

Nicolai Marre

# Essbare Pilze und wo man sie findet

Das kostenlose E-Book für angehende  
Pilzsammler



# Inhaltsverzeichnis

- Seite 3: Vorwort
- Seite 5: Maronen-Röhrling
- Seite 9: Steinpilze
- Seite 12: Echter Pfifferling
- Seite 15: Champignons
- Seite 22: Hallimasch
- Seite 26: Austernpilz
- Seite 33: Gemeiner Birkenpilz
- Seite 29: Riesenbovist
- Seite 35: Gemeines Stockschwämmchen
- Seite 39: Braetling
- Seite 41: Maipilz
- Seite 44: Violetter Rötleritterling
- Seite 47: Totentrompete
- Seite 50: Parasol
- Seite 53: Schopf-Tintling
- Seite 56: Morcheln
- Seite 63: Gold-Röhrling
- Seite 67: Flaschenstäubling
- Seite 70: Edel-Reizker
- Seite 73: Getrocknete Pilze
- Seite 76: Rezepttipp (rustikale Pilzpfanne)
- Seite 78: Impressum



# Vorwort

Es gibt eine große Zahl von essbare Pilzen, oft sind diese kaum von giftigen Doppelgängern zu unterscheiden, in diesem E-Book möchte ich vor allem mit Hilfe von Bildern angehenden Pilzsuchern das unterscheiden erleitern.

Dabei konzentriert sich dieses Buch vor allem auf die beliebtesten Speisepilze, dadurch soll das nachschlagen eines gefundenen Pilzes vereinfacht werden und für weniger Unsicherheit sorgen.

Es wurde wert darauf gelegt, die Beschreibungen möglichst präzise und doch für jedermann verständlich zu schreiben.

Pilze sollten nie roh gegessen werden, viele zubereitet sehr schmackhafte Pilze sind im rohen Zustand giftig.

Zudem werden durch das zubereiten auch die meisten anderen Krankheitserreger, die durch die Umgebung auf den Pilz übertragen worden sein können abgetötet.

Pilze sollten immer in luftig Körben gesammelt werden, in Tüten werden sie oft schlecht und zermatschen.

Totentrompete





# Maronen-Röhrling



Maronen sind meist in Nadelwäldern in der Zeit zwischen Juni und November zu finden.

Die Färbung ist meist schokoladen- bis dunkelbraun und unter dem Hut befindet sich eine gelber „Schwamm“, der sich bei berühren blau färbt.

Der Stiel ist bis zu 10 Zentimeter lang und bis zu 4 Zentimeter breit.



Von Sammlern wird der Maronenröhrling oft für einen Steinpilz gehalten. Ersterer hat jedoch keine Netzzeichnung am Stiel, wohingegen die Röhren des Steinpilzes sich bei Druck nicht blaugrün verfärben. Eine unangenehme, aber nicht gefährliche Verwechslungsmöglichkeit besteht mit dem Gallenröhrling, der aufgrund seines bitteren Geschmacks ungenießbar ist. Dessen Röhren sind jedoch weiß bis schmutzig rosa gefärbt und blauen nicht. Ansonsten kann der Maronenröhrling noch mit dem Sandröhrling, Ziegenlippe und Rotfußröhrlinge verwechselt werden, was aber unproblematisch ist, da auch diese Arten alle essbar und wohlschmeckend sind.



## Gallenröhrling



## Gemeiner Rotfußröhrling



## Ziegenlippe



## Sand-Röhrling





# Steinpilze



Steinpilze haben ihre Hauptsaison zwischen September und Oktober.

Ihr Schirm ist meist halbkugelig, eher selten flach, hat ausgewachsen eine Grösse von 20-40 Zentimeter und hat eine hell bis dunkelbraune Färbung.

Der Stiel ist schwammig, wobei der untere Teil eher bauchig verdickt ist.

Er ist mittlerweile seltener zu finden und steht unter Naturschutz.



Die Röhren an der Unterseite des Hutes sind anfangs weiß und bekommen später eine gelblich-grünliche Tönung, bei älteren Pilzen haben sie eine olivgrüne Farbe und können den Hutrand überragen.

