

Pilze

Herbstliche Schätze: Warmes und wechselhaftes Wetter, leichter Frühnebel und kühle Nächte – Herbst ist das ideale Pilzwetter und die Lieblingszeit leidenschaftlicher Pilzsammler und Pilzköche.

ECHTER MOUSSERON

Auch „Echter Knoblauchswindling“ | Kulinarisches: Intensiver Knoblauchduft; gilt in Frankreichs gehobener Küche als begehrter Würzpilz; getrocknet sehr teuer. Standort: Gebirgige Laubholzwälder | Saison: Frühjahr



SPEISE-MORCHEL

Kulinarisches: Einer der begehrtesten Speisepilze mit köstlichem Aroma, kann auch getrocknet werden | Ebenfalls sehr wohlschmeckend: Die Spitz-Morchel | Standort: In Laub- und Mischwäldern, an Bachufern unter Eschen, auf ungedüngten Wiesen | Saison: März bis Mai



PFIFFERLING

Auch „Eierschwamm“ | Kulinarisches: Wohlschmeckender, nur selten madiger, haltbarer Speisepilz | Standort: Nadelwald; in Gruppen, besonders bei Fichte, Kiefer, Rotbuche | Saison: Juni bis November | ACHTUNG: Nicht roh zu verzehren!

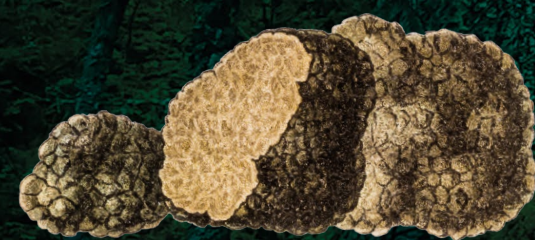
STEINPILZ

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



PARASOLSCHWAMM

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



TRÜFFEL

Kulinarisches: Von ausgezeichnetem Aroma; die beliebtesten genießbaren Sorten: Perigord-Trüffel aus Südfrankreich und Italienischer Trüffel, auch Piemont- oder Magnaten-Trüffel | Standort: Unter Laubbäumen, Eichen, auf Kalkböden

Bäume

Wald auf dem Teller: Triebe und Knospen wie z.B. Tannen- und Fichtenwipfel oder Nussfrüchte wie Maronen oder Buchecker liefern herrliche Wald-Aromen.



Wildkräuter

Heimische Superfoods: Ihre große Nährstoffdichte macht essbare Wildkräuter zum aktuellen Trendfood. Sie wachsen am Wegrand, unter Hecken oder auf Wiesen und immer mehr Spitzenköche entdecken die natürlichen Aromen der wilden Gewächse.



GUNDERMANN

Kulinarisches: Kräftig-bitter bis leicht scharf; macht sich gut in Salaten, Kräuterquark, Dressings und Saucen | Standort: An Weges- und Heckenrändern sowie auf nährstoffreichen Wiesen und Weiden | Saison: März bis September

BRENNESSEL

Kulinarisches: Herbes, leicht nussiges Aroma; in gemischten Salaten, Dips oder Pesto; erhitzt auch als Gemüse zu Kartoffeln, Fisch oder Fleisch | Standort: Häufig auf nährstoffreichen, auch feuchten Standorten wie an Auenwäldern, Ufern oder Wegrändern | Saison: März bis Oktober



BEIFUSS

Kulinarisches: Als herb-würzige Zutat wird er in Saucen mitgekocht und für Geflügelfüllungen verwendet | Standort: In Parks, auf Brachen, Schuttplätzen, Wiesen und an sonnenreichen Wegesrändern | Saison: Juni bis Oktober



ACKERSENF

Kulinarisches: scharf (wie Radieschen), senfartig. Als würzende Beigabe in Wildkräuter-Salaten und Kräuterquarks | Standort: Auf Äckern und an Wegesrändern | Saison: Mai bis Oktober

VOGELMIERE

Kulinarisches: Milder, aromatischer Geschmack, der an Erbsen erinnert; bereichert Salat, Gemüsespeisen oder Saucen; auch für Wildkräuter-Smoothies oder als Wildkräuterspinat | Standort: Im Wald, auf brachliegenden Äckern und am Wegesrand | Saison: März bis November



Wald und Wiese