Die Ohrlappenpilze sind eine Gattung, zu der in Europa nur zwei Arten gehören • das sind die Judasohren (Auricularia auricula-judae) und die Gezonten Ohrlappenpilze (Auricularia mesenterica) • die Gezonten Ohrlappenpilze habe ich selber auf Rügen noch nicht gefunden • es sind auch keine Funde bekannt • die vermutlich asiatischen Judasohren im Handel sind aber eine andere Art

Judasohren, (Auricularia auricula-judae) wachsen ganzjährig • am besten im milden und feuchten Winter • am liebsten am (abgestorbenem) Holunder • essbar • Judasohren sind sehr gesund, aber auch schwer verdaulich.• Judasohren wachsen auch auf Robinien • Robinien sind aber giftige Bäume und ich sammel von diesem Baum keine Fruchtkörper • ich habe keine Informationen, ob sich der giftige Baum negativ auf die Judasohren auswirkt • es gibt genug Judasohren auf Holunder • aber auch auf Esche, Eschenahorn, Gewöhnlichen Spindelstrauch (Pfaffenhütchen), Buche, Ölweide, Ginster und anderen Hölzern wachsen die Judasohren, nur viel seltener.

Zum Essen im besten Alter!

Judasohren kann man ganz frisch sammeln • aber man kann auch gefrorene Ohren sammeln • die können nach dem Auftauen sogar getrocknet werden • aber auch am Holunder getrocknete Ohren kann man sammeln • allerdings braucht man etwas Erfahrung, um keine zu alten (gammeligen) Fruchtkörper zu verarbeiten •. solche wie auf den folgenden Bildern sind zu alt und gammelig • auch wenn die Ohren durch Algen grün werden, darf man die nicht mehr sammeln • findet man nur gammelige Ohren, kann man sich aber die Stelle merken • bei entsprechendem Wetter können dort neue Ohren wachsen.

Zum Essen zu alt.

Erstellt von Uwe Hückstedt mit Libre Office Impress