



vivanty - Essen & Trinken - Im Herbst geht es den Pilzen an den Stiel

Auf dieser Webseite nutzen wir Technologien, mit denen wir Informationen über Ihr Nutzungsverhalten sammeln (Tracking, Targeting) sowie Ihr Kaufverhalten nachvollziehen können. So erkennen wir Sie wieder, wenn Sie die Webseite erneut besuchen. Wir verwenden die gesammelten Informationen, um Ihren Besuch auf der Webseite angenehmer zu gestalten und zu individualisieren. Individualisieren bedeutet, dass Sie passende Produktvorschläge auf dieser wie auch anderen Webseiten in Form von Werbung erhalten. Gleichzeitig nutzen wir die Trackingdaten, um die Qualität unserer Werbemaßnahmen kontinuierlich zu verbessern. Nähere Informationen hierzu und zu den verwendeten Technologien finden Sie in unserer [Datenschutzerklärung](#) [Impressum](#)

Sie können die Webseite selbstverständlich auch ohne Einwilligung zum Tracking und Targeting nutzen. Wenn Sie nicht einverstanden sind, sammelt diese Webseite keinerlei Daten zu Ihrem persönlichen Nutzungsverhalten. Es wird lediglich ein einziger Hinweis (Cookie) in Ihrem Browser hinterlegt, der uns fortan daran erinnert, dass Sie keine Aufzeichnung Ihres Nutzungsverhaltens wünschen. Bitte geben Sie an, ob Sie einverstanden sind.

NEIN

JA



Auf dieser Webseite nutzen wir Technologien, mit denen wir Informationen über Ihr Nutzungsverhalten sammeln (Tracking, Targeting) sowie Ihr Kaufverhalten nachvollziehen können. So erkennen wir Sie wieder, wenn Sie die Webseite erneut besuchen. Wir verwenden die gesammelten Informationen, um Ihren Besuch auf der Webseite angenehmer zu gestalten und zu individualisieren. Individualisieren bedeutet, dass Sie passende Produktvorschläge auf dieser wie auch anderen Webseiten in Form von Werbung erhalten. Gleichzeitig nutzen wir die Trackingdaten, um die Qualität unserer Werbemaßnahmen kontinuierlich zu verbessern. Nähere Informationen hierzu und zu den verwendeten Technologien finden Sie in unserer [Datenschutzerklärung](#) [Impressum](#)

Sie können die Webseite selbstverständlich auch ohne Einwilligung zum Tracking und Targeting nutzen. Wenn Sie nicht einverstanden sind, sammelt diese Webseite keinerlei Daten zu Ihrem persönlichen Nutzungsverhalten. Es wird lediglich ein einziger Hinweis (Cookie) in Ihrem Browser hinterlegt, der uns fortan daran erinnert, dass Sie keine Aufzeichnung Ihres Nutzungsverhaltens wünschen. Bitte geben Sie an, ob Sie einverstanden sind.

NEIN

JA

ESSEN & TRINKEN **Im Herbst geht es den Pilzen an den Stiel**

Die besten Sammel-Tipps von einer finnischen Pilzkennerin

Steinpilze, Pfifferlinge, Milchlinge oder Morcheln – im Herbst herrscht Hochsaison für Pilze. Doch wer in die Pilze geht, sollte ein paar Dinge beachten, um sich selbst nicht in Gefahr zu bringen und um die Natur zu schützen. Besonders gut kennt man sich damit in Finnland aus, wo in den Wäldern bis in den Dezember hinein so viele Pilze wachsen, dass man sie gar nicht alle ernten kann. Eine der bekanntesten Pilzkennerinnen in Finnland, Saimi Hoyer, ehemaliges Top-Model, Hotelbesitzerin und eine große Naturliebhaberin, hat die wichtigsten Tipps parat. Und wer nicht selbst Pilze sammeln möchte, kann die gängigsten Sorten auch einfach kaufen und sie auf typisch finnische Art zu Hause zubereiten.

