

Ran an die Schwammerl!

Die Pilzseason ist eröffnet. Was es beim Suchen zu beachten gibt, verrät der Pilzsachverständige Alfred Hussong

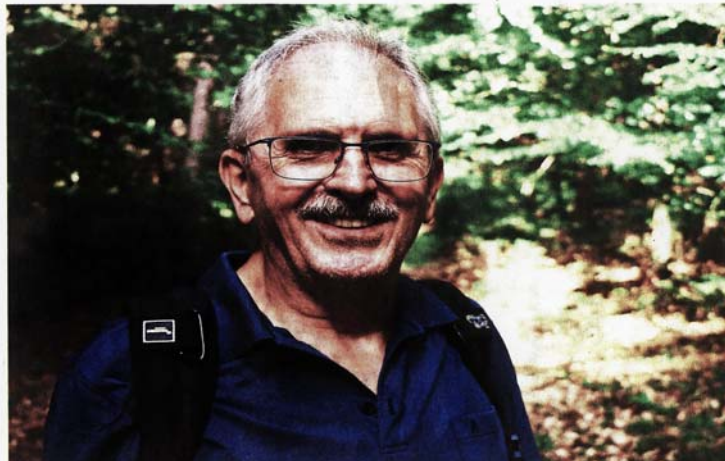
Von Kerstin Petri

Seit gut zwei Wochen schießen die Schwammerl wieder allorts aus dem Boden. Dabei sind sie heute später dran als üblich. „Pilze brauchen Feuchtigkeit, sonst wachsen sie nicht“, sagt Alfred Hussong aus Niederaichbach. Der 65-Jährige ist geprüfter Pilzsachverständiger, Vizepräsident und Pilzberater der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft (BMG) sowie Vorsitzender des Vereins Pilzfreunde Landshut. Der Sommer war zu heiß und zu trocken – keine guten Bedingungen für Schwammerl. Aber was noch

nicht ist, kann ja noch werden, meint Hussong.

Generell sei zu beobachten, dass sich die Pilzseason immer weiter nach hinten verschiebt. Schuld daran ist die Klimaerwärmung. Nicht nur müssen wir deswegen länger auf Schwammerl warten, aufgrund der wärmeren Temperaturen siedeln sich bei uns Pilze an, die bisher nur südlich der Alpen und in Frankreich wachsen. Das Problem: Darunter sind auch giftige Arten, die heimischen Schwammerln zum Verwechseln ähnlich sehen.

Für solche Fälle stehen die fünf Pilzberater im Landkreis zur Verfügung. An sie kann man sich jederzeit bei der kleinsten Unsicherheit wenden. Ein Anruf, man vereinbart einen Termin und kommt mit seinem Pilzkorb zur Kontrolle vorbei. Wichtig ist, unbekannte Pilze nicht mit dem Messer abzuschneiden, sondern vorsichtig mit der kompletten Stielba-



Alfred Hussong ist als geprüfter Pilzsachverständiger zum Bestimmen von Pilzen mehrmals die Woche im Wald unterwegs. Fotos: Kerstin Petri

sis herauszudrehen, damit der Pilzberater diese eindeutig bestimmen kann.

Sammler lassen oft aus Unwissenheit gute Speisepilze links liegen

Pilzsachverständige rät zu zekendichteter Kleidung und festen, geschlossenen Schuhen. Außerdem braucht man einen Korb und ein scharfes Messer. Plätze zum Sammeln gibt es viele. In jedem Wald und auch auf Wiesen wachsen Pilze. Hussong rät zum Sammeln in nicht wirtschaftlich genutzten Wäldern. Bei Wiesen sollte man darauf achten, dass diese nicht gespritzt werden und sich nicht direkt an einer viel befahrenen Straße befinden. Ein Pilzsammler verrät natür-

lich seine Geheimplätze nicht. Nur so viel: Geeignete Orte zum Sammeln sind das Klosterholz in Altdorf, der Kröninger Forst bei Adlkofen und das Waldstück bei Niederaichbach. Als Problem sieht der 65-Jährige die Unwissenheit vieler Sammler. Sie kennen nur die

Massen herunter. Wenn man zwei-, dreimal im Jahr Waldpilze isst, ist das kein Problem.“ Rund 120 Speisepilze gibt es in Deutschland. Etwa 15 Pilzarten sind tödlich giftig. 150 weitere Arten verursachen Durchfall und Erbrechen, sind aber

nicht organschädigend. Alle anderen Pilze sind ungenießbar. Der giftigste ist der Knollenblätterpilz. „Bayernweit gibt es immer noch viele Vergiftungen, aber es wird besser.“

Unter Naturschutz stehen alle Pilze. Ausnahmen vom Sammelverbot gelten laut Bundesartenschutzverordnung für 15 Arten von Speisepilzen, die in speiseüblichen Mengen für den Eigenbedarf gesammelt werden dürfen. Doch wie hoch ist diese Menge? Man geht von ein bis zwei Kilo pro Person pro Tag aus, sagt der 65-Jährige.

Gesammelte Waldpilze sollten 20 Minuten lang gekocht oder gebraten werden. Hat man mehr gesammelt, als man essen kann, kann man die übrigen Pilze haltbar machen, indem man sie trocknet. So hat man noch lange was von seinen Fundstücken.

