

# Ein Jahrhundertsommer für die Schwammerl

**Passau.** Die Schwammerl haben in diesen Tagen in unserer Region Hochsaison, und zwar in einem Ausmaß, wie schon lange nicht mehr. Der Zwiesler Pilzsachverständige Heinrich Holzer spricht von einer „Jahrhundertsaison“ und nennt den lang anhaltenden großflächigen Regen in Verbindung mit den dazu passenden Temperaturen als Ursache für die „Schwammerlschwemme“. Selbst ein passionierter Waldgänger, sieht er die in Massen in die Wälder strömenden Sammler aber auch mit einem weinenden Auge. Der Pilz und das unterirdisch wachsende Myzel sei für das Ökosystem Wald enorm wichtig und dementsprechend auch zu schonen. Gegen maßvolles Sammeln und umweltbewusstes Verhalten im Wald sei aber nichts einzuwenden.

– str/Bayern



**Steinpilze, Pfifferlinge, Rotkappen, Hexenröhrlinge oder Austernseitlinge** gibt der Wald momentan her. Da ist dann schon mal auch ein kurioser Fund wie der aus einem Fichtenzapfen wachsende **Maronerröhrling** dabei, den Christian Strenz aus Ruhmannsfelden gefunden und fotografiert hat. – F.: pnp

weiter auf S. 2



# 2014 – Schwammerl-Jahr der Superlative

Experten wie Sammler sind sich einig: So viele Pilze wie jetzt gab es schon lange nicht mehr – Sachverständiger mahnt aber vernünftigen Umgang an

Von Stefan Rammer

**Passau.** Schwammerlsuchen verschafft Bewegung ohne Anstrengung, Gesundheit ohne Zwang und es befriedigt auf die billigste und humanste Art den Jagdinstinkt der Menschen. „Es erzieht zu sorgfältiger Beobachtung der Natur und verwandelt unmerklich Spaziergangspflicht in Waldläuferglück.“ So philosophisch fast drückt es Max Sackmann aus. Der Passauer ist einer jener passionierten Schwammerlsucher, die es derzeit hinaustreibt in den Wald, die nicht anders können, als ihrer Leidenschaft zu folgen und die Früchte des Waldes zu ernten. Der 63-Jährige ist Lehrer an der Realschule Neuhaus am Inn (Landkreis Passau) und hat dank einer Vorruhestandsregelung zwei Tage in der Woche frei. Und die nutzt er weidlich für sein Hobby. An den schon vom Vater vererbten und selbst schon an den Sohn weitergegebenen Plätzen im Neuburger Wald findet er derzeit reichlich. Und er, der seit über fünf Jahrzehnten der Leidenschaft frönt, sagt, „An ein so gutes Jahr kann ich mich nicht erinnern. So üppig war der Tisch noch nie gedeckt.“

## Sonderereignis Regen und dazu passende Temperaturen

Da stimmt ihm Heinrich Holzer, Pilzsachverständiger und Regionalbeauftragter für den Bayerischen Wald der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft, zu. Seit Jahrzehnten habe es keine solche „Fruchtifikation“ (Fruchtbildung) bei Pilzen gegeben, es sei insofern schon ein „Jahrhundertssommer“ für Schwammerlsucher. Der 64-jährige Zwieler, der als Mykologe auch in der Forschung des Nationalparks tätig ist, bestätigt eine überaus gute Pilzsaison vor allem für den Bayerischen Wald. „Verantwortlich ist ein Sonderereignis: der viele anhaltende Regen auf große Flächen und die dazu passende Temperatur.“ Feuchtigkeit als „harte“ Bedingung für das Pilzwachstum müsse in die tiefen Bodenschichten vordringen und dort vorhanden bleiben. Oft ist in vergangenen Jahren der Regen im Labdach des Waldes geblieben und zu wenig am Boden gelangt. Lang anhaltende Durchfeuchtung ist ideal für die Myzelien, die unsichtbaren Fadengeflechte im Boden. Die letzten zwei, drei Monate voller Feuchtigkeit und ein passender Temperaturverlauf lassen Holzer zufolge in diesen Tagen die Pilze nur so aus dem Boden „schießen“.

Dass z.B. im Neuburger Wald der Pfifferling wieder in guten



Der Passauer Max Sackmann mit dem Ergebnis des gestrigen Vormittags: Eine Schüssel voller Steinpilze, die ihm seine Frau Claudia anschließend gleich mit Parmesan überbacken serviert hat. – Foto: Rammer

Mengen zu finden ist, führt Holzer darauf zurück, dass es sich um einen „Klasse-1-Wald“ handelt, der großteilig aus der Forstwirtschaft genommen ist, der Druck auf das Ökosystem Wald nachgelassen habe. Auch sei die frühere Schwefelbelastung abgebaut und gehe die extreme Versauerung zurück.