Der Stiel ist anfangs dick und fest, streckt sich später. Charakteristisch ist ein feines helles Netz über einem hellen, bräunlichen Untergrund. Der Steinpilz trägt weiße Netzstrümpfchen. Der Gallenröhrling (siehe S.8), mit dem er verwechselt werden kann, trägt im Gegensatz bräunliche Netzstrümpfchen auf hellerem Untergrund. Der Stiel des Steinpilzes ist niemals rot oder mit einem Ring versehen. Zudem können Steinpilze auch mit Maronen-Röhrlingen (siehe S.5) verwechselt werden, diese sind jedoch auch essbar und wohlschmeckend.



# Echte Pfifferlinge





Die Pfifferlingsaison beginnt je nach Regenaufkommen schon im Juni.

Sie sind am besten in Misch- und Nadelwälder im Moos zu finden, ihre Farbe ist auffällig gelblich, kann aber je nach Art bis ins rötliche abweichen.

Ihre Form ist für Pilze recht ungewöhnlich, der Stiel geht in den Schirm über, der Schirm ist zuerst gewölbt und die Ränder gerollt.

Er ist nur in der Natur zu finden und wird nicht kultiviert.

Der Stiel ist 1-6 Zentimeter hoch und der Hutdurchmesser reicht von 3-10 Zentimeter



Der echte Pfifferling kann durch sein auffälliges Aussehen eigentlich nur mit dem falschen Pfifferling verwechselt werden. Dieser ist nur bedingt essbar, in größeren Mengen kann es zu Verdauungsproblemen kommen, jedoch kann er in kleineren Mengen bedenkenlos gegessen werden. Zu unterscheiden sind die beiden Pilze wenn man den Pilz anschneidet, der echte Pfifferling hat ein weißes Fleisch mit gelben Rand, das Fleisch des falschen Pfifferling ist durchgehend gelb. Pfifferlinge 4 Minuten scharf anbraten und danach weitere 10 Minuten braten.

echter Pfifferling



falscher Pfifferling



# Champignons

Alle rötenden Champignonarten, die angenehm riechen, nicht gelben - außer Anischampignon sind meist essbare Arten.

- **Riechen Champignons nach Karbol, (Tinte, Medizinschrank), Fisch oder unangenehm, sind immer giftige oder ungenießbare Arten anzunehmen.**
- **Verfärben sich Champignons gelb (vor allem an der Stielbasis) ohne wahrnehmbaren Anisgeruch, sind sie immer giftverdächtig!**
- **Riechen Champignons nach Anis, sind sie immer essbar!**
- **Riechen Champignons pilzig angenehm und haben keine Gelbfärbung an der Stielbasis, sind sie immer essbar!**
- **Verfärben sich Champignons gelb mit Anisgeruch, sind sie immer essbar!**
- **Verfärben sich Champignons rötlich im Anschnitt und riechen angenehm, sind sie fast immer essbar!**







Der in Deutschland am häufigsten vorkommende Vertreter der essbaren Champignons ist der Wiesenchampignon. Er ist von aussen bräunlich oder weiß und hat weißes Fleisch, man findet ihn am häufigsten zwischen September und Oktober.

Der Wiesenchampignon wächst nicht im Wald sondern wie der Name schon verrät auf Wiesen, am besten auf gedüngten Pferde und Rinderweiden. Beim

Wiesenchampignon ist die Gefahr groß ihn mit einem giftigen Knollenblätterpilz zu verwechseln.





