

Pilze und Co...

Beitrag von „CMMChris“ vom 28. Oktober 2023, 14:52

Knoblauchschwindlinge, Stockschwämmchen und Flaschenstäublinge.



Außerdem noch ein paar schöne Mönchsköpfe. Werde ich heute zum ersten Mal probieren. Riechen sehr interessant, blumig in Richtung Flieder oder Veilchen. Edit: Schmeckt mir besser als Steinpilze 🤔



Beitrag von „CMMChris“ vom 2. November 2023, 12:32

...ich gestern einen neuen Wald erkundet habe und direkt ein paar frische Pilz-Erstfunde verzeichnen konnte. Dabei sind wieder ein paar sehr schöne Fotos entstanden.

Spoiler anzeigen

Weitere Arten, die bereits gefunden wurden:

Spoiler anzeigen

Beitrag von „N0b0dy“ vom 2. November 2023, 22:18

Pilz-Lexikon, ich habe im Wald keine Angst mehr denn ich kann jetzt Pilze sammeln und überleben, wenn ich den Weg verliere 😊

Beitrag von „tanzboden“ vom 3. November 2023, 08:50

Hallo zusammen

Bis jetzt habe ich es nicht geschafft, diese externe Grafikkarte auf meinem iMac zum Laufen zu bringen. Ich benötige deren Einsatz dringend, da ich mit den neusten Versionen von Photoshop und Lightroom arbeiten möchte/muss.

Ausgangslage:

1. Mit Hilfe von OCLP 1.1.0 habe ich Mac OS 13.6 installiert. Das System läuft tadellos.
2. An dieser und anderer Stelle ist nachzulesen, dass diese eGPU mit Ventura laufen müsste: <https://bartechtv.com/graphics...-a-hackintosh-or-mac-pro/>
3. Die interne Grafikkarte, eine "**NVIDIA GeForce GTX 660M**" ist **völlig unzureichend**.
4. Alle Versuche, dass Ventura die Radeon RX 5500XT erkennt, sind bisher gescheitert.
5. Unter MacOS 10.15.6 und Kryptonite funktioniert diese Karte tadellos.

Was habe ich bisher schon eingerichtet und was ist noch zu tun?

1. Im EFI-Boot sind unter "EFI" > "OC" > "Kexts" die aktuellen Dateien "Lilu.kext" und "WhateverGreen.kext" abgelegt
2. Mehrere Quellen weisen darauf hin, dass zusätzlich bei dieser - wie auch einigen anderen Karten - das Bootargument "agdpmod=pikera" hinzugefügt werden muss, was ich bisher noch nicht getan habe.
3. Im "Clover Configurator" sehe ich unter "NVRAM" dieses Fenster (siehe [Dateianhang](#)). Was muss man hier allenfalls noch eingeben (bzw. ändern) oder habe ich sonst etwas noch nicht berücksichtigt?

Vielen Dank für alle Arten von Hilfestellung!

Beitrag von „CMMChris“ vom 4. November 2023, 15:22



Beitrag von „Arkturus“ vom 4. November 2023, 15:55

Nichts für gute Laune, aber passend zum Pilzfieber.

Ein junges Exemplar vom

Grünen Knollenblätterpilz. Der obere Rand der Knolle ragt aus dem Boden.



Beitrag von „CMMChris“ vom 4. November 2023, 16:24

Hübsch. Wo die wachsen, gibt es häufig Sommersteinpilze. Solche Stellen sollte man sich dann merken.

Beitrag von „Arkturus“ vom 4. November 2023, 16:53

Stimmt, in der Nähe hatte ich Ende Juli ein paar Steinpilze gefunden, recht schwächliche Exemplare, lange zylindrische Stiele ohne das weiße Netz, Hut hellbraun. Hatte erst den Verdacht auf Gallenröhrling gehabt.

Beitrag von „CMMChris“ vom 4. November 2023, 17:51

Zwischen Sommersteinis und Gallenröhrling kann die Ähnlichkeit tatsächlich am größten sein. Der Fichtensteinpilz sieht dem Gallenröhrling eigentlich fast nie ähnlich.

Bei den Sommersteinis ist das helle Netz häufig nur direkt unter dem Hut ausgepägt. Am Rest des Stiels ist es oft nicht vorhanden oder kann auch mal dunkel ausfallen, allerdings feinmaschiger als beim Gallenröhrling.

Die Hutfarbe ist IMHO meist das beste Unterscheidungsmerkmal für den ersten Blick. Gallenröhrling ist immer etwas gelblich.

