

# *Steinpilz*

INGE FASAN



MIT ILLUSTRATIONEN VON  
LINDA WOLFSGRUBER

mandelbaums *kleine gourmandisen*

N° 13

Viele Menschen haben in der einen oder anderen Form zur Entstehung dieses Büchleins beigetragen, ganz besonders Michael Fasan (Pilzspezialist), Horst Stein (Pilz- und Kochspezialist), Matthias Fohsl (Pflanzenspezialist), Sylvia Marz-Wagner (PR-Spezialistin), Susanne Ofner (Englischspezialistin), Erhard Waldner (Buchstabenspezialist) und Gerhard Lechner (Beziehungsspezialist).  
Danke!

[www.mandelbaum.at](http://www.mandelbaum.at)

ISBN 978-3-85476-538-7

© mandelbaum wien 2017

alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2017

Lektorat: Erhard Waldner

Satz und Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu

Illustrationen: Linda Wolfgruber

Druck: Donau Forum Druck, Wien

## IM WALD DEN VERSTAND VERLIEREN

Am 26. Februar 1959 gewinnt der vor allem als Komponist bekannte Fluxus-Künstler John Cage das italienische TV-Quiz *Lascia o Raddoppia* (etwa: Alles oder nichts) mithilfe seines enormen Wissens auf dem Gebiet der Mykologie. Mit dem Preisgeld von 5 Millionen Lire finanziert Cage seinem damaligen Lebenspartner, dem Choreografen Merce Cunningham, einen neuen Tourbus für dessen Dance Company. Noch im selben Jahr unterrichtet Cage an der New Yorker New School for Social Research Experimentelle Komposition und – Pilzbestimmung. Dass die beiden Disziplinen für Cage einen gemeinsamen Kern haben, liegt in seiner Art des schöpferischen Prozesses: Ihn treibt das absichtslose Streunen an, das Suchen im Umherstreifen, die Zufälligkeit des Findens. So entstehen Cages Kompositionen – und so findet man Pilze: sich durch den Wald treiben lassen, Bodenbeschaffenheiten registrieren, dem Instinkt und dem Sonnenlicht folgen, das unregelmäßige Flecken ins Grün malt.

Viele andere Musikschaffende teilen Cages Leidenschaft (Olga Neuwirth etwa oder Friedrich Cerha) und natürlich auch Literaten wie Peter Handke. Vermutlich würden auch sie auf die Frage, ob sie des Pilzesuchens denn nie überdrüssig würden, mit ähnlichen Worten antworten wie einst Cage: »... *coming upon just any mushroom in good condition, I lose my mind all over again.*«<sup>1</sup>

Ich selbst beschränke mich beim Suchen von Pilzen auf einige wenige Arten, essen würde ich wohl weit mehr, so sie aus einer vertrauenswürdigen Quelle stammen. Die Krönung eines jeden meiner eigenen Pilzgänge aber ist



1 John Cage: *Diary: How to Improve the World*. New York 2015.

das unverhoffte Auftauchen von *Boletus edulis*, dem Gemeinen oder Fichten-Steinpilz. Er ist es, bei dessen Anblick ich den Verstand verliere. Vielleicht ist es aber auch eine Art Liebesbeziehung zwischen mir und dem edlen Speisepilz. In diesem Fall müsste man John Cages Worte etwas anders übersetzen: Er verdreht mir einfach jedes Mal den Kopf, der Kerl mit dem braunen Hut. In diesem Sinne ist dies kein Pilzbestimmungs-, sondern ein Pilzhuldigungsbuch.<sup>2</sup> Und eine Ermunterung, sich mit wachen Sinnen in den Wald zu begeben.

### SUCHEN - SAMMELN - JAGEN

Um eines gleich klarzustellen: Ich gehöre, was Steinpilze betrifft, zur strengen Fraktion. Ich bin nämlich der Meinung, dass man Steinpilze, eigentlich alle Pilze, die nicht gezüchtet werden können, nicht kaufen darf. Nie. Auch nicht, während sie bei uns Saison haben. Das meine ich ernst! Es heißt »Pilze suchen« oder »Pilze sammeln«, regional und umgangssprachlich auch »in die Pilze gehen« oder »Pilze klauben« (was so viel heißt wie »Pilze pflücken«). Und nie und nimmer »Pilze kaufen«.

Um in den Genuss des Steinpilzes zu kommen, muss man, wie ich finde, körperlich arbeiten. Man muss steile Hänge erklimmen (nebenbei: Pilze sucht man am besten bergauf, weil man mit seinen Sinnesorganen dann näher am Boden ist). Man muss in gebückter Haltung durch Jungwaldabschnitte kriechen, sich von biegsamen Fichtenzweigen peitschen und von Brombeerdornen zerkratzen lassen. Pilze sind Wunderdinge, Pilze sind kostbar, die Kleinodien des Waldes – und der Steinpilz ist ihr König. Die Engländer werden dem gerecht: Sie nennen ihn

2 Für eine exakte Bestimmung des Steinpilzes benutzen Sie bitte dafür geeignete Literatur oder ziehen Sie eine/n Pilzsachverständige/n zurate.