Eine Verwechslung mit den Grünen Knollenblätterpilz ist besonders fatal, über 90% aller tödlichen Pilzvergiftungen werden durch den Grünen Knollenblätterpilz verursacht, schon allein ein Fruchtkörper kann bei einem Erwachsenen tödlich wirken. Der Grüne Knollenblätterpilz wächst hauptsächlich unter Buchen, Rotbuchen und Esskastanien

Grüner Knollenblätterpilz in verschiedenen Stadien



Grüner Knollenblätterpilz



Eine weitere hochgiftige Art, mit der der Wiesenchampignon verwechselt werden kann, aber auch viele andere Champignonarten, ist der Frühling-Knollenblätterpilz. Auch dieser ist schon bei kleinen Mengen tödlich und lässt sich nur sehr schwer unterscheiden. Das beste Unterscheidungsmerkmal sind die Lamellen; beim Champignon sind sie rötlich bis schokoladenbraun, beim Knollenblätterpilz immer weiß (auch beim grünen Knollenblätterpilz und alle weiteren Arten). Um eine Verwechslung mit Sicherheit auszuschließen, sollten keine jungen Exemplare der Champignons gesammelt werden, an denen die Lamellen noch relativ hell beziehungsweise fast weiß sind.

Ein weiteres sicheres Merkmal, das die Knollenblätterpilze von essbaren Arten unterscheidet, ist der Stiel, der immer in einer in der Erde verborgenen Hülle steckt. Der Stiel von Champignons, Grünlingen und Täublingen ist dagegen immer ohne Hülle beziehungsweise Scheide. Es sollte daher immer der komplette Pilzkörper geerntet werden, damit die Hülle nicht übersehen wird.

Kegelhütiger Knollenblätterpilz  
(hat selten auch einen flachen Hut)



Frühlings Knollenblätterpilz





Eine weitere häufige Art der Champignons ist der Kleine Wald-Champignon, dieser hat einen Durchmesser von 10 Zentimeter, bis zu 8 Zentimeter hoch und hellocker gefärbt. Der Stiel ist etwas heller als der Hut, feinfasrig und läuft bei Verletzung rot an. Das Fleisch ist weiß und verfärbt sich bei Verletzungen sofort rot. Der Geschmack ist mild süßlich. Er kommt von Mai bis November vor, vor allem aber im September und Oktober und wächst in Nadelwälder (vor allem unter Fichten, Gärten und Parks).



# Hallimasch









Der Hallimasch kommt von August bis November an toten oder selten auch noch lebenden Laubbäumen vor. Die Arten sind alle essbar, hervorzuheben ist aber vor allen der honiggelbe Hallimasch, da diese mit Abstand die verbreitetsten Art ist. Der Schirm ist zuerst rund, weitetet sich aber bei älteren Pilzen aus, bis zu einer breite von 10 Zentimetern. Auf den Bildern sind neben den hellen honiggelben Hallimaschen auch der dunkle Hallimasch zu sehen, dieser wächst im Gegensatz zum honiggelben Hallimasch auf Nadelbäumen.



Der bis zu 20 Zentimeter lange Stiel ist wegen den büscheligen Vorkommen oft gekrümmt.

Zu verwechseln sind Hallimasche vor allem mit den ähnlich aussehenden Schüpplingen (vor allem der Sparrige Schüppling), wovon einige Arten giftig sind, durch ihr weißes Sporenpulver kann man sie unterscheiden,

wobei die Schüpplinge

braunes Sporenpulver besitzen.

Sparriger Schüppling (giftig)





# Austernpilz







Der Austernpilz oder auch Austernseitling kommt vermehrt im September bis Dezember vor, er hält sogar Temperaturen unter dem Gefrierpunkt aus. Seine Muschelförmige ungewöhnliche Form hilft dabei ihn von anderen Pilzen zu unterscheiden. Sein Stiel ist kurz und verbreitet sich nach oben hin. Zum Verzehr empfehlen sich junge Pilze, dessen Hutrand an den Seiten noch leicht nach unten gebogen ist, später können diese sonst leicht zäh werden. Zu finden ist der Austernpilz in Deutschland vor allem an Rotbuchen, jedoch können auch andere Laubbäume oder Nadelbäume von ihm befallen sein. Vor allem am Stammholz und an dickeren Ästen ist er zu finden. Der Austernpilz kann mit dem Gelbstieligen



Muschelseitling, wie auch mit dem Lungen-Seitling verwechselt werden, jedoch sind beide Pilze essbar.

gelbstieliger Muschel-Seitling



Lungen-Seitling





# Gemeiner Birkenpilz





Der Gemeine Birkenpilz wächst von Juni bis Oktober und ist ausschließlich unter Birken zu finden, mit denen der Birkenpilz eine Symbiose eingeht.

