

Lebenswerk Pilze

Bis die erste Schwammerbröi auf dem Tisch steht, dürfte es noch dauern: Die Pilz-Saison ist wegen der extremen Trockenheit noch nicht richtig gestartet. Wer sich jedoch schon aufs Sammeln freut, dem hilft das neue Schwammerl-Buch von Weidens Pilzberater Norbert Griesbacher. Sonja Kaute hat mit ihm über das Buch und die Schwammerl-Saison gesprochen.



Norbert Griesbacher zeigt, wie sich Rotkappen nach dem Anschnitt blau oder blau-grün verfärben.



Böhmische Trüffel, in Scheiben geschnitten und getrocknet, würzen Suppen und Soßen.



Die Schirme der Parasole können wie ein Schnitzel paniert und gebraten werden.

Es ist typisch Norbert Griesbacher: Zum Interview erscheint der 77-Jährige mit einem Schwammerl in der Hand – obwohl die Saison noch gar nicht richtig gestartet ist. Und natürlich ist es nicht irgendein Pilz, sondern eine Seltenheit: ein Milchbrätling. „Die sind seltener als Steinpilze“, schwärmt der Pilzberater gleich los. „Viele lassen einen Steinpilz dafür stehen, so gut schmeckt der. Man muss Glück haben, ihn zu finden. Aber ich weiß, wo sie wachsen, und sie sind sehr standorttreu.“

Wie viele Schwammerl-Sammler haben Sie als Pilzberater denn schon vor Vergiftungen gerettet?
Norbert Griesbacher: Im weitesten Sinne vielleicht 100 bis 200 Menschen. Oft sind

das aber vermeintliche Vergiftungen, eher Magen-Darm-Verstimmungen. In 80 Prozent der Fälle ist nichts. Da geht es dann zum Beispiel darum, dass ein zweijähriges Kind im Garten an einem Pilz gelutscht hat. Wirklich tödliche Gifte haben wir ja hier nicht viele.

In Ihrem Buch werden 159 Pilze behandelt. Was ist das Besondere an Ihrem Nachschlagewerk?

Es ist ein populäres Buch für Einsteiger, aber auch ein Nachschlagewerk für Pilz-Sachverständige. Aufgelistet werden regionale Pilze aus der Oberpfalz und aus Bayern, die wegen ihrer Größe als Speisepilze interessant sind. Die Beschreibungen habe ich nach den neuesten Erkenntnissen der Medizin und Toxikologie, also Stand 2018, angefertigt. Es gibt einige Informationen zur Radioaktivität. Und ich behandle das Thema Verwechslungen ausführlich.



Schwammerlsuche in Bayern
Norbert Griesbacher
200 Seiten
Battenberg Gietl Verlag / SüdOst Verlag
14,90 Euro

Das ist das A und O eines guten Pilzbuches. Außerdem wird bei jedem Pilz der Speisewert angegeben. Wenn ich im Buch geschrieben habe „Den Pilz kann man nicht verwechseln“, dann habe ich mir das drei Mal überlegt. Den kann man getrost in die Pfanne tun und essen. Wobei „essbar“ fast immer heißt: in gegartem, gekochtem oder gedünstetem Zustand. Im Rohzustand sind Pilze nämlich oft giftig.

Und was hat Ihnen den Antrieb gegeben, das Buch zu schreiben?

Vor circa drei Jahren hat Martin Stangl von der Buchhandlung Stangl und Taubald in Weiden angerufen und gefragt, ob ich nicht ein Buch über die 30 gängigsten Pilze schreiben möchte. Ich habe angefangen zu schreiben. Erst hatte ich dreißig Pilze, dann 50, dann 70, 120, 150. So ist am Ende doch ein großes Buchprojekt daraus geworden. Ohne Martin Stangl wäre das Pilzbuch aber nicht erschienen. Er hat den Anstoß dazu gegeben.

Sie sind 77 Jahre alt und seit fast 40 Jahren Pilzberater in Weiden. Ist das Buch ein Lebenswerk?

Ja. Ich habe mit einigen Hürden ein paar Jahre lang daran gearbeitet.

Welche Erinnerungen kommen hoch, wenn Sie an die fast 40 Jahre Ihrer ehrenamtlichen Tätigkeit zurückdenken?

