

Essbare Pilze



Trüffel

Die beliebtesten genießbaren Sorten: Perigord-Trüffel aus Südfrankreich und Italienischer Trüffel (auch Piemont- oder Magnaten-Trüffel) | Bevorzugt: unter Laubbäumen, Eichen, auf Kalkböden | Kulinarisches: von ausgezeichnetem Aroma, sehr beliebte Speisetrüffel



Eierschwamm

Auch „Echter Pfifferling“ | Bevorzugt: Nadelwald, in Gruppen besonders bei Fichte, Kiefer, Rotbuche | Saison: von Juni bis November | Kulinarisches: wohlschmeckender, nur selten madiger, haltbarer Speisepilz, nicht roh zu verzehren



Echter Mousseron

Auch „Echter Knoblauchschwindling“ | Bevorzugt: gebirgige Laubholzwälder | Saison: Frühjahr | Kulinarisches: intensiver Knoblauchduft, gilt in Frankreichs gehobener Küche als begehrter Würzpilz, getrocknet sehr teuer



Champignon

Wild sind eine Vielzahl von Sorten anzutreffen, wie der Stadt-, Wiesen- oder Wald-Champignon | Bevorzugt: je nach Sorte Wiesen, Gärten, Waldränder oder Nadelwälder, besonders Fichten | Kulinarisches: sehr milder Geschmack, leicht mandel-, anis- oder nussartige Aromen, braune Sorten schmecken kräftiger, kann auch roh verzehrt werden



Steinpilz

Gattung: Dickröhrling | Bevorzugt: Laub- und Nadelwälder | Saison: Mai bis Oktober | Sorten: Fichten-, Sommer- und Kiefern-Steinpilz | Kulinarisches: festes, weißes Fleisch, nussiger Geschmack



Speise-Morchel

Bevorzugt: in Laub- und Mischwäldern, an Bachufern unter Eschen, auf ungedüngten Wiesen | Kulinarisches: einer der begehrtesten Speisepilze mit köstlichem Aroma, kann auch getrocknet werden | Ebenfalls sehr wohlschmeckend: die Spitz-Morchel



Echter Reizker

Auch „Edel-Reizker“ oder „Blutreizker“ wegen seiner roten Milch | Bevorzugt: unter Kiefern, auf Kalkböden | Saison: im Sommer und besonders im Herbst | Kulinarisches: ausgezeichneter Speisepilz, besonders zum Braten und Panieren geeignet



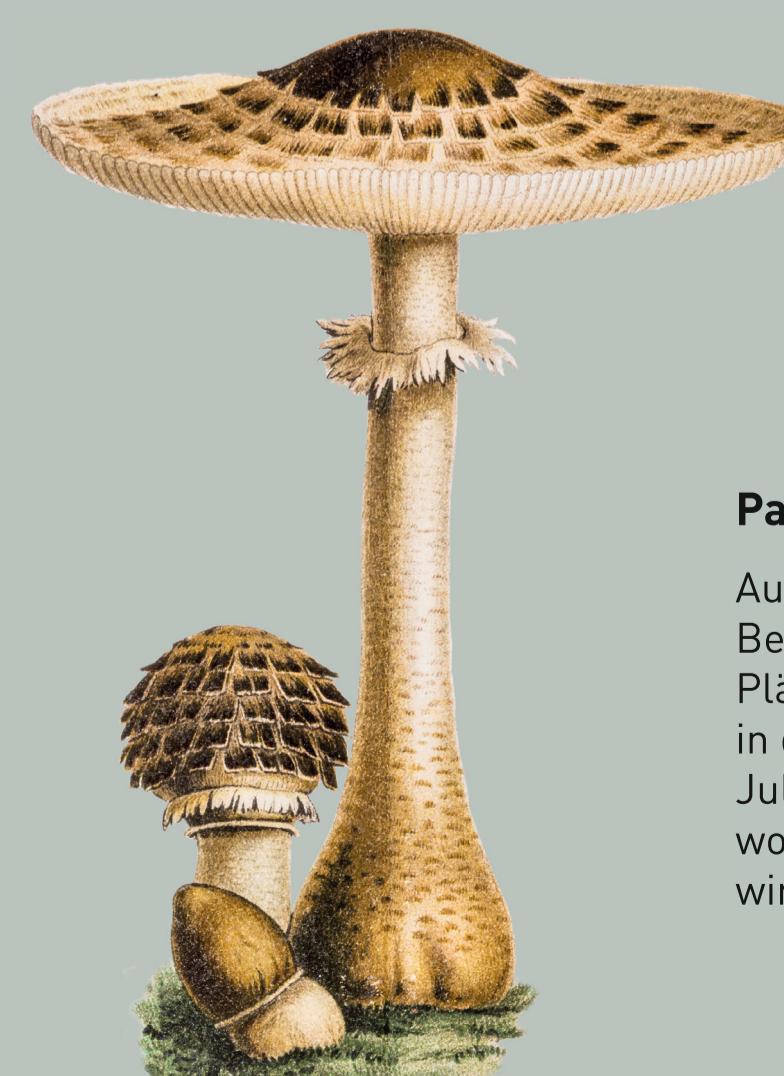
Birkenpilz

Bevorzugt: unter Birken, in Feuchtgebieten, Parkanlagen, Gärten | Saison: Juni bis Oktober | Kulinarisches: wohlschmeckender Speisepilz mit je nach Alter und Standort verschiedenfarbigem Hut, weißem Fleisch und weißen Röhren



Semmel-Stoppelpilz

Bevorzugt: in Laub- und Nadelwäldern, besonders auf Kalkböden | Kulinarisches: im jüngeren Zustand ein wohlschmeckender Speisepilz, kann im Alter bitterlich werden. Hält sich relativ lang frisch, darum ein beliebter Marktpilz



Parasolschwamm

Auch Parasolpilz, Riesenschirmpilz | Bevorzugt: häufig an lichten, rasigen Plätzen in Nadel- auch Laubwäldern, gern in der Nähe von Ameisenhaufen | Saison: Juli bis Oktober | Kulinarisches: jung, ein wohlschmeckender Speisepilz, der Stiel wird bald holzig