*King bolete*. Diesem König huldige ich gerne, ich falle sogar jedes Mal vor ihm auf die Knie, wenn ich einen finde. Und das mit Begeisterung.

Das Sammeln war – neben dem Jagen – einst Überlebensstrategie und ist heute zum kulturellen Phänomen hochentwickelter Gesellschaften geworden, dessen Ziel es ist, die Objekte der Begierde zu suchen (und möglichst zu finden), zusammenzutragen, zu ordnen und zu präsentieren. Wenn es um den Steinpilz geht, vereinigen sich, wie ich finde, die ursprüngliche und die entwickelte Form des Sammelbegriffes. Natürlich sind Wildpilze ein Nahrungsmittel. Wenn man genug davon findet, machen sie auch satt. Steinpilze gelten aber als selten (wer ist nicht schon vormittagelang erfolglos kreuz und quer durch Wälder gelaufen) – also sind sie kostbar. Hat man dann welche, werden sie sortiert (die madenfreien, ganz festen, jungen zum kurzen Anbraten oder gar zum Rohverzehr, die nicht ganz so perfekten Exemplare für die Sauce oder zum Trocknen), geputzt, nicht selten dokumentiert und in entsprechenden Foren oder per sozialem Medium präsentiert.

Ist der Steinpilz nun Nahrungsmittel oder Kunstobjekt? – Natürlich beides.

Das Kaufen von Wildpilzen bringt uns aber um den Genuss der Beschaffung



und degradiert den Pilz zum leicht erhältlichen, wenn auch teuren Alltagsartikel – und beides wäre meiner Meinung nach jammerschade. Abgesehen davon, dass alle Formen von DIY-Aktivitäten rund ums Kochen ja wieder hip sind. Selbst kaufen gehört da aber nicht dazu.

Ich bleibe dabei: Den Steinpilz muss man selbst erjagen. Jeder in seinem eigenen Revier.<sup>3</sup>

3 Es gibt sie aber, jene Menschen, die den Steinpilz im Wald einfach nicht sehen, nicht einmal wenn sie auf direktem We-

## *Steinpilzcreme*

Die Creme ist quasi Steinpilz pur.



*Für 12 Häppchen*

*300 g Steinpilze, ½ Bund Petersilie (nach Geschmack mehr), 2 Zweige Thymian, 15 g Butter, 1 Knoblauchzehe, 50 ml Obers/Sahne, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 12 Grissini, 12 Scheiben sehr dünn geschnittener Lardo*

Pilze putzen und klein schneiden. Petersilie fein hacken. Thymianblättchen abzupfen und ebenfalls fein hacken.

Butter aufschäumen, Knoblauch hineinpressen. Pilze dazugeben, einige Minuten unter Rühren schmoren (bis die Pilzwürfelchen schlapp werden). Kurz vor Ende der Garzeit die Petersilie und den Thymian hinzufügen und umrühren. Nun das Obers dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse kurz abkühlen lassen und im Mixer zu einer feinen Creme mixen.

Die Creme auf die obere Hälfte der Grissini streichen und mit je 1 Scheibe Lardo umwickeln. Sofort servieren und aufessen.

Wenn man die Masse nicht aufmixt, behält sie Biss und schmeckt besonders gut auf Roggenbaguette. Da brauch ich dann gar keinen Lardo dazu.

## *Steinpilze mit Lardo*

Ein weiteres Rezept zum Thema Steinpilze und Lardo (eine unschlagbare Kombination) stammt aus dem absolut wunderbaren und -schönen Buch »Lovekitchen« von Eschi Fiege. Das Rezept geht wirklich schnell, was, wenn man den ganzen Tag im Wald war, auch wirklich notwendig ist.

*Steinpilze, Olivenöl, hauchdünne Lardo-Scheiben, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, evtl. Hauch von Maldon-Salzflocken oder Fleur de Sel, Weißbrot*

Die Steinpilze putzen und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne ohne Olivenöl anbraten, bis sie Wasser lassen, und weiter braten, bis es verkocht ist. Erst jetzt ein paar Spritzer Olivenöl in die Pfanne geben und die Pilze knusprig braten. Von der Hitze nehmen und den hauchdünnen Lardo auf die warmen Pilze legen. Er schmilzt! Mit Pfeffer und mit Salzflocken bestreuen und mit den Weißbrotscheiben sofort aus der Pfanne naschen.