Im Anhang mal ein paar Sommersteinis, teils mit eher dunklem Netz.

Beitrag von „CMMChris“ vom 11. November 2023, 18:17

Auch wenn es mittlerweile echt kalt geworden ist, gibt es noch viele Pilze.



Violetter Rötlerling



Schiefknolliger Anis-Egerling



Rußbrauner Riesenschirmling



Grünspanträuschling



Prächtiger Klumpfuß



Viele Vertreter vom kleinen Waldchampignon



Beitrag von „CMMChris“ vom 16. November 2023, 17:21

Pilzsaison läuft immer noch weiter.



Massenwachstum bei den Schiefknolligen Anis Egerlingen



Die Stockschwämmchen kommen nochmal



Violette Rötleritterlinge schieben auch weiter



"Parasole" stehen überall rum, hier der Zitzen-Riesenschirmling



Kaffeebraune Gabeltrichterlinge zeigen auch Massenwachstum

Meine Ausbeute:



Gab Abendessen und eingelegte Pilze für den Winter.

Beitrag von „CMMChris“ vom 15. Dezember 2023, 15:41



Nach dem Schnee legen die Violetten Rötelritterlinge tatsächlich nochmal los.



Winterpilze zeigen sich auch. Hier Samtfußrüblinge. In der asiatischen Küche kennt man sie als Enoki. Gekauft sind sie lang und weiß, weil sie ohne Licht gezüchtet werden.

Beitrag von „CMMChris“ vom 16. Dezember 2023, 22:04

Und einen Tag später zeigen sich dann auch mal die Judasohren alias Holunderschwamm bzw. Mu-Err.



Beitrag von „karacho“ vom 17. Dezember 2023, 21:03

[CMMChris](#) Ob du es glaubst oder nicht, letzte Nacht hab ich davon geträumt, ich hätte auf einem Motorradtreffen Steinpilze gefunden, geerntet und anschließend zubereitet. 😊

Beitrag von „CMMChris“ vom 18. Dezember 2023, 07:51

Man kann schlechteres träumen würde ich mal sagen 😊

Beitrag von „CMMChris“ vom 19. Dezember 2023, 16:07



Mehr Judasohren und auch noch ein richtig großes.



Samtfußrüblinge

Beitrag von „CMMChris“ vom 5. Januar 2024, 12:14

Erste Samtfußrüblinge des Jahres



Beitrag von „Wolfe“ vom 5. Januar 2024, 12:57

Die habe ich auch gefunden. Sie sehen sehr schön aus.



Beitrag von „CMMChris“ vom 5. Januar 2024, 13:30

Perfekter Zustand, Glückwunsch. Sind sehr leckere Pilze. Ich mag sie am liebsten in Butter gebraten, Salz dran und auf geröstetes Brot gelegt. Da kommt der lieblich-würzige Geschmack sehr schön zur Geltung.

Beitrag von „CMMChris“ vom 28. Januar 2024, 22:21

Baby Samtfußrüblinge (Speisepilz)



Haareis (Wasserausscheidung von Pilzmyzel zum Kälteschutz)



Beitrag von „CMMChris“ vom 11. Februar 2024, 17:44

Heute wurden mal wieder Speisepilze gesucht und gefunden.

Die Fichtenzapfenrüblinge kommen langsam. Satt wird man davon nicht, aber sie geben ein schönes Pilzaroma ins Rührei oder eine Sauce.



Ansonsten gab es noch einen Orangeseitling zu finden, der allerdings kein Speisepilz ist.



Beitrag von „CMMChris“ vom 31. März 2024, 14:43

Die Stockschwämmchen sind wieder da.



Beitrag von „yoyo268“ vom 1. April 2024, 11:32

Hallo Chris, die habe ich in der Einfahrt und im Garten gefunden sind ca 10 stk



Beitrag von „CMMChris“ vom 1. April 2024, 13:28

Sieht mir nach einer grauen Speisemorchel aus, aber in keinem guten Zustand. Bei mir lassen sich leider noch keine Morcheln und Verpeln finden, obwohl es schon überall in Deutschland reichlich Fundmeldungen gibt.

