

Der Rehbraune Dachpilz (*Pluteus cervinus*)

Der Rehbraune Dachpilz wird in den Pilzbüchern als essbar und gut angegeben; aber als Pilzfeinschmeckerin sagt mir sein Aroma nicht zu. Dennoch habe ich ihn kultiviert und züchte ihn im „Pilzgarten“, da er ein dankbares Zuchtobjekt ist. Die Laborkultur ist anspruchslos und wächst enorm schnell, und im Freiland gelangen mir üppige Erscheinungsformen von 42 Exemplaren in einem einzigen Büschel. Nach diesen erstaunlichen Erfolgen blieb mir nichts anderes übrig, als nun für diesen Pilz einige Rezepte zu entwerfen, um das weniger feine Aroma zu überspielen.

Da wäre zunächst die gebratene Form, in der er sehr gut schmeckt (den beim Schmoren austretenden Saft völlig verdunsten lassen und unter erneuter Fettzugabe braun braten). Je feiner die Pilze aufgeblättert werden, um so mehr verliert sich das Aroma. Dann liefert er ein gutes Gericht in brauner süß-saurer Specksoße (von ausgelassenem Speck, Zwiebeln und Mehl eine dunkle Einbrenne bereiten, bis zur Dickflüssigkeit mit Wasser und Milch aufgießen, süß-sauer abschmecken, mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und zwei bis drei Pigmentkörnern würzen und die fein aufgeschnittenen Pilze 20 Minuten leise darin kochen lassen) und ist auch sehr fein mit einer hellen Soße und Kräutern (Dill und Petersilie).

So zubereitet ist dieser von März bis November wachsende Pilz kein Lückenbüßer mehr, und man kann das Prädikat der Pilzbücher bestätigen: essbar und gut!

Rose Marie Dähncke

Überraschung im Schnee

Am 10. März dieses Jahres unternahm ich mit meiner Familie und Freunden eine Vorfrühlingswanderung ins schöne Lautertal bei Ulm. Aufs Wandern und nicht aufs Pilzesuchen eingestellt, überquerten wir mit raumgreifenden Schritten die Talsohle der Lauter, um anschließend einen mit Buchen bewachsenen Nordhang zu besteigen. Wie versteinert vor Überraschung und Freude blieb ich plötzlich stehen, da meine Augen von einem herrlichen Rot eingefangen wurden, das aus den Schneeresten des Waldbodens herausleuchtete. Es waren prachtvolle Exemplare des Zinnoberroten Kelchbecherlings (*Sarcoscypha coccinea*, MH II/251), Größe bis zu sieben Zentimeter Durchmesser. Die richtige Bezeichnung wurde mir später durch Herrn Dr. Haas bestätigt. Was für die „Äbler“ vielleicht nichts Besonderes ist, für uns Heilbronner war es ein neu entdecktes Wunder der Natur.

Gerhard Fuchs, Heilbronn

Den seltenen Ölbaumtrichterling gefunden

Die Pilzberater Helmut Jagusch, 7891 Remetschwil, und Hermann Brunner, 7888 Rheinfelden, melden Funde vom Ölbaumtrichterling *Omphalotus olearius* (DC. ex Fr.) Singer. Nach Angaben von Hermann Brunner waren es ca. 200 Fruchtkörper, die er am Standort filmen konnte. Bruno Hennig gibt im „Handbuch für Pilzfreunde“, Dritter Band, Fundorte bei Kassel, Darmstadt, Würzburg, Mainberg/Schweinfurt, im Odenwald und in der Pfalz bekannt. Hinzu kommen weitere Funddaten von Dieter Knoch aus Emmendingen in den vergangenen Jahren.

H. St.

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): Dähncke Rose Marie

Artikel/Article: [Der Rehbraune Dachpilz \(*Pluteus cervinus*\) 11](#)