

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 44 (1968-1969)
Heft: 12

Artikel: Pilze schiessen aus dem Boden
Autor: Huber-Zimmerli, Anne-Louise
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079138>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Pilze schiessen aus dem Boden

Von Anne-Louise Huber-Zimmerli

Wenn wir Kinder in den Herbstferien bei der Großmutter weilten, dann brauchten wir viel Unterhaltung und Beschäftigung, gab es doch dort keine Nachbarskinder, mit denen wir spielen konnten. Da überließ uns der Großvater, der ein eifriger Briefmarkensammler war, eine große Zigarrenschachtel, gefüllt mit Ausschußware, und wir durften heraussuchen, was uns als kostbar erschien, und uns als kleine Philatelisten üben. Oder Großmutter holte die Bohnen, die, an Schnüren aufgereiht, zum Trocknen über dem Kachelofen baumelten, herunter, und dann durften wir ihr helfen, die Böhnchen, die für die Aussaat im nächsten Frühling bestimmt waren, zu enthülsen und auszusortieren. Wenn wir dabei gut vorangekommen waren, machte sie mit uns ein lustiges Ratespiel, bei dem jeder der Reihe nach eine beliebige Anzahl der Böhnli in seine Hand nahm und die andern diese Anzahl schätzen und die Differenz zur wirklichen Anzahl hergeben mußten.

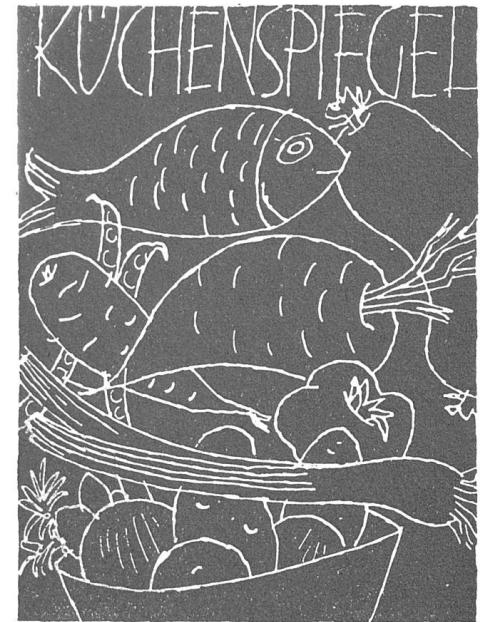
Wenn aber das Wetter günstig war, dann gingen wir frühmorgens in die nahen Wälder auf die Pilzsuche. Früher deshalb, weil die Pilze manchmal fast über Nacht wachsen und man der erste sein wollte, der sie findet. Meine Großmutter, die eine sehr gute Pilzkennerin war, hatte uns ein bißchen Pilzkunde beigebracht. Wir kannten die dortherum häufig auftretenden, meistens zu Dutzenden im Kreise wachsenden nebelgrauen Trichterlinge, die violetten Ritterlinge, den Reizker, orangefarbig mit dunkleren Kreisen gezeichnet, und wir wußten, daß er einen orangefarbigen Saft hervortreten ließ, wenn man ihn brach; wir kannten die Totentrompeten, die man unmöglich mit etwas anderem verwechseln konnte, ebenso wenig wie das «Tüfels Mähleckli», wie der Bovist etwa genannt wird, und es machte uns besonders Spaß, ein älteres Exemplar mit dem Fuß zu zertreten und dann das Mehl stieben zu sehen. Wenn es ganz junge, weiße Boviste waren, durften wir auch diese sam-

meln. Großmutter lehrte uns, wie man auf die Suche geht, wo die guten Plätze waren; sie mochte sich zum Beispiel erinnern, wo sie letztes Jahr viele gefunden hatte, und immer schossen die Pilze auch dieses Jahr wieder am selben Ort. Daß im Tannenwald hier herum nichts zu finden war, wußten wir, und auch, daß man manchmal unter den Laubhaufen etwas finden konnte. Den morschen Baumstrünken schenkten wir besondere Aufmerksamkeit, denn an ihnen wuchs oft ein ganzes Büschel Stockschwämmli, die gesondert in ein Säcklein kamen, denn man verwendet ihre Hüte ausschließlich für Suppe.