### *Steinpilzcarpaccio*

Das mögen nicht alle. Sogar ich – als absolute Steinpilz-Verehrerin – kann nur ganz wenig davon essen. Das aber mit Hochgenuss. Deshalb würde ich das Carpaccio nicht einmal als Vorspeise, sondern höchstens als Amuse-Gueule servieren.

*Für 4 Portionen*

*2 kleine, junge, feste, madenfreie, eben gefundene, also absolut frische Steinpilzchen, Salz, Pfeffer, gutes mildes Olivenöl, 4 zarte Basilikumblätter, Hauch Zitronenschale oder -saft*

Die Steinpilze in ganz feine Scheibchen hobeln (mit einem Käsehobel oder mit einer Wurstmaschine, wer so etwas hat). Die Basilikumblättchen in feine Streifen schneiden. Steinpilze hübsch auf Tellern verteilen. Hauch Salz und Pfeffer drüber und ein paar Tropfen Olivenöl, auch die Basilikumstreifen, welche die Puristen unter uns aber weglassen. Wer mag, aromatisiert mit Zitrone. Basta.



## *Steinpilze & Steinquendel*

Das Besondere an diesem traditionellen italienischen Rezept ist *nepitella* (in manchen Regionen auch *mentuccia*). Bei diesem Kraut handelt es sich um *Calamintha nepeta* (und nicht um *Mentha spec.* ›Mentuccia!‹), die Kleinblütige Bergminze, auch bekannt unter dem Namen Steinquendel. Sie wächst auf trockenen Böden, gerne in Olivenhainen, im warmen Europa (und bis in den Osten des Iran). Sie schmeckt nur leicht nach Minze, ein bisschen nach Salbei, gemischt mit einem Hauch Oregano. Ich war von ihrem Duft so betört, dass ich sie auf meinem Balkon angepflanzt habe.

*Für 4 Portionen*

*4 mittelgroße frische Steinpilze, 4 EL Olivenöl + etwas mehr zum Beträufeln, 2 fein gehackte Knoblauchzehen, 4 Zweige Steinquendel (ersatzweise frische Minze, aber keine Pfefferminze, eher Zitronenminze, und sehr, sehr vorsichtig damit umgehen, und Oregano), es dürfen ruhig Blüten dran sein, 8 Scheiben Toscanabrot, Salz*

Steinpilze putzen und blättrig schneiden.

Den nun folgenden Vorgang evtl. in 2 getrennten Pfannen mit jeweils den halben Zutaten durchführen, es passen bei mir nämlich max. 2 Pilze in eine Pfanne. Wenn Sie sie in einer Pfanne hintereinander braten, verbrennt der Knoblauch.

Olivenöl erhitzen, aber nicht zu sehr, Knoblauch und Steinquendel hineingeben. Jetzt entsteigt der Pfanne ein wunderbar feiner, unaufdringlicher Minzeduft. Bei mittlerer Hitze braten, bis der Knoblauch ganz leicht goldgelb überhaucht ist. Steinpilze dazugeben, goldgelb braten, dann leicht salzen.

In der Zwischenzeit das Toscanabrot toasten und einige Tropfen Olivenöl darüber verteilen.

Die Steinpilze aufs Brot legen, die nun krossen Ne-pitella-Blättchen und -blüten abzupfen und auf die Pilze geben und sofort essen.

### *Steinpilze & Steinquendel & Rote Rüben*

Obige Steinpilz-Zubereitung lässt sich mit Roten Rüben kombinieren. Eine wirklich spannende Herbstvorspeise.

*Für 4 Portionen*

*4 kleine Rote Rüben/Rote Beten, Schale einer Bio-Zitrone*

4 kleine Rote Rüben kochen. Möglichst dünn aufschneiden und hübsch auf 4 Tellern auflegen. Etwas Zitronenschale darüberreiben (nicht zu fein) und die wie oben zubereiteten Pilze darüber verteilen. Mit den krossen Ne-pitella-Blättchen toppen.

### *Gebratene Steinpilze mit Pfirsichscheibchen*

Pilze in einer fruchtigen, hochsommerlichen Variante.

*Für 4 Portionen*

*4 kleine, frische, feste Steinpilze, 2 Schalotten oder ½ milde Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 aromatische, aber nicht zu weiche Pfirsiche, 4 EL Olivenöl, 2 EL Butter, Meersalz, schwarzer Pfeffer, frischer Thymian (oder Steinquendel), 2 TL würziger Waldhonig*

Steinpilze putzen und in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden, Schalotten und Knoblauch fein hacken. Pfirsiche entkernen, schälen und in Spalten schneiden.

Den folgenden Vorgang wieder parallel in 2 getrennten Pfannen mit jeweils den halben Zutaten durchführen: