Ein in Lithographie bei Harrison and Sons in London nach Entwürfen von Alex Jardine gedruckter 4-Werte-Satz erschien am 23. Januar 1985 im afrikanischen Staat MALAWI

7 t (Tambala)	Leucopaxillus gracillimus
20 t	Limacella guttata
30 t	Termitomyces eurrhizus
1 K (Kwacha)	Xerulina asprata

Der Ersttagssonderstempel auf dem Schmuck-FDC mit der Darstellung aller Markenpilze beinhaltet einen stark stilisierten Pilz. Fortsetzung folgt!

Leser Helmuth Krück aus Sulz übersandte uns nachfolgenden Beitrag aus der Süddeutschen Zeitung vom 16.10.86

Trüffelduft macht Mäuse fruchtbar

Im Duft der Trüffel-Knollen schießen bestimmte Mäuse-Arten geradezu wie Pilze aus dem Boden. Dieses Phänomen, über das Walter Bäumler vom Lehrstuhl für Angewandte Zoologie an der Universität München in der Naturwissenschaftlichen Rundschau (9/86) berichtet, hängt mit der vor einigen Jahren von deutschen Forschern gemachten Beobachtung zusammen, daß die unterirdischen Fruchtkörper der nicht nur von menschlichen Feinschmeckern begehrten Trüffeln den mit dem männlichen Geschlechtshormon Testosteron verwandten Liebeslockstoff (Pheromon) vieler Säugetiere ausdünsten. Die Weibchen einiger waldbewohnender Nagetiere, die wie die Rötelmaus gierig über Trüffelknollen herfallen und damit für die Verbreitung von deren Sporen sorgen, erlangen beim Geruch von Testosteron beschleunigt ihre Geschlechtsreife. Vor allem das Überhandnehmen der Rötelmaus in bestimmten Waldgebieten dürfte daher auf die gegenseitige „Entwicklungshilfe“ zwischen Pilz und Maus zurückzuführen sein, schließt Bäumler aus vorliegenden Erkenntnissen. df

Etwas für Feinschmecker

Sicherlich wird auch der fortgeschrittene Pilzfreund hin und wieder an einem Pilzgericht seine Freude haben. Hier soll nun versucht werden, diesen Aspekt unserer Liebhaberei anzusprechen.

Salat mit Steinpilzen und Walnüssen

(Angaben für 2 Personen)

1 EL	Öl
60 g	Steinpilze
50 g	Feldsalat
20 g	Friseesalat
8	Walnüsse
2 EL	feiner Essig (Himbeeressig)
4 EL	Nußöl (Walnußöl)
1 Prise	Zucker, Glutamat

Die Walnußkerne mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, die Kerne auf einem Blech im Backofen rösten.

Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben (möglichst nicht waschen) und putzen, in gleichmäßige Scheiben schneiden, in einer mit Öl ausgestrichenen Pfanne von beiden Seiten rasch braten, salzen und pfeffern, auf Küchenkrepp legen.

Blattsalate putzen, waschen und trockenschleudern. Walnußöl mit Essig, Salz, Pfeffer, je einer Prise Zucker und Glutamat mit dem Schneebesen zur Emulsion schlagen. Die Steinpilzscheiben durch diese Marinade ziehen und wieder auf das Krepp legen, mit der restlichen Sauce die Blattsalate anmachen, in einem Durchschlag etwas abtropfen lassen.

Mit den noch lauwarmen Pilzscheiben eine Rosette auf die Teller legen, die Blattsalate darauf anrichten, mit den Walnüssen garnieren.

Das nachfolgende Gericht stammt von Peter Wehlauer, Patron und Küchenchef des Restaurants „Burg Windeck“.

Weißer Nudeln mit gerösteten Steinpilzen

(Angaben für 4 Personen)

NUDELN

400 g frische weiße Nudeln, etwas Öl, Salz, Butter, gehacktes Basilikum

STEINPILZE

200 g geputzte Steinpilze, 4 geschälte Knoblauchzehen, Öl, Pfeffer aus der Mühle

SAUCE

2 dl Geflügelbrühe, 4 Teel. feingeschnittene Schalotten

2 dl trockener Vermouth (Noilly Prat)

2 dl Sahne, 60 g Butter

NUDELN: Die Nudeln in Salzwasser (mit etwas Öl) al dente kochen, abtropfen lassen, mit etwas Butter und gehacktem Basilikum durchschwenken.

STEINPILZE: Die Steinpilze säubern, mit Küchenkrepp abreiben, aber nicht waschen. Pilze in Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl und den Knoblauchzehen goldgelb braten. Pfeffer.

SAUCE: Brühe, Schalotten und Vermouth zusammen aufkochen und die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren. Die Sahne zugeben und wieder um die Hälfte einkochen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und im Küchenmixer mit der Butter aufschlagen.

Nudeln auf die vorgewärmten Teller verteilen, Sauce darübergießen, und die Pilze um die Nudeln legen.

Volker Mattern, Böblingen

AUS DEN VEREINEN

Beitragserhöhung

Liebe Mitglieder,

es ließ sich nicht mehr umgehen – eine Beitragserhöhung mußte kommen.

Neun Jahre (!) konnten wir die Beitragshöhe so konstant niedrig halten, trotz der zwei Zeitschriftenhefte jährlich. Wir glauben, damit stehen wir einmalig da.

Wie die meisten von Ihnen sicher bemerkt haben, mußten wir zunächst schon 1986 den Preis für unsere Zeitschrift erhöhen, weil die Druckkosten wiederholt gestiegen waren.

Es war nun nur noch eine Frage der Zeit, daß die Beitragserhöhung folgen mußte, denn die Druckkosten der Zeitschrift verschlingen den größten Teil der Beiträge. Für „Sonstiges“ oder gar „Verwaltung“ gibt der Verein nur sehr wenig Geld aus, weil der Vorstand

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1987

Band/Volume: [23_2_1987](#)

Autor(en)/Author(s): Mattern Volker

Artikel/Article: [Etwas für Feinschmecker 46-49](#)