

Pilzwissen kompakt

Franz Meindl, Pilzsachverständiger DGFM
Viehauserstr. 18a, 94405 Landau,
Tel. 09951/601318, Handy : 0152 29574416 und über Whatsapp



Pilzgruppe Dingolfing/Landau

Faustregeln für Speisepilzsammler

- alle **Röhrenpilze** ohne rote Röhren und ohne bitteren Geschmack sind essbar.
(Ausnahmen: Flockenstieliger- und Netzstieliger Hexenröhrling sind ebenfalls essbar)
- alle **Leistenpilze** sind essbar
(Pfifferling, Trompetenpfifferling, Herbsttrompete ...)
- alle **Bauchpilze** mit weichem, weißen Fleisch sind essbar.
(Flaschenbovist, Riesenbovist, Beutelstäubling ...)
- alle **Stoppelpilze** sind essbar
(Semmelstoppelpilz, Habichtspilz, ...)
- alle **Milchpilze** mit oranger und roter Milch sind essbar (Fichtenreizker, Edelreizker, Lachsreizker...)
- alle **Täublinge** die roh mild schmecken sind essbar.
(Speisetäubling, Frauentäubling, Buckeltäubling)
- alle **Champignons**, die im Anschnitt röten und Champignons die nach Anis riechen sind essbar
Giftige Champignons werden an der Stielbasis beim Reiben gelb und riechen nach Tinte oder Desinfektionsmittel.

Grundsatz:

- Alle essbaren Wildpilze müssen vor dem Verzehr gut durchgegart oder durchgebraten werden. (mind. 10 Min. auf 100 °C)

Pilze sammeln:

1. Madenprobe am stehenden Pilz: Hutmitte drücken – Hut einschneiden, auseinanderklappen, auf Madengänge prüfen
2. Abschneiden oder Ausdrehen. Beim Ausdrehen Loch wieder zudrücken.
3. Putzen vor Ort: Erde, Nadeln etc. entfernen, schleimigen Pilzen Huthaut abziehen
4. Mit Stielen nach Unten in den Korb legen.
5. Neue, evtl. giftige Pilze in eine eigene Tüte geben.

Pilze vorbereiten:

1. Nicht waschen nur trocken putzen: Messer, Pinsel, angefeuchtetes Tuch
Röhren, Lamellen, Huthaut nicht entfernen (wichtig für Geschmack)
2. Krause Glucke kann in Mehlwasser gewaschen werden.

Pilze kochen und essen:

1. Pilze nie roh essen, grundsätzlich zuerst auf 100 °C erhitzen
2. Pilzsalat nur aus gekochten Pilzen herstellen (Ausnahme: Kulturchampignon)
3. Nicht länger als 15 Min. kochen, sonst werden viele zäh.
4. Je mehr Pilzarten im Gericht sind, desto besser schmeckt es
5. Zum Schmoren im eigenen Saft keine Röhrenpilze verwenden; sie werden schleimig
6. Pfifferlinge eignen sich gut zum Braten, schlecht zum kochen.
7. Milchbrätling und Reizker braten! Sie werden beim Kochen zäh und bitter
8. Faserige Stiele von Pilzen nicht wegschmeißen- lieber „klare Pilzbrühe“ daraus kochen.
9. Gerichte aus Frischpilzen halten sich bis 2 Tage im Kühlschrank – Pilzgerichte aus gefrorenen Pilzen verderben schneller und sollen daher nicht aufgewärmt werden.

Pilze lagern:

1. Einfrieren

- Mischung aus mehreren Arten schmeckt am besten
- Bratpilze wie Reizker, Milchbrätling, Pfeffermilchling, Bovisten, Schwefelporling sind weniger geeignet
- Pfifferlinge werden bitter, nicht als Einzelgericht einfrieren.
- Vor Einfrieren in heißem Öl schmoren bis Saft verdampft ist und dann leicht salzen, abkühlen, portionsweise einfrieren.
- Haltbarkeit bis zur nächsten Saison

2. Trocknen

- Geeignet sind alle Röhrlinge und viele Lamellenpilze
- Nicht zu dünn schneiden,
- auf Packpapier, Gitter, Stoff (nicht Zeitung wegen Druckerschwärze) an einem trockenen, luftigen, warmen Ort auslegen.
- wenn Pilze rascheltrocken in Schraubgläser füllen
- Krause Glucke u. Morcheln besonders gut; sie leben in Wasser wieder auf.
- Haltbarkeit mehrere Jahre

3. Pilz-Würzpulver

- Herbsttrompete, Trompetenpfifferling, Morcheln aber auch Andere.
- Getrocknete Pilze werden in alter Kaffeemühle, Mörser, Mixer etc. pulverisiert
- Aufbewahrung in Schraubgläsern
- Haltbarkeit mehrere Jahre

4. Pilz-Würzextrakt

- 2 Handvoll Trockenpilze, ¼ Liter Wasser, 2 EL Salz
- Aus obigen Zutaten Würzsud kochen
- Haltbarkeit wegen hohem Salzgehalt mehrere Jahre

