

Pilze einst Mineralstofflieferant, „Salzersatz“ und zum Würzen

von Dipl.-Ing. Michael Machatschek

Pilze haben immer Saison. Für verschiedenste Zwecke werden sie in der Küche verwendet. Über diese Vielfältigkeit der Anwendungsmöglichkeiten, im frischen oder konservierten Zustand, sowie die Bedeutung der Pilze im Ablauf der Geschichte informiert Sie Michael Machatschek im folgenden Artikel.

Die Einstellung zu den Pilzen hat sich innerhalb der letzten vier Jahrzehnte völlig geändert. Noch im 14. Jahrhundert wurden Pilze im Norden Deutschlands als Naturalabgabe gehandhabt. Man sammelte in verschiedenen Regionen nicht nur für den Eigenbedarf, sondern darüber hinaus für den Verkauf auf den Wochenmärkten (s. POHANKA, A. 1987 für Wien).

Geschichtliche Bedeutung

Mit dem Wechsel von der Selbstversorgung und Unterstützung der Haushaltswirtschaft hin zum „Versorgtwerden“ durch die Nahrungsmittelindustrie fand auch ein Einstellungswechsel zu den in der freien Natur wachsenden Schwammerln statt. Fortschrittlich galt, wer sich solche Delikatessen im Geschäft kaufen konnte. Bemerkenswert ist aber, daß erst durch den Einfluß der Lebensmittelindustrie z.B. Champignon- und Austernpilze zu Massennahrungsmitteln geworden sind (vgl. TOLKSDORF, U. 1971). Vor allem die künstliche Anbaubarkeit und die Haltbarmachung in Konserven mittels

Salzwasser oder Essig verdrängten Frischangebote und Dörripilze. Somit fand ein Bruch in der vermittelnden Tradition des Sammelns, Erkennens wie der Verarbeitung statt. Die heutige Ablehnung der Pilznahrung baut auf dem Vorurteil, „Pilze“ seien mit „Gift“ gleichzusetzen und auf die propagierte Meinung, Pilze hätten keinen Nahrungswert. Schon im Mittelalter und lange bis in die Neuzeit herein war „Pilz“ und „Tod“ so ungefähr das gleiche“ (BECKER-DILLINGEN, J. 1950: 842). Dabei gedeihen im anzahlmäßigen Verhältnis bei uns wesentlich weniger giftige Pilze, als eß- und genießbare. Die Reaktorkatastrophe von Tschernobyl 1986 und „ihre stille Post“, die in Form von Radioaktivität in alle Regionen Europas niedergegangen ist, hat auch bewirkt, daß weniger Pilze gesucht werden. Über die Jahre akkumulieren Pilze radioaktive Substanzen. Es dauert sehr lange bis diese über viele Jahre abgebaut werden. Für mich haben aber die Pilze bestimmter Waldregionen und offener Fluren nach wie vor ei-



nen hohen Spezialitätenwert. Bestimmte Sammelgebiete vermeide ich nach wie vor, wegen der starken radioaktiven Verstrahlung.

Frische Zubereitung

Ich habe mit Herren- oder Steinpilz, Rotkappe, Birkenpilz, verschiedenen Röhrlingen, Semmelstoppelpilz, Bovisten, Echem Reizker, Eierschwammerl oder Pfifferling, Braunem Ledertäubling, Gold- und Heringstäubling, Habichtspilz, Parasol oder Regenschirmpilz, Schopftintling, Feld- und Anis-Champignon u.a.m. mittlerweile Erfahrungen gemacht.

Frisch verarbeitete Pilze geben das beste Aroma her. Man kann Pilze sofort nach dem Abschneiden mit dem Messer putzen, dann erspart man sich dies zuhause und man braucht sie kein weiteres Mal in die Hände zu nehmen. Auf keinen Fall sollte man Pilze waschen, da dabei Aroma verloren geht und die Pilze sich mit Wasser vollsaugen. ▀

Pilze sind für Saucen, als Suppeneinlagen - aber auch als Würzmittel besonders gut geeignet



Der schmackhafte Frauentäubling (*Russula cyanoxantha*) ist wegen seiner violettgrünen Färbung noch lange nicht giftig

Dadurch verwässert man Pilzgerichte.

