

Inmitten des Industriegebietes im Osten Frankfurts fristet der Fechenheimer Wald heute ein kaum beachtetes Dasein. Der Doppelgänger des Hallimaschs, der Ringlose Hallimasch (*Armillariella tabescens*), wächst hier, und alljährlich verbreitet der Tintenfischpilz (*Anthurus archeri*) seinen betäubenden „Duft“. Sie sehen, auch ein Waldspaziergang in Großstadtnähe kann interessant sein. Vielleicht kommen Sie zur Pilzzeit einmal nach Frankfurt?

H. K. Prinz

6000 Bergen-Enkheim  
Nordring 97

## Pilze nicht waschen?

Haben Sie sich in den vergangenen Jahren im Bereich, besonders in der östlichen Umgebung einer Großstadt oder eines Industriekomplexes einmal mit einem weißen Hemd ins „grüne“ Gras gelegt? Tun Sie es nicht, Sie bekommen nur Ärger mit Ihrer Frau! Weite Gebiete unserer einst so schönen Heimat sind heute in einem Maße der Umweltverschmutzung ausgesetzt, daß man erschüttert vor der Kehrseite des oft von rücksichtsloser Gewinnsucht begleiteten deutschen Wirtschaftswunders steht. Spätestens der Fernsehfilm „Smog“ dürfte auch dem „dicksten Fell“ aufgezeigt haben, wohin uns der Weg des Wachstums um jeden Preis führt. Nur um die bereits Superreichen noch reicher zu machen, müssen Unzählige mit der Gesundheit oder sogar dem Leben bezahlen!

Sicher kennen viele von Ihnen das Bild im „Kosmos“ 1/73, Seite 26. Dort ist dargestellt, daß allein aus dem Ruhrrevier jährlich Staub- und Schmutzmassen in die Atmosphäre gelangen, die einem Berg von annähernd der Höhe des Kölner Doms entsprechen! In den übrigen Ballungszentren wie Hamburg, Köln, Frankfurt/Wiesbaden, Mannheim/Ludwigshafen und München sieht es nicht viel besser aus. Nur in hoch- oder abgelegenen Gegenden sowie an westlichen Meeresküsten, wo die Winde vorwiegend übers Wasser kommen, ist die Luft und damit die Pflanzenwelt meist noch einigermaßen sauber, obgleich atmosphärische Wellen den „Dreck“ über erstaunliche Entfernungen befördern können. Denken Sie nur z. B. an die fast jährlich wiederkehrenden Nachrichten über aus der Sahara stammende Wüstensandablagerungen auf den Firnen der Südalpen!

Ist angesichts dieser Tatsachen die überkommene Empfehlung, Pilze aus Wald und Flur möglichst ungewaschen in den Kochtopf zu bringen, noch zu verantworten? Meines Erachtens nein! Äußerstenfalls bei sehr schnell wachsenden oder, wie gesagt, in (noch) nicht verunreinigten Landschaften gesammelten Exemplaren. (Morcheln, Grünlinge u. a., die wegen der daran haftenden Bodenkrumen und Sandkörner ohnedies gespült werden müssen, wollen wir hier einmal außer acht lassen.) Garten- wie Wildgemüse sowie Obst wäscht man vor der Zubereitung von jeher gründlich; nur bei den Pilzen fürchtete man bislang die mit dem schwammartigen Aufsaugen des Wassers verbundenen Geschmacks- und Haltbarkeitsverluste. Diese mögen in gewissen, wenigen Fällen auch eintreten, insbesondere wird das Trocknen der Pilze erschwert. Das auf dem Lande übliche Lufttrocknen im Schober u. dgl. fällt praktisch aus. Aber wer hat heute noch solche Räume, um über Tage und Wochen Pilze aufzuhängen? Meistens werden diese längst im Backofen gedörzt. Und da lassen sich bei Beachtung einiger Vorsorgemaßnahmen auch gewaschene Pilze einwandfrei trocknen. Diese sind im wesentlichen folgende:

- Man verwende nur gesunde und feste Pilze. Abgestandene und durchweichte Exemplare sowie Arten von besonders schwammiger Konsistenz (Rotfußröhrlinge u. dgl.) sind auszuschneiden.

