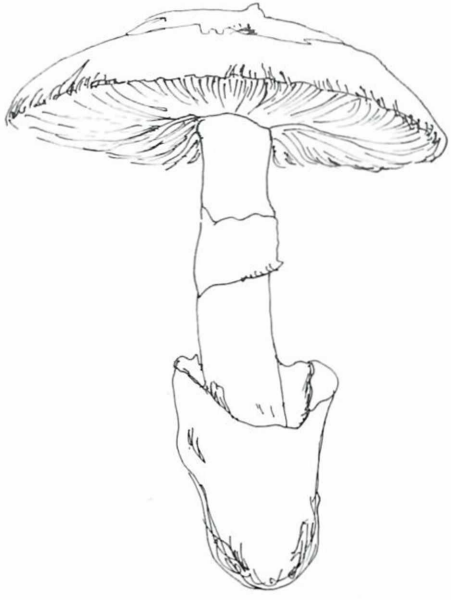
verbundenen, stumpfen Warzen ornamentiert. Die von *R. cavipes* sind mit 7,5–10 x 7–8,5 µm gering größer. Ornamentiert sind sie mit langen Stacheln (besonders am Rand zu sehen). Teilweise sind diese mit feinsten Linien verbunden ohne dass man dies als netzig bezeichnen könnte. *Erwin Staudt*

Literatur

EINHELLINGER, A. (1985) – Die Gattung *Russula* in Bayern. Regensburg.
ROMAGNESI, H. (1967) – Les Russules d'Europe et d'Afrique du Nord. Bordas.

Kaiserlinge, Kaiserlinge! oder Portugal, Portugal!



Zugegeben, es war vermessen, St. Petrus als selbstverständlich letzte Gerichtsbarkeit über die eigenen Sünden vorauszusetzen. Das wurde, sehr richtig, moniert. Andrerseits hatte der kleine Artikel (in SPR 35/2, 1999) über kulinarische Unterlassungssünden höchst angenehme diesseitige Folgen.

Kurz nach Erscheinen unserer Zeitschrift rief Pilzfreund Michael RÖSER an und fragte voller Teilnahme wegen eben jener Unterlassungssünden, ob er aus seinem durch Glück und Zufall angemessenen Bestand einige getrocknete Kaiserlinge zum Troste schicken dürfte. Er durfte.

Großen Dank!

Bald darauf gelang es Pilzfreundin Adelheid, in Bodenseenähe Importkaiserlinge käuflich zu erwerben. Auch sie bedachte uns, die nächsten Pilzfreunde und mich mit den edlen Pilzen, die wir pilzfreundschaftlich gemeinsam ausprobieren, sprich genießen durften. Daraufhin gab mir ein portugalkundiger Bekannter die Adresse von seinen Aussteigerfreunden in Portugal. Dort, in Südwestportugal, gäbe es im November jede Menge Pilze; Steinpilze, Pfifferlinge und viele Arten, die er nicht kenne. Kaiserlinge auch? Das war ihm nicht bekannt. Trotzdem können nur Sie, liebe Pilzfreunde und -freundinnen, meine Spannung und Hoffnung vor dem geplanten Novemberurlaub in Portugal ermessen.

Vor Ort machte die liebenswerte Aussteigerin Judith keine Umstände. Sofort nach der Ankunft im Ökohöfchen wurde ich in die umliegenden Wälder geführt; Pilzreichtum satt. Judith entdeckte einen prächtigen Kaiserling und ich entdeckte dabei sein Milieu, nämlich bewirtschaftete Korkeichenwälder. Ich durfte den Kaiserling ausheben und –behalten. Judiths Freundin behauptete, es hätte in diesem Jahr, also 1999, so viele Kaiserlinge gegeben, „dass wir die kaum noch essen wollten".

In der westlichen Algarve gibt es große Wälder, auch die attraktiven bewirtschafteten

Korkeichenwälder. Deshalb startete ich einige Tage später im Alleingang und wurde fündig. Es ist ein unbeschreibliches Erlebnis, diese wunderschönen Pilze zu finden – für uns Mykophagen etwa so wie für Cortinarienfreunde die Entdeckung eines noch nicht beschriebenen Schleierlings. Mit einem Kilo schöner, gesunder Pilze konnte ich experimentieren.

Die Vorschläge:
1. Nach altbekannter Manier:
Roh als Carpaccio mit edlem Olivenöl, Salz, Pfeffer, einigen Tropfen Zitrone und einem Hauch Knoblauch. Autor CARLUCCIO mischt die rohen Scheiben mit ebenfalls rohen Steinpilz- und weißen Trüffelscheiben. So man hat!
2. CARLUCCIO empfiehlt auch, rohe, hauchdünne Scheiben vom Kaiserling mit heißer Pasta zu mischen. Allerdings würzt er das Gericht mit Rosmarin. Es schmeckt auch ohne Rosmarin.
3. Die Pilze entwickeln ihren Geschmack hervorragend in Öl oder Butter oder in beidem gebraten. Mit Sahne zusätzlich haben wir es auch versucht. Die Sahne erwies sich als unnötig.
4. Bei der Beurteilung des Kaiserlings schreibt CARLUCCIO etwas ablehnend: „In manchen italienischen Kochbüchern wird der Kaiserling für Eintöpfe verwendet." Wir haben es trotz der Ablehnung versucht. Eine Suppe aus Geflügelbouillon und zartem Gemüse haben wir mit Scheiben des Stiels einmal roh, einmal gebraten, sozusagen als Fleischalternative aufgewertet. Die Probeesser waren begeistert.
Kaiserlinge schmecken sehr gut. Sie behalten ihre Farbe – zum Anbeißen – und ihre angenehme Konsistenz während und nach der Zubereitung. Das trägt sicher weiter zu ihrer Beliebtheit bei. Übrigens, falls es wieder einmal ein üppiges Kaiserlingsjahr geben sollte und Sie leider nicht schnell genug nach Portugal reisen können: In süddeutschen Großstädten ist es im September/Oktober und manchmal auch noch im November möglich, die Leckerbissen käuflich zu erwerben. Prüfen Sie die Ware genau und vergleichen Sie. Halbverdorbene Pilze können teuer sein und frische preiswert, schreibt Pilzfreund Alois ZECHMANN.
Mit den besten Kaiserlingsgrüßen, Ihre *Gisela Lockwald*

Am 16. November 1999 war Schluss

Nur noch eine kleine Ergänzung zu meinem Bericht über das „miserable" Pilzjahr 1999 (SPR 36/1, 2000) muss ich nachtragen: Am 16. November war mit dem ersten Schnee auf dem Welzheimer Wald, übrigens auch mit folgenden 10 Grad Kälte an mehreren Tagen und 22 Zentimeter Schneehöhe bis zum 23. November alles zu Ende. So konnte schon in der letzten Ausgabe eine Bilanz gezogen werden, die sich als endgültig erwiesen hat. Einige wenige „Einzelgänger" kamen noch in der Pilzflora nach. Die Zahl der Besucher beim Pilzberater hat sich nicht erhöht; es ist bei der einen Dame geblieben, die ihr Sammelgut aus der Steiermark mitgebracht hatte. Im kommenden Jahrtausend könnte es wieder besser werden! *F. Frasch*

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Südwestdeutsche Pilzrundschau

Jahr/Year: 2000

Band/Volume: 36_2_2000

Autor(en)/Author(s): Lockwald Gisela

Artikel/Article: Kaiserlinge, Kaiserlinge! oder Portugal, Portugal! 46-47