



## Kleine Pilzkunde

Pilzfreunde aufgepasst - die Sammelsaison ist eröffnet! In den Wäldern tummeln sich Champignons, Pfifferlinge und Steinpilze und warten nur darauf, von uns entdeckt zu werden. Kleiner Überblick gefällig?

### Feldchampignon

(*Agaricus campestris*)



Wo finde ich ihn?

Auf Weiden und Wiesen wie zum Beispiel Pferdekoppeln, aber auch in Parks und städtischen Grünanlagen.

Wie sieht er aus?

Seidig matter, halbkugeliger, grauweißer Hut; die Lamellen innen sind lachsrosa. Der Stiel wird bis zu 7 cm hoch.

Was kann ich mit ihm machen?

Ab damit in den Salat - der milde, nussige Geschmack passt zum Beispiel prima zu Roter Beete.

# Fliegenpilz

(Amanita muscaria)



Wo finde ich ihn?

Hauptsächlich in Nadelwäldern, unter Birken oder in Berglagen.

Wie sieht er aus?

Der bekannte Pilz trägt einen roten bis orangegelben Hut, der mit weißen Punkten besetzt ist. Er wird bis zu 20 cm hoch.

Was kann ich mit ihm machen?

Fliegenfalle bauen: Pilz in eine Schüssel mit Milch legen: Das Gift löst sich, die angelockten Fliegen werden betäubt.

**Nicht verzehren, giftig!**

# Spitzmorchel

(Morchella elata)



Wo finde ich ihn?

In Nadelwäldern, an Wegrändern und auf Holzlagerplätzen.

Wie sieht er aus?

Der lange, spitze Hut wird bis zu 10 cm hoch und ist wabenartig gekammert. Der Stiel ist kurz und runzelig.

Was kann ich mit ihm machen?

Essen! Das Pilzfleisch schmeckt prima - etwa in einer Rahmsauce zu Pasta oder im Frikassee mit Spargel, etwas süßer Sahne und Zitronensaft. Lecker!

## Grünblättriger Schwefelkopf

(*Hypholoma fasciculare*)



Wo finde ich ihn?

Überall, wo es Laub- und Nadelwälder gibt.

Wie sieht er aus?

Breiter, schwefelgelber Hut mit rötlichem Scheitel und grünen Lamellen. Der bis zu 10 cm lange Stiel ist ebenfalls schwefelgelb. Wächst meist in Büscheln.

Was kann ich mit ihm machen?

Vorsicht, giftig! Nach dem ersten Bissen würden die wenigsten aber weiter essen - das Fleisch ist extrem bitter.

## Rothütiger Steinpilz

## (Boletus pinophilus)



Wo finde ich ihn?

In Kiefernwäldern – deswegen wird er auch Kiefernsteinpilz genannt.

Wie sieht er aus?

Gewölbter, dunkelbrauner Hut, der bis zu 25 cm breit werden kann. Der bauchige Stiel wird bis zu 6 cm dick.

Was kann ich mit ihm machen?

Er ist ein hervorragender Speisepilz mit würzigem Geschmack und festem Fleisch. Die Hüte können wie Schnitzel paniert und gebraten werden – köstlich!

Link zum Beitrag:

<https://www.knauberwelt.de/kleine-pilzkunde/>