

STEFAN MARXER

Gefundenes Fressen:

SAMMLE DIR EINEN KORB VOLL WILDER

» Pilze «

4 PILZ-
PORTRAITS
FÜR DEN
HERBST

löwenzahn



Hallo Pilze! Wo versteckt ihr euch denn?



The game is on: Herbst = Pilzzeit!

Also, worauf wartest du noch? Werde mit uns zum Detektiv des Waldes und spür die wilden Pilze auf, bis dein Korb randvoll ist! Jetzt ist die beste Jahreszeit, um mit dem Pilzesammeln loszulegen. Und weil der Herbst noch so viel mehr zu bieten hat als Steinpilze und Pfifferlinge, stellen wir dir hier vier richtig coole Waldbewohner vor, die sich gerade zwischen Moos und Blättern verstecken.

Viel Spaß bei der Pilzjagd!

Deine Löwenzähne



IM PILZ-SCHLARAFFENLAND – ES IST HERBST!

Monat	Einteilung	Jahreszeit
Anfang September	Frühherbst	Herbst
Ende September	Vollherbst	
Oktober	Spätherbst	

Wenn die Hitzetage des Augusts endlich dahinziehen, die Tage spürbar kürzer werden, das Laub allmählich seine Farbe verändert und die Luft in den Wäldern merklich frischer wird, ist der Einzug der wichtigsten Saison für uns Pilzsammler nicht mehr aufzuhalten. Sehnsüchtig warten wir auf Regen – denn wir wissen, was nach ausgiebigen Niederschlägen bald auf uns wartet ...

Eingefleischte Sucherinnen stehen schon in den Startlöchern. Unter den Pilzliebhabern wird geflüstert: Wächst schon was? Die ersten Funde im Herbst werden natürlich gern verschwiegen, um in Ruhe allein suchen zu können – ein ungeschriebenes Gesetz unter Pilzjägern. Für alle, die mit dem Pilzesammeln beginnen möchten, ist nun die ideale Zeit, um die umliegenden Wälder besser kennenzulernen. Jetzt findest du die größte Artenvielfalt des Jahres und die Chancen, fündig zu werden, stehen fast bei 100 %. Bis in unsere Vorgärten und Parkanlagen rücken sie vor, um ihre Sporen im Wind zu verteilen. Aber Achtung: Pilze, die nahe an der menschlichen Zivilisation wachsen, solltest du prinzipiell meiden. Hier kann die Schwermetallbelastung deutlich erhöht sein.



Unser Gespür für den Wald verrät uns,
wann die Pilze kommen ...

In den Laub- und Nadelwäldern, im Flachland oder in höheren Lagen beginnt zu dieser Zeit ein regelrechter Wettlauf verschiedenster Pilzarten. Warme Tage, kühle Nächte, (hoffentlich) ausreichende Niederschläge und eine wohlige Laub- und Streudecke erleichtern den jungen Pilzen das Heranwachsen und sorgen für ein wahres Spektakel am Waldboden. Somit bietet der Herbst das breiteste Angebot, das die Pilzwelt an Köstlichkeiten, Farben, Formen und Kuriositäten zu bieten hat.

Aus phänologischer Sicht unterteilt sich der Herbst in drei Phasen. Der Frühherbst, also Anfang September, ist gerade in höher gelegenen (über 1000 m Seehöhe), von Nadelbäumen dominierten Wäldern, die beste Zeit des Pilzjahres. Gelbe Pfifferlings-Teppiche bedecken ganze Waldhänge, verschiedenste Reizker sprießen unbemerkt an jeder Ecke, Steinpilze und ihre Verwandten, die bereits im Sommer wachsen, finden sich jetzt überall, wohin man auch sieht. In tieferen, von Laubwäldern dominierten Gegenden ist der Frühherbst meist die Zeit des Wartens. Die Hitze und die Trockenheit des Sommers stecken noch tief im Waldboden. In dieser Zeit sind Niederschläge im wahrsten Sinne des Wortes lebenswichtig für unsere noch im Boden verbarrikadierten Freunde. Regnet es im September nicht oder nur wenig, verschiebt sich das Pilzaufkommen in den Vollherbst und in besonders trockenen Jahren bis in den Spätherbst.