Nie durften wir Pilze einfach ausreißen, wir mußten sie mit einem Messer abschneiden; wir durften keine alten, allzugroßen oder von Würmern zerfressenen nehmen, und kannten wir einen Pilz nicht, so mußten wir ihn zuerst der Großmutter zeigen, bevor wir ihn einpackten. Im übrigen steckte die Angst vor giftigen Pilzen so tief in uns, daß es uns nie in den Sinn gekommen wäre, irgendeinen zu versuchen, ja, wir wagten kaum, unsere Finger in den Mund zu nehmen. Das Pilzesuchen aber war für uns ein echtes Vergnügen, mit der einen großen Enttäuschung, daß wir während all der Jahre nicht ein einziges Mal dem leibhaften Fliegenpilz begegnet sind, wie wir ihn doch aus den vielen Kinderbüchern kannten.

Die Gegend, in der meine Großeltern wohnten, war sehr pilzreich, und so trugen wir oft unsere Mittagsmahlzeit nach Hause, die wir dann, im vollen Bewußtsein, sie selber beschafft zu haben, mit doppeltem Genuß verzehrten.

Zuhause leerten wir unsere Säcke,



und Großmutter machte sich an das Zurüsten der Pilze. Beim Rüsten werden die Stiele, welche zäh sind, sowie beschädigte Lamellen entfernt, und die Haut auf der Oberseite wird abgezogen, wenn sie klebrig oder schleimig ist. Man wäscht die Pilze gründlich, schneidet sie in Hälften oder Viertel und verwendet sie sofort.

Weitaus am häufigsten machte meine Großmutter ein

Pilzragout

Sie hackte eine kleine Zwiebel und ein Büscheli Peterli fein und dünstete beides in etwas Butter; dann kamen die Pilze dazu und wurden mitgedünstet, bis sie zusammenfielen. Großmutter stäubte 1 bis 2 Eßlöffel Mehl darüber, löschte mit wenig Zitronensaft ab, fügte eventuell noch etwas Wasser bei und ließ das Gericht ungefähr eine Viertelstunde köcheln. Am Schluß wurde es sorgfältig gewürzt (Vorsicht mit Salz und Pfeffer, einige Pilze können oft recht scharf sein!) und mit zwei, drei Eßlöffel Rahm verfeinert. Man kann dieses Ragout sehr gut aus einem Gemisch verschiedener Pilzsorten zubereiten.

Hatten wir einmal besonders viele Reizker gefunden, dann machte meine Großmutter «falsche Plätzli», wie sie das nannte; richtiger müßte es heißen

Reizker gebacken

Wenn sie die Pilze gerüstet und die Stiele entfernt hatte, wendete sie die ganzen Hüte im verklopften Ei und hierauf in Paniermehl und buk sie in der Bratpfanne in etwas heißem Öl schön braun. Diese Pilze müssen ganz



Pilze

heiß serviert werden. Eine Tomaten-sauce und viel Salat passen ausgezeichnet dazu. Auf die gleiche Weise kann man auch Brätlinge zubereiten, und eine wahre Delikatesse sollen, so habe ich mir sagen lassen, panierte Schirmlinge sein. Ich hatte selbst allerdings noch nie Gelegenheit, das auszuprobieren.

Die wenigsten von uns werden freilich so große Pilzkenner sein, daß sie sich getrauten, die Pilze für ihr Mittagessen selbst zu sammeln. Zudem werden ergiebige Fundorte, vor allem in der Nähe der Städte, immer seltener. Auch ich habe seit meiner Kinderzeit nie mehr selber Pilze gesammelt; ich kaufe meine Pilze auf dem Markt ein, und Champignons gibt es ja das ganze Jahr hindurch frisch in jedem Gemüseladen. Wie vielseitig sich Pilze verwenden lassen, davon mögen die folgenden Rezepte zeugen.

Pilzsuppe

Wir alle kennen die Pilzsuppe zur Genüge, sei es die aus dem Restaurant oder die aus dem Suppenpäckli. Wer aber hat schon einmal eine hausgemachte versucht? Wer mein Rezept ausprobiert, wird feststellen, daß das Ergebnis ganz anders schmeckt, als man es sonst gewohnt ist.

Man verwendet dazu die eher delikaten, feinen Pilze, zum Beispiel Champignons, Steinpilze oder die bereits erwähnten Stockschwämmli. In etwas Butter dünste ich eine feingehackte kleine Zwiebel glasig, gebe 200 Gramm gerüstete und fein geschnittene Pilze und ein Büscheli feingehackten Peterli bei, lasse alles kurz dämpfen, streue 5 Eßlöffel Mehl darüber und mische es etwas darunter. Ich lösche mit 1 Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Liter Milch ab und lasse das Ganze zirka drei Viertelstunden kochen. Nun gebe ich die Suppe in den Mixer und püriere sie fein, man kann sie stattdessen auch durchs Passavite treiben. Ich gebe sie zurück in die Pfanne, füge zwei Bouillonwürfel, etwas Pfeffer, Muskat und Zitronensaft bei und verfeinere zuletzt mit

ein wenig Rahm. Meist behalte ich von den Pilzen ein paar schöne Exemplare zurück und gebe sie fein gescheielt direkt in die Teller oder in die Suppenschüssel und richte dann die Suppe darüber an.

