

● 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 gedörst 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 lange 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 Leichtsin. Nur genaue Kenntnis schützt vor Schäden – und immer lohnt sich im Zweifelsfalle der Weg zum Pilzberater.

E. R. Lahr

ZOBODAT - 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): Lahr E. R.

Artikel/Article: [Der Schenker wird zum Henker 8](#)