Beitrag von „SZachar“ vom 1. April 2024, 13:54

нет грибов вкуснее сморчков

Beitrag von „yoyo268“ vom 2. April 2024, 06:25

Guten Morgen,

Das war auch das was ich raus gefunden habe, es ist nur der grobe Kies und gleich darunter befindet sich ein Fließ, es wundert mich eh das die Pilze dort wachsen. Auf den Bilder die ich

im Netz gefunden habe waren sie heller. Ich war erstaunt darüber das sie dort wachsen. Das in der Nähe der eine oder andere Bovist wächst ist normal, aber Morcheln habe ich noch nicht im Garten gehabt.

Schönen Tag wünsch ich Euch

Beitrag von „CMMChris“ vom 6. April 2024, 17:24

Heute kleine Auwaldrunde an der Donau.



Speisemorchel



Beitrag von „CMMChris“ vom 7. April 2024, 17:56

Auch heute wieder im Auwald gewesen. Diesmal gab es mehr Speisemorcheln zu finden.



Morchelbecherlinge gab es nicht so viele zu finden an den heutigen Stellen.



Ein Schopftintling hat sich noch gezeigt.



Beitrag von „CMMChris“ vom 11. April 2024, 14:05

Die Maipilze kommen bei mir hoch. Mal sehen ob sie groß werden. Ist aktuell ziemlich trocken. Regen soll erst nächste Woche kommen.



Beitrag von „CMMChris“ vom 13. April 2024, 20:01

Aus den bisher gefundenen getrockneten Morcheln gab es heute Mittag ein gegrilltes Rindersteak mit Kartoffelbrei, gebratenem Spargel und Morchelrahm (die langen schwarzen Stiele sind Knoblauchswindlinge, die ich mit reinetan habe).



Frischer Pilznachschub wurde auch gesucht. Runde 1: Maipilz-Stellen checken und... Bingo!



Die gab es dann gleich zu Abend. Schön in Butter angebraten mit Giersch und Bärlauch an Rührei und Toast.



Pilzrunde Nummer 2 ging nochmal in die Morcheln und auch hier gab es nette Sachen zu Entdecken.



Der erste Schwefelporling des Jahres hat sich auch gezeigt, darf aber noch etwas wachsen, bevor er zu Chicken Nuggets wird.



Und dann haben mich noch trotz Trockenheit wunderschöne, große Stockschwämmchen



Beitrag von „CMMChris“ vom 14. April 2024, 20:22





Und Tulpen gibt es auch im Auwald 😊



Beitrag von „CMMChris“ vom 17. April 2024, 18:21

Endlich, es hat seit Montag wieder angefangen zu regnen. Gerade richtig, denn viele Maipilz-Stellen haben schon vertrocknete Fruchtkörper gehabt. Der Regen hat nun die Stellen zünden lassen, an denen bisher noch nichts zu finden war. Ein paar gab es zu Mittag.



Am Wochenende gibt es dann wieder nen Check bei den Morcheln - vielleicht gibt es nochmal Nachschub. Auch der Schwefelporling dürfte dann erntereif sein.

Beitrag von „CMMChris“ vom 20. April 2024, 12:26

Wieder ne Mittagsportion Maipilze.



Edit: Neues vom Schwefelporling. Hab ihn geerntet.





Beitrag von „CMMChris“ vom 25. April 2024, 16:23

Ja was ist denn hier los?! Grauhäutige Scheidenstreiflinge im April... Die kommen eigentlich so ab Juni, wie viele andere Amaniten auch.



Und mittendrin auch weiterhin am Start: Die Maipilze.



Beitrag von „CMMChris“ vom 27. April 2024, 18:29



Kastanienbrauner Stielporling mit Massenwachstum



Ein paar Kilo Schwefelporling



Edit: Heute am Samstag habe ich Käppchenmorcheln gefunden. Aufgrund der Seltenheit sind sie im Habitat verblieben.



Beitrag von „CMMChris“ vom 29. April 2024, 19:01

Die Maipilze legen nochmal nen zweiten Schub hin.



Beitrag von „Wolfe“ vom 29. April 2024, 19:32

Schweinefilet im Speckmantel in Curry-Rahm-Sauce.

Falscher thread. 😞



Beitrag von „CMMChris“ vom 29. April 2024, 21:07

Ach was, sieht lecker aus! Da hätten meine Maipilze auch gut reingepasst. 😊

Beitrag von „CMMChris“ vom 4. Mai 2024, 16:08

Gestern habe ich eine Radtour in Richtung Habitaten mit vielen Weiden unternommen. Ziel: der Schwefelporling alias "Chicken of the Woods".

