

In den heimischen Wäldern ist Erntezeit ● Heuer gibt es besonders viele Arten

Pilze sprießen nach der Dürre



Foto: Gisbert Jacobi

Endlich sprießen die Schwammerln wieder wie wild – nach einer langen Durststrecke werden die Pilz-Fans jetzt in den heimischen Wäldern fündig. Bei der Linzer Pilzberatung melden sich täglich bis zu zehn Personen mit interessanten Funden. Und „Pilz-Papst“ Helmut Pammer (58) aus Grünbach ist überhaupt im Glück.

Sie gelten als einer der heimischen „Pilz-Päpste“.

Ich bin schon als Bub – wie man sagt – „in die



Schwammerln 'gangen“. So richtig begonnen hat's 1998. Da hab' ich im Frühling ein Schwammerl entdeckt, das ich nicht kannte. Ich bin damit zum Biologiezentrum des Landes – seither bin ich auch bei der Mykologischen Arbeitsgemeinschaft dabei.

Als Mühlviertler haben Sie ideale Voraussetzungen.

Ja, ich hab' ganz in der Nähe einen super Wald mit 200 bis 300 Arten.

Als passionierter Schwammerlsucher: Welche Pilze essen Sie am liebsten?

Ich mach mir gerne ein Mischgericht mit 15 Pilzsorten. Immer nur Eierschwammerln ist doch fad. Mein Lieblingspilz ist der Rauchblättrige Schwefelkopf. Er ist ein guter Suppenpilz und wächst auf Fich-

Parasol

Der Parasol ist auch als „Gemeiner oder Großer Riesenschirmling“ bekannt. Der Name leitet sich von einer alten Bezeichnung für Sonnenschirme ab. Der schöne Pilz wird besonders gerne als Schnitzel herausgebacken, er schmeckt angenehm nussartig. Vorkommen: Mischwälder, Waldränder, Forstwege. Parasole haben bis in den Spätherbst hinein Saison. Suchen lohnt sich derzeit!

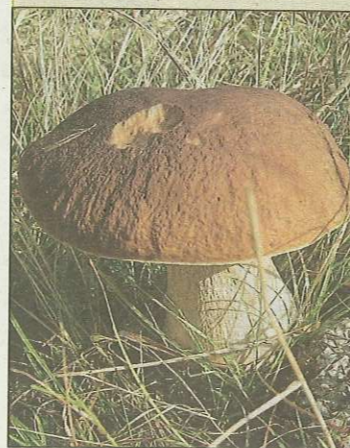


Morchel

Die Morchel schmeckt besser als sie aussieht. Der feine Speisepilz macht sich in Oberösterreich leider seit Jahren ziemlich rar. Morcheln kann man aber auch ganz ungeplant im eigenen Garten ernten – vorausgesetzt, man hat Rindenmulch ausgestreut, den diese Pilze lieben. Die Speisemorchel wird auch in getrocknetem Zustand gehandelt, auch Spitzenköche lieben sie.

Steinpilz

Der Stein- oder Herrenpilz hat ein besonders festes Fleisch. Er schmeckt köstlich, ist aber auch entsprechend teuer. Pur in Butter geschmort, sind Steinpilze eine echte Delikatesse. Bisher war ihre Saison durchwachsen – und so mancher Fund wurmig. Wer sie sucht, sollte an Waldrändern entlangspazieren.



Knödel-Sepp



„An guatn Pilz mag i gern, am liebsten mit Knödel – eh kloa. Oba in der Politik san mir momentan z' vü Schwammerln.“

tenstämmen. Aber Vorsicht: Er hat – so wie fast alle Speisepilze – einen giftigen Doppelgänger, den Grünblättrigen Schwefelkopf.

Sonst noch Favoriten aus dem Schwammerlreich?

Die Krause Glucke, am liebsten nur mit Ei. Der Brätling wäre auch gut, aber der ist bei uns geschützt, den darf ich nur in Niederösterreich brocken.

Sie kennen sich natürlich sehr gut aus. Haben Sie für den Laien auch einen Geheimtipp beim Bestimmen?

