PFAFFENHOFENER KURIER
Heimatzeitung für den Landkreis Pfaffenhofen an der Ilm
Nr. 239, Donner

Mit dem Messer geht es besser: Manchmal ist es zur Bestimmung aber auch nötig, den Pilz mitsamt der Stielbasis zu entnehmen. – Fotos: Straßer

In sechs Schritten zum Schwammerlkönig

September und Oktober sind die beste Zeit, um in die Schwammerl zu gehen. Wer nicht nur suchen, sondern auch finden will, muss einige Dinge beachten. Experte Hans Tilp gibt Tipps, auf was man im Wald achten muss. Eine Gebrauchsanleitung.

Von Severin Straßer

Mehr dazu finden Sie auf **www.donaukurier.de/video**

DIE VORBEREITUNG

1 Oberste Regel beim Schwammerlsuchen: Wer sich bei einem Pilz unsicher ist, ob dieser giftig oder essbar ist, lässt lieber die Finger davon. Außer er möchte sich im Nachhinein von einem Experten wie Hans Tilp beraten lassen. Dann kann man auch mal einen mitnehmen, bei dem man nicht ganz sicher ist. Die richtige Ausrüstung ist ein weiteres Thema. Ein Taschenmesser zum Abschneiden der Pilze und ein offener Korb für den Transport gehören zur Standardausrüstung. „Außerdem Schuhe, in die es nicht nass reingeht", sagt Tilp. „Und eine lange Hose, wegen der Zecken." Ein Pilzbestimmungsbuch oder eine App schaden nicht. Allerdings sind diese kein Ersatz für ein solides Grundwissen.

EIN GUTER PLAN

2 Schwammerlkönige wie Hans Tilp gehen auch schon mal im Winter durch den Wald. „Ich schaue, ob es sich in diesem Wald lohnen könnte", sagt er – ganz ohne Sammeldruck. Stehen da hauptsächlich Nadelbäume, ist die Vegetation dicht, auf so etwas achten Experten. Wo Fliegenpilze wachsen, gedeihen zum Beispiel häufig auch Steinpilze – nur oft zu einer anderen Zeit. Es lohnt sich also wiederzukommen. Wo Lärchen stehen, wachsen oft Goldröhrlinge. Zur Orientierung schadet ein Blick auf Karten im Internet nicht. Vorab, denn im Wald hat man oft kein Netz. Wichtig ist auch zu überlegen, was man mit den Schwammerln überhaupt anfangen will. „Will ich sie trocknen oder frisch essen", müsse man sich fragen. Je nachdem eignen sich andere Arten. Tief ins Unterholz muss man sich übrigens nicht unbedingt stürzen. Viele Schwammerl sind vom Weg aus gut zu sehen, sagt Tilp.

AUGEN AUF IM WALD

3 Gleich nach ein paar Metern wird Tilp im Wald fündig. Zwei Dachpilze hat er gleich am Wegesrand entdeckt. „Die sammel nur ich", sagt er. Der Schwammerl hat weiße Lamellen, von denen sollten Anfänger die Finger lassen. Hier droht eine Verwechslung mit tödlich giftigen Arten. Den Klassiker, die Braunkappe, lässt er dagegen oft stehen. „Die sind oft wurmig" – und den Schwammerlamateuren soll ja schließlich auch was bleiben. Außerdem packt er den Roten Heringstäubling ein, bei einer Lärche findet er Goldröhrlinge. „Ich kenne so 70 bis 80 Speisepilze", sagt Tilp. „Man muss sich ein bisschen von der Braunkappe lösen, wenn man öfter was haben will." Da bleibt einem nichts anderes übrig, als sich intensiver mit den Eigenheiten der Pilze zu befassen.

