Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 45 (1967)
Heft: 5

Artikel: Pilze in der Gefrierkonservierung
Autor: Elmer, J.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-937065

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 04.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Pilze in der Gefrierkonservierung

Von J. Elmer, Zurzach

Wenn wir Pilzler mit einer reichen Pilzernte nach Hause kommen, stellt sich uns die Frage, wie wir die Pilze für den Winter haltbar machen können. Dörren, Sterilisieren, Einlegen in Essig usw. sind sicher allen bekannte Methoden. In jüngster Zeit ist nun auch das Tiefgefrieren dazugekommen. Sicher hat schon mancher Pilzler und manche Pilzlerin gute oder schlechte Erfahrungen mit der Methode des Tiefgefrierens gemacht. Wir wollen uns heute mit dem Tiefgefrieren auseinandersetzen. Das Einfrieren von Pilzen hat vor anderen Konservierungsmethoden den Vorteil, daß Form, Geruch und Geschmack der Pilze relativ gut erhalten bleiben. Das Tiefgefrieren ist auch die einfachste, sicherste und arbeitssparendste Konservierungsmethode.

Wie bereiten wir nun Pilze zum Tiefgefrieren vor? Das beste ist, sofort nach der Rückkehr vom Pilzesuchen die Zubereitung vorzunehmen. Reinigen und sortieren, dann zerkleinern und die Pilze pfannenfertig rüsten. Das Rüsten von Pilzen verlangt peinliche Sauberkeit bei der Zubereitung, und nur Pilze erster Qualität eignen sich zum Tiefgefrieren. Vor allem dürfen keine alten, überständigen und auch keine wurmigen Pilze verwendet werden.

Ebenso wie alle anderen Tiefgefrierprodukte, können auch Pilze nach dem Auftauen zubereitet und gegessen werden. Aber es ist besondere Vorsicht bei der Verwertung gefrorener Pilze notwendig. Waren Pilze einmal gefroren, dann aufgetaut, dürfen sie nicht wieder eingefroren werden (kleine Portionen bereitstellen!), denn das Pilzeiweiß kann sich inzwischen zersetzt haben, und daraus können Darmerkrankungen und Vergiftungen entstehen. Ich bin sicher, daß hie und da auch Pilze aus dem Gefrierfach Verdauungsstörungen und Bauchbeschwerden verursacht haben, was aber der Unachtsamkeit zuzuschreiben ist, denn bei geringsten Anzeichen einer Veränderung im Geruch oder Aussehen dürfen die Pilze nicht mehr verzehrt werden. Falsches und zu langes Aufbewahren der Pilze hat schon manche Pilzvergiftung verursacht.

Pilze behalten ihren Nährwert und Geschmack in der Regel um so besser, je tiefer die Gefriertemperatur liegt und je tiefer die Lagertemperatur gehalten wird.

Ins Gefrierfach dürfen keine warmen Waren eingebracht werden. Im Fach sollen die ungefrorenen Pakete vorerst locker verteilt und kreuzweise geschichtet werden, damit die Kaltluft von allen Seiten Zutritt hat. Die Berührung von ungefrorenen mit bereits gefrorenen Paketen ist zu vermeiden. Nach dem völligen Durchfrieren der Pakete soll ganz dicht gestapelt werden. Im Gefrierfach selbst und außerhalb desselben sei man – da es sich um die Lagerung von Lebensmitteln handelt – auf peinliche Sauberkeit und Ordnung bedacht. Die Lagerung soll auch bei minus 20° nicht länger als ein Jahr dauern. Die zu gefrierenden Pilze sollen, nach meiner Erfahrung, nur in kleinen Portionen tiefgekühlt werden. Lieber zwei Portionen für eine Mahlzeit verwenden, als zu große Portionen herrichten. Hier wird sicher viel gesündigt. Zu große Portionen können beim Auftauen Schwierigkeiten bereiten, aber schon das Einfrieren braucht mehr Zeit und Sorgfalt.

