

Auch im Jahr 2020 ist es wichtig die Termine im Blick zu behalten. Dabei sich gleichzeitig an schönen Pilzen zu erfreuen, dafür ist der „Schwammekalender“ der Vogtländischen Arbeitsgemeinschaft Mykologie wie geschaffen.

Der Verein gestaltet jährlich einen Kalender. Vorgestellt werden immer essbare, ungenießbare sowie giftige Pilze und ihnen ähnliche Arten.

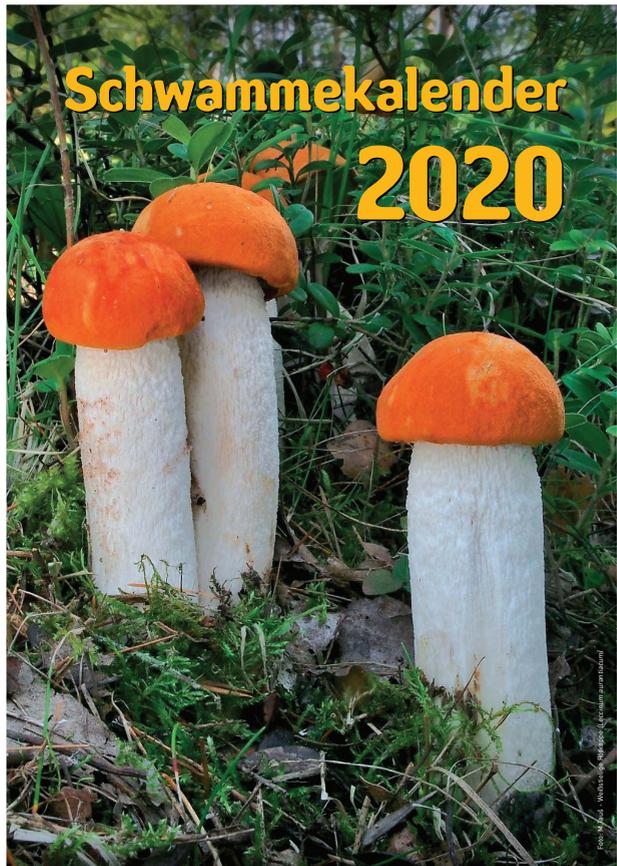
Auf der Rückseite jedes Kalenderblattes sind Beschreibungen, Hinweise und bei Speisepilzen auch Rezepte enthalten.

Die Aufnahmen im Kalender stammen von vogtländischen Pilzkennern und tschechischen Mykologen, mit denen der Verein freundschaftliche Kontakte pflegt. Verzeichnet sind außerdem die Pilzberater der Region.

Der Kalender kostet 5,95 € plus Versand.

Bestellungen bei:

Lothar Roth, Tel.: 037423/2110 oder lotharroth@gmx.info



großer Schmierling (*Gomphidius glutinosus*) essbar

JULI 2020

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Sonnabend	Sonntag
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

großer Schmierling (*Gomphidius glutinosus*) essbar

Der Große Schmierling ist ein Mykorrhizapilz. Seine Symbiosepartner sind ausschließlich Nadelbäume, besonders die Gemeine Fichte. Der Pilz bevorzugt Höhenlagen über 300 m/ NN. Er benötigt ausreichende Niederschläge und ist in trockenen Jahren weniger zu finden.

Durch eine dicke transparente Schleimschicht auf dem violettgrauen Hut und den Lamellen sieht der Große Schmierling nicht besonders appetitanregend aus. Die Schleimschicht lässt sich mit der Huthaut zusammen leicht entfernen. Es empfiehlt sich, diese bereits schon im Wald abzuziehen. Keinesfalls sollte man versuchen, den Schleim mit Wasser zu beseitigen, wodurch dieser nur aufquellen und der Pilz noch klebriger würde.

Trotz dieses Nachteils ist der Große Gelbfuß besonders im Jugendstadium ein sehr schmackhafter, zarter Speisepilz. Ältere Pilze haben ein weiches wässriges Fleisch und schwarze Sporen, die einem Gericht eine unappetitlich schwarzgraue Farbe verleihen.

Der Pilz hat wegen der schmierigen Huthaut zahlreiche Trivialnamen erhalten:

- Kuhmaul, weil er an das schleimige Maul einer Kuh erinnert,
- Gelbfuß, da das Fleisch an der Stielbasis unterhalb der angedeuteten Ringzone chromgelb gefärbt ist.

Verwechslungen sind allenfalls mit dem **Fleckenden Schmierling** (*Gomphidius maculatus*) möglich. Dieser ist selten und nur in höheren Lagen ausschließlich bei Lärchen zu finden. Das Kuhmaul ist für alle Arten von Suppen, Soßen und Pilzpfannen geeignet.

Kuhmaulpfanne

- die geputzten und kleingeschnittenen Pilze in zerlassener Butter 30 min schmoren
- danach mit Salz und Pfeffer würzen
- mit Petersilie bestreuen und auf Weißbrot servieren

Kuhmaul in Schweinespeck mit Walnüssen und Bandnudeln

- 50 g geräucherter Speck
 - ca. 300 g gut geputzte Kuhmäuler
 - bis alle Flüssigkeit verdampft ist
 - 40-50 g gehackte Walnüsse
 - mit Salz und Pfeffer
 - gekochten Bandnudeln
- würfen und aubraten
kleinschneiden und gut durchbraten,
anrösten und dazugeben
würzen und mit
gut vermischen

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Boletus - Pilzkundliche Zeitschrift](#)

Jahr/Year: 2019

Band/Volume: [40](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Schwammekalender 2020 111](#)