

flickr blanc-pluvial, flickr HermannFalkner/sokol, Wikipedia (5)



TIPPS UND TRICKS FÜR SCHWAMMERLSUCHER

Schwammerl, bitte melden!

Herbst ist Schwammerlzeit. Wir geben Tipps über Essbares aus dem Wald und wie das am besten schmeckt.



Eierschwammerl: Meist dotter- bis goldgelber, trichterförmiger Hut. Wo eins steht, sind immer mehr. Besonders gern wächst es unter Rotbuchen und Fichten auf Böden mit Gräsern.



Maronenröhrling: Kastanienbrauner Hut mit gelb-grünlichen Poren. Fleisch färbt sich auf Druck blaugrün. Wächst gern zwischen Fichten und unter Lärchen.

Parasol: Der braun gesprenkelte Hut des „Reisenschirmpilzes“ kann bis zu 30 cm im Durchmesser groß werden. Mag Licht und wächst gern an Waldrändern und auf nährstoffreichen Wiesen.



Steinpilz: Hellbraune Kappe, weiße bis blassgelbe Poren, festes Fleisch, dass sich nicht verfärbt. Mag ältere Laubwälder (Buchen und Eichen), Kiefern und die Gesellschaft von Fliegenpilzen!



Wiesenchampignon: Weißer, gelber oder brauner, trockener Hut mit Lamellen. Liebt kompostartige Böden auf Wiesen und in lichten Wäldern. Kommt sogar in Gärten vor!



Weißer Trüffel: Wer eine findet, kann sich glücklich schätzen, wächst sie doch unterirdisch. Mehr eine Sache für Experten mit Trüffelhund.

Ein Männlein steht im Walde, ganz still und stumm...“, beginnt ein bekanntes Kinderlied. Das Männlein mit dem roten Mäntlein ist zwar nicht wirklich essbar, aber viele seiner Gesellen mit braunen, blauen, weiß gesprenkelten oder gelben Kappen. Für Küche und Magen sind Speisepilze ein Segen, denn sie sind kalorienarm, eiweiß-, mineralstoff- und ballaststoffreich und schmecken wunderbar. Weil Pilze am Markt teuer sind, empfiehlt sich ein Ausflug in den Wald, wo man Pilzplätze am typischen Geruch erkennt. Pilze schneidet man ab oder dreht sie heraus und transportiert sie in einem luftigen Korb. Achtung: Nur essen, was man kennt!