

Pfifferlingszeit



Pfifferlingcremesuppe	€	6,50
Gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln	€	14,50
<u>oder</u> Rahmpfifferlinge	€	14,50
dazu Röstitaler <u>oder</u> Entenfang-Röstkartoffeln <u>oder</u> Salzkartoffeln		
<u>wahlweise mit:</u> Schweineschnitzel	€	27,00
Gegrilltes Rinderfilet 180 g	€	36,00
Großer Salat mit gebratenen Pfifferlingen	€	14,50
Hähnchengeschnetzeltes mit Teller-Rösti und Pfifferlingen	€	19,50

Wissenswertes...

Verbreitung:

Der **Echte** Pfifferling kommt in Australien, Südamerika, Nordasien, Nordamerika und Europa vor. Der Pfifferling ist in Europa weit verbreitet.

Falscher Pfifferling: Der klassische Doppelgänger des Pfifferlings ist der Falsche Pfifferling. Sie unterscheidet sich in einigen Merkmalen vom Echten Pfifferling: Im Gegensatz zu den aderigen Leisten des Pfifferlings, die etwa ebenso dick sind wie hoch, hat der Falsche Pfifferling Lamellen. Der Geruch des Falschen Pfifferlings ist unauffällig pilzig, nicht angenehm fruchtig wie der des Echten Pfifferlings. Außerdem hat der Falsche Pfifferling weiches, biegsames Fleisch und nicht knackig festes wie der Echte.

Alle Pfifferlingsarten stehen in Deutschland unter Naturschutz. Sie dürfen in geringen Mengen zum Eigenbedarf (max. 2 Kg) gesammelt werden.

Redewendungen:

Mit: „Das ist (mir) keinen Pfifferling wert!“ drückt man umgangssprachlich eine geringe Wertschätzung gegenüber einer Sache oder einer Person aus. Ob es einen Zusammenhang mit dem Pilz gibt, ist umstritten. Die Vermutung, dass die Redewendung auf das (über-)reichliche Angebot dieses Pilzes zurückzuführen ist, liegt zwar auf der Hand; wahrscheinlicher ist aber die Herkunft aus dem süddeutschen Dialekt, wo ein Fünf-Pfennig-Stück Fünferling, Fünferle oder Pfifferle heißt.