**... und tada! Zur richtigen Zeit
am richtigen Ort erwarten dich
sensationelle Funde!**



**... der Duft von Feuchtigkeit, Laub und
Frische ist ein eindeutiges Indiz ...**

Meine Suchgebiete rund um Wien zählen beispielsweise zu letzteren Gebieten, in denen es erst im Vollherbst so richtig rund geht. Das jährliche Massenaufkommen an Steinpilzen spielt sich also in feuchten Jahren meist in den letzten Septemberwochen ab. Es gilt: Beobachte das Wetter, warte auf die ersten Anzeichen und lass in ungünstigen Jahren nicht den Kopf hängen. Bleib geduldig und wachsam – es ergibt sich immer ein Zeitfenster, innerhalb dessen du die Pilzfreuden voll auskosten kannst!

Der Gelbstielige Trompetenpfefferling

Der Bruder des Pfefferlings



Eine malerische Gruppe mitten in einem Heidelbeerfeld.

LATEINISCHER NAME: <i>Craterellus tubaeformis var. lutescens</i>	MEINE LEBENSPARTNER: bevorzugt Fichte und Tanne
MICH KENNT MAN AUCH ALS: Gelbstieliger Leistling	HIER VERSTECKE ICH MICH: in Nadelwäldern, aber auch in feuchten Laubmischwäldern; auf sauren Böden
MEINE FAMILIE: <i>Cantharellaceae</i>	ICH WACHSE: meist nicht vor August, dafür bis spät in den Herbst, manchmal sogar in den Winter hinein – nach den ersten Frösten bitte nicht verspeisen, da bin ich nicht mehr genießbar!
MEINE LEBENSWEISE: Mykorrhizapilz	

DAS SOLLTEST DU ÜBER MICH WISSEN:

Auf den ersten Blick übersieht mich der eine oder andere Waldbesucher auf der Suche nach meinen viel bekannteren Verwandten, den Pfifferlingen, meist. Zugegeben: Ich schreie nicht gerade nach Aufmerksamkeit – meine unscheinbare Hutoberseite kann mit dem leuchtenden Gelb der Pfifferlinge nicht mithalten. Es lohnt sich aber, mich umzudrehen: Mein langer, innen hohler Stiel wird im oberen Bereich abrupt von dunklen Leisten abgelöst, die überaus ansehnlich sind. Geschmacklich bin ich, wie alle meine Pfifferlingsgeschwister, vorzüglich. Ich zähle zu den kulinarischen Spitzenpilzen. Wenn mir ein Standort gefällt, komme ich massenhaft vor und bedecke ganze Bodenabschnitte mit meinen büschelig wachsenden Fruchtkörpern. Wer mich nicht kennt, verpasst also etwas!

DARAN ERKENNST DU MICH:

Anhand meines leuchtend gelben und hohlen Stiels in Abgrenzung zu meinen dunklen Leisten kannst du mich eindeutig erkennen. Ich werde zumeist ca. 5–8 cm groß und rieche leicht fruchtig. Meine Hutoberseite ist gräulich bis ockerfarben. Mein Fleisch ist dünn und weich. Von mir gibt es zahlreiche Variationen. Mein Bruder beispielsweise – der „normale“ Trompetenpfifferling – hat einen weniger hellen Stiel, der mehr der Farbe der Hutoberseite entspricht.

MIT DIESEN PILZEN SOLLTEST DU MICH BESSER NICHT**VERWECHSELN:**

In seltenen Fällen könnte ich mit dem ungenießbaren, sehr seltenen Stinkenden Samtschneckling (*Hodophilus foetens*) verwechselt werden, der allerdings aufgrund seines Gestanks eindeutig ausgeschlossen werden kann.

SO SCHMECKE ICH AM BESTEN:

Gedünstet und mit Paprikapulver und Currypulver gewürzt, ab auf eine Scheibe Brot und fertig ist ein Snack der etwas anderen Art!

SCHON GEWUSST?

Mein unscheinbarer Stiel ist innen hohl, weshalb einer meiner nahen Verwandten auch als „Durchbohrter Leistling“ bekannt ist.

Der Duftende Leistling

Hallo, darf ich mich hier auch noch gleich vorstellen? Ich bin der Duftende Leistling (*Craterellus lutescens*), ein weiterer Pfifferlingsverwandter, komme aber deutlich seltener vor als der Gelbstielige Trompetenpfifferling. Im Gegensatz zu ihm habe ich weniger ausgeprägte, hell graubraune bis creme- oder goldfarbene Leisten, die sich farblich weniger vom Stiel abgrenzen. Ich habe, wie mein Name schon vermuten lässt, einen überaus angenehmen Geruch. Wenn ich noch jung bin, habe ich einen dunkleren Hut mit Fransen auf der Oberseite. Ich suche mir dieselben Lebenspartner wie andere Pfifferlinge aus, bevorzuge jedoch höher gelegene Bergwälder.



Meine Merkmale: unscheinbare helle Leisten, dunkler fransiger Hut.

