

Herbst

# Herbstzeit ist Schwammerlzeit!

Zurzeit erleben wir einen richtigen Altweibersommer! – Traumhaftes Wetter, strahlender Sonnenschein und viele, kulinarische Highlights aus dem Wald und dem Garten! Unsere Lieblingsjahreszeit ist angebrochen – der Herbst!

Jede Jahreszeit hat ihre Vorzüge und der Herbst ganz besonders. Frisches Erntegemüse, heimische Kartoffel, knackig-rote Äpfel aus dem eigenen Garten und natürlich zahlreiche Eierschwammerln – am liebsten selbst geklaubt!

Wir lieben es, Spätsommertage auf der Alm zu verbringen und uns im Wald beim Schwammerlklauben die Zeit zu vertreiben. Gesagt, getan: wir haben uns ein paar Körberln geschnappt und sind losgefahren in Richtung Alm zum Schwammerlklauben.

Wenn sich der Sommer dem Ende zuneigt, beginnt es im Wald zu sprießen und viele Familien machen sich schnell auf den Weg, um die besten Schwammerln zu bekommen – bevor jemand anders schneller war!

Das Schwammerlklauben hat vor allem in Österreich schon Tradition. Früher konnten wir uns als Kinder sogar noch ein kleines Taschengeld dazu verdienen, indem wir brav und fleißig jede Menge Pilze geklaubt haben.  Ein paar Dinge muss man dabei natürlich beachten, bevor drauflos gepflückt werden darf. Wir klären euch auf und machen euch startklar für die Pilz-Saison…






## Vorsicht vor Doppelgängern!

Wiesenchampignons darf man keinesfalls mit den hochgiftigen Knollenblätterpilzen verwechseln! Am besten, man informiert sich vor dem Pflücken sehr genau über Aussehen und Vorkommen der unterschiedlichen Pilzarten.

Auf jeden Fall unbedenklich sind beispielsweise die Eierschwammerl und Steinpilze. Außerdem der beliebte Parasol. Im Zweifelsfall gilt: den Pilz stehen lassen oder erfahrene Schwammerlklauber und Experten zu Hilfe holen.

## Das richtige Gebiet!

Natürlich darf man nicht in jedem Gebiet klauben. Daher gilt: vor dem Sammeln unbedingt informieren, ob im gewünschten Gebiet überhaupt gesammelt werden darf! Geschützte Gebiete, darunter Nationalparks und Naturschutzgebiete, sind natürlich vom Pilzsammeln ausgenommen bzw. ist es unter Umständen nur beschränkt möglich.

Achtung: Auch private Wälder meiden, wenn dies durch ein Hinweisschild vorgeschrieben ist. Grundsätzlich gilt: Schwammerlklauben {für den Eigenbedarf} ist bis zu zwei Kilogramm pro Person am Tag erlaubt!

## Zu guter Letzt…

Unser letzter Tipp ist ganz einfach: kochen und genießen! Mit Pilzen und Eierschwammerln lassen sich so viele, unterschiedliche Gerichte zaubern – ein kulinarisches Highlight nach dem anderen! Schnelle und unkomplizierte Rezepte sind vor allem Suppen und Pfannengerichte mit Pilzen.

Unsere zwei aktuellen Favoriten haben wir auch schon gefunden: eine klassische Pilzsuppe darf natürlich nicht fehlen! Aufgepeppt haben wir unsere Variante mit einer Einlage aus knackigen LAND-LEBEN Backerbsen und knusprig-gebackenen Strudelblätter.

Favorit Nummer zwei ist eine cremige Polenta, getoppt mit würzig-gerösteten Schwammerln und LAND-LEBEN Kräuter Croutons. Wir können es gar nicht erwarten, bis unser nächster Besuch auf der

Alm ansteht!

**Jetzt bleibt uns nur noch zu sagen: schöne Tage auf der Alm und viel Glück beim Klauben!**



© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH