

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. Halbverdorben 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): Frasch Fritz

Artikel/Article: [Am 16. November 1999 war Schluss 47](#)