Es ist Zufall, dass ich Pilzberater geworden bin. In den 70er Jahren gab es den Schulamtsdirektor Anton Meiler als Pilzberater. Der hat in seinem

Abschiedsbrief an den damaligen Oberbürgermeister Hans Schröpf geschrieben, dass das Amt des Pilzberaters in Weiden erhalten bleiben sollte. Er hat mich, ohne mich zu fragen, einfach als Nachfolger vorgeschlagen. Ich bin dann gefragt worden, ob ich das machen möchte und war vollkommen von dem Socken. Ich habe ein einwöchiges Fortbildungseminar im Schwarzwald gemacht und dort 1979 die Prüfung abgelegt.

Was macht man neben der Rettung von Vergifteten als Pilzberater noch?

Von Pilzen Ahnung zu haben, ist etwas ganz anderes, als Pilzberater zu sein. Ich habe viel mehr Verantwortung, wenn ich den Leuten sage, was sie essen dürfen. Es kommt vor, dass ich um halb zwölf nachts ins Bett gehen möchte und einen Anruf kriege. Manches ist auch sehr unangenehm, zum Beispiel, wenn ich Erbrochenes untersuchen muss. Und das ist auch nicht ganz einfach, denn nicht jeder Pilz hat spezifische Sporen. Das macht es schwierig, Vergiftungen zuzuordnen. Oder nehmen wir den Spitzgebuckelten Raukopf: Sein Nierengift hat eine Inkubationszeit von bis zu vier Wochen. Man bekommt Nierenschmerzen, Müdigkeit und einen wahnsinnigen Durst. Schlechtestenfalls endet das mit einer Nierentransplantation. Aber man kann kaum nachvollziehen, dass jemand den Pilz vor Wochen gegessen hat.

Schwammerl-Liebhaber hoffen schon auf eine reiche Ernte, aber die Saison ist ja noch gar nicht richtig losgegangen. Wie viele Pilze haben Sie dieses Jahr schon verzehrt?

In dieser Trockensaison habe ich schon drei Mal nach meinem Lieblingsrezept, das auch im Buch zu finden ist, Pilze mit Sahne gegessen. Aber die Pilz-Saison ist ja erst vor wenigen Tagen gestartet. Die Hauptzeit ist von August bis Oktober, bei starkem Regen gibt es eventuell schon im Juli Pilze. Wichtig ist Regen, Regen, Regen.

Spielt Radioaktivität noch eine Rolle beim Sammeln von Pilzen?

Radioaktivität ist leider immer noch ein Thema. Wir hatten in der Oberpfalz aber laut Umweltamt beim Fall-Out (radioaktiver Niederschlag nach dem Kernreaktor-Unfall in Tschernobyl; Anmerk. d. Red.) Glück. Und: 90 Prozent von dem, was man aufnimmt, wird wieder ausgeschieden. Der EU-Grenzwert für die Strahlenbelastung liegt bei 600 Becquerel. Der höchste in der nördlichen Oberpfalz an einem Maronen-Röhrling gemessene Wert der letzten 15 Jahre liegt bei 300. Wir haben hier also als höchsten Wert weniger als die Hälfte des EU-Grenzwertes. Radiologen und Mediziner sagen, dass die bestehende Belastung aus dem Super-Gau in der natürlichen Belastung untergeht.

Haben Sie einen Lieblingspilz?

Ja, Täublinge sind meine Lieblingspilze und meine Leidenschaft.

2001 sind Sie vom damaligen Umweltminister Markus Söder für besondere Dienste für den Natur-

schutz mit dem „Grünen Engel“ ausgezeichnet worden. Wie war das?

Das war ein schöner Festakt auf der Kaiserburg in Nürnberg. Ich habe mir ein halbes Jahr lang die Hände nicht mehr gewaschen. Söder hatte sie ja geschüttelt.

Sie sind Mitbegründer der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft. Was macht diese Gesellschaft?

Das ist das Wissenschaftliche Gremium der Mykologie in Bayern. Der Schwerpunkt meiner Tätigkeit ist nicht die Pilzberatung und die Gesellschaft hat damit wenig zu tun. Wir untersuchen und beschreiben zum Beispiel seltene oder neu entdeckte Pilze und kartieren Standorte. Wir haben ja fünf- bis sechstausend höhere Pilze in Bayern. Der Speisewert der Pilze spielt dabei keine Rolle. Ich muss aber sagen: Je tiefer man in die Mykologie eindringt, desto mehr weiß man, dass man nichts weiß.

