CALOCYBE GAMBOSA

MAI- ODER GEORGSRITTERLING

In Kreisen auf den Wiesen im Frühjahr

Das Wachstum erfolgt im Frühjahr auf Wiesen und in Wäldern, immer am gleichen Ort, entlang charakteristischer Linien oder in Kreisen, und die Pilze sind durch die intensivere Grünfärbung des Grases gut auffindbar. Die Mairitterlinge sind Pilze von mittlerer oder kleiner Größe, mit sehr dicht gedrängt stehenden weißen Lamellen sowie einem unverwechselbaren, starken Mehlgeruch.
Ein weiterer sehr verbreiteter Name für diese Art ist „Georgsritterling", da der Tag dieses Heiligen (23. April) mit der Hauptwachstumszeit dieses Pilzes zusammenfällt.

Eine außergewöhnlicher Duft

Unter gastronomischen Gesichtspunkt sind die Mairitterlinge insbesondere wegen ihres intensiven mehligen Dufts und ihrer hervorragenden Konsistenz, welche der beachtenswerten Fleischigkeit des Hutes zu verdanken ist, geschätzt. Sie können auf verschiedenste Arten zubereitet werden, insbesondere werden sie aber mit Eiern kombiniert (vor allem für Eierkuchen) und für „weiße" Nudelsaucen (ohne Tomaten) verwendet.

Die Kultur des Mairitterlings

Der König der Wiesenpilze im Frühjahr ist natürlich den Schäfern nicht unbekannt. Die Gewohnheit, rohe Mairitterlinge mit Brot zu essen, hat sicher seinen Ursprung bei den Schäfern und verliert sich in grauer Vorzeit. Gleichzeitig werden die Mairitterlinge aufgrund ihres gastronomischen Wertes durch den besonderen Duft und aufgrund ihres Wachstums in einer „anderen" Jahreszeit seit vielen Jahrhunderten betrachtet als *„ausgesprochen edle Pilze, die aufgrund ihrer großen Zartheit würdig sind, auf den Tischen jedes großen Prinzen zu erscheinen"*.

(Targioni Tozzetti, 1777)

***MORCHELLA* SPP.**

DIE MORCHELN

Die Morcheln

sind Pilze von charakteristischer und unverwechselbarer Form: ein weißer Stiel trägt einen Hut voller kleiner oder großer Vertiefungen, die durch hervorstehende „Rippen" voneinander getrennt sind. Es gibt zahlreiche Morchelarten, die fast nicht voneinander zu unterscheiden sind; sie sind alle essbar und von vorzüglichem Geschmack. Eine grobe Unterteilung kann vorgenommen werden zwischen den Morcheln mit konischer Form und dunklem Hut (braun-schwarz) und den rundlicheren Morcheln mit gelbem Hut.

Sie gehören zu den teuersten Pilzen auf der Welt

Die Tradition der Morcheln gibt es nicht nur in Italien: in fast allen Ländern der Welt sind diese Pilze geschätzt und sehr gefragt.
Da die Nachfrage nach ihnen überall sehr hoch ist, haben sie immer ein hohes Preisniveau.
In getrockneter Form sind sie wertvoll, da sie sich perfekt rehydratieren lassen; eingefroren behalten sie unverändert ihre organoleptischen Merkmale bei.
Es handelt sich um Pilze, die vor dem Verzehr gekocht werden müssen; in der Regel werden sie als Beilage zu Fleisch gereicht oder in der italienischen Tradition zur Herstellung einer Nudelsauce oder für ein *Risotto* verwendet.

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi

PETRUCCI
CIBUS SINCERUS ET SANUS
1991

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