

# Der feuchte Sommer macht's möglich: „Die Pilze toben sich heuer richtig aus“

OÖN begleiteten den Freistädter Schwammerl-Experten Helmut Pammer auf Exkursion

Von Alfons Kriegelsteiner

**FREISTADT.** Der eigene Blick irrt noch auf der Suche nach dem nächsten Schwammerl zwischen braunen Buchenblättern und vergilbter Nadelstreu, da hat Helmut Pammer schon wieder was entdeckt. Selten läuft der 61-jährige Pilzkenner der Mykologischen Arbeitsgemeinschaft am Linzer Biologiezentrum mehr als fünf Schritte durch das Waldstück in Zelletau, einem Ortsteil von Freistadt. Dann taucht er ab, kämmt mit den Fingern das Moos beiseite und beugt den Oberkörper so tief, als wolle er auf dem Boden lauschen.

Auge in Auge mit einem Maggpilz kniet er da. Tief schürft er mit dem Messer, hebt ihn behutsam heraus und hält ihn an die Nase. Der Geruch verrät die Identität. Der Maggpilz ist schwach giftig, aber getrocknet kann man ihn zum Würzen verwenden. In geringen Mengen, wohlgemerkt.

„Die Pilze toben sich heuer richtig aus“, sagt Pammer. Denn der feuchte Sommer ist ganz nach ihrem Geschmack. Im Vorjahr war es ihnen viel zu trocken, da haben sie eine Pause eingelegt. Doch heuer schießen sie nur so aus dem Boden. Gerade hat ihre Hochsaison begonnen, schon



Pilzexperte Helmut Pammer ganz in seinem Element: Eine Krause Glucke findet man nicht alle Tage. Fotos: Alexander Schwarzl

schenmesser mit einem Pinsel am unteren Ende, den er zum Putzen der Fundstücke verwendet, und die Plastikbox mit ihren verschachtelten Fächern, in denen er Winzlinge heim nach Grünbach

transportiert, um sie dort genau unter die Lupe zu nehmen. Einen Purpurschneidigen Helmling zum Beispiel, dessen lila Lamellen für den Laien erst bei zehnfacher Vergrößerung sichtbar werden.

Unter Pammers Führung entdeckt man nicht nur Maronenhörnlinge und Steinpilze. „Ah, da!“, sagt er und deutet auf eine Art Badeschwamm, dessen zahlreiche gewundene „Äste“ sich als Krause Glucke entpuppen. Am Strunk einer gefällten Kiefer hat sie sich breit gemacht. Einer der

## ■ PILZAUSSTELLUNG

hochsaison begonnen, schon sind sie alle da – in einer überwältigenden Vielfalt.

### Gute und böse Schwammerl

Pammer kennt sie fast alle. Seit 1999 gehört der pensionierte Mitarbeiter der voest alpine dem Arbeitskreis an. Mittlerweile gilt er als einer der profiliertesten Pilzexperten im Land. Wer sich mit ihm ins Waldgras kniet, dem wird kein Schwammerl entgehen.

Man muss ihm nur auf den Fersen bleiben, wenn er sich auf die Suche macht, den luftigen Korb in der Rechten, der alles enthält, was ein Schwammerlsucher braucht – die Dreifachlupe, mit der er jedes Detail erkennen kann, das Ta-

## ■ PILZAUSSTELLUNG

**Pilzexperte Helmut Pammer** gibt sein Wissen auch heuer wieder auf Pilzausstellungen im Gasthof „Forellenhof“ in Grünbach bei Freistadt weiter. Termine sind der 21. August, der 18. September und der 9. Oktober jeweils von 11 bis 17 Uhr. Der Eintritt ist frei.

**Pilzbestimmungen** führt Helmut Pammer auf Anfrage auch privat durch. Interessenten können mit ihren Fundstücken direkt zu ihm kommen, auch Hausbesuche sind möglich. Infos: Tel. 0650-9979901.

**Schwammerl sollte man immer in einem luftigen Korb transportieren. Plastiksackerl sind ungeeignet, weil sie darin zu faulen beginnen, und im Stoffsackerl werden sie zerdrückt.“**



sie sich breit gemacht. Einer der besten Speisepilze überhaupt.

Die Finger lassen sollte man hingegen vom Gelben Knollenblätterpilz, an dem sich nur die Schnecken schadlos halten können. Oder vom Pantherpilz mit seinen typischen „Bergsteigersocken“, wie die wulstig gerandete Knolle landläufig genannt wird.

Dort glänzt noch ein einsames Eierschwammerl im Moos, und ein schmackhafter Reispilz zieht seinen Hut wie mit Staubzucker bestreuten Hut. Dann ist unsere Pilzwanderung zu Ende. Bis zum nächsten Mal.