

Vom Würzen mit Pilzen

Jedermann weiss, daß getrocknete Champignons und Steinpilze hervorragende Gewürze darstellen. Auch gedörrte Pfifferlinge (zerkleinert) und — sofern es nicht am nötigen Kleingeld mangelt — Morcheln und besonders Trüffeln sind begehrte Zutaten. Weithin unbekannt ist jedoch, dass es darüber hinaus eine ganze Reihe Würzpilze mit einer großen Geschmacks- und Geruchspalette gibt, die ohne nennenswerte Kosten zur Verbesserung unserer Speisen beitragen könnten. Selbst in "Pilzler"-Kreisen wird von diesem Angebot der Natur viel zu wenig Gebrauch gemacht, hier allerdings — wir wollen dies nicht leugnen — mitunter aus Bequemlichkeit, führt doch heute jedes bessere Lebensmittelgeschäft wenigstens die eingangs genannten Pilze gebrauchsfertig in Beuteln und Dosen. Für diejenigen aber, die sich damit nicht zufrieden geben wollen und in ihren Pilzbüchern oft unzureichende Auskunft finden, soll folgende kurze Zusammenfassung als Anhalt und Ausgangspunkt für eigene Experimente zur Bereicherung des Küchenzettels dienen. Eine eingehende Darstellung würde den Rahmen dieser Zeitschrift überschreiten.

Pilzgewürze werden üblicherweise als

- grob zerkleinerte Trockenpilze,
- Pilzpulver aus gemahlene Trockenpilzen und
- Pilzessenz oder -extrakt aus Frischmaterial

aufbewahrt. Die Herstellung sowie die Vor- und Nachteile in der Verwendung sind in mehreren der in Heft 3/1971 genannten Pilzbüchern ausführlich beschrieben. Während die meisten Speisepilze zumindest auf eine dieser Weisen zu Gewürz verarbeitet werden können, muß ich mich hier auf eine Auswahl der durch ein ausgeprägtes Aroma dafür prädestinierten Arten beschränken.

Pilzart	Aroma	Empfohlene Gewürzform
Wohlriechender Schneckling (Hygrophorus agathosmus)	Bittermandeln	Pilzpulver oder Pilzessenz
Grüner Anistrichterling (Clitocybe odora)	Anis	Pilzpulver oder Pilzessenz
Es gibt noch weitere "Anis"-Trichterlinge, die jedoch geringwertiger sind.		
Feld- oder Nelkenschwindling (Marasmius oreades)	nuss- bis bittermandelartig, nur entfernt wie Gewürznelken	Trockenpilze oder Pilzpulver
Knoblauch- oder Küchenschwindling, Echter Mousseron (Marasmius scorodionius)	Knoblauch	Trockenpilze oder Pilzpulver
Saitenstieliger Knoblauchschwindling (Marasmius alliaceus)	Knoblauch (weniger angenehm als vorst. Art)	Trockenpilze oder Pilzpulver
Anis-Sägeblättling oder -Zähling (Lentinus cochleatus)	Anis	Pilzpulver oder Pilzessenz
Riesenschirmling oder Parasolpilz (Macrolepiota procera)	nussartig	Pilzpulver (Stiele!)
Stockschwämmchen (Kuehneromyces mutabilis)	eigenwürzig	alle drei Formen
Pfeffermilchling oder Peperonipilz (Lactarius piperatus)	brennend scharfe Eigenwürze	Pilzpulver oder Pilzessenz (beim Trocknen geht die Schärfe stark zurück.)

Kampfermilchling (<i>Lactarius camphoratus</i>)	Maggi oder Zichorie	Pilzpulver
Echter oder Edelreizker (<i>Lactarius deliciosus</i>)	eigenwürzig	Pilzessenz
Auch die anderen "Blut"-Reizker können verwendet werden, wengleich diese z.T. im Wohlgeschmack deutlich zurücktreten.		
Pfeffer-Röhrling (<i>Suillus piperatus</i>)	pfefferartig	Pilzessenz (beim Trocknen geht die Schärfe verloren.)
Habichts- oder Rehpilz (<i>Sarcodon imbricatus</i>)	eigenwürzig	Pilzpulver oder Pilzessenz
Trompetenpfefferling oder Durchbohrter Leistling (<i>Cantharellus tubaeformis</i>)	eigenwürzig	Trockenpilze oder Pilzpulver
Goldstieliger oder Duftender Pfifferling, Gelbe Kraterelle (<i>Cantharellus lutescens</i>)	erdbeer- bis mirabellenartig	Trockenpilze oder Pilzpulver
Duftender Gabelblätling (<i>Hygrophoropsis olida</i>) (die Bezeichnung "Duftpfefferling" nach Hennig führt zur Verwechslung mit vorstehender Art.)	Orangenblüten	Trockenpilze oder Pilzpulver
Herbsttrompete, Füllhorn (<i>Craterellus cornucopioides</i>)	eigenwürzig bis entfernt pflaumenähnlich	alle drei Formen
Krause Glucke (<i>Sparassis crispa</i>)	nussartig bis morchelähnlich	Pilzpulver oder Pilzessenz
Gemeine Stinkmorchel im Hexeneistadium (<i>Phallus impudicus</i>)	eigenwürzig bis entfernt rettichartig	Pilzessenz
Wurzelnder Fälbling (<i>Hebeloma radicosum</i>)	Bittermandeln oder Marzipan	Pilzpulver oder Pilzessenz
Anisklumpffuss (<i>Phlegmacium odorifer</i>)	Anis	Pilzpulver oder Pilzessenz
Schopftintling (<i>Coprinus comatus</i>)	eigenwürzig bis champignonähnl.	Pilzessenz
Sellerieritterling (<i>Tricholoma apium</i>)	sellerieartig	Pilzpulver oder Pilzessenz
Sommertrüffel (<i>Tuber aestivum</i>)	eigenwürzig	Trockenpilze oder Pilzpulver
Weisse oder Deutsche Trüffel (<i>Choiromyces maeandriiformis</i>)	eigenwürzig (alt widerlich)	Trockenpilze oder Pilzpulver