5. Einwecken

- Sehr gut geeignet für Pfifferlinge u. Trompetenpfifferlinge (werden beim Einfrieren zäh u. bitter)
- Vorgehen: Grob schneiden, kurz aufkochen, abtropfen, in Gläser mit Wasser füllen
- 2 Std. bei 98C oder 15 Min in Dampfdrucktopf (2 Ringe) einwecken. Nach 2 Tagen nachwecken.
- Haltbarkeit 1-2 Jahre

6. Milchsauer eingelegt

- 1 kg Pilze, 15 g Salz, 10 g Zucker, 1 Tasse saure Milch
- Zutaten abwechseln in Gärtopf schichten und 10 Tage gären lassen.
- Vorteil: Verschiedene scharfe Pilze werden dadurch essbar
- Haltbarkeit: Bis 1 Jahr, wird aber immer saurer
- Empfehlung: Nach Gärende einfrieren

Pilzvergiftung - Was tun ?

- Die 8 Giftigsten: Grüner-, Weißer-, Kegelhütiger Knollenblätterpilz, Gifhäubling, Orangefuchsigiger- und Spitzkegeliger Raukopf, Fleischbräunlicher-, Fleischrosa Zwergschirmling
- Giftnotruf München anrufen 089 19240 (24 Std. besetzt), weitere Anweisungen befolgen (oder auch Pilzsachverständigen Meindl Franz 0152 29574416)
- Arzt aufsuchen auch nachts und wenn Vergiftung schon wieder abklingt.
- Alle verständigen, die an der Mahlzeit mitgegessen haben
- Erbrechen provozieren aber nur wenn Vergiftungssyptome früh aufgetreten sind.
- Putz- und Sammelreste, Reste der Mahlzeit oder evtl. Erbrochenes mit zum Arzt nehmen.

Diese Informationen sind bei Pilzvergiftungen für den Arzt wichtig :

- Wer hat sonst noch von den Pilzen gegessen ?
- Wann wurden die Pilze verzehrt, wann sind die Beschwerden aufgetreten ?
- Welche Beschwerden in welcher Reihenfolge ?
- Zubereitung und Menge der verzehrten Pilze ?
- Wurden die Pilze selbst gesammelt oder gekauft ?
- Wurde zu den Pilzen Alkohol getrunken ?
- Wurden Medikamente eingenommen ?

Biologie der Pilze :

Einteilung :

- Röhrenpilze (Boletales)
- Blätterpilze (Agaricales)
- Sprödblättler (Russulales)
- Nichtblätterpilze (Aphyllophorales)
- Schlauchpilze (Ascomycetes)
- Schleimpilze (Myxomycetes)
- Schimmel- Rost- Brandpilze

Nicht Pflanze nicht Tier:

- Enthalten kein Chlorophyll, dadurch keine Photosynthese
- Ernährung von Substanzen anderer Organismen (z.B. Protein, Zucker)
- Zellwände bestehen aus Chitin und Zellulose
- Manche Arten bilden amöbenartige Zellen aus

3 Lebensformen:

1. Saprophytisch: Zersetzung von Holz, Laub, Nadelstreu etc.
2. Parasitisch: Ernährung vom Saftstrom der Wirtspflanze
3. Symbiotisch: Lebensgemeinschaft mit Bäumen und anderen Pflanzen (Mykorrhiza) von der beide Partner profitieren.

Vermehrung durch 3 Strategien:

1. Durch Sporen: (geschlechtliche Vermehrung)
 - a) Sporen fallen zu Boden (mehrere Milliarden pro Pilz, männliche und weibliche)
 - b) Männliche und weibliche Primärmyzelien werden gebildet
 - c) Entstehung des Sekundärmyzels durch Vereinigung der männlichen und weiblichen Primärmyzelien.
2. Am Myzel bilden sich Zellen (Konidien) aus denen ein neues Sekundärmyzel wächst.
3. Durch direkte Myzelteilung

Funktion der Pilze in der Natur:

Schadfunktionen:

- Verderb von Lebensmitteln
- Krankheiten bei Pflanzen, Tieren, Menschen
- Gebäudeschäden
- Vergiftungen

Nutzfunktionen:

- Zersetzung, Humusbildung
- Entgiftung von Böden
- Nahrung für Mensch und Tier
- Heilwirkung und Medizinischer Nutzen (Penicillin)
- Verbesserung des Pflanzenwuchses (Mykorrhiza, Wood-wide-web)

Heimische Heilpilze:

Glänzender Lackporling („Pilz des ewigen Lebens“)

Leistungssteigernd, krebshemmend, entzündungshemmend
Herz, Leber, Magen-Darm, Atemwege,

Schiefer Schillerporling (Tschaga)

