

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 72 (1994)
Heft: 9/10

Artikel: Die alternative Pilzküche
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936668>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.10.2024

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

Hauptweg überliess ich aber ihrem Schicksal. Der Hauptweg ist nämlich eine regelrechte Hundeecke, und die dort wachsenden Champignons betrachte ich deshalb als der ungeniessbaren Varietät «canina» zugehörend.

F.C. Weber, St. Galler-Strasse 37, 8400 Winterthur

Die alternative Pilzküche

Die Speisepilzsammlerinnen (natürlich gibt es auch Sammler. Der Einfachheit halber und um den Aufsatz lesbar zu gestalten, verwende ich lediglich die weibliche Form. Die Herren der Schöpfung mögen es mir noch für einmal verzeihen). Also, die Speisepilzsammlerinnen haben es heute wahrlich nicht mehr leicht, denn Steinpilze, Morcheln, Trüffeln und Eierschwämme sind rar geworden. Dies ist nicht zuletzt der Phantasielosigkeit unserer Gastronomie und der Ignoranz der Kochbuchautorinnen zuzuschreiben, welche sich aus irgendwelchen, schwer durchschaubaren Gründen nur mit wenigen, allgemein bekannten Pilzarten auseinanderzusetzen vermögen. Kein Wunder, dass diese Pilze immer weniger werden und, wenn es so weitergeht, mit der Zeit überhaupt verschwinden. Die echte Kulinarierin hat jedoch überhaupt keinen Anlass, darüber in Panik auszubrechen. Sie erkennt vielmehr die einmalige Chance, ihre Kochkünste durch die Verwendung von weniger bekannten, köstlichen Schwämmen unter Beweis zu stellen. In Fachkreisen wird diese neue Zubereitungsform als «Alternative Pilzküche» bezeichnet.

An geeigneter Basisliteratur fehlt es nicht

Sehr empfehlenswert wäre zum Beispiel das Werk «Fungi of Japan» von Imazeki, Otani und Hongo. Weil jedoch selbst eine gebildete Mitteleuropäerin nur bedingt in der Lage sein wird, japanische Schriftzeichen fehlerfrei zu entziffern, habe ich mich nicht darauf abgestützt. Aus ähnlichen Gründen ist die verfügbare Literatur aus Korea, den GUS-Staaten und aus Papua-Neuguinea weggefallen. Benutzen wir deshalb das kulinarisch ausserordentlich aufschlussreiche Standardwerk – der Titel ist mir leider entfallen – eines bekannten Autors, sorry ladies first, einer nicht unbekannteren Autorin ... für unsere Studien. Alle dort beschriebenen Pilze werden in die Kategorien essbar, bedingt essbar, minderwertig und giftig eingeteilt. Etliche Arten sind leider nicht klassifiziert. Wenn man einem hartnäckig kursierenden Gerücht glauben will, handelt es sich dabei um die bevorzugten Speisepilze der Autorin.

Auswahlkriterien

Beschäftigen wir uns einmal mit den weniger bekannten Speisepilzen. Verzichten wir bewusst auf die langweiligen Rotkappen, die immer gleich schwarzen Totentrompeten und auch auf die nach Chlor riechenden Aderbecherlinge.

Mit dem Prädikat «essbar» hat der Autor nämlich auch einige Arten ausgezeichnet, die in unseren Wäldern und Auen überraschend häufig vorkommen, meist nicht erkannt oder aber übersehen werden.

Wie schon die Bezeichnung «bedingt essbar» vermuten lässt, handelt es sich hier um ungiftige, also geniessbare Pilze. Giftige Arten sind selbst für die überzeugte Jüngerin der alternativen Pilzküche tabu!

Minderwertige Pilze sind nicht etwa wertlos. Minderwertig sind sie lediglich in ökonomischer Hinsicht, weil die erzielbare Marge im Handel niemals diejenige der Trüffeln erreichen kann. Eine andere, treffende Definition habe ich in der praktischen Broschüre «Das kleine Überlebensbrevier», welches im Hungerjahr 1945 in Leipzig erschienen ist, entdeckt: Als «minderwertig» wird das Fleisch des Waldes bezeichnet, welches in der Regel beim Verzehr keine speziellen Beschwerden verursacht und deshalb zur Sättigung beitragen kann.

Ich bewundere nur das, was ich selbst nicht auch vollbringen kann.

