

## Saison für Pfifferlinge

(GMH/BDC) Mitte Mai beginnt die Saison für frische Pfifferlinge. Von da an stehen die Körbe mit den gelben, aromatisch duftenden Pilzen auf Märkten und in Supermärkten. Die Speisekarten der Restaurants locken jetzt mit Pfifferlingen mit Knödeln, Nudeln, im Salat, im Kalbsgulasch und vielem anderen.



Bildnachweis: GMH/BDC

**Bildunterschrift:** Jetzt ist wieder Pfifferling-Saison! Mit den aromatischen Wildpilzen lassen sich viele köstliche Gerichte zubereiten.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

[https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2019/06/GMH\\_2019\\_23\\_05.jpg](https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2019/06/GMH_2019_23_05.jpg)

Frische Pfifferlinge gibt es nicht das ganze Jahr hindurch. Es sind Wildpilze, die sich erst dann sammeln lassen, wenn die richtige Wärme und Feuchtigkeit ihr Wachstum zulassen. Kultivieren wie Champignon, Austern- oder Shiitakepilz lassen sie sich nicht. Der Grund dafür: Sie leben in Symbiose mit Bäumen. Buchen, Eichen, Birken, Fichten und Kiefern sind ihre Partner. Dank des

weitreichenden Wurzelgeflechts der Pfifferlinge, ihrer Mykorrhiza, können sie die Bäume mit mehr Feuchtigkeit und Mineralstoffen versorgen, als diese es mit ihren eigenen Wurzeln vermögen. Das erhöht die Vitalität des Baumes. Im Gegenzug versorgt der Baum seine Pilze mit Zucker, den sie selbst nicht produzieren können.

Weil nur die richtige Wärme die Pilze sprießen lässt, kommen die ersten Pfifferlinge aus dem Südosten Europas. Von Mitte Mai bis Ende Juni sind die fleißigen Sammler in Serbien und Mazedonien unterwegs. Später wird es dort zu heiß und trocken. Pilze aus Polen, Weißrussland, Russland, Litauen setzen die Saison fort. Mitte Juli und August ist Hauptsaison. Danach werden die Mengen geringer, bis das Pfifferling-Wachstum Anfang bis Mitte Oktober endet. In guten Jahren kommen so rund 8.000 t frischer Pfifferlinge auf den deutschen Markt. Spielt das Wetter nicht mit, sind es weniger.

Während der Haupt-Wachstumszeit ernten die Sammler pro Tag 8 bis 10 kg. Das professionelle Pflücken geschieht behutsam, um die Pilzwurzeln nicht zu beschädigen. Nur dann lassen sich an gleicher Stelle im kommenden Jahr wieder Pfifferlinge ernten. Sie sind die Fruchtkörper, die das unterirdische Wurzelgeflecht schiebt, um für die Vermehrung der Pilze zu sorgen – in ihrer Funktion durchaus vergleichbar mit Äpfeln, Birnen oder Tomaten. An Sammelstellen wird die Ausbeute der Sammler aufgekauft, geputzt und sorgfältig kontrolliert, denn Pilze, die in die EU geliefert werden, müssen frei sein von Schadstoffen aller Art. Angekommen in Deutschland wird erneut kontrolliert, durchgeputzt und eventuell nach Größen sortiert. Aber Handelsklassen oder EU-Normen gibt es für sie nicht. Der Waldpilz lässt sich nicht kategorisieren.

Das merkt auch, wer bei uns die blass- bis dottergelben Pilze im Wald selbst sammeln möchte. Keiner ist genau wie der andere. 3 bis 5 cm, manchmal sogar 10 cm breit können die Hüte werden, sie sind wellig und buchtig, anfangs am Rande eingerollt. Charakteristisch sind die Leisten unter den Hüten. Sie laufen weit am Stiel herab, sind fest, oft gabelig und lassen sich nicht einfach mit dem Finger abbrechen, wie das bei den Lamellen beispielsweise des Champignons der Fall ist. Bei uns ist der Pfifferling

selten geworden. Daher darf nur für den Eigenbedarf gesammelt werden. Und Exemplare unter 1 cm Hutgröße gehören sowieso nicht in den Sammelkorb. Schließlich muss der Pilz Zeit haben, seine Sporen zu verstreuen, damit die nächste Pilzgeneration heranwachsen kann.

Viele weitere interessante Informationen und Rezepte zu Speisepilzen finden Sie auf der Website [www.gesunde-pilze.de](http://www.gesunde-pilze.de).