


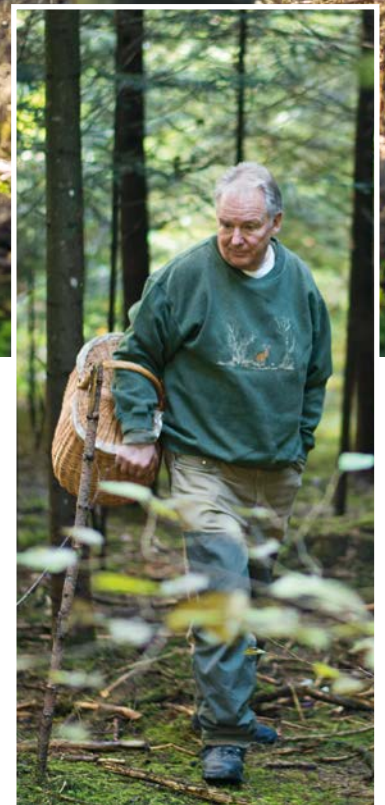


VON GLÜCKSPILZEN UND SAMMLERFREUDEN



Blasser Schleimkopf, Flattriger Trichterling, Gedrungener Wulstling, Großer Schmierling, Klapperschwamm, Krause Glucke, Kuhmaul, Mönchskopf, Schmutziger Rötleritterling, Totentrompete, Wolliger Milchling, Zottiger Reizker, Stinkmorchel ... Nein, wir möchten Sie nicht beleidigen! Hinter den skurrilen Namen verbergen sich Waldpilze – oder vielmehr deren Fruchtkörper, so die korrekte Bezeichnung dessen, was wir an der Oberfläche des unterirdisch lebenden Fadengeflechts, des eigentlichen Pilzes, zu Gesicht bekommen. Wer sich mit Pilzen einlässt, ahnt schnell, dass er vor allem eines haben sollte: Ahnung. Wussten Sie, dass man die kleinen Waldbewohner mit allen Sinnen erfahren kann, ja sogar muss? Die seezunge wollte es genau wissen und blies im Oktober zur fröhlichen Pilzjagd. Mit von der Partie: Thuri Maag, ehemaliger Schweizer Sterne Koch, passionierter Sammler, Genießer und Pilzkochbuch-Autor.

TEXT: STEPHANIE KING | FOTOS: ULRIKE SOMMER



Die Sonne scheint. Die Luft ist feucht-kühl. Es riecht nach Moos. Ausgestattet mit Körben, Pilzmessern, weichem Tuch und Pinseln schreitet Thuri Maag munter voran, unser kleines Grüppchen gespannt hinterher. Wir befinden uns in einem Thurgauer Wald. In welchem, das ist natürlich streng geheim. Sorgsam verteidigen und hüten Pilzsucher ihre Plätze, denn wer sieht schon gerne Konkurrenz im eigenen Revier? Während einer guten Saison ist Maag täglich unterwegs in den Pilzen. Er kennt zahlreiche Plätze; 34 Jahre Erfahrung sind schließlich kein Pappenstiel. „Es ist wie eine kleine Sucht. Der Pilztrieb ist wie der Jagdtrieb“, lächelt der Experte verschmitzt. Viele seiner Funde verschenkt er an Freunde – oder genießt sie selbst noch am selben Tag. Manche verarbeitet er zu Raviolifüllungen und Würzpulver oder zu Pasten wie Steinpilz-Tapenade oder Totentrompetensenf. Als Vorrat und als Mitbringsel – Glückspilze für

Im Unterholz knackt es, immer wieder hört man freudige Rufe: „Pilze! Pilze!“ Der Pilzpapst, so wird Maag in der Schweiz genannt, kommt prüfend näher: „Aha, was hammer denn da?“ Dann winkt er lachend ab. Was in den Augen der anwesenden Laien verlockend aus der Erde schaut, ist manchmal hochgiftig oder schlicht ungenießbar. Mit geübtem Blick erkennt Maag die wahren Schätze und hebt sie behutsam.

Die oberste Regel beim Pilze sammeln lautet: Nur, was man kennt, kommt in den Korb. Gesammelte Pilze sollten immer von geprüften Experten (s. Infokasten) kontrolliert werden, sonst drohen Halluzinationen, Herzklopfen, Sehstörungen und im schlimmsten Fall der Tod. Zur Bestimmung von essbaren und giftigen Pilzen gibt es leider keine für Laien eindeutig erkennbaren Merkmale, wie etwa Geruch oder Farbe. Besonders gefährlich sind die giftigen Doppelgänger, also Giftpilze, die wie Speisepilze aus-

WUSSTEN SIE SCHON ...