Finnland ist ein wahres Pilzparadies. Schließlich sind gut 74 Prozent des Landes mit Wäldern bedeckt, in denen zahlreiche Wildpilze wachsen. Wenn im September und Oktober das goldene Licht die Wälder in Lappland, im Seenland, im Schärenggebiet und in der Region Helsinki in warmen Rot- und Gelbtönen erstrahlen lässt – die Finnen nennen diese Zeit „ruska“ –, kann man hier bis zu 50 Kilogramm Pilze pro Hektar finden. In Finnland hat jeder Mensch das Recht, Pilze oder Beeren in der freien Natur zu sammeln – es gilt das Jedermannsrecht. Sogar aus Helsinki ist man mit dem Fahrrad oder der Tram schnell im Wald. So ist es kein Wunder, dass Pilzesammeln eine Art finnisches Nationalhobby ist. In den Herbstmonaten sind die Social-Media-Kanäle voll von Pfifferlingen, Steinpilzen, Edel-Reizkern oder Schnecklingen. Saimi Hoyer, Schirmherrin der finnischen Nationalparks, Hoteliere und bekannte Pilzfachfrau gibt in ihrem Hotel Punkaharju im Finnischen Seenland Kurse in Pilzkunde und bietet Pilz-Wanderungen an. Küchenchef Sami Tallberg serviert im Hotelrestaurant ein zwölfgängiges

Auf dieser Webseite nutzen wir Technologien, mit denen wir Informationen über Ihr Nutzungsverhalten sammeln (Tracking, Targeting) sowie Ihr Kaufverhalten nachvollziehen können. So erkennen wir Sie wieder, wenn Sie die Webseite erneut besuchen. Wir verwenden die gesammelten Informationen, um Ihren Besuch auf der Webseite angenehmer zu gestalten und zu individualisieren. Individualisieren bedeutet, dass Sie passende Produktvorschläge auf dieser wie auch anderen Webseiten in Form von Werbung erhalten. Gleichzeitig nutzen wir die Trackingdaten, um die Qualität unserer Werbemaßnahmen kontinuierlich zu verbessern. Nähere Informationen hierzu und zu den verwendeten Technologien finden Sie in unserer [Datenschutzerklärung](#) [Impressum](#)

Sie können die Webseite selbstverständlich auch ohne Einwilligung zum Tracking und Targeting nutzen. Wenn Sie nicht einverstanden sind, sammelt diese Webseite keinerlei Daten zu Ihrem persönlichen Nutzungsverhalten. Es wird lediglich ein einziger Hinweis (Cookie) in Ihrem Browser hinterlegt, der uns fortan daran erinnert, dass Sie keine Aufzeichnung Ihres Nutzungsverhaltens wünschen. Bitte geben Sie an, ob Sie einverstanden sind.

NEIN

JA

Neben wetterfester Kleidung, gutem Schuhwerk und einem Messer sollte man unbedingt einen luftdurchlässigen Korb dabei haben. Niemals die Pilze in eine Plastiktüte oder den Rucksack packen. Da bekommen sie keine Luft, fangen an zu schwitzen und werden schlecht. Am besten macht man sich mit Papier oder kleinen Holzstücken unterschiedliche Abteilungen im Korb für die verschiedenen Pilzarten. So werden sie nicht so schnell schlecht oder schwarz. **Tipp 3: Pilzfinden leicht gemacht**

Feuchtwarm sollte es sein, dann wachsen die Pilze am besten. Das absolut perfekte Pilzwetter wäre: nachts fünf Stunden Regen und tagsüber Sonnenschein. Aber die Pilze wachsen auch mit weniger oder mehr Regen ganz gut. Wo man die Pilze findet, hängt von den jeweiligen Sorten ab, wer aber in der Nähe von Laubbäumen und Totholz die Augen offen hält, wird auch in anderen Ländern schnell fündig. Für eine Mahlzeit reichen etwa zwei Handvoll Pilze pro Person. **Tipp 4: Pilze sofort verarbeiten, trocknen oder einfrieren**

Den frischen Pilz sollte man noch im Wald säubern und von Laub, Insekten und Schnecken befreien. Zu Hause angekommen, ist es am besten, die Pilze sofort zuzubereiten. Hat man ein bisschen zu viel gesammelt, lassen sich manche Pilze hervorragend einfrieren. Eine gute Methode, Pilze haltbar zu machen, ist auch das Dörren. Dazu legt man die geschnittenen Pilze auf ein Backblech und schiebt sie bei 40 Grad für vier bis fünf Stunden mit leicht geöffneter Klappe in den Ofen. Ideal ist dafür der Milchling, auch Reizker genannt. Er eignet sich anschließend optimal zum Würzen.

