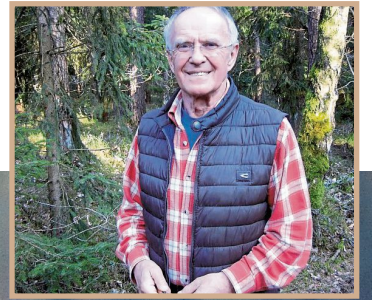


Auf geht's zum Schwammerlsuchen – doch Obacht! Manch essbarer Pilz hat giftige Doppelgänger

# Die Guten ins Körbchen...



Pilz-Profi Norbert Griesbacher.

Ist die Hitze endlich vorbei, lässt Regen bald die Pilze sprießen: Maronerl, Steinpilz und sonst? Rund 6000 Sorten gibt's im Freistaat – kaum einer weiß um die Vielfalt, die in den Wäldern schlummert. Ein Experte verrät, bei welchen Schwammerln ein zweiter Blick lohnt

Die Pilzsuche, sagt Norbert Griesbacher aus Weiden in der Oberpfalz der AZ, ist „die Jagd des kleinen Mannes“. Seine Erfolgserlebnisse, wenn er seltene Sorten entdeckt, und die Bewegung in der Ruhe des Waldes sind Gründe, warum er das Schwammerlsuchen so mag, sagt er der AZ. Momentan schaut es noch schlecht aus in Bayerns Wäldern. Denn Pilze mögen es feucht. Doch die Saison geht bis Mitte Oktober.

doch drei wohl in Bayern recht weit verbreitete Sorten: Rotfußröhrlinge, Maronenröhrlinge, wie Maronerl im Fachjargon heißen, und Butterpilze. Also, ab in die Natur!

**Welche Ausrüstung braucht's zur Pilzsuche?** Lange Hose und Oberteil, festes Schuhwerk, einen Korb „bevorzugt mit Deckel“, sagt der Pilzprofi, ein Messer, vielleicht noch eine kleine Bürste. Ja keine Plastiktüten verwenden! „Die in den Plastiktüten entstehende Wärme beschleunigt die Verwesung“, sagt er.

**Wer kann bei Unsicherheit helfen?** Wenn die geringste Unsicherheit über die Essbarkeit von gefundenen Pilzen besteht, helfen örtliche Pilzberatungsstellen. In München sind die in der Stadt-Info im Rathaus montags von 10 bis 13 und 16.30 bis 18 Uhr und im Pasinger Rathaus, montags von 8.30 bis 11.30 Uhr. **rus**

**Aber ist dieses Jahr überhaupt ein gutes für die Jagd des kleinen Mannes?** Norbert Griesbacher sagt: „Wenn sich unser Schwammerlpatron, der Hl. Antonius, bei unserem Wetterherrn, dem Hl. Petrus, durchsetzen würde und uns ausgiebig Regen bescheren würde, dann könnte ich mir durchaus vorstellen, dass wir bei der im September einsetzenden Nebelbildung ab Mitte September wieder erfolgreich Schwammerln finden!“

**Wo rentiert sich das Sammeln am ehesten?** Allgemein empfiehlt Griesbacher das Sammeln in Nadelwäldern, wo sich Nadeldecken, Moos, kurze Gräser und niedrige Sträucher in kurzen Abständen abwechseln.

**Was finden Schwammerlsucher im Freistaat am häufigsten?** Das kommt stark auf die Region an, sagt der Experte. Aber dann nennt er

„Schwammerlsuche in Bayern“ von Norbert Griesbacher (14,90 €) ist im Battenberg-Gietl-Verlag erschienen.



Fotos: Harald Ostrow, Rainer Reichel; Norbert Griesbacher (6); Helmut Zitzmann (2); Werner Jurkeit (2); Battenberg-Gietl-Verlag(2)

Ein Pilzsammler trägt einen vollen Korb mit Maronerl durch den Wald. Achtung: Ihnen sieht der giftige Gallen-Röhrling recht ähnlich.

## Hier herrscht Verwechslungsgefahr – sechs Beispiele aus Norbert Griesbachers Buch

### TÖDLICHE GEFAHR

#### Stockschwämmchen ↔ Gifthäubling

**Vorkommen:** Das essbare Stockschwämmchen wächst von Mai bis Oktober, der Gifthäubling von Juli bis November, beide auf (Tot-)Holz.