Die Semmelstoppelpilze

Stachelige Zeitgenossen mit goldenem Herz



Gruppe von Semmelstoppelpilzen (*Hydnum rufescens*) aus dem Nadelwald

LATEINISCHER NAME: <i>Hydnum repandum</i> und <i>Hydnum rufescens</i>	UNSERE LEBENSPARTNER: hauptsächlich Rotbuchen oder Fichten, daneben auch Tannen, Eichen und Kiefern
UNS KENNT MAN AUCH ALS : Semmelgelben Stacheling und Rotgelben Stoppelpilz	HIER VERSTECKEN WIR UNS: vorwiegend in Buchen- und Mischwäldern
UNSERE FAMILIE: <i>Hydnaceae</i>	WIR WACHSEN: je nach Standort vom Sommer bis in den Spätherbst
UNSERE LEBENSWEISE: Mykorrhizapilz	

DAS SOLLTEST DU ÜBER UNS WISSEN:

Wir haben ein starkes Eigenaroma, das zu-gegebenermaßen nicht jedermanns Sache ist. Da wir nicht gerade das Suchobjekt Nummer 1 sind, kannst du uns mitunter in großen Mengen antreffen und solltest uns daher auf jeden Fall einmal probieren. In älterem Zustand schmecken wir zunehmend bitter, daher sollten wir nur jung verspeist und eingesammelt werden. Wir besitzen ein äußerst festes Fleisch und sollten besonders gut durchgegart werden. Sofern dir unser Geschmack zusagt, sind wir auch getrocknet und zu Pilzpulver (Seite 160) weiterverarbeitet sehr gut als Gewürzmittel einzusetzen.

DARAN ERKENNST DU UNS:

Unter den Herbstpilzen genießen wir eine Sonderstellung, haben wir doch ungleich der anderen weder Röhren noch Lamellen auf unserer Hutunterseite, sondern sogenannte Stoppeln. Diese wachsen wie Stacheln und werden mit zunehmendem Alter immer länger. Die Oberseite unseres Hutes ist cremeweiß bis orange, trocken, matt und fühlt sich glatt und samtig an.

MIT DIESEN PILZEN SOLLTEST DU UNS BESSER NICHT VERWECHSELN:

Aufgrund unseres einzigartigen Aussehens sind wir kaum zu verwechseln und auch für Anfängerinnen gut identifizierbar. Ähnliche Pilze wie der Semmelporling (*Albatrellus confluens*) oder der Schafsporling (*Albatrellus ovinus*) die eine hellere Färbung aufweisen, sind ebenfalls essbar.

SO SCHMECKE WIR AM BESTEN:

Ein absolutes Highlight in der Pilzkulinarik – gegrillte Semmelstoppelpilze! (Seite 162)

Semmelporling (*Albatrellus confluens*)Eindeutige Erkennungsmerkmale:
kleine Zapfen auf der Hutunterseite**SCHON GEWUSST?**

Unsere feinen Stacheln sind sehr spröde, also sei vorsichtig, wenn du uns verarbeitest, ansonsten ist schnell deine gesamte Küche „eingesemelt“.

Verwandte aus dem Laubwald: Weiße Semmelstoppelpilze
(*Hydnum repandum* var. *albidum*)



Der Parasol

Ein lebender Sonnenschirm im Miniformat



Ein junges Parasolpaar knapp vor der Schirmöffnung

LATEINISCHER NAME: <i>Macrolepiota procera</i>	MEIN LIEBLINGSSNACK: üppige Laubberge
MICH KENNT MAN AUCH ALS: : Riesenschirmling	HIER VERSTECKE ICH MICH: gern in Laubwäldern, Waldlichtungen, Randzonen
MEINE FAMILIE: <i>Agaricaceae</i>	ICH WACHSE: ab Sommerende bis in den November, in feucht-warmen Jahren schon ab Mitte Juni
MEINE LEBENSWEISE: Saprobiont	

DAS SOLLTEST DU ÜBER MICH WISSEN:

Ich bin ein listiges Kerlchen und gar nicht standorttreu. Das liegt daran, dass ich mich als Saprobiont immer dort niederlasse, wo es für mich gerade am günstigsten ist (Seite 37). Ich wachse, wo ich will – jedes Mal woanders! Dabei bevorzuge ich unscheinbare dichte Laubwälder mit großen Laubmassen, in denen du ansonsten eher nicht suchen würdest.



Auch der größte Schirm muss einmal klein anfangen.



