**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
**Band:** 64 (1986)
**Heft:** 7

**Artikel:** Der Pilzsammler als Gourmet = Mycophage, mais gourmet
**Autor:** Wilhelm, Markus
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-936947

**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:** 03.12.2025

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

## Der Pilzsammler als Gourmet

Als hauptsächlich mykologisch Interessierter blickt man oft etwas überheblich auf die Pilzfreunde herab, welche die Pilze ausschliesslich als Genussmittel betrachten. Doch seien wir ehrlich: wohl jeder von uns ist doch über den Umweg als Magenbotaniker in die Pilzkunde eingestiegen. Allmählich wandeln sich aber die Prioritäten; man hat mehr Freude an Raritäten, an der Schönheit der Pilze, und man betrachtet deren Essbarkeit bestenfalls als angenehme Nebensache. — Was ich hier anregen möchte, ist eine Art «Mykologie für Gourmets». Also weg vom gedankenlosen, barbarischen Zusammenraffen aller irgendwie essbaren Pilze und hin zum Sammeln (und Essen) mit Augen und Verstand. Voraussetzung dazu ist der Grundsatz, nur für eine Mahlzeit und nur beste Qualität zu sammeln. Lieber kein Pilzessen als einen Topf mit einer undefinierbaren, schleimigen Masse. Lieber nur ein Glas helle, wurmfreie gedörrte Steinpilze als drei Gläser mit Abfall! Jeder, der das probiert, wird später einmal sagen: «Wie konnte ich nur!».
Da es nur wenige erstklassige Speisepilze gibt — und der Gourmet wird sich nach und nach auf diese beschränken — sollten sie auch richtig behandelt werden. Dazu folgen hier einige Grundregeln:
*Trocknen:* Die beste Aufbewahrungsart für die meisten Pilze! Da diese dadurch noch an Geschmack gewinnen, insbesondere die Steinpilze, möchte ich sogar behaupten, dass das Trocknen mit wenigen Ausnahmen die einzige Behandlung ist, die diesen edlen Pilzen entspricht. Man nimmt ja auch keinen Chateau-Lafite-Rothschild zum Kochen! Gibt es übrigens eine schönere Dekoration in der Küche als Gläser mit Trockenpilzen?
*Gefrieren:* Eine Methode des Mc Donald-Zeitalters. Sie wäre in Notzeiten noch zu akzeptieren. Wie kann es aber Freude bereiten, einen Klumpen Eis in die Pfanne zu hauen? Das Erlebnis Pilze-Wald geht doch abgesehen vom Geschmack so vollständig verloren. Wenn schon diese Methode anwenden, dann die Pilze einzeln gefrieren. So, wie man es mit den Beeren macht.
*Essig:* Jeder wird mir bescheinigen, dass auch der beste Pilz in Essig hauptsächlich nach Essig schmeckt. Essigpilze macht man ja auch ausschliesslich fürs Auge. Eierschwämme sind im Glas schon schön anzuschauen, nun gebe man aber noch ein paar violette Lacktrichterlinge dazu. Es wird schwer sein, dieses Glas öffnen zu müssen! Zur Essigpilzherstellung sollten nur minderwertige Pilze genommen werden, die aber nicht schleimen dürfen. Wer je Reizker in Essig gemacht hat weiss, was schleimig heisst! Und keine Röhrlinge nehmen! Der geladene Gast sollte nämlich erkennen, dass es sich um Pilze handelt und nicht um eingemachte Engerlinge.
Als geradezu idealen Essigpilz kann ich den Rotbraunen Milchling *(Lactarius rufus)* bezeichnen. Er ist Massenpilz, wächst schön sauber, schleimt nicht und sieht im Glas wunderschön aus (Vorbehandlung Michael-Hennig Band 5).
*Backen:* Dazu eignen sich eigentlich nur der Brätling und die verschiedenen Reizkerarten. Welcher Reizker der beste ist, ist Geschmacksache; aber auch hier gilt: ein gesunder Fichtenreizker ist besser als ein gammliger Kiefernreizker. Als besondere Delikatesse gelten der Parasol- und der Safranschirmling. Wenn man diese majestätischen Pilze schon plückt, sollten sie auch dementsprechend zubereitet werden. Der ganze Hut (er kann ruhig schon aufgeschirmt sein) in Ei getunkt und im (sparsam verwendeten) Öl oder in Butter gebraten ergibt eine königliche Speise. Wichtig: keinesfalls panieren!
*Kochen, Dämpfen usw.:* Hier gibt es viele Möglichkeiten; jeder muss erfahrungsgemäss selber probieren, was ihm am besten schmeckt. Kleiner Tip: nur Qualität, nur zwei bis drei Pilzsorten mischen, schwach würzen und kaum salzen.
Zusammenfassend möchte ich feststellen, dass Pilze eigentlich als Beilage prädestiniert sind, die ein Gericht aufwerten oder vervollständigen und das Auge ansprechen sollen. Sucht jemand unter diesem Aspekt Pilze, wird er erkennen, dass schon ein paar hundert Gramm erstklassige Pilze den Gaumen mehr entzücken können als ein Korb voll mit gerade noch geniessbarem Zeug. Zweitens wird auch die «bessere Hälfte» ihre Freude haben, sind doch so gesammelte Pilze viel angenehmer zu rüsten. Und drittens, der wichtigste Grund: so hat man auch etwas für den Pilzschutz getan.

