STEFAN MARXER

Pilzvergnügt

DIE SCHÄTZE DES WALDES AUFSPÜREN

SUCHEN, SAMMELN, SATT SEIN DAS GANZE JAHR

löwenzahn

Lust auf Sammeln, Abenteuer im Wald und großartigen Pilzgenuss?

Hier geht’s lang!

Pilze, ein Prolog

Willkommen im bunten Paralleluniversum der Pilze!
Die Pilze und ich – eine lebenslange Freundschaft
Das Sammeln: eine Wohltat für Körper und Geist
Im Wald findest du Ruhe und Entspannung – und ein bisschen Abenteuer
Pilzesammeln im Wandel der Zeit

Pilze und ihr Königreich. Es lebe das Myzel

Das unbekannte Wesen aus einer anderen Welt
Pilze und die Frage: Was bin ich eigentlich?
Hut und Stiel: nur die Spitze des Eisbergs
Das Myzel, der verborgene Untergrund
Liebesgeschichten zwischen den Pilzen oder: Wer nistet sich bei wem ein?
Mykorrhizapilze: ein Partner fürs Leben
Parasitäre Pilze: dich schnapp ich mir!
Sapotrophe Pilze: Achtung, jetzt wird vernascht!
Pilze in Zeiten des Klimawandels

Pilze, soweit das Auge reicht: Der Sammelguide

Speisepilze richtig erkennen und bestimmen
Was tun im Falle einer Pilzvergiftung?
Wer, wo, wie was: Offizielle Beratungsstellen
Benimmregeln im Wald: Wann darf ich was sammeln?
Der Pilzsucher: der Detektiv des Waldes
Mysterium Standort: Wo soll ich suchen?
Orientierungshilfen gesucht!

Hoch die Taschen! Ausrüstung und Sammeltipps
Die unendliche Geschichte: Abschneiden vs. Herausziehen
Auf 3 geht's los: So findest du die Pilze garantiert!
Augen auf: für Durchblicker
Einfach mal innehalten: achtsamer Umgang mit der Natur
Meine „Top 5"-Tipps für eine erfolgreiche Pilzjagd

Pilze das ganze Jahr über: Jahreszeiten mit Pilzporträts

Willkommen im Schlaraffenland: der Herbst ist da!
Purpurleistling, Trompetenpfifferling, Duftender Leistling, Totentrompeten, Semmelstoppelpilze, Parasol, Schopftintling, Reizker, Brätling, Krause Glucke

Frische Pilze zur Weihnachtszeit: einfach himmlisch!
Violetter Rötelritterling, Schmetterlingstramete, Samtfußrübling, Frostschneckling, Austernseitling, Judasohr, Birkenporling

Die Ruhe vor dem Pilzsturm: das versteckt sich im Frühlingswald
Champignon, Maipilz, Roter Prachtbecherling, Morcheln, Hexenröhrling

Endlich – der Pilzsommer ist da!
Sommersteinpilz, Fichtensteinpilz, Röhrlinge, Echter Knoblauchschwindling, Schwefelporling, Täubling, Stinkmorchel, Galerttrichter, Bovist, Kaiserling, Pfifferling

Pilze, die Bereicherung für den Speiseplan. Nach dem Ernten ist vor dem Genießen

Gesunde Lebensmittel frisch aus der Natur. Besser geht's nicht!

Genießen, aber mit Bedacht

Pilzverarbeitung Schritt für Schritt
Pilze haben Angst vor dem Duschen. Hättest du's gewusst?
Liebe Pilze, ab ins Bettchen: Haltbarmachen
Mit Trocknen wahre Spezialitäten zaubern
Pilzpulver: Geschmacksexplosion!
Eingelegt schmeckt einzigartig: Pilze in Öl
Aufgewärmt und trotzdem gut?

Zubereitungsarten: Wie schmecken die Pilze am besten?
Grillen. Im Feuer geschmiedet: Ein saftiges Pilzsteak
Dünsten. Ab in die Pfanne!
Panieren. Der Klassiker unter den Zubereitungsarten

Mmmh ... so schmecken Pilze: einfach fantastisch!
Das Pfifferlingsgulasch: klassisch und genial
Steinpilzsauce nach Omas Art: Was für ein Aroma!
Spilzghetti oder: Pasta mit Pilzen. Immer ein Hit!