TIPPS

Hans Tilp ist Pilzberater der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft. Im Internet auf www.pilze-bayern.de finden sich Kontaktdaten von Experten, die Funde gerne begutachten. Außerdem gibt es dort Tipps für alle, die sich in den Wald aufmachen wollen:

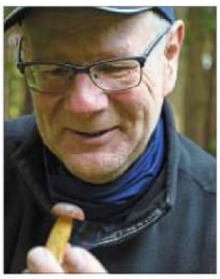
- Sammeln Sie als Anfänger zum Essen **nur Röhrenpilze** ohne roten Schwamm! Zwar gibt es auch hier Magen-Darm-Gifte, aber Röhrenpilze sind nicht tödlich. Unter den Lamellenpilzen gibt es einige tödliche Arten.
- **Niemals zu alte und verdorbene Pilze** mitnehmen – auch sie können Pilzvergiftungen verursachen.
- Pilze **niemals roh** essen! Einige Speisepilze sind roh heftig giftig.
- **Im Zweifel einen Pilz auf keinen Fall essen.** Auch der Blick in ein Pilzbuch kann täuschen.
- **Putzreste aufheben** – für den Fall der Fälle.
- Und einen hat Hans Tilp noch parat: „Was greislig riecht, nimmt man nicht." Also **immer der Nase nach**. Wohl bekomms!

RICHTIG BESTIMMEN

4 Abschneiden oder rausdrehen? Was man nicht kennt, unbedingt stehen lassen? Hans Tilp ist da nicht so zimperlich. Bei manchen Pilzen ist es zur Bestimmung sogar nötig, sie mit dem gesamten Stiel zu begutachten – zum Beispiel bei den stark giftigen Knollenblätterpilzen (Bild links unten), deren namensgebende Knolle ganz unten sitzt. Bei den Täublingen gibt beispielsweise ein Bruchtest am Stiel einen ersten Aufschluss – der zerfasert beim Abbrechen nicht. Ansonsten gilt: Schauen, riechen, fühlen und teilweise auch schmecken. Allein schon deshalb können Bücher oder Apps allein nicht zur Bestimmung herangezogen werden. Nur zur Gaudi sollte man natürlich keinen Schwammerl abschneiden. Wer aber bemerkt, dass Würmer und Schnecken doch schon genascht haben: Den Hut einfach wieder auf den Boden legen, dann können laut Tilp die Sporen genauso rausfallen, als wenn das Exemplar noch stehen würde.

DER TRANSPORT IST ENTSCHEIDEND

5 Pilze verderben schnell. Deshalb sollten sie in einem offenen Korb transportiert werden. Andere luftige, feste Behälter gelten auch. Plastiktüten sind nicht geeignet. Das gilt laut Tilp auch für Pilze aus dem Supermarkt. Nie würde er zu in Folie verpackten Pilzen aus Osteuropa greifen. Braucht er auch nicht, nach knapp zwei Stunden hat Tilp genug für ein schönes Waldpilzgericht im Körberl. Die großen braunen rechts sind Dachpilze, unten ein paar Maronenröhrlinge und ein Flockenstieliger Hexenröhrling, weiter im Uhrzeigersinn eine Krause Glucke, ein Roter Heringstäubling, ein paar Trompetenpfifferlinge und Goldröhrlinge. Unten im Korb hat sich außerdem noch ein Speisetäubling versteckt.

AUF WAS MAN SONST NOCH ACHTEN MUSS

6 Für Hans Tilp zählt nicht nur der Sammelerfolg. Und er empfiehlt allen Schwammerljägern, sich einfach locker zu machen. „Selbst wenn man nichts findet: Es ist eine der sinnvollsten Beschäftigungen, eine Runde im Wald zu drehen", sagt er. Was die Wenigsten wissen: Viele der heimischen Speisepilzarten sind streng geschützt. So unterliegen zum Beispiel Steinpilze und Pfifferlinge einer Sammelbeschränkung. Zum Eigenbedarf darf man aber schon welche nehmen. Als Mengenrichtlinie gibt die Bayerische Mykologische Gesellschaft ein Kilogramm pro Tag und Person an. Und für die, die sich nicht so gut auskenner oder keine Lust auf Waldspaziergänge haben, hat Tilp einen Tipp. Einige Schwammerl lassen sich im Garten oder sogar auf dem Balkon hervorragend züchten – Austernpilze zum Beispiel. „Dann kann man sich immer welche pflücken, wenn man welche braucht", sagt Tilp. Die Pilzbrut gibt es bei verschiedenen Anbietern im Internet.