Markus Wilhelm, Lettenweg 126, 4123 Allschwil

## Mycophage, mais gourmet

Il arrive souvent que le mycologue — dont l'intérêt principal est l'étude des champignons — porte un regard dédaigneux sur le mycophage qui regarde le champignon comme objet délectable uniquement. Mais, honnêtement, chaque mycologue, ou presque, ne l'est-il pas devenu par le biais de la mycophagie? Peu à peu les priorités changent; l'attrait culinaire des champignons devient secondaire quoique agréable et le centre d'intérêt devient la rareté d'une espèce ou sa beauté.

Je voudrais me faire ici l'avocat d'une sorte de mycologie pour gourmet. Finies alors les cueillettes insensées et barbares de tout ce qui se mange: en lieu et place une cueillette raisonnable, une cuisine raffinée où l'œil et l'intelligence trouvent leur compte. Théorème prioritaire: Ne cueillir que la quantité nécessaire pour un seul repas et se limiter à une qualité irréprochable. Plutôt un repas sans champignons qu'une espèce de bouillie indéfinissable. Plutôt une seule tasse de bolets séchés, clairs et non véreux que trois tasses dont les deux tiers sont troués comme des passoires. Essayez. Vous vous demanderez bientôt comment vous pouviez, auparavant...

Le gourmet s'apercevra bientôt que les espèces délectables ne sont pas nombreuses: il se limitera bientôt à elles seules. Et puis il cherchera la meilleure manière de les apprêter. A ce sujet, je vous propose encore quelques théorèmes.

*Séchage.* C'est probablement la meilleure manière de conserver la plupart des espèces. En général, ce procédé exalte leur parfum et leur saveur. En particulier je pense que pour les nobles espèces de bolets, c'est le seul mode de conservation adéquat. Pour leur préparation, point n'est besoin d'un Château-Lafite-Rothschild! Quelques bocaux de bolets séchés, n'est-ce pas une jolie décoration sur les tablards de la cuisine?

*Congélation.* Cette technique du siècle des Mc Donald serait acceptable en période de disette. Mais, franchement, éprouve-t-on du plaisir à casser un bloc de glace dans un poêlon? Saveur mise à part, toute la poésie de la forêt est ici mise à mort. Pour qui préconise néanmoins cette méthode, il serait plus agréable à l'œil de congeler séparément chaque champignon, comme cela se pratique pour les baies.

*Vinaigre.* Le plus savoureux des champignons, confit au vinaigre, aura indubitablement et essentiellement un goût de vinaigre! Ce mode de conservation fait avant tout le plaisir du coup d'œil; un bocal contenant des chanterelles est alors joliment accompagné de quelques laccaires améthyste: la cuisinière aura sûrement un certain regret à devoir ouvrir un tel bocal. En règle générale, on ne devrait confire au vinaigre que des espèces ayant peu de goût, mais surtout ne tendant pas à y devenir visqueux. Celui qui a mis une fois en vinaigre des lactaires sanguins sait ce que cela veut dire. Et surtout pas de bolets! Les convives ne devraient pas se demander s'il s'agit de champignons ou de larves confites... Un champignon idéal pour la conservation au vinaigre, c'est le lactaire roux (voir la recette dans Michaël-Hennig V): il est ferme, non visqueux, abondant et très beau dans un verre transparent.

*Grillade.* Ce type de préparation convient particulièrement à la vachotte *(Lactarius volemus),* aux lactaires sanguins, à la coulemelle *(Lepiota procera)* et à la lépiote déguenillée *(L. rhacodes).* Quel est le meilleur des lactaires sanguins? C'est une affaire de goût, mais il faut se souvenir du premier théorème: ne cueillir que des sujets frais et parfaitement sains. Quant aux majestueuses lépiotes, quel délice qu'un chapeau entier, même étalé, trempé dans de l'oeuf et passé à la poêle parcimonieusement graissée! Eviter absolument toute panure.

*Autres préparations.* Elles sont multiples. Que chacun fasse ses propres expériences. Un conseil: le plus possible «au naturel», ne mélanger que deux ou trois espèces, toujours choisir une qualité parfaite, limiter l'assaisonnement au minimum et saler modérément.

En résumé, les champignons constituent un mets d'appoint, qui doit titiller à la fois nos papilles et nos yeux. Quelques centaines de grammes de premier choix réjouiront mieux les palais qu'une pleine corbeille de marchandise à peine comestible. D'ailleurs, nos doulces moitiés auront plus de plaisir à la préparation de cueillettes propres et de première qualité. Et puis, last but not least, le mycologue-gourmet aura ainsi une certaine bonne conscience d'avoir contribué à sa façon à la protection de la flore fongique.

(trad.: F. Brunelli)

Markus Wilhelm, Lettenweg 126, 4123 Allschwil