

Stockschwämmchen

Das gemeine Stockschwämmchen ist ein populärer Speisepilz, der in heimischen Wäldern vorkommt. Er hat von April bis Ende Oktober Saison und wächst mit Vorliebe an Stämmen von Buchen, Birken und Erlen sowie einigen anderen Laubbäumen. Wenn die Winter milde ausfallen, kann man das Stockschwämmchen durchaus auch dann noch sammeln. Es ist jedoch nicht ganz einfach, diesen Pilz, den man nicht züchten kann, zu bestimmen. Die Verwechslungsgefahr mit den teilweise giftigen Schwefelköpfen ist groß. Wenn man jedoch ein Stockschwämmchen gefunden hat, sitzt man meistens an der Quelle: Diese Pilze wachsen meist zu Hunderten an einem Baum.

Im Handel findet man das Stockschwämmchen meist eingelegt im Glas oder getrocknet. Frische Stockschwämmchen können Sie eventuell im Feinkostladen, auf Märkten oder Bauernhöfen einkaufen. Jedoch sind auch getrocknete Stockschwämmchen sehr gut zur Weiterverarbeitung und haben ein würziges Aroma. Man kann diesen Pilz ebenso zum Würzen, zum Braten oder als Suppen- und Saucenpilz verwenden. Probieren Sie einmal eine mit Sauerrahm verfeinerte Suppe mit Stockschwämmchen – das ist einfach köstlich! Wenn Sie getrocknete Stockschwämmchen verwenden, achten Sie unbedingt auf eine sparsame Dosierung. Sie besitzen ein sehr intensives Aroma, so dass man leicht zu viel des Guten verwendet.

Das Stockschwämmchen genießt einen sehr guten Ruf als Speisepilz. Vor allem als Bestandteil von Suppen und Saucen wird es hoch geschätzt. Beachten Sie bei der Zubereitung dieses kleinen Pilzes mit dem honiggelben Hütchen jedoch unbedingt, dass die Stiele vor der Weiterverwendung entfernt

werden müssen. Die Stiele schmecken zäh und häufig bitter und sind deswegen ungenießbar. Wenn Sie die Stiele nicht entfernen, könnten Sie also Ihr gesamtes Gericht verderben.

[Zurück zu Pilzen](#)