

Ab in die Pilze!

Pilzwanderung Slow Food Leipzig/Halle am 3. Oktober 2015

Ausgerüstet mit großen Körben, scharfen Messern und einer gehörigen Portion guter Laune machten sich am Samstagmorgen ca. 15 Slow-Food Mitglieder und Gäste auf den Weg in die Pilze.

Mit von der Partie der Pilzsachverständige Peter Rohland. Dieser zeigte nicht nur seine „geheimen“ Pilzstellen im renaturierten Tagebaugebiet Neue Hardt, Markkleeberg, sondern überzeugte auch fachkundig mit seinem Wissen um Pilze & Co.



Von den Wachstumsbedingungen bis hin zur botanischen Bezeichnung kannte Herr Rohland jeden gefunden Pilz. Und so manch einer von uns hatte im Vorfeld sicherlich noch nie etwas vom Maggipilz, dem zimtblättriger Birkenwasserkopf oder der himbeerroten Hundsrute gehört.





Auch wenn die Ausbeute des Tages die großen Körbe nicht immer füllte, so konnte sich doch jeder von der Vielfalt unserer heimischen Pilze überzeugen und hat nach der gut 10 km Wanderung den ein oder anderen mitgelieferten Pilz-Zubereitungstipp sicherlich gleich ausprobiert.



Übrigens: Der Maggpilz gilt getrocknet und fein zerrieben in kleiner Dosis als ausgezeichneter Würzpilz, ist aber ansonsten giftig!