

Die Pilzlehrschaу ist 50 Jahre alt – und ganz neu

in Hornberg wurde am 15. Juni 2012 mit ca. 70 Gästen in einer Feierstunde das 50-jährige Bestehen der Schwarzwälder Pilzlehrschaу und die Einweihung der wunderschön renovierten Räumlichkeiten gefeiert.

Hornbergs Bürgermeister Siegfried Scheffold dankte in seiner Begrüßung den vielen Pilzfreunden, die mithalfen, dass nach dem Tode von Walter Pätzold die Lehrgänge in bester Qualität erhalten bleiben konnten. Die Stadt wird die Pilzlehrschaу ganz im Sinne von Walter Pätzold weiterführen.

Gegründet wurde die Pilzlehrschaу 1962 von Rektor Hetzel, danach übernahm Frau Dähncke für einige Jahre die Leitung, bevor Walter Pätzold Leiter der Einrichtung wurde. Er war es, der aus ihr das Pilzzentrum in Deutschland machte.

Die traditionsreiche und wichtige Ausbildungsstätte der Deutschen Gesellschaft der Mykologie wurde komplett umgebaut, neu möbliert und zeitgemäß technisch ausgestattet. Die 20 Arbeitsplätze sind jeweils mit Strom und Internetanschluss ausgestattet, stabile Arbeitstische ermöglichen besseren Umgang beim Mikroskopieren, Büro und Küche wurden ebenfalls neu gestaltet. Die Handbibliothek wurde durch die großzügige Spende von Herrn Bollmann mit 80 Ordnern alphabetisch geordneter Pilzabbildungen bereichert. Alle Anwesenden zeigten sich von der sehr gelungenen Umgestaltung der Räume begeistert.

Mit Frau Beate Brohammer wurde von Seiten der Stadt eine kompetente und freundliche Leitung der Pilzlehrschaу gefunden, die für alle organisatorischen Fragen zur Verfügung steht.

Anlässlich des Jubiläums erschien eine Festschrift „50 Jahre Hornberger Pilzlehrschaу“, die in der „Tourist-Info Hornberg“ erhältlich ist.

Peter Reil

Soufflee mit Eichenrotkappen

Die Raustielröhrlinge (*Leccinum*-Arten) waren in Deutschland soweit rückläufig, dass der naturliebende Pilzfreund nur wenige Exemplare erntete, um einmal den Geschmack, den viele schätzen, auf die Zunge zu bekommen. 2012 dann die gute Nachricht: In den letzten Jahren wurden im Oberen Rheintal wieder größere Mengen von Eichenrotkappen gefunden. Man konnte wieder Rezepte ausprobieren. Meine Empfehlung beim Genuss seltener Pilze: Sanft in Butter braten. Nach Angaben einiger Autoren sind Raustielröhrlinge roh giftig – also keinesfalls roh essen.

Hier der Vorschlag für ein Gericht, das bei meinen Gästen große Begeisterung ausgelöst hat.

Leider ist das Soufflee in unseren Breiten aus der Mode gekommen, vermutlich, weil die Zubereitung eine minutiöse Zeiteinteilung, wir sagen heute, ein „Timing“ erfordert.

In einem recht bekannten 2-Sterne Restaurant sagte die freundliche Bedienung: „Wir haben heute ein Kirschsoufflee anzubieten, das sehr beliebt ist. Das müssten Sie aber



ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2013

Band/Volume: [49 1 2013](#)

Autor(en)/Author(s): Reil Peter

Artikel/Article: [Die Pilzlehrschau ist 50 Jahre alt - und ganz neu 23](#)