## „Wegschneiden des Geschlechtsteils – das ist nicht lustig“

Holzer, der selbst gerne Schwammerl isst und zu diesem Zweck sucht, findet Schwammerlsuchen generell gut und nennt es ein schönes Hobby: „Es macht die Leute beweglich und führt sie in die Natur.“ Aber er sieht den „Schwammerl-Hype“, wie er es be-

zeichnet, auch sehr kritisch. Die Pilze sieht er als ganz wichtigen Bestandteil des Ökosystems mit einer immensen und vielfach unterschätzten Bedeutung für Wald, Wiese und Flur. Der Alleskönner Wald sei auch für die Medizinforstung immer wichtiger und habe enormes Potenzial. Und er bemüht ein durchaus drastisches Bild: „Der Pilz ist ein Organismus, der lebt. Er muss die Gene mischen und braucht die perfekten Umweltbedingungen. Die hat er jetzt. Und nun kommt der Sammler in Scharen und erntet ihn ab. Er schneidet ihm quasi das Geschlechtsteil weg. Das ist nicht lustig.“ Die Pilze bekämen dann Probleme mit der Reproduktion. Die Myzelien, die sich von Zeit zu Zeit erneuern müssen, können das dann nicht mehr in ausreichendem Maß. Deshalb, so Holzer, sollten Schwammerlsucher ganz junge

und überständige reife Fruchtkörper stehen lassen. Sie sollten, wenn sie mal 50 Pilze auf einen Fleck finden, zehn davon stehen lassen. „Aber die menschliche Gier macht da halt einen Strich durch die Rechnung.“

## In Österreich 5000 Euro Strafe für 20 Kilo gesammelte Pilze

Da freue es ihn, dass ein Sammler wie der Passauer Max Sackmann nur zwei Tage in der Woche geht und nicht kiloweise sammelt und das Naturerlebnis so schätzt. „Pilzsuchen geht das ganze Jahr über, nicht nur im August oder September. Und es gibt nicht nur Steinpilze oder Pfifferlinge, sondern eine große Vielzahl, die man auch auf den Tisch bringen kann.“



Alina (6) und Luca (3, aus Hebertsfelden) fahren mit Opa Heribert Attenberger sehr gerne mit „ihrem“ Bulldog zum Schwammerl suchen.



Diesen riesigen Steinpilz oder „Dobernigl“, wie er im Bayerwald heißt, hat Beate Mergl aus Gaihshofen gefunden.

## Tipps für Pilzsammler

- ▶ Ein gutes Pilz-Bestimmungsbuch einpacken, nicht auf die Handy-Pilz-App vertrauen. Das kann gefährlich werden.
- ▶ Man kann die gesammelten Pilze von einem Fachmann an einer Pilzberatungsstelle überprüfen lassen.
- ▶ Nur solche Pilze ernten, die sich ganz eindeutig bestimmen lassen.
- ▶ Es sollten nur so viele Pilze im Korb landen, wie auch gegessen werden können. Alte Exemplare stehen lassen, sie sorgen dafür, dass auch im nächsten Jahr wieder Pilze wachsen.
- ▶ Den Pilz so ernten, dass nicht das komplette unterirdische Pilzgeflecht zerstört wird. Pilzexperten raten eher zum Rausdrehen, weil zum Bestimmen mancher Pilzsorten der untere Teil wichtig ist.
- ▶ Zum Transport eignen sich am besten Körbe, die viel Luft durchlassen. In Tüten oder Eimern verderben die empfindlichen Pilze extrem schnell und können zu Magen- und Darmproblemen führen.
- ▶ Lange Hosen und ein langärmeliges Hemd schützen gegen Mücken und vor allem Zecken.

Bei Pilzvergiftungen: Giftnotruf München, Toxikologische Abteilung der II. Medizinischen Klinik rechts der Isar der Technischen Universität München, Ismaninger Str. 22, D-81675 München, Tel.: 089/19240

## SENDEN SIE UNS IHRE FOTOS

Sie waren erfolgreich beim Schwammerlsuchen? Sie möchten uns Ihren schönsten Fund zeigen und ihn mit anderen Lesern teilen? Senden Sie uns ein Foto auf [www.pnp.de/schwammerl](http://www.pnp.de/schwammerl). Auf dieser Seite finden Sie ein Formular und die Möglichkeit, ein Foto hochzuladen. Die Einsendungen veröffentlichen wir in einer Foto-strecke im Internet und ein paar ausgewählte Fundstücke in einer der kommenden Ausgaben Ihrer Heimatzeitung.

