Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V.
www.dgfm-ev.de

Begeistert von Pilzen

Beliebte Speisepilze

Pilze gibt es viele...

In Mitteleuropa kennen wir etwa 10.000 Großpilzarten. Von ihnen sind etwa 150 giftig (ca. 10-15 davon potentiell tödlich), 200 essbar und der Rest für Speisezwecke zu hart, zu bitter oder zu winzig.

... und keine allgemeinen Regeln

Es gibt keine allgemein gültigen Aussagen wie Schneckenfraß, mitgekochte, anlaufende Silberlöffel, Zwiebeln o.Ä. – und tödlich giftige Pilze schmecken weder bitter noch scharf!

Sammeln

Sammeln Sie achtsam ohne das Myzel (Pilzgeflecht im Boden) zu zerstören: Bekannte Pilze abschneiden, unbekannte mit allen Merkmalen aus dem Boden drehen. Auf der Seite der DGfM finden Sie einen Pilzberater in Ihrer Nähe, Kursangebote und viele weitere Tipps und Infos.

Krause Glucke
(Sparassis crispa)
Wächst meist am Stammfuß von Kiefern.

Stinkmorchel
(Phallus impudicus)
Das Hexenei ist roh essbar.

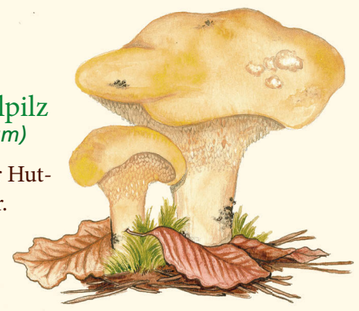
Riesen-Bovist
(Calvatia gigantea)
Durch enorme Größe leicht kenntlich.

Herbst-Trompete
(Craterellus cornucopioides)
Wenig erhabene Leisten.

Schwefelporling
(Laetiporus sulphureus)
Weiches Fleisch, oft an alten Obstbäumen.

Pfifferling
(Cantharellus cibarius)
Im Gegensatz zu Falschen Pfifferlingen mit gleichmäßig gegabelten, leicht ablösbaren Lamellen haben sie Leisten.

Judasohr
(Auricularia auricula-judae)
Gallertartiges Fleisch, meist an Holunder.



Semmel-Stoppelpilz
(Hydnum repandum)
Durch Stacheln auf der Hutunterseite erkennbar.

Edel-Reizker
(Lactarius deliciosus)
Alle Milchlinge mit orangeroter Milch sind essbar.

Schopf-Tintling
(Coprinus comatus)
Jung essbar, später zu Tinte zerfließend.

Steinpilz
(Boletus edulis)
Läuft nicht blau an.

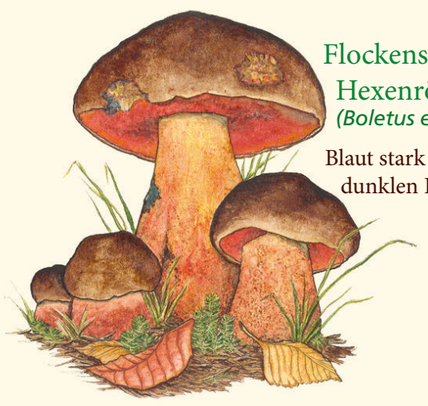
Einsteiger sammeln Röhrlinge

Der Steinpilz ist einer der beliebtesten Speisepilze. Er gehört zu den Röhrlingen mit Schwamm (Röhren) auf der Hutunterseite. Unter ihnen gibt es keine tödlich giftigen Pilze. Zum Verwechseln ähnlich kann der ungenießbare Gallenröhrling aussehen. Alle Röhrlinge wachsen in Gemeinschaft mit Bäumen (Mykorrhiza).

Parasolpilz
(Macrolepiota procera)

Lamellenpilze sind kniffelig

Während beim Bestimmen von Röhrlingen oft das Vergleichen von Bildern zum Erkennen ausreicht, kann dies bei Lamellenpilzen tödlich enden! Meiden Sie vor allem Pilze mit weißen Lamellen, da es in dieser Gruppe die meisten tödlich giftigen Arten gibt. Der Parasol und seine essbaren Verwandten sind durch ihre Größe und dem verschiebbaren Ring gut gekennzeichnet.



Flockenstieliger Hexenröhrling
(Boletus erythropus)
Blaut stark und hat einen dunklen Hut.

Espen-Rotkappe
(Leccinum aurantiacum)
Roter Hut und rauer, schlanker Stiel.

Weder alt noch roh

Die häufigste Ursache von Pilzvergiftungen ist der Verzehr zu alter Pilze an sich essbarer Arten. Prüfen Sie bei der Zubereitung alle gesammelten Pilze auf Alter und Zustand. Pilze sollten grundsätzlich nicht roh verzehrt, sondern ausreichend gegart werden (20 Minuten). Zu viel Fett und eine zu große Menge an Pilzen wirken sich ebenfalls auf die Bekömmlichkeit aus. Pilze nicht wie Gemüse, sondern wie rohes Fleisch behandeln, d.h. u.a. rasch verarbeiten und gekühlt aufbewahren!

Marone
(Xerocomus badius)
Dunkelbrauner Hut, gelber Schwamm, läuft blau an, wächst bei Nadelbäumen.

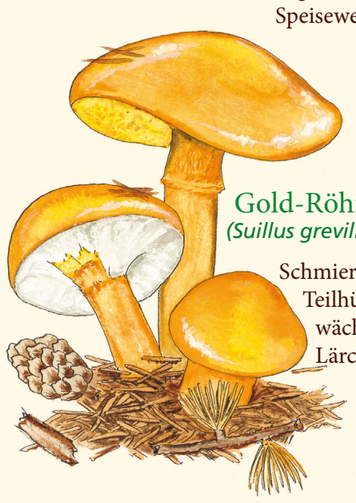
Rotfußröhrling
(Xerocomus chrysenteron)
Wird schnell schimmelig und ist dann giftig.

Blutroter Filzröhrling
(Xerocomus rubellus)
Roter Hut, gelber Schwamm, läuft blau an.

Ziegenlippe
(Xerocomus subtomentosus)
Leuchtend gelber Schwamm.

Kuh-Röhrling
(Suillus bovinus)
Grobe Poren, erhitzt pinkt anlaufend, wächst bei Kiefern.

Butter-Röhrling
(Suillus luteus)
Schmieriger Hut, Teilhülle (Ring), wächst bei Kiefern, Speisewert umstritten.



Gold-Röhrling
(Suillus grevillei)
Schmieriger Hut, Teilhülle (Ring), wächst bei Lärchen.

Sand-Röhrling
(Suillus variegatus)
Feinkörniger bis filziger Hut und olivgelber Schwamm, wächst bei Kiefern.

Birkenpilze
(Leccinum scabrum)
Brauner Hut und rauer, schlanker Stiel.

Bilder und Layout: Dr. Rita Lüder

© 2017 – Kreativpinsel-Verlag / Deutsche Gesellschaft für Mykologie