Der köstliche Eigengeschmack der verschiedenen Pilzarten kommt beim alleinigen Anschwitzenlassen in Butter oder Öl am stärksten zum Ausdruck. Lediglich etwas salzen sollte man sie anfangs. Von einer Kräuterwürze sollte man absehen, da sonst der eigene Pilzgeschmack übertüncht wird. Sie können mit Brot gegessen werden, wenn die meiste Flüssigkeit verdunstet ist und das Fett wieder klar geworden ist, oder wenn sie goldbraun geröstet und fest geworden sind. Die Nuancen der Zubereitungen liegen bei den Köchinnen und Köchen - die Phantasie kennt da keine Grenzen. Findet man mehrmals Schwammerl, so kann ein Grundgericht verschiedentlich variiert und ausgeweitet werden. Nach dem Salzen und dem Schwitzenlassen kann man z.B. etwas Weißwein begeben und das Gericht dann klein köcheln lassen.

Schwammerl als Sauce

Andererseits kann man etwas Zitronensaft begeben, mit

oder normalen Rahm beigegeben, dann wird die Sauce eher süßlich. Manche Könner stauben nicht mit Mehl, sondern machen separat eine „Einbrenn“, die dann untergerührt wird. Mit guten Semmelknödeln kommt eine Pilzsauce zur höchsten Vollendung. Auch geschälte Kartoffeln passen gut dazu.

Andere Saucen können auch mit etwas Majoran unter Beigabe von Weinbrand oder Wein angerichtet werden, wieder andere mit wenig Knoblauch, Oregano, Basilikum, mit einem Schuß Weißwein, oder einer Sauce mit goldbraun gerösteter Zwiebel. All diese Saucen sind, wenn man gedämpfte Kartoffeln hinzustampft, auch hervorragend für Teigfüllungen geeignet. Geschmorte Mischpilze können auch alleinig mit einer Sauce aus Sauerrahm hergerichtet werden. Dazu können verschiedene Gewürze, wie gedünstete Zwiebeln, frisch gemahlener Pfeffer oder Petersilie beigegeben werden. Bescheidene Akzente mit Thymian oder Dill in der Soße verleihen wiederum einen eigenen Geschmack.

Schnittlauch oder Petersilie würzen, etwas pfeffern und nach dem Stauben mit Mehl und nach dem Einbrennen mit Weißweinwasser löschen und auf kleiner Flamme/Stufe kochen lassen. Zuletzt etwas Sauerrahm

Wenn man beim Pilzsammeln glücklos war und nur eine geringe Menge nach Hause brachte, kann man sie mit verschiedenem Gemüse wie Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Zucchini, oder mit Fleischresten oder Wurst gut strecken.

Mischpilze in Knoblauchcauce

Zutaten: 3 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 70g Butter, $\frac{1}{4}$ kg Pilze gemischt, Salz, Pfeffer, Petersilie, 1 Glas Sauerrahm, 1 Eidotter.

Die würfelig geschnittenen Zwiebeln werden mit den feingehackten Knoblauchzehen im Fett auf mittlerer Stufe angegünstet. Dann gibt man die feingeschnittenen Schwammerl in das Zwiebelfett und läßt sie etwa 10 Minuten unter zeitweisem Umrühren schmoren. Etwas salzen und pfeffern. Dann von der Herdstelle nehmen und die gehackte Petersilie einrühren. Dann wird der Sauerrahm mit dem Eidotter gemischt und die Pilze damit übergossen. Deckel drauf und nach etwa zwei Minuten servieren.

Über Schwammerlsuppen brauchen wir uns hier nicht zu äußern. Oder doch? Meistens werden in die zubereitete Suppenbasis die geschnittenen Pilze beigegeben. Aber die Pilze werden dann eher im Geschmack fad. Deshalb brät man die Pilze in Öl oder Butter an, damit Wasser verdampft, salzt sie etwas und gibt sie zum langsamen Aufwallen bei. Dann geben sie nach längerem Köcheln den

Pilzgeschmack her. Gut eignen sich Kartoffelsuppen ohne übergebührlische Würzkräuterbeigabe.