... dass das Judasohr von der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM) zum Pilz des Jahres 2017 gekürt wurde? Er ist das ganze Jahr hindurch präsent und besonders in frostfreien, feuchten Wintermonaten sichtbar. Das Judasohr wächst bevorzugt auf Holunderholz und ist durch seine charakteristische Form auch für unerfahrene Pilzsammler leicht zu bestimmen.

sehen. „Selbst innerhalb einer Pilzfamilie kann es giftige Verwandte geben. „Wie im echten Leben“, sagt Maag trocken. „Man muss die Pilze kennen, fertig, Schluss.“ Da Pilze nur anhand mehrerer Merkmale sicher bestimmt werden können, rät er, von derselben Sorte einen kleinen und einen großen, also einen jungen und einen alten Pilz vorsichtig aus dem Boden zu lösen. Stiel und Ansatz sollten erhalten bleiben. „Wenn man Pilze einfach abschneidet, fehlt schon ein Drittel der wichtigen Merkmale.“ Nur Pilze, die auf Holz wachsen, z.B. Hallimasch, Stockschwämmchen oder der Rauchblättrige Schwefelkopf, sollte man abschneiden. Alle anderen werden herausgedreht. Der Experte säubert sie sofort mit Tuch oder Pinsel von anhaftender Erde und Pflanzenteilen und trennt sie nach Sorten. „Auf Wasser zum Säubern sollte man verzichten, Pilze, vor allem Röhrlinge, saugen sich voll wie ein Schwamm“, rät er.



Während die Teilnehmer unserer kleinen Pilzexkursion mit suchendem Blick den weichen Waldboden abschreiten, erfahren sie, dass jede Pilzbestimmung mit der Frage nach der Struktur des Pilzes beginnt: Lamellen oder Röhren? Stacheln oder Stoppeln? Leisten oder Poren? Maag teilt bereitwillig sein Wissen, navigiert wie ein Fährtenleser durch den Wald, steuert zielsicher potenzielle Fundstellen an, hebt Äste, lockert Moos, wischt sanft über den Boden. Fachmännisch und mit allen Sinnen untersucht er die gefundenen Schätze. Da wird nicht nur geschaut, sondern auch geriechen, gerochen und geschmeckt. Ja, sogar gehört! Maag zeigt einen langstieligen Pilz und bricht knackend seinen Schirm. „Dieses spezielle Knacken ist charakteristisch für den Geselligen Rasling.“ Der Pilzkenner erläutert, erklärt und sprüht förmlich vor Begeisterung. So vernimmt das Grüppchen, dass im Herbst eines witterungsbedingt guten Pilzjahres mindestens 30 verschiedene essbare Sorten in unserer Region zu finden sind. Im Laufe eines ganzen Jahres sogar zwischen 100 und 200. In milden Wintern finden sich Judasohren und Samtfußrüblinge, im Frühjahr Morcheln (etwa 60 verschiedene Sorten!) und Mairitterlinge.

Im Juni steigt die Vielfalt dann kontinuierlich an, bis sie von Ende August bis Ende November ihren Höhepunkt erreicht.

Als er vorsichtig einen Violetten Lacktrichterling und einen Rauchblättrigen Schwefelkopf aus der Erde löst (herrlich, diese Pilznamen aus dem Mund eines Schweizers zu hören!) erinnert er sich lächelnd, wie alles begann: „Zusammen mit Freunden habe ich meinen 30. Geburtstag im September in einer Waldhütte gefeiert. In ange-trunkenem Zustand kamen wir auf die Idee, Totentrompeten zu suchen. Obwohl wir alle ziemlich blau waren, hatten wir die Taschen am Ende voll.“ Totentrompeten gelten als Delikatesse. Fortan war Maag im Sammelfieber. Er kaufte sich ein Buch zur Pilzbestimmung, durchstriefte mit dem Velo die heimischen Wälder, fand immer wieder neue Plätze und ging anschließend mit seinen Schätzen zum örtlichen Pilzkontrolleur. Doch dann packte ihn der Ehrgeiz. „Mich hat es genervt, wenn ich einen Pilz nicht selbst kannte; deshalb hab ich mich immer weitergebildet, wurde Mitglied im Pilz-

REGELN FÜR PILZSAMMLER

- ➔ **Nur Pilze sammeln, die man wirklich kennt** und wenn es gar nicht anders geht, Pilze, die nicht vor Ort bestimmt werden können, getrennt von Speisepilzen aufbewahren. Ein Lamellenstück tödlich giftiger Arten macht das gesamte Sammelgut ungenießbar.
- ➔ **Pilzbestand schonen** und nur so viel sammeln, wie man selbst zeitnah verzehren kann.
- ➔ **Fruchtkörper niemals ausreißen**, sondern behutsam herausdrehen oder abschneiden. Eventuell entstandene Bodenwunden sorgsam wieder schließen.
- ➔ **Zur Arterhaltung nie eine Fundstelle komplett absammeln**, da die Fruchtkörper der Fortpflanzung des Pilzes dienen.
- ➔ **Frisch gesammelte Waldpilze gut durchgaren und noch am selben Tag verzehren** oder sofort weiterverarbeiten. Viele essbare Sorten sind roh giftig und können auch vom Fuchsbandwurm befallen sein.






verein St.Gallen.“ Heute kennt er sie fast alle. Die vielzitierte radioaktive Belastung hält er übrigens für Blödsinn. „Man isst Pilze ja nicht kiloweise.“

Nach vielem Kreuz und Quer durch den Wald („magische“ Verwirrtaktik?) steht das Grüppchen plötzlich wieder beim Auto und blickt staunend in die vollen Körbe. Reizker und Gelliger Rasling hier, Violetter Rötleritterling und Mönchskopf da, immer wieder Boviste, und dazwischen Semmelstoppeln. Außerdem Kuhröhrling, Mehl-Räsling, Flattriger Trichterling und Schopf-Tintling. Ganze 13 verschiedene Sorten werden gezählt. Und weil man nicht alle Tage einen ehemaligen Sternekoch (1 Michelin-Stern, 17 Gault-Millau-Punkte) und Kochbuch-Autor zur Seite hat, wird Thuri Maag gleich mitsamt der Beute an den Herd geschleppt.

Gespannt schauen die Hungrigen zu, wie er seine Kochschürze anlegt, Kochutensilien und Zutaten auspackt, den Kochlöffel schwingt und im Handumdrehen ein herrliches Menü zaubert. Während sich das interessierte Grüppchen am Wein labt, erfährt es, dass der Reizker ein Bratpilz ist und am besten schmeckt, wenn er seinerseits von einem bestimmten Pilz befallen ist. Und dass sich der Kuhröhrling beim Kochen lila färbt. Beim Blick auf die überschaubaren Zutaten kommt Maags Publikum ins Staunen. Schalotten, Butter, Rahm, Weißwein und Gewürze. Bei der Zubereitung von Pilzen gilt: „Weniger ist mehr“. „Viele Köche werfen zum Schluss Petersilie dran, das ist absolutes No-Go. Am besten würzt man Pilzgerichte nur mit Salz, Pfeffer und sonst nix.“ Dann zeigt der Schweizer Pilzpapst auf das mitgebrachte Fleisch. Das Grüppchen staunt erneut: Kaninchenschenkel! Pilz trifft Fleisch, der Sammler wird zum Jäger. Seit Thuri Maag sein erfolgreiches Restaurant „Thuris Blumenau“ in Lömmenschwil abgab, reist er als Botschafter für Kaninchenfleisch aus artgerechter Haltung in der Schweiz umher, gibt bei der Migros Kochshows, wird nicht müde, die Vorzüge des wiederentdeckten Fleisches anzupreisen und populär zu machen. „Kaninchenfleisch ist sehr zart und bietet viele Zubereitungsmöglichkeiten.

Es lässt sich grillen, braten, schmoren – und, was viele nicht wissen, sogar roh essen“, schwärmt Maag. Galt Kaninchen früher als „Arme-Leute-Essen“, leiste es heute einen wertvollen Beitrag zur gesunden Ernährung. Es habe einen zurückhaltenden Eigengeschmack, enthalte wenig Cholesterin, sei fettarm und versorge uns mit ungesättigten Fettsäuren – ein perfekter Partner also für den kalorien- und fettarmen Pilz. „Aber bitte unbedingt kurz braten, sonst wird es schnell trocken. Es darf in der Mitte ruhig rosa sein“, so der Tipp vom Experten.

Dann ist es endlich soweit. Noch in der Küche fallen alle über den ersten Teil der Beute her: panierte und frittierte Boviste an feinem Sauerrahm-Curry-Dip. Fix aufgespießt und ab in den Mund. Unglaublich, wie raffiniert dieses einfache Gericht schmeckt. „Meine Kinder dachten früher, das seien Chicken Nuggets“, grinst Maag schelmisch. Mittlerweile sitzen alle gemütlich am Tisch. Es gibt Reizker á la provençale, danach ein schlichtes, aber unglaublich rundes Pilzfrikassee und schließlich kommt er, der krönende Abschluss: Kaninchenschenkel Sous-Vide auf Pilzrisotto. Überall ein „Hmmm“ und verzückte Gesichter. „Was sind wir doch für Glückspilze“, ist sich das kleine Grüppchen einig. 

GEPRÜFTE EXPERTEN IN DER REGION:

- D www.dgfm-ev.de/spese-und-giftpilze/pilzberatung
- CH www.vapko.ch
- A www.univie.ac.at/oemykges/services/pilzauskunftstellen-in-oesterreich/



Leibinger

HEIMATBRAUEREI
RAVENSBURG



PROST, AUF UNS GLÜCKSPILZE!

Unser naturtrübes Zeppelin Bier ist der perfekte Abschluß nach einer erfolgreichen Pilzsuche oder eine vollmundige Begleitung zu Pilzgerichten! Das Kellerbier überzeugt durch seine feine Tettninger Aromahopfennote und ausgewählte Qualitätsgerste aus oberschwäbischem Anbau. Die Leibinger Braumeister geben dem bernsteinfarbenem Zeppelin Bier sieben Wochen Zeit, damit es in aller Ruhe reifen und seinen feinwürzigen Charakter entfalten kann. Heimatliebe die man schmeckt!