Davon muss unbedingt der Vorrat aufgestockt werden, das Zeug ist super. Eignet sich sogar zum Grillen als Hähnchenspieß und Coq au Vin habe ich auch schon daraus gekocht. Zum Haltbarmachen eignet sich - auch wenn im deutschsprachigen Raum hartnäckig das Gegenteil behauptet wird - die Trocknung hervorragend. Wird nach dem Rehydrieren wie frisch geerntet und wenn man nicht zu lange einweichen lässt, wird sogar die Konsistenz von Hühnchen noch realistischer.

Fündig wurde ich gestern bereits, allerdings waren schon Sammler unterwegs und es fanden sich massig Stellen, wo die Fruchtkörper schon abgeschnitten wurden. Ein paar Fruchtkörper haben sich auch noch finden lassen, allerdings schon zu alt und dadurch holzig / zäh. Also nichts mehr zum Essen.

Heute war ich dann erneut unterwegs. Diesmal bin ich an der Donau entlang gefahren und



Vieles davon ohne Leiter nicht erreichbar, doch das, was erreichbar war, hat schon gereicht, um meinen Rucksack voll zu bekommen. Stolze 2,6 Kilo sind es geworden.



Nun liegen sie im Dörrautomaten.



Ein paar erreichbare, ganz junge Fruchtkörper habe ich noch am Baum gelassen. Die werde ich mir die Tage noch schnappen, wenn sie etwas größer geworden sind. Dann sollte der Vorrat mindestens bis zu einem eventuellen neuen Schub im Spätsommer bis Frühherbst gedeckt sein. Die echten Hühner freuen sich. 😊

Beitrag von „CMMChris“ vom 7. Mai 2024, 16:08

Die Goldröhrlinge scheinen ein richtig gutes Jahr erwischt zu haben (wie so ziemlich alles

andere bisher auch). So früh im Jahr so viele ist ungewöhnlich. Die Größe ebenfalls, vor allem wenn man bedenkt, dass sie trotzdem noch knackig sind.



Zum Glück gibt es bei mir viele Lärchen, da muss man nicht lange nach denen suchen.

Beitrag von „CMMChris“ vom 10. Mai 2024, 10:21

Aus der Pilzküche:

Chicken Teriyaki aus Schwefelporling



Hähnchenspieß aus Schwefelporling vom Holzfeuer



Beitrag von „CMMChris“ vom 19. Mai 2024, 13:57

Pilztour nach dem überfälligen Regen.

Die schon öfter abgelichteten Judasohren gibt es immer noch. Leben mit jedem Regen neu auf.



Der erste Rehbraune Dachpilz des Jahres.



Ein Schwefelporling an Eiche.



In Deutschland gilt er von Eiche als Un genießbar, da er Gerbstoffe aus dem Holz aufnehmen soll. Die Amis hingegen verspeisen ihn fröhlich von Eiche. War ne gute Gelegenheit das mal auszuprobieren. Fazit: Ein Mythos! Schmeckt nicht anders als meine bisher von Weide gesammelten.

Edit vom Sonntag: Der Rest vom Eichen-Schwefelporling wurde über Nacht (vorgegart) mit Gyrosgewürz, Zitrone und Öl mariniert. Heute wurde ein Pilzgyros daraus. Zusammen mit Tzatziki und Tomatenreis schmeckt das echt genial. Nur die Konsistenz kommt nicht an echtes Gyros ran, aber das war zu erwarten.



Beitrag von „CMMChris“ vom 24. Mai 2024, 18:41

Es geht wieder los, die Sommersteinpilze sind da! Und den Anfang macht direkt ein Monster Steinpilz. Natürlich nichts mehr zum Verzehr.



Einen kleineren, äußerlich makellosen Fund gab es auch noch. Innen leider auch madig. Typisch für den ersten Schub.



Aber auch wenn es nichts zu Essen gibt, ist die Freude natürlich riesig, wenn man nach all den Streifzügen dann endlich fündig wird. Da es dieses Jahr üppig regnet, könnte das eine echt gute Saison werden. Man darf gespannt sein!

Beitrag von „CMMChris“ vom 29. Mai 2024, 20:06

Jetzt kommen die Pilze aber so richtig in Fahrt.





Perlitz



Waldfreundrübling



Schafchampignon



Gelbfüßiger Hexenröhrling (Eichenflocki)



Hexenbutter



Flaschenstäubling



Grauer Wulstling



Grünblättriger Schwefelkopf



Frauentäubling



Beitrag von „CMMChris“ vom 10. Juni 2024, 20:16

Man könnte meinen es ist schon Herbst. Champignons und Parasole in Massen