Tipp 5: Pilz-Tasting veranstalten, um die verschiedenen Geschmäcker kennenzulernen

Auf dieser Webseite nutzen wir Technologien, mit denen wir Informationen über Ihr Nutzungsverhalten sammeln (Tracking, Targeting) sowie Ihr Kaufverhalten nachvollziehen können. So erkennen wir Sie wieder, wenn Sie die Webseite erneut besuchen. Wir verwenden die gesammelten Informationen, um Ihren Besuch auf der Webseite angenehmer zu gestalten und zu individualisieren. Individualisieren bedeutet, dass Sie passende Produktvorschläge auf dieser wie auch anderen Webseiten in Form von Werbung erhalten. Gleichzeitig nutzen wir die Trackingdaten, um die Qualität unserer Werbemaßnahmen kontinuierlich zu verbessern. Nähere Informationen hierzu und zu den verwendeten Technologien finden Sie in unserer [Datenschutzerklärung](#) [Impressum](#)

Sie können die Webseite selbstverständlich auch ohne Einwilligung zum Tracking und Targeting nutzen. Wenn Sie nicht einverstanden sind, sammelt diese Webseite keinerlei Daten zu Ihrem persönlichen Nutzungsverhalten. Es wird lediglich ein einziger Hinweis (Cookie) in Ihrem Browser hinterlegt, der uns fortan daran erinnert, dass Sie keine Aufzeichnung Ihres Nutzungsverhaltens wünschen. Bitte geben Sie an, ob Sie einverstanden sind.

NEIN

JA

- 4 dl Creme double
- Eine halbe Handvoll Bärlauch (Blätter, Stängel und Blüten) oder Knoblauch
- ½ dl Sherry, halbtrocken oder süß
- Brot oder Toast

Die Lorcheln (Shitake oder Champignons) säubern, schneiden und so zubereiten, dass sie essbar sind. Achtung: Die Lorcheln müssen zweimal gekocht und das Wasser weggeschüttet werden, die roh verzehrt giftig sind. Das gilt nicht für Shitake-Pilze oder Champignons. Die Pilze in Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne und Bärlauch oder Knoblauch hinzufügen und einkochen lassen. Das Brot in dicke Scheiben schneiden, toasten und mit der Pilz-Mischung bestreichen. Zum Verfeinern etwas Sherry darüber gießen.

Diesen Artikel:

- [print Drucken](#)
- [Bookmark Bookmarken](#)
- [rss Abonnieren](#)



Auf dieser Webseite nutzen wir Technologien, mit denen wir Informationen über Ihr Nutzungsverhalten sammeln (Tracking, Targeting) sowie Ihr Kaufverhalten nachvollziehen können. So erkennen wir Sie wieder, wenn Sie die Webseite erneut besuchen. Wir verwenden die gesammelten Informationen, um Ihren Besuch auf der Webseite angenehmer zu gestalten und zu individualisieren. Individualisieren bedeutet, dass Sie passende Produktvorschläge auf dieser wie auch anderen Webseiten in Form von Werbung erhalten. Gleichzeitig nutzen wir die Trackingdaten, um die Qualität unserer Werbemaßnahmen kontinuierlich zu verbessern. Nähere Informationen hierzu und zu den verwendeten Technologien finden Sie in unserer [Datenschutzerklärung](#) [Impressum](#)

Sie können die Webseite selbstverständlich auch ohne Einwilligung zum Tracking und Targeting nutzen. Wenn Sie nicht einverstanden sind, sammelt diese Webseite keinerlei Daten zu Ihrem persönlichen Nutzungsverhalten. Es wird lediglich ein einziger Hinweis (Cookie) in Ihrem Browser hinterlegt, der uns fortan daran erinnert, dass Sie keine Aufzeichnung Ihres Nutzungsverhaltens wünschen. Bitte geben Sie an, ob Sie einverstanden sind.

NEIN

JA