

Herbstzeit ist Pilzzeit



Die Pilzzeit dauert bis zum ersten Frost und lockt zahlreiche Pilzsucher in die Wälder. Besonders pilzreiche »Jagdgründe« und Stammplätze werden von passionierten Sammlern wie Geheimnisse eifersüchtig gehütet und bestenfalls die neuesten Kochrezepte für die schmackhafte Beute ausgetauscht. Wollen auch Sie sich an der vergnüglichen Jagd nach Steinpilz, Rotfußröhrling, Edel-Reizker, Ziegenlippe, Birkenpilz, Hexenröhrling, Rotkappe, Pfifferling & Co. beteiligen, sollten Sie einige Hinweise beachten.

Pilze richtig sammeln – gewusst wie

Eine gute Sammelzeit ist der Morgen oder frühe Vormittag. Dann sind die über Nacht gewachsenen Pilze noch

Sobald der Waldboden ab September/Okttober warm und feucht genug ist, erscheinen über Nacht, scheinbar wie durch Zauberhand, wieder zahlreiche kleine Gestalten mit Hut und Fuß im Moos – es ist Pilzsaison!

schön frisch und knackig. Als Faustregel gilt, dass man etwa ein kg Pilze pro Person und Tag zum Eigenbedarf sammeln darf, denn auch Pilze sollten, ebenso wie alle anderen »Geschenke« der Natur nicht einfach hemmungslos abgeerntet werden (Näheres beim zuständigen Forstamt oder der örtlichen Naturschutzbehörde). Nehmen Sie nur Pilze, die Sie sicher und eindeutig erkennen, denn viele essbare Arten

haben ungenießbare oder giftige Doppelgänger! Im Zweifel helfen professionelle Pilzberatungen durch Fachleute. Schneiden Sie den Pilz mit einem Messer kurz über dem Boden ab. Vergewissern Sie sich, dass er nicht madig oder faulig ist – ernten Sie nur gesunde, unbeschädigte Pilze. Transportieren Sie Ihre »Beute« in luftigen Spankörben oder Stofftaschen, möglichst ohne sie zu quetschen.

Leider können Wildpilze auch immer noch radioaktiv belastet sein – zum Teil sogar nicht unerheblich. Die Höhe der Belastung variiert nach Pilzart und Standort. Arten wie zum Beispiel Maronenröhrlinge oder Birkenröhrlinge weisen häufig leider deutlich erhöhte Grenzwerte auf, wohingegen Steinpilze viel weniger kontaminiert sind. Am wenigsten belastet sind Arten, die auf Holz wachsen, wie z. B. der Gelbe Pfifferling oder die Krause Glucke (Näheres z. B. beim Bayerischen Landesamt für Umwelt). Übertreiben Sie es also nicht mit dem Pilzgenuss, insbesondere Kinder und Schwangere sollten vorsichtig sein, und konzentrieren Sie sich auf weniger belastete Arten.

Pilze trocknen

Zu Hause werden die Pilze nur trocken geputzt, d.h. Erdreste entfernt und der unterste Teil des Fußes abgeschnitten. Was Sie nicht gleich verarbeiten, lässt sich wunderbar trocknen und für pilzarme Zeiten aufbewahren oder, hübsch verpackt, auch gut verschenken. Getrocknete Pilze ergeben eine würzige Zutat zu Suppen und Soßen, die auch bei sparsamer Verwendung viel Geschmack liefert. Schneiden Sie sie dazu einfach in dünne Scheiben, breiten sie auf einem Geschirrtuch aus und lassen sie 5-6 Tage bei Zimmertemperatur trocknen. Oder Sie fädeln die in Scheiben geschnittenen Pilze (kleine Exemplare auch im Ganzen) auf dickes Nähgarn und hängen sie zum Trocknen in einen hellen, luftigen Raum, was außerdem auch dekorativ aussieht. Pilzgerichte ein zweites Mal aufzuwärmen ist heutzutage übrigens völlig unproblematisch, so lange man sie nicht unnötig lange der Zimmertemperatur aussetzt, sondern nach dem Abkühlen möglichst schnell in den Kühlschrank verfrachtet.

Die Pilz-Favoriten

Zu den beliebtesten Sammelobjekten der herbstlichen Pilzsucher gehört zweifelsohne der Steinpilz, dessen Aroma auch wirklich unvergleichlich ist. Schon wenige große Exemplare ergeben

eine schmackhafte Mahlzeit und selbst in getrocknetem Zustand bleibt er ausgesprochen geschmackvoll. Weitere verwandte essbare Röhrlinge sind Marone, Ziegenlippe, Birkenpilz, Rotkappe und Hexenröhrling. Letzterer ist trotz seines abschreckenden Namens erhitzt ein durchaus gängiger Speisepilz, im rohen Zustand allerdings giftig! Pfifferlinge, die kleine Gelben mit dem leicht scharfen, pfeffrigen Geschmack, sind ebenfalls eine begehrte Beute: Einerseits reichen zum Würzen auch schon wenige Exemplare aus, andererseits sind größere Mengen, wie man sie für eine deftige Pfifferlingspfanne benötigt, auch nicht mehr ganz so leicht zu finden, was den Ehrgeiz eifriger Sammler erst recht anspornt. Als weitere Delikatesse unter den Hutträgern gilt der Edel-Reizker, der für den ultimativen Genuss allerdings scharf angebraten werden sollte. Pilz ist nicht gleich Pilz – beachten Sie auch hinsichtlich der Zubereitung die verschiedenen Eigenheiten der unterschiedlichen Arten, dann wird Ihr Pilzmenü zum genussvollen Erlebnis!

Tier oder Pflanze?

Wussten Sie eigentlich, dass das, was da alljährlich im Herbst mit Hut und Fuß aus dem Boden sprießt, sozusagen eine botanische Besonderheit ist? In der Biologie bilden Pilze eine eigenständige Gruppe neben Pflanzen und Tieren. Lange war man sich allerdings unschlüssig, welchen von beiden sie verwandtschaftlich näher stehen. Auf den ersten Blick scheint eine nahe Verwandtschaft mit den Pflanzen offensichtlich, da Pilze mit einer Art Wurzelgeflecht (Myzel) im Boden wachsen und sich nicht fortbewegen. Doch fehlt ihnen der für die meisten Pflanzen typische grüne Farbstoff, das Chlorophyll, und wie Tiere leben sie von organischen Substanzen ihrer Umgebung. Wer weiß, was die Wissenschaft über das geheime Leben der Pilze in Zukunft noch herausfinden mag?

Text: Renate Hudak, Dipl. Ing. Gartenbau (FH) /
Fotos: photos.com (2); Silvia Schlögel (1) 🍄



Jetzt zieht es Pilzliebhaber und Naturfreunde wieder verstärkt in den Wald, um leckere Speisepilze zu sammeln.



Ein luftiger Korb ist das optimale Transportgefäß für Pilze.