**PROJEKT** 

# Zeit der Winterpilze

Goldgelber Zitterling, Frostschneckling – schon die Namen dieser Pilze legen nahe, dass sie im Winter anzutreffen sind. Zum Beispiel auf einem Spaziergang vor Ihrer Haustür.

Während manche Pilze vor allem das Auge erfreuen, lassen sich andere genießen. Die Pilzschule Brandenburg bietet Kurse, kostenlose Pilzberatungen und Lehrwanderungen durch den Naturpark Barnim an.

#### Wirklich? Pilze sammeln im Winter?

Pilze gibt es zu jeder Jahreszeit, auch wenn sie im Herbst ihre Hauptsaison haben. Gerade im Winter – wenn sich die meisten Artgenossen zurückziehen – laufen manche Pilze zu Höchstformen auf, sowohl kulinarisch als auch ästhetisch. Es gibt sogar Pilze, die erst bei frostigen Temperaturen Fruchtkörper bilden. Dazu zählen beispielsweise der Austernseitling, der Samtfußrübling und der Frostschneckling. Aber auch Pilze wie das Judasohr, die das ganze Jahr über anzutreffen sind, lassen sich im Winter besonders leicht finden, da kein Blattwerk die menschliche Sicht trübt.

#### Was sollte ich beim Sammeln beachten?

Wenn der Pilz bekannt ist, ihn mit einem Messer an der Stielbasis sauber abschneiden und luftdurchlässig transportieren (also in einem Korb, nicht in einer Plastiktüte). Wenn der Pilz unbekannt ist und nicht auf Holz wächst, unbedingt die Stielbasis mit herausnehmen, d.h. den Pilz herausdrehen und als "Bestimmling" in ein extra Behältnis (z.B. in eine Margarinenschachtel) legen. Essbare Pilze sollten zu Hause gesäubert und direkt verarbeitet werden. Deshalb bitte: Nur eine Tagesration mitnehmen und immer einige Pilze stehen lassen, damit sich ihre Sporen in der natürlichen Umgebung verbreiten können.

Welche Winterpilze kann ich essen? Bei welchen ist Vorsicht geboten? Essbar sind Austernseitlinge, Samtfußrüblinge und Judasohren, die alle auf Holz wachsen, allerdings auf unterschiedlichen Substraten. So mag das Judasohr insbesondere alten Holunder, der Austernseitling alte oder tote Buchen und der Samtfußrübling alte Weiden, Birken, Buchen, Eichen und sogar Kastanien. Auch der Frostschneckling ist ein wohlschmeckender Pilz, der im Wurzelbereich junger Kiefern zu finden und deshalb in den Wäldern des Naturparks Barnim häufig anzutreffen ist.

Andere Pilze wie etwa der Goldgelbe Zitterling oder die Schmetterlingstramete gelten zwar nicht als Speisepilze, wohl aber als Augenschmaus in den grauen Wintermonaten. Giftige Pilze wie z.B. den Grünblättrigen oder Ziegelroten Schwefelkopf gibt es auch in der frostfreien Winterzeit. Selbst sehr giftige Pilze wie der Rinnigbereifte Trichterling oder der tödlich giftige Gifthäubling wurden schon in relativ warmen Wintermonaten gefunden. Vorsicht ist also angeraten.

### Kann ich meine Ausbeute von Profis checken lassen?

Ja. Die Pilzschule Brandenburg bietet einmal monatlich eine kostenlose Pilzberatung direkt neben dem BARNIM PANORAMA in Wandlitz an. Die genaue Adresse und alle Termine findet man unter www.pilzschule-brandenburg.de/termine

## Eine Pilzschule! Was steht denn da auf dem Stundenplan?

Die Pilzschule Brandenburg lädt Interessierte mit und ohne Vorkenntnisse ins Reich der Pilze ein. Ob Pilzberatung, Lehrwanderung, Vortrag, Teamevent, Ausbildung zum Pilzsachverständigen oder Pilzcoach – immer eröffnet sich eine faszinierende Welt, die umso spannender wird, je tiefer man eintaucht.

**Pilzschule Brandenburg** www.pilzschule-brandenburg.de Kieferngrund 17, 16348 Wandlitz, Telefon 0151 21 64 29 93



Bereichert den winterlichen Speiseteller: der Austernseitling



Das Judasohr ist das ganze Jahr über anzutreffen.



Roh ist der Hallimasch giftig - auch wenn er vom Winter überrascht und gefroren wurde.



Ein Hingucker, aber kein Speisepilz: der Orangenseitling.



Als letzter essbarer Bodenpilz beschließt der Frostschneckling das Jahr.



Der schmackhafte Samtfußrübling ist auch farblich ein Winterhighlight.