**Unterschiede:** Beim Gifthäubling sind Hutrand, Ring und Stiel glatt, das Stockschwämmchen hat dort feine Schüppchen. **Profi-Tipp:** Die beiden Doppelgänger können zur selben Zeit am selben Baum wach-



Stockschwämmchen (l.) sind was für Profis.

sen. Griesbacher rät, dass nur Kenner sich ans Stockschwämmchen trauen sollten. Denn der Gifthäubling ist tödlich giftig!

### MEHR ORANGE ALS GELB

#### Falscher ↔ echter Pfifferling

**Vorkommen:** Juni/Juli bis November.

**Unterschiede:** Der Falsche Pfifferling ist eher orange als gelb, hat einen eher filzigen Hut und wächst auf Totholz statt wie der echte auf dem Boden. **Profi-Tipp:** Pfifferlinge eignen sich gut zum Einfrieren. Nach längerem Kauen schmecken



Falsche Pfifferlinge (l.) gelten als leicht giftig.

sie leicht pfeffrig, die Fälschung eher muffig. Der Falsche Pfifferling gilt als schwach toxisch.

### SCHMECKT ANDERS

#### Steinpilz ↔ Gallen-Röhrling

**Vorkommen:** Steinpilz-Saison ist von Juli bis Oktober, zu finden in Nadelwäldern; ebenfalls der Gallen-Röhrling, der schon ab Juni wächst.

**Unterschiede:** Gibt es im frühen Stadium wenige, denn beide Pilze haben weiße Röhrenmündungen. Obacht, Verwechslungsgefahr! **Profi-Tipp:** Eine Geschmacks-



Ungenießbar ist der rechte, ein Genuss der links.

probe! Leckt man den Pilz am Hutfleisch ab, schmeckt der Gallen-Röhrling, wie der Name verheißt, stark bitter. Steinpilze lassen sich übrigens leicht trocknen.

### DER TÄUBLINGSTEST

#### Apfeltäubling ↔ Kirschroter Speitäubling

**Vorkommen:** Juli bis November wächst der Speitäubling, Juni bis Oktober der Apfeltäubling, beide in Nadelwäldern.

**Unterschiede:** Wenig. Beide haben einen weißen Stiel, beim essbaren Apfeltäubling ist er als rötlich behaucht beschrieben. **Profi-Tipp:** Der Sammler soll eine Regel befolgen, die für alle Täublinge gilt: Probier-



Der Apfeltäubling (l.) hat einen leicht rosa Stiel.

ren! Schmeckt das kleine Lammelenstück (danach wieder ausspucken!) mild oder leicht scharf, ist es ein Speisepilz. Ist es scharf oder bitter, sollte man den Pilz nicht einsammeln.

### AUF DIE LAMELLENFARBE KOMMT'S AN

#### Wiesenchampignon ↔ Kegelhütiger Knollenblätterpilz

**Vorkommen:** Der Champignon kommt von Mai bis Oktober auf Wiesen vor, der giftige Zwillingbruder wächst von Juli bis Oktober im Wald.

**Unterschiede:** Auf die Unterseite achten: Der Wiesenchampignon hat gefärbte Lamellen, das giftige Pendant weiß. Er riecht süß. **Profi-Tipp:** Wer junge Pilze findet, die noch geschlossen sind, sollte sie stets durch-



Finger weg vom rechten Pilz, er ist tödlich!

schneiden und auf die Farbe der Lamellen achten. Der Kegelhütige Knollenblätterpilz ist wie sein grüner Namensvetter tödlich giftig!

### ROTES FLEISCH

#### Pantherpilz ↔ Perlpilz

**Vorkommen:** Der hochgiftige Pantherpilz ist von Juli bis Oktober zu finden, sein essbarer Doppelgänger bereits ab Juni, beide in Laub- und Nadelwäldern.

**Unterschiede:** Das Fleisch: Beim Perlpilz rötet es sich bei Verletzungen und unter der Huthaut, beim Pantherpilz bleibt es weiß und riecht rettichartig.



Der Perlpilz (r.) ist essbar, der Pantherpilz giftig.

**Profi-Tipp:** Der Perlpilz ist ein guter Speisepilz, der aber durcherhitzt werden muss. Die Hüte können wie Schnitzel gebraten werden, rät der Experte. Der Pantherpilz ist stark giftig.