

Anmerkungen zu Zitaten

Zitat Ringiers Frauen- und Mode-Zeitung vom 26. Juni 1954:

„Zart und klein, ist der Semmelstoppelpilz überaus wohlschmeckend, während ältere Exemplare etwas bitter schmecken.“

Zitat gleiche Quelle an anderer Stelle:

„Bei älteren Exemplaren des Semmelstoppelpilzes sind die Pilzhüte auf der Unterseite zu putzen, da die Poren beim Kochen abfallen.“

Anmerkung:

Meistens werden die älteren Semmelstoppelpilze von vorneherein als ungenießbar bezeichnet, eben weil sie bitter schmecken. Durch das Putzen der Unterseite – gemeint ist vermutlich das Entfernen der Stoppeln – werden sie bestimmt nicht milder. Konsequenterweise müßte daher auch im obigen Artikel vom Verzehr älterer Exemplare ganz abgeraten werden, anstatt noch eine Behandlungsmethode zu empfehlen. Wer es genau nimmt, müßte übrigens noch unterscheiden zwischen Stacheln, die spitz zulaufen und Stoppeln, die an ihrem Ende abgerundet sind. Ob Stacheln oder Stoppeln, ob sie beim Kochen abfallen oder vielmehr beim Putzen, Waschen, Umfüllen in die Pfanne oder beim Umrühren des Kochgutes, es dürfte unerheblich sein. Abgelöste Stoppeln stellen ja keine Verunreinigung dar. Geschmacklich dürfte es auch keinen Unterschied machen, ob die Stoppeln noch den Hüten anhaften oder nicht, und als Pilzsammler sollte man ohnehin nicht zu empfindlich sein. Poren sind es jedenfalls nicht, die sich von den Pilzhüten lösen. Poren können nicht abfallen, sie sind nichts weiter als Öffnungen in der Oberfläche und der Semmelstoppelpilz hat keine Poren, sonst wäre er ein Semmelporling.

Zitat gleiche Quelle über den Birkenröhrling:

„Ältere Exemplare häute man und entferne auch die oft dunklen Poren-Lamellen, welche zwar nicht den Geschmack, wohl aber die Farbe des Gericht zu beeinträchtigen vermögen.“

Anmerkung:

Birkenpilze lassen sich nicht häuten; die Huthaut kann nicht abgezogen, allenfalls weggeschnitten werden. Bei älteren Exemplaren ist das Fleisch allerdings nicht schnittfest, sondern weich und wässrig, während der größte Teil des Stieles strohig, faserig, hart und trocken ist. Wenn dann noch die Poren-Lamellen – eine fragwürdige Bezeichnung für die Röhren – ebenfalls entfernt werden, was bleibt dann von dem Birkenröhrling erstens von der Menge und zweitens vom Geschmack her noch übrig? Was ist also von obiger Empfehlung zu halten? Sie hätte besser gelautet, ältere Exemplare im Wald stehen zu lassen.

Der Pilzsammler, von dem ich annehmen will, daß er ein Naturfreund ist, hat doch hoffentlich inzwischen erkannt, dafür ein Bewußtsein und ein Mitverantwortungsgefühl entwickelt, daß es um die Erhaltung unserer Natur geht. Er möge sich daher bitteschön schon vor dem Aufnehmen eines Pilzes Gedanken machen, wie das Fundstück wohl zwei oder drei Stunden später auf dem Küchentisch bei genauerer Betrachtung aussehen mag. Es ist nicht nur zwecklos, sondern unsinnig, Pilze nach Hause zu tragen, um sie später der Müllabfuhr zu übergeben. Dabei ist es im Falle Birkenpilz so einfach, schon am Standort – fast hätte ich gesagt „Tatort“ – die erforderliche Prüfung vorzunehmen. Ich drücke mit dem Finger auf die Hutoberseite und wenn es eine Delle gibt, ist der Betreffende zu alt für den Kochtopf; er soll stehenbleiben, ich gehe ohne ihn weiter und freue mich trotzdem, ihm begegnet zu sein.

H. P. Schacher

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1995

Band/Volume: [31_1_1995](#)

Autor(en)/Author(s): Schacher Hans Peter

Artikel/Article: [Anmerkungen zu Zitaten 18](#)