Dörr- und Räucherpilze

Man kann in manchen Sommern nicht alle gesammelten Pilze sofort zum Essen verkochen. In der Regel sollen sie frisch am Tag, an dem sie gesammelt worden sind, bereitet oder verarbeitet werden. Auch sollen sie kein zweites Mal für Eßzwecke aufgekocht werden. Frische und mittelreife Pilze können für eine spätere Verwendung einer geregelten Trocknung unterzogen werden. Früher hatte man regelmäßig Pilze getrocknet, da sie sehr viel Mineralstoffe enthielten und so als natürlicher und kostenloser „Salzersatz“ dienten. Nicht alle Pilzarten eignen sich gut zum Trocknen, um sie dann im Winter für verschiedene Speisen vor allem als „Würzmittel“ oder anderes zu verwenden. Zum Beispiel kann es vorkommen, daß Eierschwammerl einen bitteren Geschmack abgeben. Deshalb sollte man diese Pilzart meist frisch verkochen und nicht bevorraten. Hat man solche Pfifferlinge oder den Habichtspilz doch getrocknet, so empfiehlt sich vor dem Kochen eine mehrstündige Einweichzeit, da ansonsten das Trockengut zäh bleibt. Das Wasser wird dann weggeschüttet. Getrocknet und für Pilzpulver lassen sich diese Pilze aber ausgezeichnet verarbeiten.

Trotz seines im frischen Zustande widrigen Ge-

schmackes sind die Hüte des Hallimaschs zubereitet ebenfalls sehr wohlschmeckend. Diese eignen sich besonders gut als Gemüsebeigabe, für Suppen oder zum Einkochen, aber nicht zum Trocknen. Das gleiche gilt für den Semmelstoppelpilz, der lediglich im jungen Zustand für Speisen geeignet ist.

Pilze trocknen

Für die Trocknung sammelt man möglichst junge, nicht überreife und madenfreie Pilze, die man sofort vorort putzt und einsteckt. Zuhause breitet man den Schatz aus und schneidet ihn ohne zu waschen in etwa zwei bis fünf Millimeter breite Scheiben. Trocknet man die Pilze ohne Wärmezufuhr, dann werden sie schmaler geschnitten. Kann man sie auf einem lauwarmen Kachelofen, im Backrohr, in eigenen Obstdarren oder oberhalb des Kochherdes auf Rosten oder Sieben ausbreiten, dann können sie breiter geschnitten werden. Schon während des Trocknens auf Kachelöfen können sie sehr stark riechen. Nach dem Schneiden kann man sie auch auf Packpapier (nicht Zeitungspapier wegen der Druckerschwärze) ausbreiten, und zwar so, daß sie nicht allzusehr übereinander liegen. Die aufgelegten Pilzscheiben sind am Tag mehrmals zu wenden, da sie schwitzen und so am Papier ankleben können. Schneidet man allzu dünne Pilzscheiben, so bekommt man diese nur mehr schwer vom



Dem bekannten Herrenpilz kann kaum jemand widerstehen

Papier herunter. Geduldige Schweizer machen es wie ihre Großeltern. Sie fädeln die geschnittenen Pilze ähnlich wie die Scheiben von geschnittenen Pastinakwurzeln, Zuchetti oder Gelbe Rüben und Karotten auf einen widerstandsfähigen Faden auf und hängen die Ketten quer im Raum auf.

Nur völlig getrocknete Pilze soll man in gut verschlossenen Gefäßen lagern, ansonsten beginnen sie, indem sie Feuchtigkeit aus der Luft aufnehmen, zu arbeiten, werden schimmelig und entwickeln möglicherweise Giftstoffe. In Ost- und Westpreußen sollen Pilze zur besseren Haltbarkeit und für den Geschmack auch geräuchert worden sein.

Pilzpulver als Salzersatz...