Fotos © Rupert Pessl und Stefan Marxer

Der Pilzsucher: der Detektiv des Waldes

Challenge accepted! Als Pilzsammler kennst du sie wie keine andere: die Ungewissheit. Die Frage danach, wann und wo du mit welchen Pilzen rechnen kannst, lässt sich einfach nicht beantworten. Verflixt! Die gute Nachricht: es gibt Anzeichen (wie das Wetter), die dir den richtigen Riecher verpassen können. Nennen wir sie Hinweise. Und es gibt bestimmte Tiere und Pflanzen, an denen du dich orientieren kannst. Besser gesagt: Zeugen. Und schon geht's los: Schnapp dir deine Lupe, zieh dir deinen beigen Trenchcoat an und werde zum Detektiv! Oder du nimmst deine Standard-Ausrüstung mit. Auch OK. Aber ein bisschen Feeling muss sein!

Das muss man sich einmal vor Augen führen: Der Mensch hat es geschafft, den Mond zu erobern, Tiere zu klonen, unheilbare Krankheiten zu besiegen – aber eine Voraussage, wann und wo Pilze wachsen, ist nach wie vor unmöglich. Trotzdem machen wir uns mit großer Freude und in vollem Bewusstsein der Unvorhersagbarkeit des Pilzvorkommens immer wieder gerne auf die Suche. Als wichtige Indizien können wir folgende Bedingungen heranziehen: Niederschlagsmenge, Temperaturverlauf, Höhenlage, Baumarten und Baumalter. Dennoch, eines ist sicher: jeder Wald hat sein eigenes Geheimnis. Kein Waldstück gleicht dem anderen. Selbst in der gleichen Klimazone, mit ähnlichem Kleinklima und Baumbestand können sich die Pilzvorkommen maßgeblich und ohne nachvollziehbaren Grund vollkommen unterscheiden.

Ein listiges Versteck im Blätterdickicht. Hab' ich euch!

Lupe auspacken und los geht's:
Folge der Spur der Pilze!

Nicht jeder Wald bietet uns also bereitwillig seine Schätze an. Daher liegt es an uns, nach den richtigen Hinweisen Ausschau zu halten. Wir folgen dem Ruf der Pilze! Wir sammeln eifrig Hinweise, suchen nach Spuren im Wald, versuchen selbst keine zu hinterlassen, führen Zeugenbefragungen durch. Um am Ende des Tages, mit dem nötigen Glück, den Fall zu lösen und mit gefüllten Taschen stolz heimzukommen! Was du dafür brauchst? Hartnäckigkeit und eine Prise Unvernunft. Ich spreche aus Erfahrung: Bei vielen langen Märschen, ohne auch nur das Geringste zu finden, blieb ich stur und suchte weiter. Bisher bin ich noch jedes Mal dafür belohnt worden. Ihr wollt ein Beispiel? Eine unglaubliche Pilzfamilie mit 68 wunderschönen Steinpilzen in jeder erdenklichen Größe, alle um einen einzigen großen Baum angesiedelt. Gefunden: am Ende eines bis dahin völlig erfolglosen Streifganges. Das kannst auch du schaffen! Es gilt: mit offenen Augen durch die Landschaft zu gehen und sich auf sein Gespür zu verlassen.

Wie kannst du deinen Instinkt schärfen? Du kannst mit dieser Übung beginnen: Immer wenn du unterwegs bist, zum Beispiel im Zug oder als Beifahrer, kannst du die umliegenden Wälder und Forstlandschaften genau begutachten. Analysiere die Gegebenheit des Standorts:

- **Welche Bäume wachsen hier?**
  Suche nach: Buchen, Eichen, Fichten oder Kiefern

- **Wie sieht der Unterwuchs aus?**
  Am besten: nur wenig Gras und bodenbedeckende Sträucher, dafür: ausreichend Laub

Geübte Pilzsucher können mit diesem sechsten Sinn schnell gute von weniger ertragreichen Pilzplätzen unterscheiden. Also: Augen auf! Ihr werdet erstaunt sein welche Geheimnisse diese verborgene Welt mit euch teilen wird.

Mysterium Standort: Wo soll ich suchen?