- Die vorgereinigten Pilze sind rasch unter fließendem Wasser zu waschen und so zu halten, daß das Hutfutter möglichst wenig Wasser aufnimmt. Anschließend müssen sie gut abtropfen oder geschleudert werden.
- Danach sind sie in dünne Scheiben zu schneiden und locker auf vernickelten oder verzinkten Drahtgittern auszubreiten, von welchen sie später mit einer Wurzelbürste oder einem groben Pinsel von der Rückseite her leicht abzudrücken sind. Bürste oder Pinsel vorher sorgfältig sterilisieren und trocknen!
- Die Gitter werden mit jeweils mindestens fünf Zentimeter Abstand übereinander in den auf rund 50 Grad Celsius vorgeheizten und etwas geöffneten Backofen (auch Küchenfenster öffnen!) geschoben. Schreitet der Trocknungsprozeß zu langsam fort, wird die Temperatur bis auf 60 Grad Celsius erhöht.
- Zum Schluß werden die Pilze kurzzeitig bei 80 bis 85 Grad Celsius klapperdürre gedörzt und dabei gleichzeitig pasteurisiert. Da die hohe Temperatur leider Aromaverluste verursacht, soll sie erst nach genügendem Vortrocknen aufgeschaltet und nicht unnötig lange beibehalten werden.
- Der geschilderte Ablauf muß zügig und in einem Durchgang vor sich gehen. Keinesfalls darf z. B. der Trocknungsprozeß – etwa aus Zeitgründen – unterbrochen werden. (Eiweißzersetzung!)

So behandelte Pilze sind genauso ungefährlich und haltbar wie ungewaschen verarbeitete Exemplare. Das geringere Aroma kann durch Mehrzugabe ausgeglichen werden.

Die übrigen Zubereitungs- und Konservierungsweisen werden, wenn überhaupt, auf keinen Fall so weit beeinträchtigt, als daß wir weiterhin die Unappetitlichkeit und das Gesundheitsrisiko auf uns nehmen sollten, ungewaschene Pilze zu verzehren. Aus eigener, umfangreicher Erfahrung kann ich bestätigen, daß richtig angewandtes Wasser den Pilzen genauso wenig schadet wie uns Menschen!

Walter Albrecht

## Der Schenker wird zum Henker

Ein Pilzsammler streift mit einem Bekannten durch den Wald und sammelt wahllos eine stattliche Anzahl von Pilzen in seinen Plastikbeutel (anstatt in einen Korb)! Der Bekannte wundert sich über die Routine des Sammlers und fragt staunend, ob dies alles eßbare Pilze seien. „Das weiß ich auch nicht genau“ war die Antwort. Dem Bekannten schien das nicht geheuer, unbekannte Pilze essen zu wollen, was auch der Sammler zugeben mußte.

Bald traf man im Wald auf einen Spaziergänger, der auf der Suche nach den gleichen „Waldfrüchten“ war. Leider hatte er nur einen spärlichen Erfolg, wie es der fast leere Plastikbeutel demonstrierte. Nach kurzer Rede und Gegenrede wechselte die Ernte des ersten Sammlers zum zweiten Sammler über!! Leider konnte nicht in Erfahrung gebracht werden, was weiter mit den Pilzen geschah. Gerne wollen wir hoffen, daß der Beschenkte die Pilze besser bestimmen konnte, oder mißtrauisch wurde und sie nicht verwendete. Jedenfalls erfuhr man nichts von einer Vergiftung.

Zu dieser wahren Begebenheit ein mahnendes Wort: Blindes Vertrauen beim Pilzesuchen einem Fremden gegenüber ist sträflicher Leichtsinn. Nur genaue Kenntnis schützt vor Schaden – und immer lohnt sich im Zweifelsfalle der Weg zum Pilzberater.

E. R. Lahr

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1974

Band/Volume: [10\\_2\\_1974](#)

Autor(en)/Author(s): Albrecht Walter E.

Artikel/Article: [Pilze nicht waschen? 7-8](#)