

Schramberg Stress aus, Erholung an

Von Martin Dold 18.09.2018 - 21:21 Uhr

Sobald Udo Schäfer im Wald ist und nach Pilzen Ausschau hält, befindet er in einer anderen Welt. Nun steht die Pilzsaison in vollem Gange – bis zum ersten Frost.

[Schramberg](#). "Menschen haben immer noch das Sammler-Gen in sich", erzählt der Pilzsachverständige aus Sulgen beim Pressetermin mitten im Wald beim Beschenhof. "Meine Frau sagt, es ist wie Weihnachten, weil es so viel zu entdecken gibt", sagt er.

Sein enormes Wissen über Pilze hat er sich über Jahre hinweg angeeignet. Er gehört einem mykologischen Arbeitskreis in Hornberg an. Wer sich für Pilze interessiert oder sie gar zum Hobby auserkoren hat, kann sich bei ihm kostenlos informieren.

Nur eins ist ihm wichtig: Der Pilz sollte mit dem kompletten Stiel gebracht werden, das erleichtert die Bestimmung der Sorte ungemein. In einem VHS-Kurs Freitag und Samstag, 5. und 6. Oktober, können sich Interessenten fortbilden.

Denn falsch machen kann man so einiges bei den vielen Arten. Udo Schäfer betreut beim Beschenhof eine Waldfläche von 300 mal 400 Metern. Diese beobachtet er seit 20 Jahren intensiv. In dieser Zeit hat er dort 460 Pilzarten entdeckt.

Schäfer geht auch mit den Kindern vom Kindergarten Oberreute in den Wald auf Pilzsuche. "Sie haben ein fantastisches Aufnahmevermögen", lobt er die Kinder. "Da geht mir das Herz auf."

Der trockene Sommer macht sich bei den Pilzen bemerkbar, die es gerne feucht haben. Daher war die Anzahl lange recht mickrig, aber nach den Regenfällen der vergangenen Woche sprießen die Pilze jetzt im Rekordtempo. "Nun sieht man durch die Wetterkonstellation seltene Pilze wie den Butter-, Anhängsel- oder Körnchenröhrling", sagt Udo Schäfer. Diese gebe es nur alle paar Jahre zu entdecken.

Bei den beliebtesten Sorten – Steinpilz, Maronenröhrling und Pfifferling – sollte pro Tag nicht mehr als ein Kilo gesammelt werden. So sieht es das Waldgesetz vor.

Die Sachverständige sucht am Wegesrand – und findet mit seinem Adlerauge die unterschiedlichsten Sorten. "Ein gelber Knollenblätterpilz hat unten am Stiel eine Knollenform. Wenn er nach Kartoffelkeller riecht, dann ist ein gelber und kein grüner Knollenblätterpilz. Der wäre giftig", erklärt der Experte.

Tief im Unterholz sieht Udo Schäfer einen Sammler. Dieser hat den Korb voll bis oben hin mit Steinpilzen und Maronen. Allerdings seien diese viel zu alt, sagt er angesichts der nach oben gebogenen Ränder. "Wenn es bei einem leichten Fingerdruck schon eine Delle gibt, ist der Pilz zu alt", erklärt er eine Regel. Dann habe die Eiweißzersetzung bereits

eingesetzt, was zu Erbrechen und Durchfall führen könne. Das könne man mit einem stinkenden Fisch vergleichen, so Schäfer, den auch niemand essen würde.

Ein weiterer Tipp: Pilze sollten ungewürzt lange geschmort werden, danach könnten sie eingefroren werden. Pilze sollten als Beilage oder Vorspeise genossen werden. Sie seien nicht dazu da, um sich an ihnen satt zu essen. Pilze könnten aber auch getrocknet und als Pilzpulver für Soßen verwendet werden, weiß Schäfer von einer weiteren Verwendungsmöglichkeit.

Sorten wie der Maronenröhrling seien im Übrigen immer noch mit Cäsium und Kadmium belastet, was von der Reaktorkatastrophe von Tschernobyl aus dem Jahr 1986 herrührt. Die Halbwertszeit dieser Elemente betrage 30 Jahre, erklärt Schäfer.

"Da, ein Reizker", zeigt er auf ein weiteres Exemplar. Wenn die Ränder des Pilzes nach unten zeigen, ist er jung und genießbar. Zeigen sie nach oben, gilt das Gegenteil. Diese Pilze seien ausschließlich bei Fichten, Weißtannen und Kiefern zu finden.

Ein Perlpilz sei an "Perlen" auf dem Kopf zu erkennen. "Das ist ein weißfleischiger, essbarer Knollenblätterpilz", sagt Schäfer. "Der Kuhmaul da hinten ist ein wunderbarer Speisepilz", ist er schon bei der nächsten Sorte.

Grundsätzlich haben Pilze eine wichtige Funktion. "Ohne sie würde ein Wald nach wenigen Jahrzehnten am eigenen Abfall am Boden wie Ästen, Nadeln oder Zapfen ersticken", weiß Schäfer. Pilze zersetzen diese Stoffe und sorgen somit für einen lebendigen Wald.

Schwarzwälder Bote – 19.09.2018