Georges Becker

Meine 15 Favoriten der alternativen Pilzküche

1. Kuhröhrling (*Suillus bovinus*) essbar
Geheime Grundsubstanz für lila Gummibärchen
2. Elfenbeinschneckling (*Hygrophorus eburneus*) essbar
Exotischer Geschmacksanflug von Terpentin
3. Rötlicher Holzritterling (*Tricholomopsis rutilans*) essbar
Schmeckt nach modrigem Holz, soll potenzfördernd wirken
4. Rotbrauner Büschelrübling (*Collybia acervata*) essbar
Die knackigen Stiele sind eine Delikatesse
5. Waldfreundrübling (*Collybia dryophila*) essbar
Geruch nach frischgesägtem Holz. O Waldeslust!
6. Spindeliger Rübling (*Collybia fusipes*) minderwertig
Soll die Verdauung überproportional fördern
7. Breitblättriger Rübling (*Megacollybia platyphylla*) essbar
Unzählige Proteinträger (Springschwänze) in den Lamellen
8. Grubiger Schleimrübling (*Xerula radicata*) essbar
Macht die Sauce sämig
9. Amiant-Körnchenschirmling (*Cystoderma amiantinum*) essbar
Neutralisiert vermutlich die Wirkung von Nr. 6 teilweise
10. Grünspanträuschling (*Stropharia aeruginosa*) essbar
Saucenbildner. Sie wird kompakt und schwarz
11. Ziegelroter Schwefelkopf (*Hypholoma sublateritium*) minderwertig
Ergiebig und köstlich edelbitter
12. Blaublättriger Weisstäubling (*Russula delica*) essbar
Verkocht garantiert nie
13. Zitronentäubling (*Russula ochroleuca*) minderwertig
Überraschend variable Geschmackskomponenten
14. Rotbrauner Milchling (*Lactarius rufus*) bedingt essbar
Gibt dem Gericht eine sehr pikante Note
15. Stinkmorchel, Hexenei (*Phallus impudicus*) essbar
Erinnert an Rettich in Aspik

Bruno Cetto

I funghi dal vero

Vol. 1–7

Zu den Bänden 5, 6 und 7 gibt es keine entsprechende deutsche Ausgabe

Preis pro Band Fr. 46.–

Erhältlich bei V.S.V.P. Verbandsbuchhandlung, Ennetemmen, 6166 Hasle LU

Pilzragout lucullus

Zutaten für 4 Personen

Mischpilze aus obiger Liste (je nach Fund), Zwiebeln, 4 Stück Pizza, Knoblauchzehen, Olivenöl (kalt gepresst), Kraftbrühe, Speckwürfel (ohne Knochen, nicht zu fett), Maizena, Vollrahm, frische Gartenkräuter gehackt, Salz, Pfeffer, Paprika. 4 Flaschen hervorragender Weisswein (Amigne, Hermitage, Yvorne usw.), 4 Flaschen guter Rotwein (z.B. Château Petrus).

Vorbereitung

Zuerst den Backofen auf 200 Grad vorheizen, dann die aufgesammelten Fruchtkörper gut reinigen. Hierfür eignet sich das im Fachhandel erhältliche, spezielle Pilzermesser mit integrierter Bürste vorzüglich. Niemals Wasser verwenden (Sandkörner sind eine wirksame Verdauungshilfe). Auch schmierige Huthaut oder Röhrenfutter nicht entfernen (Vitamine!). In Stücke schneiden. Wichtig:

Minderwertige oder bedingt essbare Pilze fünfmal abkochen, Kochwasser aber nicht weggiessen; diese Köstlichkeit wird später noch gebraucht.

Zubereitung

Unbedingt Rezept 2145 aus «La cuisine extraordinaire» von Paul Bocuse verwenden, aber das fertige Gericht keinesfalls persönlich abschmecken. Dann: Pfanne vom Feuer nehmen, Pilze in WC-Schüssel kippen und mit dem bereitgestellten Kochwasser wegspülen. Pizzas im vorgeheizten Ofen knusprig backen. Die Wartezeit kann mittels des restlichen Weissweins überbrückt werden. Pizzas zusammen mit dem gut chambrierten Rotwein servieren. Fertig, en Guete!

Boletus

Kurse + Anlässe

Cours + rencontres

Corsi + riunioni

Kalender 1994/Calendrier 1994/Calendario 1994

Allgemeine Veranstaltungen/Manifestations générales/Manifestazioni generali

10.-17. 9.	Landquart	VAPKO-Instruktionskurs für Pilzkontrolleure
12.-17. 9.	Anzère VS	Cours VAPKO
17.-24. 9.	Ebensee	23. Mykologische Dreiländertagung (in Österreich)
19.-24. 9.	Entlebuch	Mykologische Studienwoche (ausgebucht)
23.-24. 9.	Cartigny	Cours romand de détermination
24.-25. 9.	Saas Fee	VAPKO Jahresversammlung
11.-15.10.	Arzo TI	WK-Tagung/Journées CS
23.-29.10.	Budapest	Europäische Tagung über Cortinarien/ Journées européennes du Cortinaire

Pilzausstellungen (siehe Vereinsmitteilungen)

17. und 18. September	Niederbipp
24. und 25. September	Interlaken (in Unterseen)
1. und 2. Oktober	Fricktal (in Möhlin)
8. und 9. Oktober	Zürich
15. und 16. Oktober	Seetal (in Meisterschwanden)
22. und 23. Oktober	Solothurn (Riedholz, Wallierhof)

Expositions (voir Communiqués des Sociétés)

1-30 septembre	Delémont (La Caquerelle, exposition didactique)
17-18 septembre	Bulle