Der Stiel wird etwa 5-15 Zentimeter lang und 1-3 Zentimeter breit, der Hut ist braun. Bei Regenwetter werden die zuerst jungen sehr festen Pilze schnell schwammig und Wasserhaltig.



Der gemeine Birkenpilz kann mit dem Moorbirkenpilz, oder auch mit dem Vielverfärbenden Birkenpilz verwechselt werden, jedoch sind beide Pilze essbar.

Vielverfärbender Birkenpilz



Moorbirkenpilz





# Riesenbovist



Riesenbovist, zubereitet wie ein Schnitzel



Der Riesenbovist ist ein sehr seltener Pilz, er kommt auf Wiesen, vorzugsweise auf Kuh- und Pferdeweiden vor, oder auf anderen nährstoffreichen Böden (Müllkippe, Kläranlage, Kompostieranlagen), wo auch Brennesseln gedeihen.

Er kommt zwischen Juni und Oktober vor, sein Durchmesser beträgt 10-60 Zentimeter und er wird bis zu 25 Kilogramm schwer.

Vor dem Verzehr müssen noch die beiden Aussenhüllen entfernt werden, danach kann der Riesenbovist wie ein Schnitzel gebraten werden.

Durch seine ungewöhnliche Form gibt es keine Pilze mit denen er verwechselt werden könnte.





# gemeines Stockschwämmchen



Erkennungsmerkmale sind der deutlich gebuckelte, glänzende, drei bis sechs Zentimeter breite, zimt- oder honigfarbene bis rotbräunliche Hut, der im trockenen Zustand blasser ist. Die Lamellen sind zunächst blassbraun, später durch die Sporen ton- bis rostbraun bestäubt und laufen leicht am Stiel herab. Der dünne Stiel besitzt einen abstehenden Ring. Unterhalb dieses Rings ist der Stiel dunkel und sparrig-schuppig, oberhalb hellgelb. Das dünne Fleisch des Pilzes ist im Stiel rostbraun, im Hut heller. Der Pilz riecht angenehm pilzartig. Der Pilz ist im Laub- wie auch im Nadelwald zu finden, wo er morsche Stümpfe und liegende Stämme bewohnt.

Man findet ihn von Mai bis November, vor allem aber im Herbst.



Das gemeine Stockschwämmchen kann leicht mit dem tödlich-giftigen Gift-Häubling verwechselt werden, mit dem es sogar oft zusammen wächst, auch mit anderen giftigen Häublingen kann es verwechselt werden. Beim sammeln von Stockschwämmchen ist deshalb größte Vorsicht geboten. Der Gift-Häubling ist durch einen silbrig-längsfaserigen Stiel mit einem faserigen Ringbereich gekennzeichnet, wohingegen das Stockschwämmchen einen braunschuppigen Stiel mit einem häutigen Ring besitzt.

Gift-Häubling



Gift-Häubling mit silbrigfaserigen Stiel



Zudem kann es leicht mit dem  
glattstieligen Stockschwämmchen verwechselt werden.  
Dieses hat keinen Ring am Stiel und ist ungeniessbar.





# Braetling



Der Braetling ist durch seinen „heringsähnlichen“ fischigen Geruch gut von anderen Pilzen, ähnlichen Aussehens zu unterscheiden.

Der Brätling gehört zur Gattung der Milchlinge, sein Saft schmeckt im Gegensatz zu anderen Milchlingen nicht scharf, sondern mild.

Der Hut kann 5-12 Zentimeter Durchmesser bekommen und der festfleischige Stiel bis zu 8 Zentimeter hoch. Man findet ihn zwischen Juli bis Oktober, meistens jedoch während der wärmsten Augusttage.