Länger als ein Unterarm mit einem tellergrößen Schirm

DARAN ERKENNST DU MICH:

Ich mache meinem Namen alle Ehre und erreiche beachtliche Ausmaße im Vergleich zu vielen meiner kleineren Verwandten. Mein Hut kann mitunter Tellergröße erreichen, mein Stiel hebt mich für einen Pilz in luftige Höhen von bis zu 40 cm! Zudem habe ich einen interessanten, auffälligen, nussartigen Eigengeruch, der nur schwer zu verwechseln ist und für manche erst beim zweiten Riechen einen guten Eindruck hinterlässt. Meine auffällige schuppenartige Musterung (auch Natterung genannt) an Stiel und Hut (vor allem bei jüngeren Exemplaren) und mein verschiebbarer Ring machen mich gut erkennbar. An meiner Hutunterseite findest du weiße feine Lamellen. Mein Fleisch ist weich und weiß bis hellbraun.



Vorsicht vor Verwechslungen mit kleineren giftigen Schirmlingen wie dem Beschuheten bzw. dem Rotknolligen Schirmling (*Lepiota ignivolvata*)!

MIT DIESEN PILZEN SOLLTEST DU MICH BESSER NICHT**VERWECHSELN:**

Ein möglicher Verwechslungspartner ist der Gift-Riesenschirmling (*Chlorophyllum venenatum*), der eine große Knolle aufweist und an zivilisationsnahen Plätzen auftreten kann. Der Beschuhete Schirmling (*Lepiota ignivolvata*) riecht im Gegensatz zu mir unangenehm und hat eine rötliche Hutfärbung. Auch der Spitzschuppige Schirmling (*Echinoderma asperum*) ähnelt mir auf den ersten Blick, unterscheidet sich aber durch seinen nicht verschiebbaren Ring, sein punktiertes Muster und seinen unangenehmen Geruch. Achtung bei der Verwechslung: In Kombination mit Alkohol ist dieser Doppelgänger giftig! Von kleineren Schirmlingen solltest du generell Abstand halten, unter ihnen finden sich einige giftige Arten.

SO SCHMECKE ICH AM BESTEN:

Schon aufgrund meiner Form bin ich das perfekte Pilzschnitzel. Vorsicht: Wer zu viel von mir erwischt, muss mit einem rebellierenden Magen rechnen. Also: Mit Bedacht zugreifen!

SCHON GEWUSST?

Fühl mal: Die Oberfläche auf der Ringoberseite ist so weich und angenehm wie kaum ein anderes Material in der Natur!

Die Krause Glucke

Die blasse Koralle im Kiefernwald



Der Vergleich: rechts ein junger, heller Pilz – links ein graues, dunkleres, erwachsenes Exemplar.

LATEINISCHER NAME: <i>Sparassis crispa</i>	MEIN LIEBLINGSSNACK: eindeutig die Kiefer
MICH KENNT MAN AUCH ALS: : Blumenkohlpilz oder Fette Henne	HIER VERSTECKE ICH MICH: ich wachse recht auffällig an Füßen und Wurzeln von Kiefern – von Verstecken kann also nicht die Rede sein!
MEINE FAMILIE: <i>Sparassidiaceae</i>	ICH WACHSE: in feuchten Sommern ab August bis in den November
MEINE LEBENSWEISE: Parasit und/oder Saprobiont	

DAS SOLLTEST DU ÜBER MICH WISSEN:

Wer mich einmal probiert hat, kann mich nie mehr vergessen. Ich bin die Geschmackskönigin des gesamten Pilzreichs. Kein anderer Pilz kann in Bezug auf Aroma, Eigengeschmack gepaart mit Ergiebigkeit – ich kann einige Kilo schwer werden – mit mir mithalten. Manch einer vergleicht meinen feinen Geschmack mit den ebenso geschätzten Morcheln, die aber nur im Frühjahr zu finden sind. Um mich zu entdecken, lohnt ein Blick in Kiefernwälder ab dem Spätsommer bis weit in den Herbst hinein. Für die Kiefer ist mein Auftreten hingegen weniger erfreulich. Ich „befalle“ ihre Wurzeln und Stammansätze und komme jedes Jahr genau an derselben Stelle wieder. Wer mich also einmal entdeckt hat, sollte sich Fundort und Zeitpunkt genau merken und nächstes Jahr wiederkommen.

DARAN ERKENNST DU MICH:

Mein Aussehen erinnert an Korallen oder Badeschwämme. Ich weise eine weißliche, später leicht graue Verfärbung mit dünnen schwarzen Randzonen auf. In meinen Windungen versteckt sich allerlei Erde, Gras und Nadeln. Auch der eine oder andere Käfer sucht in mir Zuflucht, wodurch ich zu den Pilzen zähle, deren Säuberung am aufwendigsten ist. Aber mein einzigartiger Geschmack lohnt für alle Mühen!