Krebstherapie, Magen-Darm-Entzündungen,

Birkenporling

Magen-Darm-Erkrankungen, Wundheilung, Blutstillung,

Schmetterlingstramete

Krebstherapie (Krestin aus Myzel), Grippevorsorge, Immunsystem stimulierend

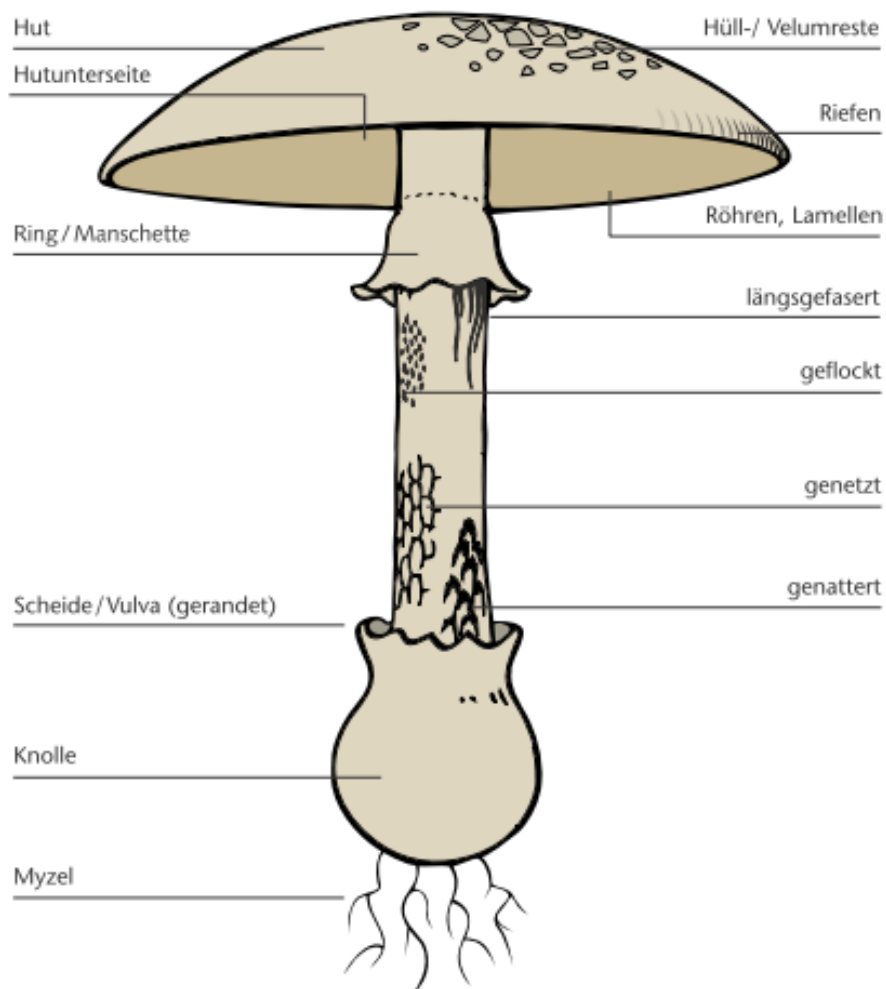
Hallimasch

Bluthochdruck

Judasohr (Mu-Erh-Pilz)

Gerinnungshemmend, blutdrucksenkend, cholesterinsenkend,

Wesentliche Bestimmungsmerkmale:



Besonders geschützte Pilze
 (§ 10 (2) Nr. 10 BNatSchG i.V.m. Anl. 1 BArtSchV)

<i>Albatrellus spp.</i>	Schafporlinge, alle heim. Arten	
<i>Amanita caesarea</i>	Kaiserling	
<i>Boletus aereus</i>	Weißer Bronzeröhrling	
<i>Boletus appendiculatus</i>	Gelber Bronzeröhrling	
(<i>Boletus edulis</i>	Steinpilz)	Ausn. § 2
<i>Boletus fechtneri</i>	Sommerröhrling	
<i>Boletus regius</i>	Echter Königsröhrling	
<i>Boletus speciosus</i>	Blauender Königsröhrling	
(<i>Cantharellus spp.</i>	Pfifferlinge, alle heim. Arten)	Ausn. §2
(<i>Gomphus clavatus</i>	Schweinsohr)	Ausn. §2
<i>Gyrodon lividus</i>	Erlengrübling	
<i>Hygrocybe spp.</i>	Saftlinge, alle heim. Arten	
<i>Hygrophorus marzuolus</i>	März-Schneckling	
(<i>Lactarius volemus</i>	Brätling)	Ausn. §2
(<i>Leccinum spp.</i>	Birkenpilze u. Rotkappen, alle h. A.)	Ausn. §2
(<i>Morchella spp.</i>	Morcheln, alle heim. Arten)	Ausn. §2
<i>Tricholoma flavovirens</i>	Grünling	
<i>Tuber spp.</i>	Trüffeln, alle heim. Arten	

(Ausnahme §2 BArtSchV: in geringen Mengen für den eigenen Bedarf)