

August bis Mitte Oktober hat es die meisten Pilze auch giftige Arten - eben eine sehr grosse Vielfalt. Dann heisst es Obacht geben auf die giftigen Doppelgänger der beliebtesten Speisepilze. Wer sicher gehen will, lässt sein Sammelgut vor dem Verzehr kontrollieren.

Amtliche Pilzkontrolle 2020 im Jundt-Huus, Gelterkinden für die Gemeinden: Gelterkinden, Maisprach, Ormalingen, Anwil, Buus, Hemmiken, Oltingen, Rickenbach, Rothenfluh, Tecknau, Wenslingen

Öffnungszeiten während der Pilzsaison vom 9. August bis 25. Oktober 2020: Jeweils am Samstag und Sonntag, 16.00 bis 18.00 Uhr.

Ausserhalb der Pilzsaison nach telefonischer Anmeldung:

076 322 13 63 Nadja Rieder oder 076 412 08 11 Catherine Müller

Für **Fragen rund um Pilze** beispielsweise: Kulinarisches, Vorträge, Exkursionen, Kurse, Bildmaterial oder Literatur, schicken Sie doch einfach eine E-mail an Nadja Rieder: xana1350@gmail.com oder an mich: catherinemueller@expertenteam.ch

Der **Pilz des Jahres 2020** ist die gewöhnliche Stinkmorchel oder auch Leichenfinger genannt. In unseren Breiten gibt es nur wenige Pilze, die man riecht, bevor man sie sieht! Denn ausgewachsen stinken sie intensiv nach Aas, was vor allem Fliegen anlockt. Dabei kann die Gewöhnliche Stinkmorchel im jugendlichen Stadium den Speiseplan bereichern. Hexeneier lassen sich geschält ähnlich wie Bratkartoffeln zubereiten. Entfernt man die Aussenhaut, die bräunliche Gallertmasse und die braungrüne Schicht darunter, bleibt ein weisser Kern übrig, der sehr kompakt und schnittfest ist. Dieser Kern des Hexeneis gilt bei manchen Sammlern als Delikatesse. Ältere Exemplare sieht (und riecht) man relativ häufig, doch Hexeneier sind unscheinbar und haben zudem nur ein paar Tage Bestand. Hier mein Tipp: genauer nachschauen am besten in einem Fichtenwaldstück, das bereits Anwesenheit von Stinkmorcheln halb in der Erde vergraben oder dem Mossboden liegend kann wie eine hochreife Tomate: Prall, aber auch fragil.



Hexeneier, ganz



Phallus impudicus



Hexenei aufgeschnitten

Essbare Pilze gibt es das ganze Jahr durch. Im Winter sind dies die Austernseitlinge, Samtfussrüblinge oder Judasohren. **März-April** kann man die ersten Morcheln finden. Der **Mai** schenkt uns, wenns genug regnet Mairitterlinge. Ab **Juni** kann man damit rechnen, die wohlschmeckenden Pfifferlinge zu finden. Im **Juli** zeigen sich auch schon vereinzelt Steinpilze, Maronen oder Rotkappen. Die eigentliche Zeit der hoch geschätzten und leidenschaftlich gesuchten Speisesorten geht erst ab Mitte **August** so richtig los, vorausgesetzt, es ist dann nicht zu trocken. Ab **September** gibt es dann die Semmelstoppelpilze, die meist an Moos bedeckten Stellen im lichten Kiefernwald oder an Wegrändern zu finden sind. Bis gegen Ende des Monats **Oktober** hat man meist schon so viele Pilze gefunden, dass man sich einen 'Wintervorrat' anlegen konnte. Gedörrt, gefroren oder eingelegt erfreuen sie dann 'hors saison' das Gourmetherz. Als Sauce zu Pasta und Fleisch oder in der Kartoffelsuppe, im Fondue, im Risotto... Auf eine erfolgreiche Pilzsaison und mit herzlichen Pilzgrüssen Catherine Müller und Nadja Rieder (14. Mai 2020).