# Maipilz





Der Maipilz oder auch Mairitterling erscheint in der Regel Ende April und wächst nur ein paar Wochen bis spätestens Mitte Juni. Man findet ihn außerhalb des Waldes in Parks, auf Friedhöfen, bei Sportplätzen etc. Er mag offene, grasige Stellen unter Büschen und Laubbäumen. Kennzeichnend ist sein markanter Geruch nach Mehl oder Nudelteig.

Der Stiel ist 3-10 Zentimeter lang und bis zu 4 Zentimeter breit.

Der Hut ist normalerweise 3-10 Zentimeter, in Ausnahmefällen bis zu 15 Zentimeter groß. Das Sporenpulver ist weiß und der Hut ist weiß-gelblich.





Etwa Anfang Juni-Juli muss auf Kalkböden oder Böden mit etwas Kalkanteil mit diesem Risspilz gerechnet werden. Sorgloses sammeln vermeintlicher Maipilze hat hier schon oft zu Vergiftungen geführt. Der Maipilz hat niemals rötliche Farbtöne und sieht doch auch, ehrlich gesagt, anders aus!



# Violetter Rötelritterling





Er ist 5 bis 15 cm, gewölbt mit dem Alter flacher werdend bis trichterförmig, glatt glänzend in intensivem Violett. Er wächst vor allem in Buchenwäldern in der Laubstreu, aber auch in Fichtenforsten, gelegentlich auch auf Wiesen und in Komposthaufen. Er wächst von September bis ende November. An seinen Standorten kommt er meist in ausgedehnten Reihen oder Ringen vor. Die Meinungen über den Geschmack gehen weit auseinander - von erstklassig, besonders süß-sauer eingelegt bis parfümiert.



Der Violette Rötelritterling kann mit dem Purpurfleckenden Klumpfuß verwechselt werden. Auch bei diesem gehen die Meinungen auseinander, er hat einen sehr speziellen Geschmack, der von vielen als ungenießbar eingestuft wird. Dieser Doppelgänger kann jedoch leicht anhand des fehlenden süßlichen Geruchs, des spinnwebartigen Schleiers und des rostbraunen Sporenpulvers vom Violetten Rötelritterling unterschieden werden.

### Purpurfleckenden Klumpfuß





# Totentrompete





Ein trichter- bis trompetenförmiger Pilz von 3 bis 12 cm Größe, graubraun bis fast schwarz, hohl bis zur Stielbasis, Rand nach außen umgebogen. Er kommt vor allem ab Juli in Buchenwäldern vor, seltener in anderen Laubwäldern und wächst häufig sehr gesellig in großen Mengen. Die Herbsttrompete ist ein sehr geschätzter Würzpilz. Vorsicht aber vor eingetrockneten oder erfrorenen Exemplaren - Gefahr einer Lebensmittelvergiftung!





Eine Verwechslungsgefahr besteht mit dem Grauen Leistling, jedoch ist auch dieser ein sehr guter Speisepilz.

Einen giftigen, ähnlich aussehenden Pilz gibt es nicht.

### Grauer Leistling



# Parasol (Gemeiner Riesenschirmling)





Der Parasol oder auch gemeine Riesenschirmling ist durch seine besondere Form und Färbung besonders auffällig und somit gut von anderen Pilzen zu unterscheiden, jedoch auch sehr selten.

Der Stiel wird 15-40 Zentimeter lang und der Hut hat eine breite von 12-40 Zentimeter. Sein Geruch erinnert leicht an Sperma und sein Hut ist weiß mit braunen Flecken. Der Parasol ist zu finden zwischen Juli und November, vor allem in Buchen- und Eichenwäldern.



Der Parasol kann mit dem Spitzschuppigen-Schirmling, wie auch dem Gift Safranschirmling verwechselt werden die beide giftig sind.

Jedoch ist letzterer sehr selten.