Wenn es mich g'lustet esse ich auch getrocknete Pilze pur, allerdings nur Herren-, Butter- und Parasolpilze; die anderen haben meist einen bitteren Nachgeschmack. Wenn man



Der Schirmling oder Parasol ist in einer Panier aus Semmelbrösel mit geriebenen Haselnüssen wahrlich ein „Sonntagsessen“

getrocknete Pilze aus dem verschlossenen Glas nimmt, dann haben sie einen würzigen und salzigen Geschmack. Sie kristallisieren an ihrer Oberfläche verschiedene Mineralstoffe und Salzverbindungen aus. Es handelt sich dabei nicht um Natriumchlorid, wie es im Speisesalz vorhanden ist, sondern um salzig schmeckende Phosphate, Calcium- und Kaliumsalze. Auch der Eisen-, Kupfer-, Selen- u.a. Spurenelementgehalt soll verhältnismässig hoch sein. Der salzige Geschmack dient als Salzersatz, ist aber real keiner für das Kochsalz. Getrocknete Pilze wurden deshalb früher wegen dem hohen Mineralstoffgehalt im Backofen kurz spröde gerescht und mit Mörsern oder in der Bröselmühle fein zu einem Pulver zerrieben. Man verwendete dieses alleinig als Würz- und als Salzersatzmittel. Da Salz sehr teuer war, machte man es sich selber. Erst viel später gab man zu den pulverisierten Pilzen Salz dazu und sprach dann auch von der „Pilzwürze“ oder „Pilzsalz“. Verwendet man stark würzige Pilze und macht daraus Pilzpulver, so entsteht daraus eine Art „Pfefferersatz“ oder der „Pilzpfeffer“.

Mischpilze durch den Fleischwolf gelassen und am Herd dickgekocht. Man streute zur Konservierung etwas Salz und Gewürze darüber oder mischte auch bestimmte Gemüsearten dazu. Diese Zubereitung wurde dann zwischen einer und zwei Stunden klein und langsam am Herd gedünstet. Dann wurde sie in Gläser abgefüllt. Und andererseits trug man die Endstücke auch auf Geschirr flach auf und gab sie zum Trocknen in das Herdrohr. Das wurde dann gebrochen und in Dosen aufgehoben. Das Extrakt diente wie ein „Suppenwürfel“ heutiger Zeit zum Würzen von allerlei Speisen.

Pilzextraktherstellung z.B. aus Hallimasch

„Zuerst werden die Pilze in ihrem eigenen Saft gekocht und die abgeseihten Pilze nochmals in wenig Salzwasser tüchtig ausgekocht und dieser Saft mit der ersten Abkochung vermenget. Um allen Saft zu gewinnen, preßt man die Pilze in einem Leinen- oder Musselinbeutel gut aus. Sodann fügt man auf jeden Liter Saft einen Kaffeelöffel voll Salz zu und dampft nun so lange ein, bis der Extrakt sirupdick ist. Zum

... und Pilzextrakte als Würzmittel

Auch die Verwendung von Pilzextrakten ging in die selbe Richtung. Dazu wurden

Kochen und Eindampfen verwendet man ganz neues Tongeschirr oder ganz neue unbeschädigte Emailletöpfe. In kleinen weithalsigen, gut verschließbaren Fläschchen aufbewahrt, hält sich der Extrakt jahrelang“ (aus: Imperial-Feigenkaffee-Fabrik; Bl.Nr. 181). Dieses verwendet man zum Würzen von Suppen, Bratsaucen und Hauptspeisen aus Gemüse oder Teigwaren. „Für 6 Teller Suppe genügt 1 Kaffeelöffel voll, den man vorher mit etwas heißem Wasser aufquirlt“ (ebda). Diese Extraktbereitung kann man auch mit Reizkern, Habichtspilz oder Eierschwammerln machen. Das Preßgut wurde auch für Bratlinge zum Beimischen verwendet.

Die Verwendung getrockneter Pilze

Der alte Giancarlo, in Walther KAUERs Roman, war als Hausierer bekannt. Er sammelte in der Umgebung eines Tessiner Tals Pilze. Sie sollten zu Weihnachten den vom Priester als Abgabe eingeholten Schinken ersetzen und vergessen machen. „Am Weihnachtsabend in jenem Jahr gab es dann anstelle des entschwundenen Rauchschinkens einen guten Risotto mit viel Safran und getrockneten Steinpilzen. Safran und Steinpilze sammelte der Hausierer nebst Wurzeln, Pflanzen und Kräutern selbst an den Hängen des Monte Lema.“ Pilze wurden also als „minderwertiger Fleischersatz“ angesehen und ver-

Kochrezepte

Damit ein Gericht den aromatischen Pilzgeschmack hergibt, kann man folgende trickreiche Anwendung handhaben. Bei der Bereitung von Pilzspeisen sollte man immer einige frische und junge Pilze aufheben und erst zum Schluß fein gehackt und roh unter das fertige Gericht beimischen. Dann ist das typische Pilzaroma garantiert.