Eine Wiederholung der zu Beginn aufgezählten Arten und ihrer unmittelbaren Verwandten erübrigt sich in unserem Kreise. Lediglich auf die Weisse und die Sommertrüffel wurde besonders hingewiesen, gewissermassen als Erinnerung, daß man mit viel Glück auch in Deutschland einige Vertreter der "Könige" der Gewürzpilze finden kann.

Viele Gewürze sind, im Übermass genossen, Gift, verlieren also dann ihre stoffwechselfördernde Reizwirkung. Aus diesem Grunde wurden vorsichtshalber Pilze wie der Rotbraune Milchling, der Bruchreizker und der Kartoffelbovist nicht in unsere

Liste aufgenommen. Desgleichen wurde auf die Frühjahrs- und die Riesenlorchel verzichtet, da diese nur gut gedörrt als ungefährlich gelten.

Zum Schluß sei darauf aufmerksam gemacht, daß besonders die Gewürzformen Pilzpulver und Pilzessenz neben der leichteren Verdaulichkeit den Vorzug besitzen, dazu auch ausgewachsene und zähere Pilzexemplare verwenden zu können, die für den Gemüsetopf nicht mehr in Frage kommen würden. Ausgenommen sind natürlich die im Alter bitter oder sonstwie ungenießbar werdenden Arten, wie z.B. der Habichtspilz.

Und nun lassen Sie Ihrer Experimentierfreudigkeit freien Lauf, würzen Sie mit Pilzgewürzen — auch die weniger geschmackvollen Pilzgerichte! Und bitte nicht vergessen: Je später das Gewürz zugegeben wird, desto voller kommt es zur Geltung! Und wenn immer sich die Gelegenheit zur Verwendung frischer Gewürzpilze bietet, dann genießen Sie deren köstliches Aroma, das schon die römischen Kaiser zu schätzen wußten!

Walter Albrecht

Buchbesprechung:

Severino Viola; "Die Pilze", Hirmer Verlag München, 98 DM.

Es ist zweifellos ein anerkennenswertes Bemühen, eine großangelegte Darstellung des Reiches der Pilze aufzubauen, wie dies nunmehr in dem Band von Severino Viola versucht worden ist. Sicher kann kein noch so sorgfältig angelegtes Werk die Pilze auch nur einigermaßen vollständig erfassen, und so ist die Beschränkung auf 112 Arten durchaus verständlich und begründet, wenn dabei auch die eine oder die andere Gattung zu kurz kommt. In dieser Beziehung darf angemerkt werden, daß das Buch zum Beispiel eine größere Anzahl von Schleierlingen zeigt, die in ihrer Gesamtheit für den Pilzsammler nicht gerade von überragender Bedeutung sind, wogegen beispielsweise die Pfifferlinge deutlich zu kurz kommen. Duftender Leistling und Trompetenpfifferling fehlen; dagegen schien es notwendig, gleich beide Keulenpilze aufzunehmen, die doch gleichfalls für den Sammler nur von geringer Bedeutung.

Die bisher geübte Kritik könnte zu dem Schluß veranlassen, der Rezensent beanstande nur die mangelhafte Volkstümlichkeit. In der Tat ist zu fragen, ob dieses Buch volkstümlich oder wissenschaftlich streng sein soll. Für ersteres sprechen die Angaben, ob ein Pilz essbar oder giftig ist; für letzteres die starke Hervorhebung der lateinischen Bezeichnungen, denen nicht selten keine deutsche Bezeichnung gegenübersteht. Auch gewisse längst aufgegebene Zuordnungen wie etwa die des Falschen Pfifferlings zur Gattung Cantharellus sind zu beanstanden. Doch leider müssen auch offensichtlich mißratene Farbwiedergaben kritisiert werden; dabei soll nicht verkannt werden, wie schwer es ist, Pilzfarben zu erfassen. Doch hier wird manchmal das Maß des noch Vertretbaren überschritten, so etwa beim Waldfreund-Rübling, dessen Hutfarbe nicht mit der Wirklichkeit übereinstimmt, beim Gallenröhrling, dessen Röhren gelbweiß anstatt in jenem blassen Rosa, das ihn bei sorgfältiger Betrachtung ohne Kostprobe unterscheidet, oder beim viel zu hellen Semmel-Stoppelpilz. Manchmal kommen Unschärfen in den Bildern, möglicherweise zum Teil auf starke Vergrößerungen zurückzuführen noch hinzu.

Wir glauben, einen solch strengen Maßstab anlegen zu müssen, angesichts eines Preises, der ebenfalls der Volkstümlichkeit im Wege steht. Dabei sind wir uns durchaus klar darüber, daß gerade die Pilzwelt dem Naturfotografen besonders schwierige Aufgaben stellt. Der Wert des Buches liegt daher sicher auch im Versuch, ein Problem zu bewältigen, für welches das "Ei des Kolumbus" ganz einfach von der Technik her noch nicht gefunden ist.

Fritz Frasch

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1973

Band/Volume: [9 1 1973](#)

Autor(en)/Author(s): Albrecht Walter E.

Artikel/Article: [Vom Würzen mit Pilzen 6-8](#)