

Die Pilzlehrschau ist 50 Jahre alt – und ganz neu

in Hornberg wurde am 15. Juni 2012 mit ca. 70 Gästen in einer Feierstunde das 50-jährige Bestehen der Schwarzwälder Pilzlehrschau und die Einweihung der wunderschön renovierten Räumlichkeiten gefeiert.

Hornbergs Bürgermeister Siegfried Scheffold dankte in seiner Begrüßung den vielen Pilzfreunden, die mithalfen, dass nach dem Tode von Walter Pätzold die Lehrgänge in bester Qualität erhalten bleiben konnten. Die Stadt wird die Pilzlehrschau ganz im Sinne von Walter Pätzold weiterführen.

Gegründet wurde die Pilzlehrschau 1962 von Rektor Hetzel, danach übernahm Frau Dähncke für einige Jahre die Leitung, bevor Walter Pätzold Leiter der Einrichtung wurde. Er war es, der aus ihr das Pilzzentrum in Deutschland machte.

Die traditionsreiche und wichtige Ausbildungsstätte der Deutschen Gesellschaft der Mykologie wurde komplett umgebaut, neu möbliert und zeitgemäß technisch ausgestattet. Die 20 Arbeitsplätze sind jeweils mit Strom und Internetanschluss ausgestattet, stabile Arbeitstische ermöglichen besseren Umgang beim Mikroskopieren, Büro und Küche wurden ebenfalls neu gestaltet. Die Handbibliothek wurde durch die großzügige Spende von Herrn Bollmann mit 80 Ordnern alphabetisch geordneter Pilzabbildungen bereichert. Alle Anwesenden zeigten sich von der sehr gelungenen Umgestaltung der Räume begeistert.

Mit Frau Beate Brohammer wurde von Seiten der Stadt eine kompetente und freundliche Leitung der Pilzlehrschau gefunden, die für alle organisatorischen Fragen zur Verfügung steht.

Anlässlich des Jubiläums erschien eine Festschrift „50 Jahre Hornberger Pilzlehrschau“, die in der „Tourist-Info Hornberg“ erhältlich ist.

Peter Reil

Soufflee mit Eichenrotkappen

Die Raustielröhrlinge (*Leccinum*-Arten) waren in Deutschland soweit rückläufig, dass der naturliebende Pilzfreund nur wenige Exemplare erntete, um einmal den Geschmack, den viele schätzen, auf die Zunge zu bekommen. 2012 dann die gute Nachricht: In den letzten Jahren wurden im Oberen Rheintal wieder größere Mengen von Eichenrotkappen gefunden. Man konnte wieder Rezepte ausprobieren. Meine Empfehlung beim Genuss seltener Pilze: Sanft in Butter braten. Nach Angaben einiger Autoren sind Raustielröhrlinge roh giftig – also keinesfalls roh essen.

Hier der Vorschlag für ein Gericht, das bei meinen Gästen große Begeisterung ausgelöst hat.



Leider ist das Soufflee in unseren Breiten aus der Mode gekommen, vermutlich, weil die Zubereitung eine minutiöse Zeiteinteilung, wir sagen heute, ein „Timing“ erfordert.

In einem recht bekannten 2-Sterne Restaurant sagte die freundliche Bedienung: „Wir haben heute ein Kirschsoufflee anzubieten, das sehr beliebt ist. Das müssten Sie aber

gleich bestellen, die Zubereitung dauert nämlich 40 Minuten". Ich bestellte das Soufflee für unsere kleine Gesellschaft. Es schmeckte sehr gut. Das ist lange her, aber auch heute noch brauchen Köchin und Koch diese Zeit für ein klassisches Soufflee.

Dabei ist es weder besonders schwierig noch kostspielig, ein Soufflee zu erstellen, wenn man sich penibel an die Vorgaben hält, genau bemessene Zutaten, Befolgung der Arbeitsschritte und einige Selbstdisziplin, um ja nicht die Ofentür vor dem Ende der Backzeit zu öffnen.

Dies ist ein Soufflee mit einer Art Brandteig als Basis:

Zutaten

200g geputzte Eichenrotkappen (oder 150g tiefgekühlte)

1 ½ Essl. Butter

4 geh. Essl. Weizenmehl

2 Teel. Maisstärke

3 Eigelb, 8 Eiweiß

Salz, Pfeffer, evtl. eine Spur Muskat

Vor- und Zubereitung

Schneiden Sie die Pilze in feine Scheiben. Erhitzen Sie einen halben Esslöffel Butter in einer kleinen Pfanne und braten Sie die Pilze darin an um sie danach wenige Minuten bei reduzierter Hitze zu garen, Nach dem Abkühlen sollten die Pilze im Hacker zu einer feinen Masse zerteilt und mit Bouillon oder Wasser auf 0,25 l aufgefüllt werden. Dies alles kann eine ganze Weile vor dem großen Festessen erledigt werden.

Fetten Sie eine große Souffleeform ein und heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor.

Erhitzen Sie abermals die Pilze im Rest der Butter in einer Stielkasserolle, geben Sie das Mehl **auf einmal** dazu und rühren Sie bei schwacher Wärme, bis sich die Masse vom Topf löst. Lassen Sie die Masse abkühlen.

Schlagen Sie das Eiweiß zu einem sehr festen Schaum und heben Sie die Maisstärke vorsichtig unter den Schnee. Dieses Verfahren soll die Stabilität des Soufflees nach dem Backen besser erhalten.

Jetzt dürfen Sie zuerst die Eigelbe, eines nach dem anderen, und die Gewürze der Pilzmasse zufügen und dann das Eiweiß vorsichtig einarbeiten, würzen.

Füllen Sie die Auflaufform zu 2 Drittel und lassen Sie das Soufflee 25–30 Minuten bei 200 °C backen. (Sie kennen Ihren Ofen – evtl. die Temperatur vor dem Backbeginn testen.)

Das Gericht muss sofort serviert werden

Also sollten unsere lieben Gäste nicht nur verlässlich pünktlich sondern auch geduldig sein. (Falls das Soufflee nicht gelingt, sollte man einen Ersatz in petto haben, der dann vielleicht auch einige Zeit zum Fertigstellen braucht.)

Zum Pilzsoufflee passt ein Salat. Davor kann man ein Süppchen reichen, beides kann vorbereitet werden. An warmen Tagen ist auch eine reife Melone mit einer dünnen Scheibe Bündner Fleisch oder Parmaschinken oder mit etwas Portwein willkommen. Jedenfalls ist es schlauer, das Soufflee erst in den Ofen zu schieben, wenn alle Gäste angekommen sind. Diese Gäste können dann ihre Freude an den Vorspeisen haben, während das Soufflee im Ofen an Form gewinnt. Spannung!

Wenn Sie Spaß an einer etwas abenteuerlichen Kochkunst haben, können Sie das Rezept sicher auch mit anderen Raustierröhrlingen oder vielleicht auch mit Hexenröhrlingen und natürlich auch mit verschiedenen Zuchtpilzen ausprobieren.

Gisela Lockwald

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2013

Band/Volume: [49 1 2013](#)

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

Artikel/Article: [Soufflee mit Eichenrotkappen 23-24](#)