



VEREIN FÜR PILZKUNDE
BÜMPLIZ

Pilze Sammeln und Verwerten zu beachten – Höck #1 vom 11. April 2022

1. **Sammeln** mit Korb oder Stofftasche (wichtig ist die Luftdurchlässigkeit und dass Pilze nicht zerdrückt werden), mit Messer und Bürste oder Pinsel.

Zusätzlich dazu sind separate Kartonschalen oder leere Früchteschalen empfehlenswert, um allfällige Giftpilze oder zu bestimmende Pilze ganz und separat zu transportieren.

Beim Sammeln stellt sich immer die Frage «Abschneiden» oder Herausdrehen oder Herausziehen. Das ist abhängig von der Art des Pilzes (z.B. wäre es schade Steinpilze abzuschneiden) und ob der Pilz bekannt ist oder nicht. Zum Bestimmen werden alle Organe des Pilzes benötigt, auch evtl. Substrateile, also müssen unbekannte Pilze möglichst ganz mitgenommen werden. Oft sind auch Pilze genau nur zu bestimmen, wenn alles, z.B. die Stielbasis sichtbar ist. Also Hüte nur abschneiden, wenn keine Verwechslungsgefahr mit Giftpilzen besteht. Und – falls Pilze zur Pilzkontrolle gebracht werden, müssen sie ganz gezeigt werden. Z.B. sind Gifthäublinge (*Galerina marginata*; Stiel mit weissen Fasern) und Stockschwämmchen (*Kuehneromyces mutabilis*; Stiel mit feinen abstehenden Schüppchen) sicher nur an den Stielen zu unterscheiden).

=> eher herausdrehen oder rausziehen, Loch wieder verschliessen, Restmycel nicht verletzen

=> Mycel und Basis oder Stiel nur wegschneiden, wenn die Pilze sicher bestimmt sind.

=> nur gute, junge, frische Pilze sammeln, auf Maden kontrollieren im Feld, unschöne Stellen wegschneiden draussen (= Vorputzen)

2. **Verarbeiten** zu Hause müssen die Pilze möglichst rasch verarbeitet werden – nicht liegen lassen. Im Notfall können sie in einem feuchten Tuch oder einem Behältnis ca. 24 h an der Kühle gelagert werden. Besser ist aber eine umgehende Verarbeitung.

2A) Pilze als Frischgerichte verarbeiten, z.B. Pilzragout.

Hier gibt es prinzipiell die Grundkocharten

KOCHEN, DÄMPFEN UND BRATEN – JE NACH VORLIEGENDEN PILZARTEN IST DAS EINE ODER ANDERE BESSER GEEIGNET.

Einige Pilze müssen vorgekocht werden, d.h. kurz aufgekocht und das Wasser weggeschüttet werden, z.B. Nebelkappe, netzstielliger Hexenröhrlinge, Hallimasche, purpurfilziger Holzritterling – anschliessend können sie gedämpft oder gebraten werden.

2B) Pilze konservieren

Da kommen verschiedene Konservierungsmethoden in Frage, auch hier wieder eignen sich nicht alle Methoden für alle Pilze und je nachdem müssen die Pilze anders behandelt werden. **Es ist also wichtig, zu wissen, welche Pilze man wie konservieren will.**



**VEREIN FÜR PILZKUNDE
BÜMPLIZ**

TROCKNEN (Dörren): Die Pilze werden hier nicht gewaschen, sondern nur sehr gut geputzt!

Das Trocknen eignet sich für Pilze, die nicht zu weich und zu nass sind (z.B. geeignet sind Röhrlinge, Riesenschirmlinge, Trichterlinge, Champignons, Stockschwämmchen) oder die nicht zu zäh sind. Nicht geeignet sind Pfifferlinge, Tintlinge, Eierschwämme, Milchlinge, Stäublinge, Mairitterlinge, Gallert – oder Eispilze).

Gut geeignet für alle Röhrlinge (in Scheiben schneiden) an der Luft oder besser im Dörrex trocknen bis sie rascheln und brechbar sind. Die getrockneten Pilze dann in Gläser füllen, kleine Stücke können Pilzpulver verarbeitet werden. Dörripilze haben oft ein stärkeres Aroma als Frischpilze.

EINLEGEN: Diese Methode ist geeignet für viele kleinere Pilze, z.B. Eierschwämme, Pfifferlinge, Lacktrichterlinge, Stockschwämmchen. Eingelegte Pilze sind lange haltbar und eignen sich als Beilage zu Käse oder Fleischgerichten. Auch Reizker und Habichtspilz eignen sich.

Vorgehen:

1. Waschen und Blanchieren in Kochsud (Salzsud), evtl. Salz- und Essigsud (nur kurz 2 – 5 min)
2. Dann Einlegesud zubereiten (Salzlösung mit Essig oder Essiglösung oder Essig-Weissweinslösung oder Olivenöl) – es gibt hier unzählige Rezepte.
Mäggy Klein hat gute Erfahrungen mit Meersalz (2/3) und weissem Aceto Balsamico (1/3) gemacht). Der Einlegesud kann mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini etc. angereichert werden – aufpassen, dass diese nicht das Pilzaroma überdecken. Gute Erfahrungen gemacht mit Thymian und Basilicum.
3. Blanchierte Pilze absieben und in Gläser füllen, anschliessend Einlegesud dazugeben

EINFRIEREN: heute eine gängige und gute Methode, sofern Gefrierraum vorhanden ist. Sie ist geeignet für feste Pilze oder dann schon für fertig zubereitete Pilzgerichte. Wenn Pilze eingefroren werden, diese waschen, abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Die einzelnen Scheiben oder Pilzstücke am besten auf einer flachen Unterlage auslegen und 1 Tag in den Gefrierschrank geben. Nachher können sie in Säcke oder Gefässe abgefüllt werden. Der Vorteil des separaten Einfrierens ist, die platzsparende Aufbewahrung nachher und dass sie einzeln entnommen werden können.

Achtung: eingefrorene Pilze oder Pilzgerichte nicht auftauen lassen (sie werden matschig), sondern direkt verkochen.

STERILISIEREN: Mit dieser Methode können grosse Mengen von Pilzen konserviert und verwertet werden. Die Pilze werden gewaschen und mit Salz (ohne Öl oder Fett) ca. 10 – 15 min. gedünstet, sie fallen zusammen und Wasser tritt aus. Absieben, das Salzwasser



**VEREIN FÜR PILZKUNDE
BÜMPLIZ**

auffangen und in Sterilisiergläser füllen, mit dem aufgefangenen Wasser oder frischem Salzwasser auffüllen und Sterilisieren. Sie sind lange haltbar.

SILIEREN =SAUER-EINMACHEN: Wie Sauerkraut können Pilze auch eingemacht werden und mit Milchsäure konserviert werden. Dazu 2 min. im Salzwasser kochen, dann abtropfen lassen und lagenweise in einen Steinguttopf schichten. Jede Lage mit etwas Salz und Zucker bestreuen. Am Schluss Sauermilch drüber geben, bis alles gut gedeckt ist, mit einer Gaze abdecken und dann einen Holzdeckel drauflegen (evtl. diesen beschweren mit einem Stein)

In vielen Pilzbüchern finden sich auch Rezepte und Hinweise, z.B. im Pilzfürer der Schweiz von Markus Flück oder im Handbuch für Pilzsammler von Andreas Gminder. Deshalb wird hier auf eine Literaturliste verzichtet.

Nachfolgend einige klassische Bücher, vielleicht regen sie an, die Buchhandlungen etwas auf das Thema zu durchstöbern. Auch antiquarische Suchen lohnen sich.

