Hinweise für Pilzsammler

Sammeln und Zubereiten

Erfahrene Pilzsammler wissen, wann welche Pilze zu erwarten sind, erkennen mit einem Blick, ob ein Waldgebiet „pilzträchtig“ sein könnte oder nicht. Sie haben im Laufe der Jahre ihre eigenen Sammelrituale entwickelt und bevorzugen bestimmte Zubereitungsarten und Konservierungsmethoden. Den nicht so versierten „Anfängern“ und Gelegenheitssammlern soll dieses Merkblatt einige Hinweise zum Sammeln und Verwerten der begehrten Waldfrüchte geben.

Fotos: W. Bivour

Wann sammeln?

Pilze können bei günstiger Witterung das ganze Jahr hindurch wachsen. Bei anhaltender Kälte im Winter oder Hitze und Trockenheit im Sommer stellen aber auch die jahreszeitlichen Spezialisten ihr Wachstum ein. Im Winter (Austern-Seitling, Winter-Rübling) und Frühjahr (Morcheln, Mai-Ritterlinge) ist das Artenspektrum ohnehin meist auf relativ wenige Arten beschränkt. Die eigentliche Hochsaison mit dem größten Artenspektrum ist normalerweise September/Oktober zu rechnen. Da das Pilzwachstum aber entscheidend von der Witterung (Temperatur, Bodenfeuchte u. a.) abhängig ist, können sich die Erscheinungszeiten erheblich verschieben. Auch können manche Pilzarten ganz ausbleiben.

Wo sammeln?

Pilze können fast überall wachsen. Die meisten Speisepilze sind aber im Wald zu finden, z. B. alle Röhrlinge, Täublinge, Ritterlinge und Reizker. Nährstoffarme Wälder mit Nadelstreu oder Moosbewuchs und eher lichte Laubwälder versprechen oft reiche Ernte. Areale mit Farnkraut, Heidelbeersträuchern und hohem Grasbewuchs sowie Robinienbeständen sind meist pilzarm. Totholz bzw. alte Bäume bieten vielen schmackhaften Speisepilzen Lebensraum, z. B. Austern-Seitling, Hallimasch. Auch außerhalb des Waldes, auf Wiesen, Weiden und Grasplätzen, sind viele Pilzarten heimisch, z. B. Champignons. Riesen-Boviste, Nelken-Schwindlinge.
Grundsätzlich ist man aber vor Überraschungen nicht sicher. Die besten Stellen sollte man sich merken, denn viele Pilzarten sind recht standorttreu. Mit der Veränderung des Waldes (Baumwachstum) verändert sich aber auch die Pilzflora.

Was sammeln?

Anfänger sollten sich an Röhrlinge halten, denn unter diesen gibt es keine stärker giftigen Arten. Die wenigen schwach giftigen Arten, z. B. Satanspilz, sind in Brandenburg außerordentlich selten. Der bittere Gallen-Röhrling kann jedoch das Gericht verderben.
Nur Pilze sammeln, die man eindeutig als essbar kennt!
Alte bzw. überständige oder angeschimmelte Pilze stehen lassen!
Vorsicht bei Frost! Mehrmals gefrorene und wieder aufgetaute Pilze können giftig wirken (ausgenommen typische Winter-Pilzarten)!

Wie sammeln?

- Pilze vorsichtig aus dem Substrat herausdrehen, evtl. mit dem Messer herausheben, oder abschneiden und vom gröbsten Schmutz befreien
- maßvoll sammeln, Moos- und Streuschicht nicht zerstören
- Pilz auf Madenfraß untersuchen
- Transport in luftigen Behältern (keine Plastik-Tüten!)
- alte, giftige oder unbekannte Pilze nicht zerstören
- Ausrüstung: möglichst feste Schuhe, geschlossene Kleidung gegen Mücken und Zecken, Korb, Messer, evtl. Pinsel zur Pilzsäuberung

LAND BRANDENBURG
NABU Kreisverband Potsdam
BLP
Brandenburgischer Landesverband der Pilzsachverständigen e.V.
www.blp-ev.de

Wie zubereiten?

- Pilze gründlich putzen zerkleinern und nur, wenn notwendig, kurz waschen
- Pilze beim Braten oder Kochen gut erhitzen (15 - 20 Minuten)
- Vom Verzehr roher oder unzureichend erhitzter Pilze ist abzuraten, da viele Pilzarten, darunter auch gut bekannte Speispilze, wie z. B. Marone, Hallimasch roh giftig oder unbekömmlich sind

Wie aufbewahren oder konservieren?

- Pilze möglichst nach dem Sammeln verarbeiten. Wenn unbedingt erforderlich, bis zum nächsten Tag luftig und kühl lagern.
- Pilzgerichte können einen Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor Verzehr gründlich erhitzen!

Bei größerer Pilzernte sind verschiedene Konservierungsmethoden möglich.
(Sammelbeschränkung der geschützten Arten beachten!)

- **Einfrieren:** Gesäuberte und zerkleinerte Pilze blanchieren und in kleineren Portionen im Tiefkühlschrank einfrieren – gut ½ Jahr haltbar; aufgetaute Pilze nicht erneut einfrieren!
- **Trocknen:** Gesäuberte (nicht waschen!) madenfreie Pilze in dünne Scheiben schneiden und an frischer Luft oder auf Heizkörpern zum Trocknen auslegen oder locker auffädeln und aufhängen; im Backofen nur bei geringer Hitze und geöffneter Tür langsam trocknen! Wenn die Pilze „rascheltrocken" sind, in Schraubgläsern luftdicht aufbewahren – haltbar über mehrere Jahre. Bestes Aroma entwickeln Steinpilze. Trockenpilze können auch zu Pilzpulver verarbeitet werden.
- **Einkochen:** Pilze vor dem Abfüllen in Gläser kurz abkochen und abspülen; ca. 1 Stunde einkochen; nach 2 bis 3 Tagen ist nochmaliges Erhitzen zu empfehlen.
- **Essig-Pilze:** Gekochte Pilze mit Gewürzen in Gläser füllen, Essig-Sud (wie bei Gewürzgurken, evtl. etwas mehr Essig) aufkochen, über die Pilze gießen und sofort fest verschließen. Bald verbrauchen! Traditionelles Einkochen verlängert die Haltbarkeit.
- **Einsalzen und Silieren:** Diese Methode der Konservierung ist in Osteuropa weit verbreitet, wird bei uns jedoch kaum angewendet. Auf diese Weise werden auch scharfe Milchlinge und Täublinge verwertet. Röhrlinge sind eher ungeeignet. Ausführliche Rezepte dazu sind im Internet zu finden.

Allgemein

Rezepte zu Pilzgerichten finden sich in zahlreichen Pilzkochbüchern und im Internet, ebenso zu den verschiedenen Konservierungsarten. Hier ist auch eigene Kreativität gefragt. Wichtig für ungetrübten Pilzgenuss ist die Verwendung von sauberen, jungen und festen sowie madenfreien Pilzen. Experimente mit unbekannten oder nach der Literatur giftigen Arten sollte man tunlichst unterlassen!

Nächste Pilzberatungsstelle:

Fotos: W. Bivour / D. Bivour
Gestaltung: www.worksbivour.de

© BLP e.V.