Eine Bereicherung des Sonntagszumorgen oder aber gut zu Spinat und Salzkartoffeln ist die

Pilzomelette

Eine kleine gehackte Zwiebel, 300 g Pilze und 3 gehackte Salbeiblätter dämpfe ich kurz in etwas Butter in einer Omelettenpfanne. Mit dem Schwingbesen verrühre ich in einer Schüssel 6 bis 8 Eier, 6 Eßlöffel Milch und etwas Salz und Pfeffer, leere dann das Ganze über die Pilze in die Pfanne und backe die Omelette, bis sie gerade fest wird. Ich serviere sie einmal gefaltet, am Tisch wird sie in Tranchen geschnitten.

Eine aparte Vorspeise ergibt das folgende Gericht:

Poulet im Förmchen

Ich bereite für jedermann ein separates Gratinförml zu, doch könnte man das Gericht auch in eine große feuerfeste Form anrichten und es darin gratinieren. Ich reibe die Förmchen mit Butter aus und lege auf den Boden je eine auf die richtige Größe zugeschnittene und bebutterte Scheibe Toast. Dann fülle ich die Förmchen bis zur Hälfte mit kleingeschnittenem Restenfleisch von Poulet, gebe gedünstete Pilze darauf – ungefähr 50 Gramm pro Person und Förmchen – und überdecke das ganze mit Béchamelsauce: Für 4 Personen dünste ich 2 Eßlöffel Mehl in etwas Butter, lösche mit 2 Deziliter



Milch ab, würze mit einem halben Bouillonwürfel, etwas Pfeffer und Muskat. Über die Sauce gebe ich in jedes Förmchen einen Eßlöffel Rahm, reichlich geriebenen Käse, Paprika und ein Möckli Butter. In Mittelhitze werden die Förmchen während 15 bis 20 Minuten gratiniert, dann gebe ich obendrauf eine Specktranche und lasse sie bei stärkerer Oberhitze noch rasch knusprig werden.

Ein besonderer Leckerbissen sind für mich die Eierschwämme. Schon im Sommer erscheinen die ersten auf dem Markt, und meist sind sie bis in den Herbst hinein erhältlich. Diese gelben, trompetenförmigen Pilze schmecken nicht nur als Ragout ausgezeichnet, sondern auch als Beigabe zu mancherlei Gerichten. Man muß jedoch wissen, daß dieser Pilz eher scharf ist.

Geflügelleber mit Eierschwämme

Eine gehackte Zwiebel wird in etwas Butter weichgedämpft, 300 Gramm gerüstete und in feine Scheiben geschnittene Eierschwämme werden dazugegeben und mitgedämpft. Gleichzeitig brate ich 300 Gramm geschnetzelte Geflügelleber, die ich mit einem Eßlöffel Mehl vermisch habe, in einer Bratpfanne gar, würze mit Salz und Pfeffer, füge die Pilze bei und lösche mit 2 Eßlöffel Sherry, Cognac oder auch Rotwein ab. Zum Verfeinern gebe ich noch etwas Rahm und 50 Gramm gehackte, geröstete Mandeln dazu. Dieses Gericht serviere ich zu Trockenreis.

Für die beiden folgenden Rezepte sollte man, da die Pilze roh oder halb- oder gar genossen werden, nur zarte Zuchtcampignons nehmen.

Pilzsalat

Ich verrühre einen Eßlöffel Zitrone, etwas Salz, Pfeffer, Senf, gehackten Peterli und zwei Eßlöffel Öl zu einer sämigen Sauce. In diese Sauce scheibe ich 250 Gramm tadellose, gut gewaschene Champignons – also roh,

wohlgemerkt –, mische alles sorgfältig untereinander und serviere den Salat sofort.