## Leckere Rezepte aus den Küchen der Region

### Kulajda-Suppe

Jana Melcak aus Salzweg stammt aus Tschechien. Die leidenschaftliche Schwammerlsucherin kocht gerne die „Kulajda-Suppe“, eine böhmische Pilzsuppe. Wie sie meint, schmeckt sie am besten mit Pfifferlingen, aber Steinpilze, Maronenröhrlinge oder Täublinge kann man genauso verwenden. Man braucht dazu einen Viertel Liter Gemüsebouillon, ca. 300 Gramm kleingeschnittene Pilze, vier mittelgroße Kartoffeln, die in kleine Würfel geschnitten werden, eine geschnittene Zwiebel, einen Teelöffel gemahlene Kümmel, Salz nach Geschmack und eine kleine Prise Zucker. Dann alles köcheln, bis die Kartoffeln weich sind, einen Becher Sahne mit 30 Gramm Mehl dazu, wieder kurz köcheln lassen. Zum Schluss dann einen Bund Dill, fein geschnitten und für jede Portion ein Portion wachswaich gekochtes Ei dazu.

### Pfifferlingsgulasch

Karl-Heinz Paulus und Helga Rohmann, passionierte Pilzfrüher, kennen eine Men-



Karl-Heinz Paulus und Helga Rohmann aus Freyung haben für ein Kochbuch dieses Schwammerlgericht kreiert und fotografiert. – Fotos: Paulus

ge Rezepte, z.B. das Pfifferlingsgulasch: Dazu braucht man 500 Gramm Pfifferlinge, eine Scheibe geräucherter Speck, zwei Esslöffel Butter, eine Zwiebel, zwei Tomaten, eine Knoblauchzehe, eine Paprikaschote, einen Esslöffel

Mehl, je ein Viertel Brühe und Weißwein sowie Paprika, Curry, Pfeffer, Salz und Majoran. Speck klein schneiden und auslassen, Butter dazu, geschnittenen Zwiebel und Paprika, Knoblauch, Tomaten und Pilze zehn Minuten

schmoren. Mit etwas Mehl bestäuben und unter Rühren kurz rösten lassen. Mit den Gewürzen würzen. Mit der heißen Brühe und dem Weißwein ablöschen und bei kleiner Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wein zugießen. Zum Schluss mit Sahne verfeinern und mit Frühlingszwiebeln und frischer Petersilie garnieren.

### Steinpilze überbacken

Claudia Sackmann aus Passau macht aus den Steinpilzen, die ihr Mann Max ihr bringt, ein leckeres Gericht. Die Steinpilze werden längs etwa fingerdick geschnitten, so dass man die Pilzform schön erkennt. Dann im Rohr auf ein Backblech gelegt und auf beiden Seiten im 200 Grad heißen Rohr schön angebraten. Dann kommt reichlich Parmesan darüber. Wenn der geschmolzen ist, kann schon serviert werden. Mit Weißbrot und Salat und eventuell einem trockenen Weißwein schmeckt alles vorzüglich.

### Schwammerlsuppe

Zu Erna Schneiders Schwammerlsuppe braucht man etwa ein Kilo gemischte Pilze, bevorzugt

Steinpilze. Die Passauerin brät eine geschnittene Zwiebel in etwas Butter an, gibt dann die Pilze dazu. Mit einem Liter Gemüsebrühe aufgießen, Salz, Pfeffer und ein Lorbeerblatt dazu, dann einen Becher Sahne und über die fertige Suppe frische Petersilie. Dazu macht sie Semmelknödel. Von einem Kilo Schwammerl werden vier Personen satt.

### Gebratene Parasol

Der Deggendorfer Karl Mayer (69), dem das Schwammerlsuchen, wie er schreibt, „als Niederbayer in die Wiege gelegt“ wurde und den das langsame Streifen durch den Wald beruhtig und entschlennigt, nennt ein Rezept für Parasol-Pilze (Riesenschirmlinge): Die Pilze möglichst trocken säubern und putzen, Lamellen ausblasen (Wasser verdringt den Geschmack), Wurmfräse je nach Toleranz aus-schneiden, Stiel entfernen, auf der Lamellenseite sparsam mit Salz und Pfeffer würzen, zusätzlich eine Spur Knoblauchpulver. Dann wie ein Schnitzel mit Mehl, Ei und Semmelbrösel beidseitig panieren. Bei 3/4 Hitze mit reichlich Butter-schmalz in der Pfanne braten, jede Seite zirka zehn Minuten. Als Zu-spense gibt es meist Kartoffelbräi.