



Picoa carthusiana

Foto: Pätzold

Der Schopftintling – ein hervorragender Speisepilz

Besonders die Monate August bis Oktober sind die Haupterscheinungszeit des Schopftintlings (*Coprinus comatus*). Bei günstiger Witterung stehen die Pilze oft zu hunderten am Standort. Der Schopftintling bevorzugt gedüngte Wiesen und breite Wege in Wäldern. Er ist leicht zu erkennen und kaum zu verwechseln. Die jungen Pilze sind meist reinweiß mit leicht bräunlichem Hutscheitel. Ausgewachsene Fruchtkörper zeigen die charakteristischen weißen Hutschuppen. Der länglichovale Hut schirmt nicht auf, er ist durch einen dauerhaften Ring mit dem Stiel verwachsen. Der Stiel ist hohl. Im Alter beginnt der Hut sich von unten her in schwarze Tinte aufzulösen.

Wie bei vielen anderen Speisepilzen, so ist es auch beim Schopftintling: Auf die Zubereitung kommt es an! Für jeden Pilz gibt es Rezepte, die dem Eigengeschmack des Pilzes besonders entgegenkommen. Für Schopftintlinge ist meine bevorzugte Zubereitungsart die Schopftintlingssuppe.

Nehmen Sie nur junge, frische Pilze, die noch reinweißes Fleisch haben. Exemplare deren Fleisch sich rötlich oder gar schwarzlich verfärbt hat, scheide man schon am Standort aus. Die Zubereitung sollte möglichst bald erfolgen, da sich die Pilze innerhalb von wenigen Stunden in eine unappetitliche, schwarze Brühe verwandeln können.

Die Zutaten:

2 große Zwiebeln
500 g Schopftintlinge
2 Brühwürfel
etwas Butter

etwas Mehl
1 Becher süße Sahne
gehackte Petersilie

Die Zwiebeln würfeln und in Butter glasig werden lassen, dann die kleingeschnittenen Pilze zugeben und etwas mitdünsten. Mit 1–1,5 l Wasser auffüllen und die zwei Brühwürfel zugeben. Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen und mitkochen. Nach ca. 15 Minuten mit der Sahne verfeinern, mit Petersilie bestreuen und mit etwas Salz noch abschmecken – Fertig.

Kleiner Tip am Rande. Sie können Schopftintlinge auch trocknen. Allerdings ist dazu ein Dörrapparat erforderlich, der die Trocknung in kürzester Zeit ermöglicht. Die wieder aufgeweichten Pilze sind wie frische zu verwenden. Und eine dampfende Schopftintlingsuppe im Winter ist nicht zu verachten.

P. Reil

Literatur

HÖLLTHALER LUCE: Pilzdelikatessen, Weil der Stadt 1980.

Den „Lilastiel“ findet man kaum mehr

Noch vor zehn Jahren bedeutete es fast in jedem Herbst eine Verlängerung der Pilzsaison, wenn – zum Teil noch kurz vor Weihnachten – auf Wiesen und unter Obstbäumen der „Lilastiel“ gefunden wurde. Der Lilastielige Rötleritterling (*Tricholoma personatum* oder *Lepista personata*), wie er offiziell heißt, scheint aber nun sehr selten geworden zu sein. An vielen Plätzen, wo regelmäßig noch Späternten dieses Pilzes möglich waren, habe ich ihn seit einigen Jahren nicht mehr angetroffen. Woran mag dies liegen?

Man ist versucht, dies mit der Düngung der Wiesen zu begründen. Dem widersprechen freilich andere Erfahrungen, etwa die Tatsache, daß es plötzlich im September und Oktober 1991 eine Schwemme an Wiesenchampignons gab, die so reich wuchsen wie seit Jahrzehnten nicht. Auch andere Wiesenpilze sind meines Wissens nicht in dem Maße selten geworden wie der Lilastiel, auch nicht der Mai-Ritterling, den ich – von einigen Jahren abgesehen, in denen der Mai und die erste Zeit im Juni sehr trocken waren – fast Jahr für Jahr eingebracht habe.

Gewiß, der Lilastiel ist (oder war) nicht jedermanns Sache. Zum Teil wurde darüber geklagt, daß das Pilzgericht irgendwie „fettig“ sei. Auch behagt es offenbar nicht jedem, daß das Innere des Pilzes oft wässrig ist. Doch für solche Mängel entschädigt die ungewöhnliche Fundzeit im November und Dezember manchen Pilzsammler reichlich. Muß man künftig darauf verzichten? Wer hat ähnliche Beobachtungen gemacht oder kann meine „Erfahrungen“ mit diesem Pilz widerlegen?

Fritz Frasch, Meisenweg 5, 7061 Kaisersbach

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1993

Band/Volume: [29_2_1993](#)

Autor(en)/Author(s): Reil Peter

Artikel/Article: [Der Schopftintling - ein hervorragender Speisepilz 66-67](#)