Das korallenartige Innenleben einer Glucke sollte gründlich gesäubert werden.



Bereits von Weitem erkennbar – eine fußballgroße Krause Glucke direkt am Kiefernstamm.

MIT DIESEN PILZEN SOLLTEST DU MICH BESSER NICHT**VERWECHSELN:**

Dank meiner hellen Färbung, meiner einzigartigen Wuchsform, meines intensiven Geruchs und meiner engen Bindung an Kiefern kannst du mich eindeutig erkennen und nicht verwechseln! Allerdings gibt es unter Tannen und Eichenbäumen noch eine verwandte Art, die Breitblättrige Glucke (*Sparassis brevipes*), die früher auftritt und so selten geworden ist, dass sie unbedingt im Wald verbleiben sollte!

SO SCHMECKE ICH AM BESTEN:

Wie auch immer du mich zubereiten möchtest – durch mein unglaublich starkes Aroma ist weniger Verarbeitung oft mehr! Auch getrocknet bin ich eine Köstlichkeit und kann zur Verfeinerung von Suppen und anderen Gerichten verwendet werden.

SCHON GEWUSST?

Von uns wurden schon Exemplare mit einem unglaublichen Gewicht von über 5 kg gefunden.





Impressum

Dieses Booklet ist ein Auszug aus dem Buch „Pilzvergnügt. Die Schätze des Waldes aufspüren. Suchen, sammeln, satt sein das ganze Jahr“ von Stefan Marxer.

Das Booklet ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt. Die Inhalte dürfen ohne Zustimmung des Löwenzahn Verlags nicht vervielfältigt, weitergegeben oder zum Download angeboten werden.

© 2020 by Löwenzahn in der Studienverlag Ges.m.b.H.,
Erlersstraße 10, A-6020 Innsbruck

Bookletgestaltung: Karin Berner

Umschlag- und Buchgestaltung sowie grafische Umsetzung:

Tina Radulovic – Atelier für Design & Kommunikation

Illustrationen: Tina Radulovic, Freepik

Fotografien: alle Stefan Marxer, außer: Rupert Pessl: S. 2, 4, 5 links unten, 14, 16

www.loewenzahn.at

Alle Rechte vorbehalten.

Auf zur Pilzjagd – jetzt wird gesammelt!



Dieses ultimative Pilzbuch ist viel mehr als ein gewöhnlicher Sammelguide – es ist dein unschlagbarer Pilzbegleiter durchs ganze Jahr!

Tauch ein in das faszinierende Universum der Pilze, lerne die Plätze kennen, an denen sie sich wohlfühlen und finde raus, wie du deine Lieblingsspilze aufspürst und erkennst.

Und zwar nicht nur im Spätsommer oder Herbst: Hier findest du nämlich Sammeltipps fürs ganze Jahr und dazu Porträts von rund 40 Lieblings-Pilzsorten.

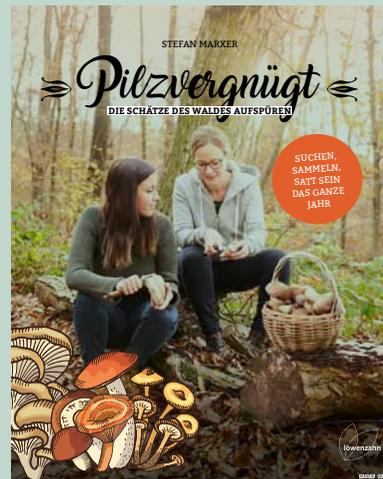
Wenn du mit einem vollen Beutel zuhause angekommen bist, wird schnurstracks losgeschnippelt!

Stefan Marxer liefert dir massenhaft Infos und Tipps, wie du deine Pilze putzen, zubereiten, trocknen und aufbewahren kannst – und dazu richtig gute Rezepte für den absoluten Waldgenuss.



Ein Pilzfreund fürs Leben:

Stefan Marxer ist seit 25 Jahren in den Wäldern unterwegs und hält Ausschau nach den schönsten Pilzexemplaren. Nun möchte der Agrarwissenschaftler sein Wissen über die eigenwilligen Geschöpfe und ihre Geheimplätze mit allen begeisterten Pilzjägern teilen.



Stefan Marxer

Pilzvergnügt

Die Schätze des Waldes aufspüren.

Suchen, sammeln,
satt sein das ganze Jahr

ISBN 978-3-7066-2672-9

24,90 €

