

Der Grünfeldrige Täubling oder die Vorspeise für 23 Euro

Ganz in unserer Nähe sorgt ein Schwarzwaldhang für häufiges Pilzglück und vor allem für Freude am Artenreichtum. Meine litauische Pilzfreundin Ilona und ich besuchen dieses Dorado so oft wie möglich – nach einem warmen Regen am liebsten zweimal wöchentlich. Dennoch schaffen wir es selten, einige Pfifferlinge oder Steinpilze in diesem Glückswald zu erobern. Das liegt nicht nur an der pilzjagenden Rentnerkonkurrenz, sondern auch an uns Pilzfreunden selbst, die mehreren Schulklassen und Volkshochschulgruppen genau dieses Feld eröffnet haben.

Dass dort Grünfeldrige Täublinge wachsen war uns lange bekannt, und irgendwann haben wir begriffen, dass auch die nur wenige Zentimeter hutbreiten, fast reinweißen Jungpilze Grünfeldrige Täublinge sind – und zwar besonders wohlschmeckende. Ilonas polyglotter Ehemann übersetzte aus einem spanischen Pilzbuch: „Essbarer Pilz, sehr beliebt, auch roh.“

Alle Pilzfreunde sollten fast als erstes begreifen: Nur Steinpilze, Frauentäublinge, Speisetäublinge, Grünfeldrige Täublinge, Brätlinge und Kaiserlinge dürfen roh gegessen werden. Bei Egerlingen gibt es schon wieder Diskussionen über die Verträglichkeit.

Wir hatten im wechselhaften Sommer 2007 immer wieder die Gelegenheit, Carpaccio aus Grünfeldrigen Täublingen zu genießen – wirklich zu genießen. Bei schwacher Ernte halfen uns Frauentäublinge oder ein gut versteckter Steinpilz das Festessen zu erweitern. Carpaccio rein aus Grünfeldrigen Täublingen schmeckte uns am besten. Ilonas Ehemann meinte: „Für so eine Vorspeise müssten wir in einem Restaurant mindestens 23 Euro pro Person ausgeben.“

Zutaten pro Person

50–100 g frische, rohe Grünfeldrige Täublinge
½–1 Essl. Walnussöl
½ Teel. Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Walnusskerne

Vorbereitung

Pilze sorgfältig säubern. In dünne, besser sehr dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte anordnen, obenauf immer einige Mittelscheiben ganzer, kleiner Pilze. (Wer große Angst vor den Eiern des Fuchsbandwurms hat, kann jeden Pilz vorher kurz in kochendes Wasser tauchen. Das hilft jedenfalls dem Glauben.)

Aus wenig Salz, Zitronensaft und dem Nussöl ein Dressing mischen. Sie können auch Olivenöl oder ein anderes Lieblingsöl wie Traubenkernöl verwenden. Einmal haben wir zu Trüffelöl gegriffen. Das schmeckte nicht schlecht, aber von dem geliebten, milden Geschmack der Täublinge war nicht mehr viel vorhanden.

Zubereitung

Ca. 30 Minuten vor dem Essen die Pilze leicht salzen und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Das Dressing darüber geben. Als Garnitur eignen sich halbe Cocktailtomaten, einige Blättchen glatter Petersilie und farbige Salatblätter, auch Feldsalat.

Leider ist der Pilz Wärme liebend und kommt deshalb in Schweden in den für mich aktuellen Gegenden nicht oder kaum vor. Ich wollte meine Enkel mit einem kulinarischen Erlebnis überraschen und habe das Carpaccio aus Steinpilzen und Frauentäublingen bereitet. Feedback: „Oma, du hättest die schönen Steinpilze lieber in Butter braten sollen – so wie immer.“

Gisela Lockwald

Kleine Baumkunde

„Wer Pilze kennen will, muss auch die Bäume kennen!“ so ein Ausspruch von Dr. Haas. Es liegt zwar schon viele Jahre zurück, aber sein Blick ging damals genau in meine Richtung. Dies wollte ich nicht auf mir sitzen lassen, und ich begann, mich in die heimische Baumflora einzuarbeiten. Und wenn man etwas will, ist es eigentlich gar nicht so schwierig. Besonders stolz war ich, als ich es endlich schaffte, die bei uns vorkommenden Nadelbäume bereits an ihrer Rinde zu erkennen.

An einem kalten Oktobertag machten wir mit unserem Arbeitskollegium einen Ausflug auf dem Moosenmättle in der Nähe vom Föhrenbühl. Der schmale Wanderweg führte uns mitten durch die Wälder. Es war neblig und man konnte nicht weit sehen. Immer wieder bestimmte ich die am Wege stehenden Bäume anhand der Rinde und holte mir anschließend mit einem Blick nach oben auf die Nadeln die Bestätigung. Dies Spiel währte nicht lange, da stand ich vor einem Stamm, der eine sehr glatte Rinde aufwies. Eigentlich war es gar keine richtige Rinde. Ich zwang mich, nicht nach oben zu sehen. Wiederholt lief ich um den Stamm herum, um irgendwelche weiteren Anzeichen zu finden, leider ohne Erfolg. Schließlich blickte ich doch nach oben.

Verdutzt nahm ich wahr, dass der Baum gar keine Äste hatte, sondern nur zwei Isolatoren, an denen eine Leitung befestigt war. Ich stand, mitten im Wald, vor einem gewöhnlichen Telefonmasten.

Diese Peinlichkeit habe ich lange verheimlicht, aber jetzt im gesetzteren Alter

Peter Reil

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2009

Band/Volume: [45 2 2009](#)

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

Artikel/Article: [Der Grünfeldrige Täubling oder die Vorspeise für 23 Euro
71-72](#)