Spitzschuppiger Stachel-Schirmling



Gift-Safranschirmling





# Schopf-Tintling



gleicher Pilz an vier aufeinander folgenden Tagen



Der Schopftintling kommt fast das ganze Jahr in Deutschland vor, von April bis tief in den November, vor allem aber im September. Er ist 5-10 Zentimeter hoch und 6.6 Zentimeter breit. Er ist nur im jungen Stadium essbar, später wird er tintig und ungenießbar und muss auch möglichst schnell nach dem pflücken zubereitet werden. Er kommt auf Wegrändern und auch Wiesen vor, kann jedoch auch in der Stadt auf kleinen Grünflächen vorkommen. Der Schopftintling hat ein besonders zartes, geschmackvolles Fleisch. Wenn er altert, rollt sich der Hut während des "Zerfließens" auf und wird schwarz.





Der Schopf-Tintling besteht die Gefahr ihn mit dem Falten-Tintling zu verwechseln, wobei dieser eher grauer ist als der weiße Schopf-Tintling. Der Falten-Tintling ist auch essbar, reagiert aber in der Kombination mit Alkohol giftig.

Schopf-Tintling im älteren Stadium



Schopf-Tintling im jüngeren Stadium





# Morcheln





Die Speisemorchel wächst in Auwäldern und entlang von Bächen, meist unter Eschen.

Die Speisemorchel ist zu finden zwischen April und Juni.

Sie werden 3 bis 12 cm hoch, 2 bis 8 Zentimeter breit und sind graugelb bis dunkelbraun und haben hellere Rippen. Speise-Morcheln können auch sehr groß werden, extreme Exemplare werden bis 30 cm hoch mit 10 cm Hutbreite.



Die Spitz-Morchel bildet 5–15 cm, in Ausnahmefällen bis 30 cm hohe, hohle Fruchtkörper die in Hut und Stiel gegliedert sind. Der Hut wird 3–10 cm hoch und 1,5–4 cm breit. Er ist walzenförmig bis spitzkegelig geformt.

Die Oberfläche des Hutes ist grau bis olivbraun gefärbt, die Längsrippen nehmen im Alter eine schwärzliche Farbe an. Der Hutrand ist mit dem Stiel verwachsen. Der Stiel der Spitz-Morchel wird 3–6 cm lang und 1,5–4 cm breit, er ist wie der Hut hohl.

Die Spitz-Morchel wächst in  
Auwäldern, Gärten, Parks,  
Laub- und Nadelwäldern.  
Man findet sie von März bis Mai.





Verwechselt werden können die Speisepilze Spitzmorchel und Speisemorchel mit der giftigen Frühjahrs-Lorchel und manchen Verpeln. Obwohl die Frühjahrs-Lorchel und die Verpeln in der selben Jahreszeit wachsen und weder Hutfarbe noch Größe des Fruchtkörpers sichere Erkennungs- und Unterscheidungsmerkmale sind, kann man Verwechslungen leicht vermeiden: Morcheln haben einen hohlen Stiel, der mit dem ebenfalls hohlen Hut verwachsen ist. Die Morchel im Längsschnitt bildet also einen sehr typischen gemeinsamen Hohlkörper. Der Fruchtkörper ist dünnwandig, elastisch und doch brüchig. Geruch und Geschmack sind angenehm würzig, aber mild.



Bei Lorcheln sind Stiel und Hut in mehrere Kammern unterteilt. Die giftige Frühjahrs-Lorchel hat außerdem nicht die typisch wabenförmige Hutoberfläche der Spitz- und Speisemorchel. Die Hüte der Lorcheln haben eine gehirnartig gewundene Oberfläche. Lorcheln, insbesondere die Frühjahrs-Lorchel enthalten Leber- und Nieren schädigende Pilzgifte und können, ähnlich wie der Knollenblätterpilz, tödlich giftig sein.

Bei Verpeln bildet der Hut keinen Hohlraum sondern ist oben am Stiel angewachsen. Verpeln sind zwar ungiftig aber dennoch keine Speisepilze und stehen wie die anderen Morchelartigen unter Naturschutz, sollen also geschont werden!



Spitz-Morchel, Graubraune, Rundmorchel und Gemeine Morchel sind zueinander eine Varietät und in ihrer Gesamtheit als Speisemorchel zu betrachten. Sie unterscheiden sich in den zuletzt genannten Unterschieden zu sämtlichen anderen Pilzen. Morcheln können zwischen Februar und Juni gefunden werden.