Gefüllte Paprika mit Pilzen:

Zutaten: 12 Paprika, ¼ kg gesammelte Pilze oder Champignons, 10 dag Speck, 2 Zwiebeln, 3 Eier, 1 Becher Rahm, 4 EL Petersilie, ½ Tasse Öl, Pfeffer und Salz, 1 TL Paprikapulver, 1 TL Zucker.

Zubereitung: Die Paprika putzen, am Stengel den Deckel abschneiden und den Inhalt herausnehmen. Pilze, Speck und die Zwiebel würfelig schneiden, salzen und anrösten. Das Backrohr/ Backofen auf etwa 200° C vorheizen. Aus Eiern, etwas Wasser, Petersilie und Salz dann eine Eierspeise zubereiten, mit dem Gemisch aus Pilzen, Speck und Zwiebeln vermengen und damit die Paprika füllen. Anschließend Paprika mit Öl eng in eine feuerfeste Form legen, Rahm mit den restlichen Gewürzen mischen und darüber verteilen und zugedeckt (auch mit einer Alufolie möglich) etwa 30 Minuten braten lassen. Bei wenigen Sammelpilzen kann man die Füllung auch mit gekochtem Reis anmachen.

Pilzomelette

Zutaten: 150g Schinkenspeck in Scheiben, 1 Zwiebel, 500g Steinpilze (oder Champignons, Rotkappen, Maroni- oder Butterpilze, Eierschwammerl,...), Pfeffer, Salz, 50g Goudakäse, 6 Eier.

Zubereitung: In einer Pfanne werden die Schinkenspeckscheiben kurz angebraten. Dann werden Zwiebelwürfel im Speckfett glasig angebraten. Die in feinen Scheiben geschnittenen Pilze werden dazugegeben und etwa 10 Minuten geschmort. Dann pfeffern und salzen. Der Käse wird dann fein gerieben und mit den Eiern verquirlt. Das wird dann über die Pilze gegossen. Wenn die Eimischung dann stockt, wird das Ganze vom Pfannenboden gelöst. Fertig ist die Omelette. Dazu können gebratene Kartoffelscheiben mit grünem oder Tomatensalat, mit Estragon gewürzt, serviert werden. Dieses Gericht geht schnell und schmeckt ausgezeichnet.

Frischer Pilzsalat

wendet, wiewohl die Frauen wußten, daß der Sättigungswert und der Geschmackswert weit wesentlicher waren, als ihre Ersatzwirkung. Bei Kochpilzen ist die Verwertung am ergiebigsten. „Ein Kilo frischer Pilze enthält etwa ebensoviel verdauliches Eiweiß wie 100 Gramm frisches Fleisch,“ schreibt Heinrich MARZELL (1924). In bestimmten Regionen waren in den werktäglichen Mittagsmahlzeiten Pilze für Hauptspeise bestimmt. Pilzsuppen und als Beilage gelten heute nach wie vor zum Beispiel in Tirol oder in der Südsteiermark als traditionelle Gerichte zu besonderen Anlässen. In Kornberg wurde bei einem Abendbuffet von den Bäuerinnen ein „Heidensterz“ (Buchweizen) in Herrenpilzsuppe serviert.

Im Winter kann man mit den Pilzen herrliche Suppen machen, meist mit Grieß und goldig angebratenem Zwiebel, mit altem Schafs- oder Ziegenkäse leicht gewürzt. Ab und zu verwende ich sie auch für Soßen. Da empfiehlt es sich, sie vorher in lauwarmes Wasser zwei bis vier Stunden oder über Nacht zum Aufquellen einzulegen, ehe man sie zur heißen Rahmsoße beigibt und einige Minuten kochen läßt. Dann bleiben die Pilzscheiben knackig. Diese Soße kann zu Rindfleisch beigegeben werden. Verwende ich die Pilzsoße zu Gemüsereis oder gedämpften Kartoffeln, so wird sie zur Hauptspeise. ▀