Ebenfalls eine Art Salat und gut geeignet als Vorspeise sind

Pilze auf griechische Art

In eine Pfanne gebe ich 2 Deziliter Wasser, den Saft einer Zitrone, einen Deziliter Olivenöl, einen Teelöffel Salz, 2 feingeschnittene Selleriestengel, etwas Fenchelkraut und 4 Pfefferkörner. Ich bringe alles zum Sieden und lasse es während ungefähr 20 Minuten kochen, solange, bis die Flüssigkeit um etwa einen Drittel eingekocht ist. Nun lasse ich den

Sud durchs Sieb ablaufen, schütte die Flüssigkeit in die Pfanne zurück und gebe 500 Gramm gerüstete und halbierte Champignons darein, die ich nun höchstens 5 Minuten kochen lasse. Sie sollen weich sein, aber nicht allzusehr zusammenfallen. Ich gebe Flüssigkeit samt Pilzen in eine Schüssel zum Auskühlen und nehme dann erst die Pilze heraus und lasse sie abtropfen. Ich schneide 3 Scheiben Toastbrot in Würfelchen, röste diese in etwas Olivenöl goldbraun und lasse sie gleichfalls auskühlen, bevor ich sie mit den Pilzen vermische. Auf jeden Teller lege ich ein schönes Kopfsalatblatt, auf das ich Pilze und Brotwürfelchen anhäufe. □

Eine Mykologin meint dazu:

Vorsicht beim Sammeln!

Von Dr. sc. nat. ETH Claire-Louise Tgetgel-Schelling

Wie schade, daß offenbar weder Großmutter noch Enkelin im obenstehenden Artikel je etwas von den Pilzvereinen gehört haben, die es in unserem Land so zahlreich gibt, nicht nur in großen, sondern auch in kleinen Städten, ja sogar in vielen Dörfern. Wer sich für das Zusammensein mit anderen Pilzern interessiert, tut gut daran, sich bei der Zentralstelle des Verbandes schweizerischer Vereine für Pilzkunde zu erkundigen, wo der nächstgelegene Verein tätig sei (Auskunft: Herr Julius Peter, Untere Plessurstrasse 92, 7000 Chur). Wer aber nur gelegentlich Pilze sammelt, ohne gleich ein Hobby daraus machen zu wollen, oder wer an einem Ort wohnt, der wirklich nicht im Einzugsgebiet eines Pilzvereins liegt, der sollte wissen, daß in jedem wichtigeren Dorf ein amtlicher Pilzkontrolleur zu finden ist. Seine Adresse kann man zum Beispiel auf der Gemeindekanzlei erfahren; oft versieht der Dorfpolizist diesen Posten. Es versteht sich von selbst,

dass die Kontrolleure für ihre verantwortungsvolle Aufgabe eine strenge Schulung durchmachen müssen: das Leben ihrer Mitbürger hängt ja im wahrsten Sinne des Wortes von ihrem Können ab. Und wer nicht wirklich Pilzkenner ist, verlasse sich nicht einfach nur auf eine Abbildung in einem Pilzbuch, denn in den meisten Büchern sind lange nicht alle Pilzarten abgebildet, und die Unterschiede zwischen sehr ähnlichen giftigen und ungiftigen Pilzen sind für den Laien oftmals nicht leicht zu erkennen. Ein Gang zum Kontrolleur lohnt sich in diesem Falle sicher!

Gefährlicher Aberglaube

Doch zurück zum vorangehenden Artikel: die darin erwähnte Großmutter scheint eine solide Kenntnis der Pilzflora in der Umgebung ihres Wohnortes besessen zu haben, die sie vielleicht ihrerseits schon von der Großmutter übernahm. Gottlob fanden sich unter ihrem Wissen offenbar keine der leider immer noch verbreiteten

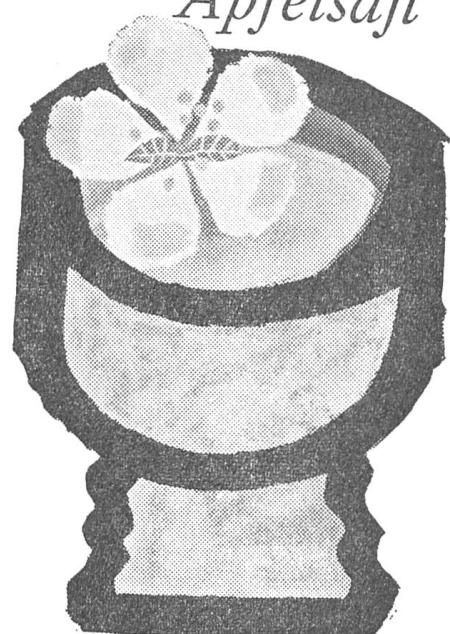
Poulet



suisse

SEG-Schweizer-Poulets schmecken hervorragend. Sie sind garantiert trockengekühlt, bleiben daher beim Braten saftig und verlieren weit weniger Gewicht!

Fabelhaft ist Apfelsaft



ova Urtrüeb
bsunders guet