Frühjahrs-Lorchel



Riesen-Lorchel (leicht giftig)



Morcheln dürfen keinesfalls roh gegessen werden, denn sie sind ungenießbar und giftig. Bevor Sie die Morcheln zubereiten, besteht der erste Schritt darin, groben Dreck vorsichtig mit einem Pinsel zu entfernen. Danach werden die Pilze 5 Minuten lang in Wasser gekocht. Lassen Sie die Morcheln ruhig solange im Wasser, bis sich die letzten Sandkörner am Topfboden abgesetzt haben. Abschließend müssen die Morcheln nur noch mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser geholt werden und unter kaltem Wasser abgespült werden.





# Gold-Röhrling









Der Goldröhrling kommt ausschließlich bei Lärchen vor, er hat einen beringten Stiel und schleimige Haut. Der Hut ist halbkugelig bis flach und hellgelb bis braun und 5-12 Zentimeter breit. Der Stiel ist 8-12 Zentimeter breit, goldgelb und bis zu 2 Zentimeter breit.

Das Fleisch ist hellgelb bis zitronengelb, sehr weich und empfindlich, im Stiel läuft es bei Schnitt und Bruch jedoch leicht rosa bis bräunlich an. Der Geruch ist angenehm würzig, der Geschmack mild.

Den Goldröhrling findet man zwischen Juni und Oktober.



Der Goldröhrling sollte am besten nur mit Butter gedünstet werden und mit wenigen Zwiebeln und ein bisschen Salz und Pfeffer gewürzt werden. Sehr gut schmecken Goldröhrlinge auch, wenn sie paniert und wie gebackene Champignons frittiert werden. Die Hutkappe sollte vor dem zubereiten abgezogen werden, da sie oft schleimig ist und den Geschmack mildert. Zu verwechseln ist er leicht mit giftigen Schleierlingen, wie z.B. dem Dottergelben Klumpfuß, es sollte immer nach Röhren unter der schleimigen Hülle gesucht werden, diese sind beim Goldröhrling gelb bis braungelb und färben sich bei Druck rosafarben.

Dottergelber Klumpfuß





# Flaschenstäubling



Der Fruchtkörper ist 3-10 Zentimeter hoch und hat die Form einer umgedrehten Flasche.

Junge Exemplare haben eine weiße Färbung, werden aber mit dem Alter dunkler.

Das Fleisch ist zuerst weiß, trocknet jedoch mit der Zeit aus und wird zu olivbräunlichem Sporenpulver. Die Oberfläche des Flaschenstäublings ist mit zahlreichen gröberen Warzen und Stacheln bedeckt, die eine kegelige Form besitzen. Die Warzen werden zur Stielbasis hin immer kleiner. Bei Berührung lösen sie sich sehr leicht ab und hinterlassen auf der Oberfläche ein netzartiges Muster.





Der Flaschenstäubling ist jung essbar, solange das innere und äußere noch weiß ist. Sie können auch roh gegessen werden oder mit etwas Butter kurz angebraten werden. Beim kochen wird er zäh, so das diese Zubereitungsart nicht zu empfehlen ist. Sie sollten noch am gleichen Tag gegessen werden. Der Flaschenstäubling ist zwischen Juli und November in Laub- und Nadelwäldern zu finden, auch selten auf Wiesen. Zu verwechseln ist er mit anderen Stäublingen, die aber allesamt essbar sind, auch wenn manche (wie der Stinkende Stäubling) unangenehm riechen und sich damit auch vom Flaschen-Schäubling unterscheiden lassen. Zudem lassen sie sich alle durch ihre Stacheln unterscheiden, die aus mehreren Teilen bestehen und beim Abfallen kein Netzmuster hinterlassen.

# Edel-Reizker





Der Hut erreicht einen Durchmesser von 10-20 Zentimetern, der Stiel ist 5 Zentimetern lang und 2 Zentimeter breit. Er kommt meist unter Kiefern vor in der Zeit zwischen September und Oktober. Wie bei allen Reizkern, die alle essbar sind, färbt sich die Milch weinrot, dadurch kann man diese Arten auch von anderen giftigen Arten unterscheiden.

