

28-Jährige starb in Deutschland an Knollenblätterpilz

Beitrag von „witchcraft“ vom 7. November 2019, 15:37

Gerade als Prepper und Survivalist sollte man sich unglaublich intensiv mit den Pilzen beschäftigen. Wir sammeln nun schon seit Generationen und das Wissen hat man von Klein auf gelernt. Pilze sind kostenlose, hochwertige Nahrung mit hohem Eiweißgehalt, zu deren Beschaffung man keinen Krach machen muss (Schüsse etc.) und die auch mit eingeschränkter Fitness noch möglich ist. Die Zubereitung ist einfach und man kommt mit wenig Kochgeschirr und nur einer Kochstelle aus.

Nun sollte man sich erst einmal nicht selbst mit all den schönen Fotos von ganz vielen Pilzsorten verwirren, denn in Realität muss man feststellen: "Die gibt es gar nicht wo ich wohne". Dafür gibt es einige Arten, die andere nicht kennen, nicht mögen oder die nicht in den gängigen Büchern vorkommen.

Somit ist die Wahrscheinlichkeit, "was kann ich überhaupt finden" schon recht schnell auf einige wenige Arten reduziert.

Einige würde ich sowieso nur im Notfall nehmen, weil sie nicht so toll schmecken oder unschön aussehen. Der Stoppelpilz z.B. gehört nicht zu meinen Lieblingen, oder die Rotkappe. Klar notfalls essbar. Beim Schnitt läuft die Schnittstelle schwarz an.

Dann einfach das lassen, was einen sehr ähnlichen giftigen Zwilling hat. "Ungenießbaren Zwilling" ist auch schlecht, weil dann hat man vermutlich die ganze Mahlzeit verdorben, aber eben nicht tödlich. Es gibt essbare Pilze (wir lieben hier den Hallimasch) die roh giftig sind aber zubereitet sind die Hütchen lecker (die Stiele nicht). Wenn das heißt das ich unsicher bin und Champignon nicht nehme, gut dann ist das so. Nun haben Wiesenchampignon sowieso zumindest bei uns enorm abgenommen. Hexenröhrling und Maronenröhrling gibt es hier, Pfifferlinge manchmal, Steinpilze fast gar nicht, und wenn selten ohne erhebliche Fraßschäden. Einfach auch hinsehen, wo die Pilze wachsen und in welcher Form, Champignons wachsen bei uns (wenn überhaupt) auf Wiesen und nicht im Wald unter Bäumen.

Dann sehen nicht alle Pilze immer so aus wie auf dem Foto. Gut dann bleiben sie stehen. Man ernetet nicht ab, sondern nimmt nur klare Exemplare. Sehr junge Champis haben noch keine gefärbten Lamellen, sehen als eigentlich wie ein Knolli aus. Gut der hat den Ring und eine andere Struktur am Stiel. Aber KEIN Risiko.

Am Ende ist es so, dass wenn meine Mischpilze fertig sind, möchte ich die ohne jegliches beklemmende Gefühl genießen und sicher sein, dass das Magendrücken danach durchs Überfressen kommt und nicht vom falschen Pilz.

Auch genießbare Pilze erst mal in kleinen Portionen genießen. Manche liegen "schwer" im Magen und so verträgt nicht jeder jeden Pilz.

Bei der Zubereitung ruhig etwas mehr Fett und gerne auch die berühmte Sahnesauce. Die hatte nämlich "anno dazumal" durchaus Sinn, das Fett hilft das Eiweiß verdaulicher zu machen.

Grundsatz : "Kenn ich nich, fret ich nich"