Woraus schöpfen Sie privat Kraft?

Ich habe zwei Töchter und zwei Enkelkinder. Wir haben einen sehr starken Bezug zu den Kindern. Ich hätte nie gedacht, dass mir die beiden Enkelkinder so viel geben.

Sie waren früher sportlich recht erfolgreich.

Ich war vielleicht zehn Mal bayerischer Senioren-Meister in Leichtathletik, einmal deutscher Senioren-Vize-Meister über 200 Meter und sechs Jahre lang der schnellste Sprinter der Oberpfalz.

Und Sie sind auch mit 77 Jahren ein sehr sportlicher Mensch.

Ja, ich spiele zum Beispiel Volleyball, vor allem Beach-Volleyball, und trainiere vier bis fünf Mal pro Woche im Fitnessstudio. Außerdem fahre ich Mountainbike.

Ihre Vorhersage für die Schwammerl-Saison 2018?

Haben Sie Kaffeesatz dabei? Ich muss demnächst mal mit dem Schwammerl-Patron, dem Heiligen Antonius, Kontakt aufnehmen. Der hat einen direkten Draht zu Petrus. Man kann bloß hoffen, dass wir nicht noch wochenlang dieses trockene Wetter haben wie jetzt. Der September ist der Nebelmonat, da zieht der Bodennebel in die Wälder rein. Ich gehe davon aus, dass wir im September oder Oktober schon noch Pilze bekommen.

Lieblingspilzgerichte des Autors

Steinpilze mit Sahne

2 Eßl. Pflanzenöl
50 g Butter
1 Knoblauchzehe
1 Messerspitze gemahlener Kümmel
200 g Sahne
etwas Weißwein
Salz, Pfeffer, gehackt Petersilie oder Thymian

Die Steinpilze putzen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zuerst das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Butter, die Pilze und die ganze geschälte Knoblauchzehe dazugeben.

Bei mittlerer Hitze braten bis die Pilze fast gar sind. Die Knoblauchzehe entfernen, mit dem gemahlene Kümmel würzen (alternativ auch mit ungemahlene Kümmel) und die Sahne mit dem Weißwein unterrühren. Alles etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluß mit Petersilie oder Thymian bestreuen. Dazu gibt es – nach Lust und Laune – Spaghetti, Tagliatelle, Fettucine oder Makkaroni oder – ebenfalls sehr lecker – Dotsch. Dieses „Pilzschmankerl“ schmeckt natürlich nicht nur mit Steinpilzen, sondern auch mit jeglicher Art von Mischpilzen!

Morcheln überbacken

250 g gut gewaschene Morcheln
1 Eßl. Butter, Salz, ½ Zitrone, 2 Eier
1 Eßl. geriebener Parmesankäse oder Gouda
2 Eßl. Creme fraîche
1 Eßl. gehackte Petersilie

Die grob zerteilten Morcheln in der Butter mit wenig Salz 5 Minuten schmoren, dann in eine feuerfeste Auflaufform geben und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die übrigen Zutaten verrühren und über Pilze verteilen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und goldbraun überbacken. Dazu schmeckt Reis oder Weißbrot!

Guten Appetit!

Kurs-Angebot: „Die Welt der Pilze“

„Die Welt der Pilze“ lautet der Titel eines Kurses, den Oberpfalz-Medien unter Leitung von Norbert Griesbacher veranstaltet:

• Freitag, 18 bis 20 Uhr, Theorieabend im Medienraum Oberpfalz-Medien – Der neue Tag, Weigelstraße 16, 92637 Weiden; Wissenswertes über Pilze, die wichtigsten Gattungen und Familien, Anleitung zum Sammeln, Belastung durch Radioaktivität und Konservierung von Pilzen. Außerdem Vorstellung des Buches „Schwammerlsuche in Bayern“ von Norbert Griesbacher.

• Samstag, 9 bis 11 Uhr, praktischer Teil: Pilzesammeln in einem Wald in Weiden oder in der näheren Umgebung. Anschließend werden die Funde unter die Lupe genommen.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt auf 25 Personen. Kursgebühr: 29 Euro pro Person für Abonnenten, 49 Euro für Nicht-Abonnenten.



Anmeldungen telefonisch unter 0961/85-501 oder online unter www.onetz.de/kursangebot. Anmeldungen sind möglich bis Freitag, 24. August.