Pilzschnitzel ein Hochgenuß

Von allen Rezepten sind die panierten Pilze ein Hochgenuß. Dazu eignen sich besonders Herren- oder Steinpilze, Rotkappen, Champignons und der Regenschirmpilz (Parasol). Unzerteilte oder gevierteilte Hüte zum Beispiel vom Regenschirmpilz oder Zentimeterdicke Scheiben von Herren- und Steinpilzen bereiten wir auf der Alm wie panierte Kotelette zu. Ein Parasol, in einer Panier aus Semmelbrösel mit geriebenen Haselnüssen angerichtet, schmeckt ausgezeichnet und ist mehr als ein Fleischersatz. Das war für uns ein „Sonntagsessen“ unter der Woche.

TIROLER BRAUNVIEH

6020 Innsbruck, Brixner Straße 1, Tel. 0512/59 29-255

Zuchtviehqualität aus dem Herzen der Alpen



Die Erstlingskuh „Rosita“ 301.536.286 ist ein lebender Beweis dafür, welche gute Qualität bei unseren Versteigerungen angeboten wird. Sie wurde als Ib-Kalbin im Herbst 1994 versteigert. Bei der Stiermutterschau im Februar 1995 erreichte sie ein Tagesgerneil von 29,3 kg. Bei der Bundesbraunviehschau 1995 wurde sie in der Gruppe Erstlingskühe frischmelk zur Reservesiegerin gewählt.

Auf den Absatzveranstaltungen des Tiroler Braunviehzuchtverbandes wird hervorragende Zuchtviehqualität angeboten. Wir laden Sie ein, Ihren Zuchtviehbedarf auf unseren Versteigerungen zu decken. Tiroler Braunvieh fühlt sich Überall heimisch.

VERSTEIGERUNGSTERMINE FRÜHJAHR 1998

Imct:

Dienstag,	13. Jänner 1998	Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere
Dienstag,	3. Feber 1998	Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere
Dienstag,	3. März 1998	Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere
Dienstag,	24. März 1998	Stiere, Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere
Dienstag,	21. April 1998	Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere
Dienstag,	4. Mai 1998	Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere
Dienstag,	26. Mai 1998	Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere

Rotholz:

Mittwoch,	28. Jänner 1998	Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere
Mittwoch,	1. April 1998	Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere

VERSTEIGERUNGSTERMINE HERBST 1998

Imst:

Dienstag,	8. September 1998	Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere
Dienstag,	22. September 1998	Stiere, Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere
Dienstag,	13. Oktober 1998	Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere
Dienstag,	27. Oktober 1998	Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere
Dienstag,	17. November 1998	Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere
Donnerstag,	3. Dezember 1998	Stiere, weibl. Zuchtkälber

Rotholz:

Mittwoch,	26. August 1998	Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere
Mittwoch,	7. Oktober 1998	Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere
Mittwoch,	4. November 1998	Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere

Versteigerungsbeginn: jeweils 10 Uhr; Auftriebsende: 8 Uhr; Beratung, **Auskünfte** und Kataloge: Tiroler Braunviehzuchtverband, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, Tel.: 0512/59 29/255, Fax: 0512/59 29/206

Das Einwecken von Pilzen

Zum Einkochen sind all jene Pilze geeignet, die zum Schmoren und Kochen gut sind. Nach Olle PERSSON und Heinrich K. PRINZ (1973) sei folgende Bereitungsmöglichkeit empfohlen: „Dazu darf man nur völlig einwandfreie, junge Pilze verwenden, die sehr gut gesäubert werden müssen. Man füllt sie in Gläser, nachdem man sie vorher ohne Zugabe von Fett kurz angedünstet hat, fügt die übliche Menge Flüssigkeit hinzu und kocht 1½ Stunden bei 98° - 100° Celsius ein. Nach zwei Tagen wird nochmals bei gleicher Temperatur eine Stunde lang sterilisiert. Pilzkonserven müssen laufend kontrolliert werden, aufgegangene Gläser sind nicht mehr zu verwenden.“ Manche filtern den Saft ab und geben eine verdünnte klare Flüssigkeit in's Weckglas dazu. Sie sterilisieren nach drei Tagen nochmals eine halbe Stunde, wegen der Bildung möglicher sekundärer Fäulniserreger.

