

Verflixte Pilznamen

Wenn die Pilzsaison anläuft, so hat es auf meinem Hof auf dem ich die Pilzberatung unter einem weinumrankten Dach ausübe, viele Pilzfreunde. Manchmal hat es an einem Tag fünfzig der passionierten Sammler und da bitte ich, der ich konzentriert auf die Pilze schauen muss, mir doch das Schreiben der Pilzarten in mein Beratungsbuch abzunehmen. Es findet sich auch fast immer jemand, der sich der Sache annimmt und so kann ich mich unbekümmert der Pilze annehmen. So die Saison zu Ende ist, beginne ich um der Statistik wegen, die Bücher nach Beratungen und nach der Anzahl der bestimmten Pilzarten abzuzählen und komme dabei beim Lesen der Pilzarten oft ins Lachen. So hat es zum Beispiel den Nadelholz-Häubtling, den Beherrscher aller Nadelbäume. Meiden sollte man manche Waldstücke wegen der Horngrauen, Gefleckten und Butter-Rüplinge, die dem Geflickten Rübling und dem Gelbbraunen Scheibenstreifling mächtig an das Leder gehen. Wie viel vornehmer ist doch Karl der Krempling (Krempling) und der Gepflegte Rübling. Wie unangenehm dagegen der Fuzige Trichterling.



Sehr umsorgt von ihren Eltern waren der Langgestillte Knoblauch-Schwindling und der Langgestillte Täuschling. Dem Stillen mochten nicht zusehen der Safran-Schämpling und der Zirkelrote Schwefelkopf.

In einer Abteilung der Waldes hielt der Nazzigelbe Wulstling eine Rede, beklatscht von den allseits vorkommenden Gemeinen Völklingen.

Vorsehen sollte man sich vor dem Grünspan-Täuschling. Der von See gekommene Heintückische Täubling ist da auch nicht besser. Sein Bruder, der Heimbuchen-Röhrling hat da viel besseres Benehmen.

Nützlich macht sich der Schöpf-Tintling, der Weißende und der Beizende Milchling. Gut zu verwenden ist auch der Breitbrettrige Holzritterling und der Goldfeil-Schüppling.

Ganz in Stil der Blaustil-Schleimfuß und der Perlenpilz.

Aus Belgien stammt der Beringte Flämpling, währenddes der Rotbraune Mischling nicht so recht eingeordnet werden kann. Der Behangene Saulpilz lässt nach Israel deuten.

Die Stick-Morchel scheint Luftschwierigkeiten zu haben.

Der Tierwelt zugehörig scheinen der Rostrote Lerchen-Röhrling, der Rehbraune Dachspilz und der Orang-rote Milchling.

Der Blaue Retghelinling lingt so vor sich hin.

Den Winter herbei sehnt der Violette Rodel-Ritterling.

Der Schopf-Tümppling hält viel vom Wasser, während der Mandel-Wölpling sich wölpt, wenn er es nur sieht. Der Erlen-Schöpfpling tut diesem daher das Wasser abgraben.

Der englischen Schreibmanie kommt der Spay-Täubling nach.

Der Pflockenstielige Hexen-Röhrling pflockt sich so, während sich der Blauviolette Lachtrichterling darüber vor Lachen ausschüttet.

Der Verführbraune Wulstling lässt sich zu gerne verführen.

So könnte ich noch um einiges fortfahren, aber ich will meine guten Pilzfreunde nicht weiter mit ihren Pilzdeutungen zum Schmunzeln der Fachmänner veranlassen. Es ist nämlich sehr schön, dass sie so fleißig in mein Beratungsbuch schreiben und wenn einer von ihnen meine Passagen liest, so wollen sie dieses vielleicht nicht mehr. Daher bitte ich nicht weiterzusagen, was ich in diesem Schriftgut bereits verraten habe.

Hans-Heinrich Kunde, 18311 Ribnitz

Quarkröllchen mit Pilzfüllung

Rezept von unserer verdienten Pilzfreundin Renate Schrepfer, die anlässlich der Jahrestagung 2001 stundenlang in mühevoller Kleinarbeit 45 Stück davon gebacken hat. Vielen Dank!

Zutaten für 6-12 Röllchen

- Teig:** 250 g Quark (40% Fett)
4 Esslöffel Öl
350-400 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
2-4 Esslöffel Milch
Salz, etwas Dosenmilch oder Eigelb-Sahnemischung.
- Füllung:** 500 g junge, feste Steinpilze oder 300 g tiefgekühlte
1 Esslöffel Butter (gerne mehr)
100-200 ml Sahne
2 Eigelb
Salz, Pfeffer
- Zubereitung:** Zuerst die geputzten Steinpilze in feinste Scheibchen oder Würfel schneiden; Butter aufschäumen, die Pilze zugeben und schnell braten.
Sahne anschütten, reduzieren, danach die Pfanne kurz vom Feuer nehmen.
Das gründlich aufgeschlagene Eigelb vorsichtig unter die Pilz-Sahne-Mischung rühren, damit die Eier binden, aber nicht stocken.
Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Masse muss ziemlich fest sein, gut abkühlen lassen.
Aus den Teigzutaten einen ordentlichen Teig vorbereiten, ausrollen und in Rechtecke schneiden, mit Füllung belegen und über Eck einrollen, oder wie Piroggen zuklappen (in größere Teile passt auch relativ mehr Füllung) und mit Dosenmilch oder Ei-Milch bestreichen, im auf 180 Grad vorgewärmten Ofen ca. 10-12 min backen.
Warm servieren zu Salaten als Vorspeise.

Ein Partytipp: Sicher kann man dieses Gebäck auch mit anderen Wild- oder Zuchtpilzen zubereiten. Warum nicht mit Shiitake? Unter Trennkost „Kohlenhydrat“ könnte das Ganze auch mit viel Salat als Hauptgericht fungieren.

Gisela Lockwald

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2003

Band/Volume: [39 2 2003](#)

Autor(en)/Author(s): Kunde Hans-Heinrich

Artikel/Article: [Verflixte Pilznamen 52-53](#)