Zur Zubereitung sollte der Edel-Reizker kräftig angebraten werden, dadurch entwickelt er seinen angenehmen, süßlichen Geschmack. Wie bei allen Reizkern kann sich das Urin nach dem Genuss rot färben, was aber harmlos ist.



Der Edel-Reizker kann leicht mit dem Birken-Milchling verwechselt werden.

Dieser ist unbehandelt giftig, um ihn essen zu können muss er zuerst kleingeschnitten werden, über Nacht gewässert werden und danach 5 Minuten abgekocht werden, ansonsten kann es beim Verzehr des Birken-Milchling zu Bauchschmerzen, Durchfällen und Erbrechen kommen. Jedoch wächst der Birken-Milchling im Gegensatz zum Edel-Reizker unter Birken und nicht unter Kiefern.

Birken-Milchling





# Getrocknete Pilze

Zu Jahreszeiten in denen keine Pilze wachsen, gibt es noch die Möglichkeit getrocknete Pilze zu kaufen, oder selber zu trocknen.

Dies kann man entweder an der Luft (Pilze in Scheiben schneiden und mit einem Draht aufhängen, oder auf einem Gitter ausbreiten), im Backofen (Pilzscheiben bei 50 Grad auf einem mit Backpapier versehenen Blech mit leicht offener Backofen klappe „backen“) , oder mit einem speziellen Dörrofen. Die Pilze danach in einem verschliessbaren Glas an einen dunklen, trockenen Ort lagern,

gegen Parasiten hilft es etwas Pfeffer ins Glas mit einzumischen. Da Pilze meist zu 90 % aus Wasser bestehen, verlieren sie durch das trocknen sehr viel Gewicht. Der Geschmack ist zwar nicht ganz so gut wie bei frischen Pilzen, aber immer noch sehr lecker.

Hier eine kurze Liste, was alles getrocknet werden kann: Steinpilze, Parasol, Stockschwämmchen, Krause Glucke, Morcheln, Schweinsohr, Totentrompete, Knoblauchschildling, Ziegenfußporling, alle essbaren Ritterlinge, Ackerschirmpilz, Birnen- und Hasenstäubling, Streulinge, Kastanienbrauner Becherling, Morchel-Becherling, Herkuleskeule, Wurmformige Keule, Butterpilze, Ziegenlippen

getrocknete Steinpilze





Die hier sollte man nicht trocknen: Tintlinge (nicht geeignet), Pfifferlinge, Rotkappen, Schwefelporling, Leberreischling (werden hart bzw. lederig-zäh), Austernseitlinge (schimmeln, da sehr wasserhaltig), Täublinge, Milchlinge, Boviste, Reizker, Semmelstoppelpilze (verlieren alle stark an Geschmack und Qualität) sowie Mairitterlinge

getrocknete Morcheln



# Rezepttipp

## Rustikale Pilzpfanne

### Zutaten

1kg Pfifferlinge

Pfeffer

500g Steinpilze

Salz

500g Champignons

(Zutaten für 4 Personen)

2 Schalotten

150g Speck

30g Butter gesalzen

Crème fraîche



Zuerst einmal die Pilze alle gründlich putzen.

Im Anschluss die Champignons halbieren und die Steinpilze in Scheiben schneiden.

Den Speck in kleine Würfel schneiden (oder fertige kaufen) und die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

Die Pilze auf hoher Stufe etwa 3 Minuten anbraten und anschließend die Schalotten mit den Speck mit dazu geben und kurz mit braten.

Danach die Butter mit der Crème fraîche hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut verrühren und kurz aufkochen.

Am besten schmeckt dazu frisches Brot.

# Impressum

© / Copyright: 2016, Nicolai Marre

Erstauflage

Bei Fragen oder Anregungen, bitte E-Mail an:

[nicolai.marre@icloud.com](mailto:nicolai.marre@icloud.com)