Über das Einfrieren

Zerkleinerte Kochpilze werden blanchiert und danach schnell in eiskaltem Wasser abgekühlt. Nach einer kurzen Abtropfzeit werden sie in Dosen oder Plastikbeutel abgefüllt und sodann eingefroren. Solche Pilze sollen binnen einem halben Jahr aufgebraucht werden.

Silieren

Im südlichen Mühlviertel erzählte mir heuer ein Altbauer

etwas über die Winterbevorratung des Pilzsilierens seiner Großeltern: Dazu verwandte man besonders harte Pilze, wie Eierschwammerl und Habichtspilze. Größere wurden der Länge nach geschnitten, kleine beließ man und legte sie sauber in riesengroße Gläser oder Holzbottiche ein. Auf etwa ein Kilo Pilze mischte man zwei Deka Salz und zwei Löffel Magermilch. Dann wurde der gereinigte Holzdeckel aufgelegt und mit Steinen eingeschwert. Nach etwa vier Monaten (ab Dezember) war die Milchsäuregärung abgeschlossen. Das war von der Raumtemperatur der Speis abhängig. Für Fleischbraten,

Gemüsesaucen und für Kartoffelsuppen wurden die sog. „Sauerkraut“-Schwammerl verwendet.

In den ehemaligen Ostblockländern und in den Sowjetstaaten dienen Pilze der Volksnahrung und werden teilweise in großen Mengen eingesalzen. So wurden sie als Rohware zur Herstellung von Pilzkonserven verwendbar. Zur besseren Aufbewahrung streute man auch etwas Pfeffer über die Pilze.

Rohe Pilze können nach dem Reinigen und Ausschnei-

den auch in Salzwasser oder Essig gemeinsam mit Gewürzen in keimfrei gemachten Gläsern oder Steingutöpfen eingelegt werden.

Eingelegte Pilze

Dazu kann man auch leicht blanchierte größer geschnittene Pilze verwenden. Diese

Der Habichtspilz (*Sarcodon imbricatus*) ist besonders als Gemüsebeilage und für Suppen, für Pilzextrakt und zum Silieren, weniger gut zum Trocknen geeignet



Mein Land. Meine Bank.

Der Bauer ist stolz auf sein Land. Mit Recht. Denn der Boden bildet seine Existenzgrundlage. Doch nur wer vorausschauend plant, kann mit reichem Ertrag rechnen. Die Raiffeisenbank hilft einem dabei. Sind das nicht gute Aussichten für unser Land!

Raiffeisen. Die Bank

werden schichtweise eingelegt, gewürzt und mit abgekochtem, kaltem Essig- oder Salzwasser übergossen, ehe sie luftdicht verschlossen werden. Die Pilze saugen sich dann damit an und werden so über eine Milchsäurevergärung konserviert. Das wird in den nördlichen Ländern, vor allem mit Reizkern (für Fleischbeilagen), in Holzfassem gemacht. Vor einer Zubereitung werden sie in Wasser eingelegt, damit sie vom Salz wieder befreit werden. Das Salzwasser gibt man in der Folge dann den Nutztieren.

Eine andere Bevorratungsmöglichkeit ist folgende: Man kocht sie im Emailgeschirr in Salzwasser und verwendet das Siebwasser für die Extraktbereitung. Nebenbei richtet man in einem Topf eine kurz aufgekochte Marinade her. Bestandteile sind: Wasser, etwas (Wein-)Essig, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Estragon, Thymian, Dill, Senfkörner, Zwiebel oder Perlzwiebel. Man legt nun die abgesiebten Pilzstücke in Schichten in weithalsige Gläser ein und gibt die heiße

Marinade darüber. Das Essigwasser soll fingerhoch über den Pilzen stehen. Die aufgeschraubten Deckel saugen sich mit fortschreitender Abkühlung fest und lassen keine Luft eintreten.