Meine Erfahrungen mit dem Tieffrieren zeigen, daß sich nicht alle Pilze gleich verhalten. Folgende Arten kann ich für die Tiefgefrierkonservierung empfehlen:

Sandröhrlinge *(S. variegatus)*, Rotkappen *(L. aurantiacum)*, Birkenpilze *(L. scabrum)*, Steinpilze *(B. edulis)*. Maronenröhrlinge *(X. badius)*, Rotfußröhrlinge *(X. chrysenteron)*, Ziegenlippen *(X. subtomentosus)*, Zigeuner *(R. caperata)*, Blaugestiefelte Schleimköpfe *(Ph. praestans)*, Eierschwämme *(C. cibarius)*, Totentrompeten *(C. cornucopioides)*, Durchbohrte Leistlinge *(C. infundibuliformis)*, Gelbe Kraterellen *(C. lutescens)*. Diese Pilzarten werden wie folgt tiefgefroren: Die Pilze, je nach Verwendungszweck, zerschneiden und in frischem, sauberem Zustand (nicht waschen!) in Plastikbeutel abfüllen, dann so rasch wie möglich ins Gefrierfach bringen. Bei dieser Zubereitung können auch Pilze der obgenannten Arten gemischt werden.

Pilze aus dem Gefrierfach können wie folgt Verwendung finden: zu Pilzsuppen, Pilzpasteten, Pilzragout, Pilzgemüse und diversen anderen Gerichten.

Pilzgerichte aus der Tiefkühltruhe: Die Pilze im gefrorenen Zustand in die vorher zubereitete, dicke Sauce oder in das kochende Gericht geben und 20 bis 30 Minuten kochen lassen.

Folgende Arten sind je nach Verwendungsart zu zerschneiden und zu waschen: Violetter Ritterling *(T. nudum)*, Großer Schmierling *(G. glutinosus)*, Perlpilz *(A. rubescens)*, Mairitterling *(C. Georgii)*, Stockschwämmchen *(K. mutabilis)*, Schusterpilz *(B. erythropus)*, Schafeuter *(P. ovinus)*, Krause Glucke *(S. crispa)*, Graustieliger, verfärbender Täubling *(R. decolorans)*, Goldtäubling *(R. aurata)*, Grünvioletter Täubling *(R. cyanoxantha)*, Wieseltäubling *(R. mustelina)*, Semmelstoppelpilz *(H. repandum)*, Kupferroter Schmierling *(G. rutilus)*, Mönchskopf *(C. geotropa)*, Schwefelporling *(P. sulphureus)*. Diese Arten ca. 10 Minuten blanchieren, etwas Zitronensaft und Salz dem Blanchierwasser beigeben. Gut abtropfen und abkühlen lassen, dann abfüllen und so rasch wie möglich ins Gefrierfach legen. Auch Mischungen von all diesen Pilzarten sind zu empfehlen. Die erstgenannten Arten können natürlich auch blanchiert und für andere Zubereitungsarten verwendet werden, nur gehen wir hier folgendermaßen vor: Die gefrorenen Pilze werden in etwas warmem Wasser aufgetaut und nach dem Abtropfen, wie frische Pilze, 20 Minuten lang gekocht. Semmelstoppelpilze (nur ganz junge sind zu verwenden) nicht zu lange im Gefrierfach lassen, da sie sonst wie Sägemehl schmecken.

Dies sind meine Erfahrungen, die ich mit Pilzen aus dem Gefrierfach gemacht habe. Ich hoffe, daß ich manchem Pilzfreund mit meinen Ausführungen zu einer guten Pilzmahlzeit im Winter verhelfen kann. Im weitern werde ich bei immer mehr Pilzarten die Tiefgefrierkonservierung ausprobieren und hoffe gerne, daß auch Sie mir ihre diesbezüglichen Erfahrungen mitteilen werden. Nur die praktische Erfahrung wird beweisen, welche Arten sich gut und welche Arten sich nicht zum Gefrieren eignen.

Abschließend möchte ich noch auf eine empfehlenswerte Veröffentlichung hinweisen, aus der wir Pilzler einiges lernen und uns mit den Grundregeln für die Gefrierkonservierung vertraut machen können: Es ist die Flugschrift Nr. 59, «Die Gefrierkonservierung im Haushalt», mit einer Anleitung zum Tiefkühlen, herausgegeben von der Eidgenössischen Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau, Wädenswil.