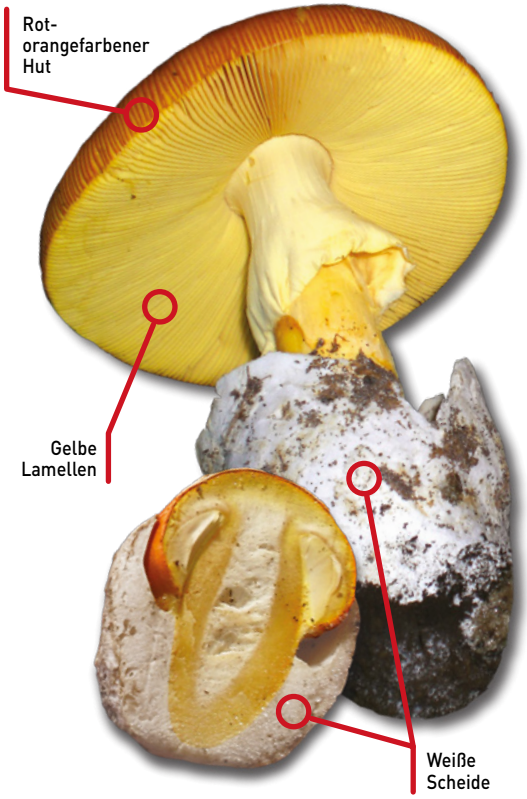
***AMANITA CAESAREA***

# KAISERLING

## Die Kaiserlinge

sind wildwachsende Lamellenpilze.
Charakteristisch für sie ist die eiförmige Form, die sie am Anfang ihres Wachstums haben. Mit zunehmendem Wachstum zerreißt der weiße Schleier des Eies, und es erscheint ein Pilz in der klassischen Form mit Stiel und Hut. Die Lamellen und der Stiel sind in Gelbtönen, während das Oberhäutchen des Huts eine typisch orange Färbung aufweist.




## Von einer antiken Tradition zum heutigen Markt

Die antiken Römer schätzten und gleichzeitig fürchteten sie diese wunderschönen Pilze, die sie „boleti" nannten. Schon der Philosoph Seneca und der Dichter Marziali sprachen von ihnen; der Koch Apicio rühmte ihre Eigenschaften und verwendete sie in verschiedenen Gerichten, die für reiche Feinschmecker gedacht waren. Nerone lobte sie gewöhnlich als *„quasi deorum cibus"*, daher rührt ihr Mythus als von den Kaisern bevorzugte Pilze, worauf auch der heutige wissenschaftliche Name beruht: *Amanita caesarea*.
Die Kaiserlinge werden in Kastanien- und Eichenwäldern gesammelt und sorgfältig kontrolliert sowie von Erdresten gereinigt. Sie können die Küche tiefgefroren und kochfertig erreichen.

## Gefährliche Verwechselbarkeit

Die wertvollen Kaiserlinge ähneln insbesondere in ihrer Anfangsphase, wenn sie noch von dem weißen Schleier eingehüllt sind, einigen giftigen, potentiell tödlichen Pilzen sehr, insbesondere dem Amanita phalloides und ähnlichen Arten. Die gelbe Farbe der Kaiserlinge ist zusammen mit anderen morphologischen Merkmalen ein unmissverständliches Unterscheidungsmerkmal; es ist unabdingbar, dass die geschlossenen Kaiserlinge einzeln untersucht werden, es reicht schon, ein kleines Loch zu öffnen oder sie leicht zu schälen, damit die Farbe unter der Huthaut klar hervortritt.

## Die Kontrolle durch den Mykologen

In Italien gibt es den Beruf des Mykologen, der berechtigt ist, wildwachsende frische, getrocknete und konservierte Pilze, die für die menschliche Ernährung vorgesehen sind, auf ihre Essbarkeit (Zugehörigkeit zu einer essbaren Art) zu kontrollieren.
Im Falle der Kaiserlinge ist die Zuverlässigkeit der pilzkundlichen Kontrolle, die von den Lebensmittelbetrieben durchgeführt wird, aufgrund der Verwechsel-barkeit der Kaiserlinge besonders wichtig.

## Tradition in der Küche

Keinerlei antike Tradition sieht die Verwendung roher Kaiserlinge in der Küche vor, während eine geeignete Zubereitung die außergewöhnlichen Qualitäten dieser Pilze betont.
Während die Hüte reifer Exemplare ideal zum Braten sind (auf dem Grill oder im Backofen), gibt es viele andere Zubereitungsarten für die Kaiserlinge in allen Reifestadien: Suppen, *Risotti* und natürlich zahlreiche Rezepte für Nudelsaucen.

## Roh oder gekocht?

Die in Scheiben gehobelten und roh „als Salat" verzehrten Kaiserlinge werden als eine wahre Spezialität angesehen. Es gibt aber einige Gegenanzeigen: um ein gutes Resultat zu erzielen, ist es unabdingbar, dass die Pilze absolut frisch sind; man kann auch feststellen, dass sie auf diese Weise zubereitet „zart" sind, aber sicher nicht „herzhaft".

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi

PETRUCCI
CIBUS SINCERUS ET SANUS
1991

Bosco Mar S.p.a
Via Ardeatina, 2479 - 00134 Roma
www.boscomar.it