Ich kann einen Pilz mit geschlossenen Augen bestimmen. Sehr viele ungenießbare oder giftige Pilze stinken ja richtiggehend.

Jetzt haben wir doch noch ein gutes Schwammerljahr.

Ja, es ist sogar extrem stark geworden. Aber wir

haben lange warten müssen. Normalerweise geht's zwei Wochen nach der Dürreperiode los, heuer waren es sicher vier bis fünf Wochen.

Wie halten Sie's: abreißen oder doch abschneiden?

Die Eierschwammerln brech ich ab, Steinpilze oder Rotkappen dreh' ich ab. Aber es macht keinen Unterschied. Wichtig ist der Transport: Ich nehme einen luftigen Korb mit Deckel. Und ich brauch' mein Schwammerlmesser mit dem kleinen Beserl. Damit putz' ich die Pilze gleich ab.

Interview: Christoph Gantner

Schleiereule

Die Schleiereule ist auch als Blaugestiefelter Schleimkopf bekannt. Trotz des wenig appetitanregenden Zweitnamens gilt sie als guter Speisepilz. Die Deutsche Gesellschaft für Mykologie hat die Schleiereule 2010 zum Pilz des Jahres gekürt. Der „schmierige Typ“ hat's nicht leicht, die moderne Forstwirtschaft ruiniert mit schweren Maschinen zunehmend seinen Lebensraum.



Fotos: Gabriele Moser, Fritz Sueti (4)

Eierschwammerln

Eierschwammerln werden die köstlichen gelben Pilze nur bei uns liebevoll genannt. Unsere deutschen Nachbarn nennen sie Pfifferlinge. Anfang Juli gab's in manchen Wäldern fast „steirische“ Verhältnisse, also richtige Felder. Davon kann man derzeit nur träumen – oder tief in die Tasche greifen. Am Linzer Südbahnhofmarkt zahlt man fürs halbe Kilo 7,50 Euro.



Tag für Tag

Von Marga Swoboda

Der Wilderer, den keiner kannte

Lilienfeld, Niederösterreich, Idylle. Kleine Ortschaften, kommode Wirtshäuser, verlässliche Jahreszeiten, vertraute Nachbarn, verbrüderte Vereine. Die Kirche steht noch im Dorf, die Familien kennen einander seit Generationen, man ist einander in alter Freundschaft oder Feindschaft verbunden. Land und Leute eben, wie man sich das vorstellt.

In so einer lieblich-rauen Gegend soll es möglich sein, dass einer jahrelang sein Unwesen treibt als sadistischer Wilderer? Kann man sich gar nicht so richtig vorstellen, fernab von dieser halb-heilen Waidmanns-Welt. Die Waidmänner, die kennen doch je-

den Hirsch in ihrem Revier, egal, ob es einer zu viel oder zu wenig ist. Die Waidmänner, die kennen die schrägen Vögel aus ihrer Gegend und die verdächtigen Gesellen, die man sonst nur aus den Wilderer-Filmen kennt...

Und jetzt dieses Drama. Geiselnahme. Amoklauf eines Wilderers, den man eh schon

jahrelang im Visier hatte. Einer, der den Hirschen die Köpfe abschnitt und die Körper verrotten ließ. Einer, der vermutlich feig aus einem Auto schoss. Einer, der nur ein schwer kranker gefährlicher Typ sein kann. Einer, der, auch wenn er noch so schlau war, seine Spuren hinterlassen haben muss.

Einer, dessen Fährte immer wieder aufgenommen und wieder verwischt wurde. Jetzt scheint das Spiel aus zu sein. Amoklauf, Schießereien, Alarmstufe in der idyllischen Gegend. Zu Redaktionsschluss hatte das Drama sein Ende noch nicht gefunden. Irgendwelche Leute werden sich dann wieder wichtig machen: Das haben wir immer schon geahnt, dass dieser Typ gefährlich ist. Das wurde an jedem Wirtshaustisch gemunkelt. Getan wurde natürlich nichts. Wer möchte sich schon das Maul verbrennen, auf dem Land, wo jeder jeden kennt. Oder eben keiner den anderen wirklich kennt.