

Merkmale

Die charakteristischen Merkmale des Pfifferlings sind der Dotter- bis goldgelbe, erst runde und dann leicht trichterförmige Hut und der gleichfarbige sich nach unten verjüngende Stiel, der allmählich in den Hut übergeht.

Die Hutunterseite ist mit mehr oder weniger breiten, teils gegabelten und miteinander verbundenen.

Leisten bedeckt, die allmählich in den Stiel auslaufen.

Das Fleisch ist weiß bis blaßgelb. Frische Exemplare des Pfifferlings riechen fruchtartig nach Aprikosen.

Der Pfifferling ist sehr variabel, weltweit werden bis zu 18 verschiedene Varietäten geführt (Krieglsteiner nach Corner).

Eine Form mit zumindest anfangs weißem Hut und gelber Hutunterseite wird als var. Bicolor bezeichnet.

Lebensweise

Der Pfifferling ist ein Mykorrhizapilz, der mit diversen Nadel- und Laubbäumen Symbiosen eingehen kann.

In Mitteleuropa ist der bevorzugte Symbiont die Gemeine Fichte, gefolgt von der Rotbuche, außerdem kommt er vergesellschaftet mit Eichen, Kiefern, und Tannen vor.

Der Pfifferling besiedelt diverse Waldtypen auf mäßig trockenen, Basen- und nährstoffarmen Böden, in Kalkgebieten werden nur oberflächlich versauerte Böden besiedelt. Er wächst oft sehr gesellig in Jungpflanzungen und an mehr oder weniger offen, nur schütter von Gräsern, Stauden und Moosen bewachsenen Stellen.

Die Fruchtkörper des Pfifferlings erscheinen von Juni bis November.

Rassmann's
in der Sackpfeifenmühle

Lange Brücke 53
99084 Erfurt

☎ 0361 - 6 54 77 65
rassmann-s@t-online.de



*Bei uns
gehts
Rund
um den
Pfifferling*

Gemischter Wildkräutersalat

mit angeschwenkten Pfifferlingen

-mariniert

mit Balsamico- Vinaigrette 7,95 €

Kräuter- Omelette

mit angeschwenkten Pfifferlingen

&

gebutterten Petersilienkartoffeln 15,95 €

Rahm- Kräuter-

Nudel- Pfanne

mit angeschwenkten Pfifferlingen,

*Rinderhüftsteakstreifen,
marinierter Ruccolasalat*

&

feinen Gran Padano Hobeln 18,95 €

Kasselersteaks

mit angeschwenkten

Kräuter- Pfifferlingen

&

gebutterten Petersilienkartoffeln 21,95 €

*"Jacki's" in Butterschmalz
gebratenes paniertes Kotelett
vom Thüringer Duroc- Schwein*

mit angeschwenkten

Kräuter- Pfifferlingen

&

gebutterten Petersilienkartoffeln 24,95 €

*Die Wein Empfehlung **TORRESELLA***

rose -trocken

Pinot Grigio

VENETO

0,2 l 5,95 €

0,75 l 20,50 €

