
S A Z I A N I S T U B ' N

N E U M E I S T E R

Saziani Feine Kost

Die Pilze

Das Wort „Pilz“ entstammt dem Althochdeutschen buliz, das wahrscheinlich vom lateinischen boletus abgeleitet wurde. Aus buliz entwickelte sich über bülez und bülz das moderne Wort Pilz.

Der griechische Arzt Pedanios Dioscurides schrieb schon im ersten Jahrhundert nach Christus ein Lehrbuch davon, dass es 2 Arten von „Schwämmen“ gäbe: Die einen sind zum Essen bequem, die anderen aber ein tödlich Gift“. Lonicerus schrieb im 18. Jahrhundert, dass Pilze von Poeten als „Kinder der Erde“ bezeichnet wurden. Man kennt heute etwa 100.000 Pilzarten. Zu den beliebtesten Speisepilzen zählen der Sommersteinpilz, Kiefernsteinpilz, Fichtensteinpilz.

Das Eierschwammerl | Pfifferling ist ein Pilz aus der Gattung der Leistlinge. Weltweit werden bis zu 18 verschiedene Formen geführt.

Zutaten: Eierschwammerl, Weinessig, Knoblauch, Lorbeer, Senfkörner, Rosmarin, Pfeffer, jodiertes Speisesalz

Zutaten: Steinpilze, Wein- und Balsamessig, Zucker, Zwiebel, Rosmarin, jodiertes Speisesalz

Empfehlungen: Eierschwammerl zum Anbraten mit Zwiebel, als Beigabe zu Salat, Risotto oder Rührei, auch mit Kernöl;
Steinpilze zur steirischen Jause oder gebraten mit Blattsalaten und Traubenkernöl