

Spät, aber doch: Jetzt beginnt auch in Oberösterreich wieder die Pilzsaison

Das feuchte Wetter der kommenden Tage lässt unsere Speisepilze und ihre giftigen Doppelgänger sprießen – Pilzberater Otto Stoik verrät Sammlern, worauf sie achten sollen

Von Alfons Krieglsteiner

LINZ. Jetzt beginnt endlich eine kühlere und feuchtere Wetterphase, und die Schwammerl können sprießen. „Wegen der langen Dürreperiode sind sie heuer später dran“, sagt Otto Stoik (67) aus Linz, Obmann der ARGE Österreichischer Pilzberater. „Aber wenn es genug Niederschläge gibt und der Regen tiefer in den Boden dringt, steht bis November einer guten Schwammerlsaison nichts mehr im Weg.“ Die wichtigsten Fragen an den Fachmann:

1 Welche sind die beliebtesten Speisepilze und ihre giftigen Doppelgänger? Die meisten kennen Steinpilz, Birkenpilz, Wiesenchampignon, Parasol und Eierschwammerl. Parasol und Champignon haben einen gefährlichen Doppelgänger, den tödlich giftigen Knollenblätterpilz. Typisch für den Parasol ist der verschiebbare Ring, beim Knollenblätterpilz ist er feststehend und sein Stiel steckt in einem „Patscherl“. Beim Champignon werden die Lamellen rosa, beim Knollenblätterpilz bleiben sie weiß.

2 Gut 50 Österreicher kommen jedes Jahr mit Pilzvergiftung ins Spital. Was tun im Notfall? Wenn sich nach dem Verzehr eines Pilzgerichts Übelkeit, Erbrechen, Bauchweh und Durchfall einstellen, sollte man sofort unter Tel. **01-40643430** die Giftnotrufzentrale in Wien anrufen. Beim Knollenblätterpilz geht's um Minuten, sein Gift zerstört die Leber. Ganz wichtig ist, dass man trotz des großen Durstes nichts trinkt, denn so würde das Gift noch rascher in den Körper geschwemmt.

3 Wie soll man Pilze ernten? Man sollte sie mit einem Messer nahe am Boden abschneiden und möglichst in einem Korb transportieren. Ist man im Zweifel, um welchen Pilz es sich handelt, sollte man ihn mitsamt dem Stiel herausdrehen und dann



Zum Verwechseln ähnlich: Wiesenchampignon (li.) und sein tödliches Double, der Weiße Knollenblätterpilz. (Litzlbauer, oÖN)



Der Perlpilz (li.) ist nach 30 Minuten Kochzeit bekömmlich. Tödlich ist aber sein Zwilling, der Pantherpilz. (Litzlbauer, oÖN)

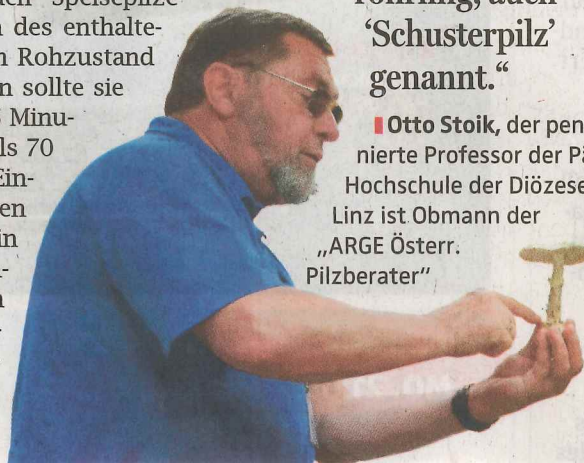


bei einer Pilzberatungsstelle identifizieren lassen.

4 Wie bereitet man sie zu? Pilze muss man umgehend verarbeiten. Nicht roh essen, denn auch Speisepilze können wegen des enthaltenen Chitins im Rohzustand giftig sein. Man sollte sie mindestens 15 Minuten bei mehr als 70 Grad kochen. Einmal aufwärmen schadet nicht, in der Zwischenzeit soll man sie im Kühlschrank aufbewahren.

„Ich bereite mir gerne Pilzgerichte zu. Mein Favorit ist der Flockenstielige Hexenröhrling, auch 'Schusterpilz' genannt.“

! Otto Stoik, der pensionierte Professor der Päd. Hochschule der Diözese Linz ist Obmann der „ARGE Österr. Pilzberater“



5 Wie viele Pilze darf man sammeln? Laut Forstgesetz sind zwei Kilo pro Tag und Person erlaubt. Forst- und Naturschutzorgane können Stichproben machen. Will ein Waldbesitzer das Sammeln verbieten, muss er Warnschilder aufstellen.

6 Wo kann man sich über Pilze beraten lassen? Zum Beispiel in den Marktämtern oder am Biologiezentrum in Linz. Dort wird jeden zweiten Montag von 18.30 bis 21 Uhr eine kostenlose Pilzberatung angeboten, an der auch Otto Stoik als Mitarbeiter der Mykologischen Arbeitsgemeinschaft teilnimmt. Die nächste Beratung ist am 21. September.