Die Pilzfreunde Landshut veranstalten am Wochenende ihre dritte Pilzausstellung. Diese findet am Samstag, von 14 bis 18.30 Uhr, und am Sonntag, von 10 bis 16 Uhr, im Hans-Carossa-Gymnasium, Freyung 630 a, statt. Der Eintritt ist frei. In der Ausstellung werden frische Gift- und Speisepilze aus der Umgebung gezeigt. Die Pilzberater bieten eine Pilzkontrolle an. Das gesamte Programm gibt es unter www.pilzfreunde-landshut.de.



Der „Schwammerl“ am Brühfeldweg ist schon fast eine Landshuter Institution.

Ein „Schwammerl“ für alle Landshuter

Bei Spaziergängern beliebt ist der Aussichtspavillon am Hofberg. Seine Geschichte

Ein besonders prächtiges Exemplar eines Schwammerls steht am Brühfeldweg. Weil er recht hölzig und doch schon sehr alt ist, ist vom Verzehr abzuraten. Aber er bietet Schutz vor Sonne und Regen, und nimmt man auf seinem Sockel Platz, hat man einen wunderbaren Ausblick.

Die Rede ist vom Aussichtspavillon am Brühfeldweg. „Schwammerl“ hat sich als Kosenamen für ihn eingebürgert. Anfangs wurde der Pavillon noch „Parapluie“ genannt, fran-

zösisch für Regenschirm, als er 1883 durch den Verschönerungsverein errichtet worden ist. Im Herbst 2014 musste er aus Sicherheitsgründen abgerissen werden, „weil er ziemlich verfault war“, wie Baudirektor Johannes Doll berichtet.

Vor drei Jahren wurde der Schwammerl mithilfe der Bürgeraktion „Wir wollen unseren Schwammerl zurück“, initiiert von Ulrich Ehrlinger, fast gänzlich von der Stadt erneuert. Insgesamt kostete die Erneuerung 12000 Euro, fast die Hälfte wurde durch Spenden der Bürger finanziert. Seit seiner Einweihung am 4. Oktober 2015 erfreut der Schwammerl wieder die Spaziergänger am Hofberg. kp



Was tun mit den gesammelten Pilzen? Chefkoch Patrick Schmidt verrät sein Lieblingsrezept: bayerische Rahmschwammerl. Fotos: Schmidt

- Zutaten:**
 500g Schwammerl (Steinpilze, Champignons, Pfifferlinge, Maronen usw.)
 3 EL Butter
 1 mittelgroße Zwiebel
 ¼ Zehe Knoblauch
 0,2 l Weißwein
 300 ml Rahm
 300 ml Brühe
 1 TL Essig
 1 kleiner Bund Petersilie (frisch gehackt)
 15g Mehl
 Gewürze: Salz, Kümmel gemahlen, Zucker, Pfeffer, Majoran

- Zubereitung:**
 - Pilze gründlich putzen, größere Pilze etwas klein schneiden (Pilze wenn möglich ohne Wasser waschen, bei starker Verschmutzung nur kurz ins kalte Wasser geben, da sich die Schwammerl sonst voll Wasser saugen)
 - Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden
 - gewürfelte Zwiebeln mit den Pilzen in Butter anschwitzen, dürfen auch leicht Farbe bekommen
 - Pilze würzen und mit

dem Mehl nochmal auf dem Herd leicht anschwitzen
 - Mit der Gemüsebrühe aufgießen und kurz köcheln lassen, anschließend den Rahm hinzugeben und nochmals mit dem TL Essig, Petersilie und Gewürzen abschmecken.

Zu den Rahmschwammerln werden klassisch Semmelknödel serviert, aber auch Spätzle oder Pasta passen gut dazu.



Patrick Schmidt ist Inhaber und Chefkoch des Zollhaus Landshut und serviert auch seinen Gästen gerne Rahmschwammerl.

SPEISEPILZE

Diese Schwammerl sind essbar



Der Perlpilz (*Amanita rubescens*) ist ein hervorragender Speisepilz. Man kann ihn an den rötlichen Tönen im Fleisch und an den Fraßstellen erkennen.



Schon im Frühjahr findet man Speisemorcheln (*Morchella esculenta*) in den Auwäldern der Isar. Sie haben einen wabenartigen Kopfteil. Text/Fotos: Alfred Hussong



Der Pfirsichtäubling (*Russula violeipes*) ist ein Vertreter der essbaren Täublinge. Der Pilz riecht leicht nach Heering und bevorzugt die Buche als Mykorrhiza-Partner.

GIFTPILZE

Finger weg von diesen Schwammerln



Der Grüne Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) ist tödlich giftig. Für den Wald ist der Pilz wichtig, da er eine Symbiose (Mykorrhiza) mit den Bäumen eingeht.



Der Kegelhäutige Knollenblätterpilz (*Amanita virosa*) ist genauso tödlich giftig wie der Grüne Knollenblätterpilz. 50 Gramm reichen aus, einen Menschen zu töten.



Auch der Gifthäubling (*Galerina marginata*) ist tödlich giftig und ein gefährlicher Doppelgänger zum essbaren Stockschwämmchen (*Kuehneromyces mutabilis*).