

KARBOLCHAMPIGNON

Sterben wird man an ihm nicht, aber man verdirbt sich so heftig den Magen, dass viele nach dieser Erfahrung für den Rest ihres Lebens überhaupt keine Pilze mehr essen wollen. Da er sich nur in wenigen, manchmal auch nur schwach ausgeprägten Details von den Speisechampignons unterscheidet, haben wir in diesem Buch auf die Vorstellung der Champignons verzichtet.



Karbolchampignons, auch Karbolegerlinge genannt, sehen fast wie Zuchtchampignons aus.

Sicher einkaufen

Zum Glück gibt es viele Speisepilze in guter Qualität und ohne giftige Doppelgänger vielerorts als Zuchtpilze zu kaufen. Was bleibt, ist die Gefahr, an verdorbene Ware zu geraten. Ein kritischer Blick und ein vorsichtiger Druck vermeiden Magengrummen und Schlimmeres.



Gifthäublinge erkennt man an den silbrigen Fasern am Stiel.

GIFTHÄUBLING

So klein er ist, er hat es in sich: Er ist nämlich tödlich giftig. Leider kommt es durch Gifthäublinge leicht zu Pilzvergiftungen, da sie den essbaren Stockschwämmchen extrem ähnlich sehen und noch dazu nicht selten in ihrer direkten Nachbarschaft wachsen. Die leckeren Stockschwämmchen haben daher in diesem Buch keine Aufnahme gefunden.



MARONE

Der perfekte Einstiegspilz

Wer genau hinsieht, für den ist sie unverwechselbar, sie ist häufig zu finden und noch dazu sehr lecker – ein wunderbarer Pilz für den Einstieg als Pilzsammler.

Wann suchen?

Typisch Herbstpilz: Wenn im Oktober oder November das gemütliche Schmuddelwetter beginnt, wächst die Aussicht auf ein wärmendes Pilzgericht mit Maronenröhrlingen, auch Braunkappen oder kurz Maronen genannt.

Es könnte sogar sein, dass die Körbe vor lauter Sammlerglück kaum zu schleppen sind. Einige Jahre nach einer Durchforstung eines Fichtenwaldes ist so ein Massenaufreten wahrscheinlich, danach tauchen sie wieder für einige Jahre eher vereinzelt auf. Selbst wenn schon die ersten Schneeflocken gefallen sind, kann man Maronen noch finden. Frostige Temperaturen machen ihnen aber dann schnell ein Ende – rien ne va plus.

Typisch Maronen: Im Moos ...





... einer herbstlichen Fichten-Monokultur.

Fichten ...

... sind immergrüne Nadelbäume mit rotbraunen Stämmen und hängenden Zapfen. „Fichte sticht, Tanne nicht“ beschreibt den deutlichsten Unterschied zwischen den beiden Baumarten. Wer einmal über die Nadeln am Zweig streicht, spürt es deutlich. Die Nadeln stehen rings um den Zweig.

.....
1

Wo finden?

Ab in den Wald! Denn Maronen sind praktisch nie in Gärten oder Parks zu finden. Sie kommen vorwiegend bei Fichten und Kiefern vor. Da sie auch abgestorbenes Holz – hauptsächlich das der Fichte – zersetzen, stehen sie logischerweise oft an stark vermoderten Fichtenstümpfen. Wo findet man viele solche Stubben? In Fichtenschonungen, die sind der sicherste Ort für eine erfolgreiche Suche nach Maronen. Und solche Baum-„Plantagen“ gibt es praktisch überall, da die Fichte in der Holzwirtschaft lange als sehr ertragreich galt. (Inzwischen sind leider viele Fichten abgestorben, da sie im Flachland fehl am Platz sind und den Klimawandel gar nicht gut vertragen.) Das alles klingt interessant, ist aber eine nutzlose Information für den Pilzsucher, der die Fichte nicht sicher erkennt. In der Hintergrund-Info oben stehen ihre wichtigsten Kennzeichen.