Zusammenfassung

Die ehemalige Verwendung von Pilzen und die hier dargelegten Möglichkeiten der Zubereitung zeigen uns, wie weit wir uns von den Angeboten aus dem Garten der Natur entfernt haben. Mit der Zulieferung von Pilzen aus der industriellen Zucht und Verarbeitung, gehen sowohl die Kenntnisse des Erkennens als auch des individuellen Umgangs verloren. Somit werden wir abhängig von zentralisierten Einrichtungen. Wenn sich eines Tages unsere Lebensbedingungen verändern und wir wieder auf uns selber angewiesen sind, stehen wir hilflos da. Dann das abhandengekommene Wissen wieder für unser Leben neu zu erarbeiten, scheint ein mühsames Unterfangen zu werden. warum er-

halten wir nicht unsere Wissensschätze, indem wir sie uns täglich über den Gebrauch zunutze machen und durch die Arbeit auch unseren Nachkommen vermitteln? ■

Literaturhinweise:

- BECKER-DILLINGEN, J. - 1950: *Handbuch des gesamten Gemüseanbaus*. 5. Auflage, Berlin, Hamburg.
- Imperial-Feigenkaffee-Fabrik - o.J.: *Heimische Kräuter und Pilze. Bildersammlung*. Wien.
- Kauer, W. - 1994: *Spätholz. Roman*. Köln, Zürich.
- MARZELL, H. - 1924: *Heil- und Nutzpflanzen der Heimat*. Reutlingen.
- PERSSON, O. u. H.K. PRINZ - 1973: *Speisepilze in Farben*. Ravensburg.
- POHANKA, A. - 1987: „Ich nehm' die Blüten und die Stengel...“ *Kräutlerin am Schlingerkornmarkt*. Wien, Köln.
- RICEK, E, K - 1971: *Cantharelius cibarius var. amethysteus* Quél. In: *Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde*. Bulletin suisse de mycologie. 49. Jg. Heft 6. Sondernr. 78: 71-72. Bern.
- RICEK, E, K - 1981: *Die Pilzgesellschaften heranwachsender Fichtenbestände auf ehemaligen Wiesenflächen*. Z. Mykol. 47,(1): 123-148.
- SVRCEK, M. - 1996: *Der große Pilzführer*. Prag.
- TOLKSDORF, U. - 1971: *Pilze als Nahrung. Zu Vorurteil und Innovation eines Nahrungsmittels in Norddeutschland*. In: *Kieler Blätter zur Volkskunde* Nr. 3/1971: 5-26. Kiel

Zum Autor:

Dipl.-Ing. Michael Machatschek ist freiberuflicher Landschaftsplaner in Österreich und beschäftigt sich mit bäuerlicher Agrarkultur und der Erhaltung alten Wissens

Impressum:

Medieninhaber und Verleger: Österreichische Arbeitsgemeinschaft für Alm und Weide, 6020 Innsbruck, Gilmstr. 2/Stöcklgebäude; Tel.Nr. (0512)508/3908; Internet: <http://www.tirol.com/oesterreichische.almwirtschaft>

Herausgeber: Österreichische Arbeitsgemeinschaft für Alm und Weide, vertreten durch Obm. Ök-Rat Paul Landmann und Geschäftsführer HR. Dipl.-Ing. Dieter Putz, 6020 Innsbruck, Gilmstr. 2/Stöcklgebäude

Redaktion: Dipl.-Ing. Dieter Putz, Dipl.-Ing. Johann Jenewein und Dipl.-Ing. Franz Legner, 6020 Innsbruck, Gilmstr. 2/Stöcklgebäude; Tel.Nr. (0512)508/3908; Fax: (0512)508/3905. Für die Fachartikel zeichnen die einzelnen Autoren verantwortlich. Die Fachzeitschrift erscheint monatlich in ganz Österreich und dem benachbarten Ausland (mit einer Doppelfolge im Winter und zwei Doppelfolgen im Sommer)

E-mail-Adresse: j.jenewein@tirol.gv.at

Manuskripte: Bitte möglichst auf Diskette (Winword, Word, Word Perfect oder ASCII) mit zusätzlichem Papierausdruck oder E-mail.

Bildmaterial als Dia, Papierphoto oder Litho.

Namentlich gezeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung von Redaktion und Herausgeber wieder

Hersteller: Druckerei und Verlagsanstalt R. u. M. Jenny & Co, GmbH, 6020 Innsbruck, Richard-Bergerstr. 5 Tel.Nr. (0512) 262134

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier!