Judasohr *(Auricularia auricula-judae)*

Beschreibung: Die ca. 3 bis 8 cm breiten, gallertartigen Fruchtkörper sind rotbraun gefärbt. Sie sind meist dünnfleischig und von ohrmuschelförmiger Gestalt. Die Außenseite ist feinsamtig. Die Innenseite dagegen ist eher glatt bis wellig und besitzt eine seidenglänzende Oberfläche.

Vorkommen: Das Judasohr ist ganzjährig zu finden, vor allem in den Wintermonaten. Besonders in Feuchtperioden ist dieser Pilz gut zu erkennen. Dabei sollte man an lebenden oder abgestorbenen Laubholzstämmen suchen, z.B. an Weide, Holunder. Deshalb wird dieser Pilz auch gerne „Holunderschwamm“ genannt. An Nadelgehölzen wird man ihn nur selten finden.

Speisewert: Das Judasohr ist essbar, wird aber im Alter etwas zäh. Es sollten nur frische Exemplare verwendet werden. Gut geeignet für Salate, nach vorherigem kurzen blanchieren.

Wissenswertes: Eine ähnliche Art, mit ostasiatischer Verbreitung (*A.polytricha*), wird als Mu-Err oder Black Fungus bezeichnet. Sie findet besonderen Einsatz in der chinesischen Küche und Medizin.

Verwechslungsmöglichkeiten: Das Judasohr könnte u.a. mit dem Blattartigen Zitterling verwechselt werden. Dieser besitzt bräunliche Fruchtkörper, welche wellig bzw. gekräuselt sind. Durch den muffigen bzw. unangenehmen Geschmack ist diese Art kein Speisepilz.

Judasohr
Auricularia auricula-judae **essbar**

Blattartiger Zitterling
Tremella foliacea **kein Speisepilz**

Herausgeber:

SCAN ME

Pilzberater Südwestsachsen e.V.
in Zusammenarbeit mit der
Vogtländischen Arbeitsgemeinschaft Mykologie e.V.

Pilzberatersuedwestsachsen@t-online.de
www.pilzberater-suedwestsachsen.de

© 2022 Hunger&Strobelt 2023

Pilze im Winter

Für viele Pilzsammler ist die typische Pilzzeit im Sommer und Herbst. Aber auch in den kälteren Jahreszeiten können wohlschmeckende Speisepilze zu einer leckeren Pilzmahlzeit werden. Diese vorkommenden Pilzarten sind gegen Frost unempfindlich und können bei milderen Wetterperioden weiterwachsen. Wir möchten Ihnen in diesem Merkblatt 3 typische Vertreter als kleine Auswahl der Winter-Speisepilze näher vorstellen. Zudem gibt es aber auch weitere ungenießbare und giftige Verwechslungsmöglichkeiten, welche auch um diese Jahreszeit vorkommen sowie am gleichen Standort (am gleichen Baumstamm) wachsen können. Auf diese möchten wir ebenfalls hinweisen. Bei Fragen oder Unklarheiten zwecks Pilzbestimmung, Zubereitung usw. kontaktieren Sie einfach einen Pilzberater in Ihrer Nähe.

Gebratene Austern-Seitlinge

Die frischen Austernseitlinge gründlich putzen und schneiden. Danach in einer Pfanne den Speck und die Zwiebeln glasig dünsten. Die Pilze mit der Hälfte der Petersilie dazugeben und unter gelegentlichem Wenden so lange braten lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Jetzt die Pilze würzen und, wenn die Pilze eine goldbraune Farbe haben, die Sahne und etwas Butter zum Verfeinern dazugeben. Nochmals abschmecken und die andere Hälfte der Petersilie über die Pilze streuen. Die Garzeit beträgt ca. 25-30min.

Als Beilage passt es zu allen Fleischgerichten, aber auch zum Abendessen mit frischen Brot mit Butter.

Zutaten für 4 Personen:

- ca. 600g frische Austernseitlinge
- ca. 60g Butter
- ca.100g Schinkenspeck
- 1 Zwiebel
- Pfeffer, Salz
- 8-10 EL Sahne

Pilzberater
Südwestsachsen e.V.

Austern-Seitling *(Pleurotus ostreatus)*

Beschreibung: Der grau bräunliche Hut kann durchaus bis zu 20 cm breit werden. Auf der Hutunterseite befinden sich etwas herablaufende weißliche Lamellen. Die Stiele sind weiß und meist sehr kurz.

Vorkommen: Er wächst gerne bevorzugt von Oktober bis Mai an Laubholz, wie z.B. Ahorn, Pappel oder Buche. An Nadelholz dagegen ist er eher seltener zu finden. Meist wachsen mehrere Exemplare zusammen und sind dachziegelartig übereinander angeordnet.

Speisewert/Zubereitungshinweise: Der Austern-Seitling ist jung ein sehr beliebter und guter Speisepilz. Die kurzen, zähen Stiele sollten entfernt werden. Oft findet man zum Austern-Seitling die Bezeichnung als Kalbsfleischpilz. Dies ist durch sein feines Fleisch begründet. Man kann den Austern-Seitling wie ein Schnitzel zubereiten. Dabei wird er mit Ei und Semmelbröseln paniert und dann in Fett gut gebraten. Eine weitere Möglichkeit ist das Trocknen und die Weiterverarbeitung zu Pilzpulver. Somit können leckere Suppen und Soßen verfeinert werden.

Wissenswertes:
Auf dem Markt werden oft dem Austern-Seitling ähnliche Arten angeboten wie z.B. Flammingo-Seitling oder Kräuter-Seitling.

Verwechslungsmöglichkeiten: Der Austern-Seitling kann u.a. mit dem Gelbstieligen Muschelseitling verwechselt werden. Typisch für den Gelbstieligen Muschelseitling ist der gelbliche Stiel mit bräunlichen Schüppchen. Diese Art kommt für Speisezwecke aufgrund des muffigen und teilweise bitterlichen Geschmacks nicht in Frage.

Austern-Seitling
Pleurotus ostreatus **essbar**

Gelbstieliger Muschelseitling
Panellus serotinus **kein Speisepilz**

Gemeiner Samtfuß-Rübling/Winter-Rübling *(Flammulina velutipes)*

Beschreibung: Der bis ca. 5 cm große Hut ist meist orangegelb gefärbt. Auf der Hutunterseite befinden sich helle Lamellen. Charakteristisch für den Stiel ist die gelbe Spitze und von der Stielbasis her ein brauner samtiger Überzug.

Vorkommen: Man findet ihn gerne von November bis März an Laubholz (z.B. Buche, Pappel, Weide). Dort sollte man besonders auf Äste, Stämme oder Baumstümpfe achten. Er wächst häufig in größerer Anzahl und in büscheliger Form.

Speisewert/Zubereitungshinweise: Der Gemeine Samtfuß-Rübling ist ein guter Speisepilz. Dabei sollten nur die jungen Hüte verwendet werden, da die Stiele eher zäh sind. Typischerweise wird der Pilz mindestens 10 min gekocht und als Suppeneinlage verwendet oder gebraten zu Gemüse- und Nudelgerichten serviert. In der orientalischen Küche ist er durch sein weiches und elastisches Fleisch von Bedeutung, meist in Verbindung mit Reisgerichten.

Wissenswertes:
Der Gemeine Samtfuß-Rübling ist auch ein beliebter Kulturpilz, vor allem in Asien und wird mit dem Namen „Enoki“ vermarktet.

Verwechslungsmöglichkeiten: Der Gemeine-Samtfußrübling kann u.a. mit Arten aus der Gattung der Flämmlinge, wie zum Beispiel dem Geflecktblättrigen Flämmling verwechselt werden. Seine gelblichen Lamellen sind meist rostfleckig. Auch der Grüne Schwefelkopf kann eine Verwechslungsgefahr darstellen. Die typisch grüngelben Lamellen können im Alter etwas dunkler werden. Der Geflecktblättrige Flämmling und der Grünblättrige Schwefelkopf sind Magen-Darm-giftig und besitzen einen bitteren Geschmack.

Winter-Rübling
Flamulina velutipes **essbar**

Grünblättriger Schwefelkopf
Hypholoma fasciculare **giftig**

Geflecktblättriger Flämmling
Gymnopilus penetrans **giftig**