Es ist so weit: Du hast ein vielversprechendes Waldstück gefunden. Es erfüllt alle Bedingungen. Wo verstecken sich die Pilze? Deine Freunde, die du auf deine Streiftour mitgenommen hast, verstreuen sich schon in alle Richtungen. Sie zu fragen, wo sie ihre prachtvollsten Exemplare immer finden? Ätsch. Das wird dir wohl niemand verraten. Es nützt nichts: Du musst dir deine eigenen Pilzplätze suchen. Und wenn dir das einmal gelungen ist, freu dich: die meisten Pilze sind standorttreu. Und wachsen jedes Jahr wieder am selben Fleckchen.

Es ist eines der zentralen und ungeschriebenen Gesetze des Pilzsuchens, dass gute Standorte oft über Generationen gehütet und höchstens innerhalb der Familie weitergegeben werden. Zu Recht: Viele Pilze tauchen nämlich Jahr für Jahr, manche sogar über Jahrzehnte, immer wieder an derselben Stelle auf. Wie kannst du also dein eigenes Plätzchen finden? Und dafür sorgen, dass niemand anderer dir in die Quere kommt?

Du kannst aufatmen: Gefunden ist noch lange nicht alles. Es gibt immer wieder Plätze, an denen noch niemand gesucht hat. Oder überhaupt niemand sucht. Dafür heißt es dann: Auf ins Abenteuer! Denn diese Gebiete sind oftmals bei niedrigen Gebüschen, steilen Hanglagen oder Zonen rund um umgestürzte Bäume angesiedelt oder liegen ganz tief im Wald.

Wenn du mit dem Pilzsuchen anfangen willst und noch keine Vorstellung davon hast, an welchen Stellen du suchen sollst, dann kannst du es ja trotzdem einmal versuchen, bei anderen nachzufragen. Wenn du Glück hast, bricht jemand sein inoffizielles Schweigegelübde und gibt dir zumindest einen ungefähren Hinweis. Dann kannst du dich zu besagtem Waldstück aufmachen und vielleicht sogar bereits erste Sammelerfolge feiern. Ein weiteres wichtiges Indiz: parkende Autos an unscheinbaren Stellen entlang von Waldstraßen. Das heißt unmissverständlich: Es ist Pilze-Zeit!

Hast du nun ein konkretes Waldstück im Kopf, das du neu erkunden möchtest, macht es Sinn, dieses in der Hauptsaison erstmals ausgiebig zu durchsuchen. Also am bestem im September oder Oktober in niedrigen Lagen, oder im August ab einer Seehöhe von 1000 Metern. Nur so lässt sich verlässlich sagen, ob sich dieses Waldstück als Suchgebiet eignet, da abseits der Hauptsaison viele Gebiete wie ausgestorben wirken. Plätze, an denen ich in den Herbstsaisonen hunderte Pilze an einem Tag gefunden habe, sind im Frühjahr und Sommer aufgrund der Trockenheit richtige Pilzwüsten. Daher warte ich immer auf günstige Bedingungen, um einen neuen Platz zu begutachten.

Was für eine Ausbeute: Aus diesem Birkenporling wird zu Hause gleich ein wohltuender Tee!

Orientierungshilfen gesucht!

Wer zur Pilzjagd aufbrechen möchte, sollte genau wissen, in welche Gefilde er sich begibt. Denn: Wer einmal die Orientierung verloren hat, kann sich schnell verlaufen. Und bis man dann wieder auf den Weg zurückfindet, kann es dann manchmal ganz schön lange dauern. Aber keine Sorge, bevor du jetzt in Survival-Modus verfällst: deine Orientierung kannst du dir vor Suchbeginn aneignen. Und außerdem auch in deiner Tasche mitnehmen.

Dank moderner Satellitentechnik ist heute, zumindest aus der Vogelperspektive, kein Ort auf der Erde mehr unentdeckt. Das heißt für uns Pilzsucher: wir können ein vielversprechendes, aber unbekanntes Gebiet mithilfe von Online-Karten im Vorfeld genau erkunden. Der Vorteil: Du kannst in jedes Gebiet hineinzoomen und dir so einen Überblick verschaffen. Auf dem Luft- bzw. Satellitenbild kann man jedes Gebiet schon vor dem ersten Suchgang näher begutachten und sich grundlegend orientieren. Forststraßen, Wiesen, wechselnde Baumbestände und Altersunterschiede sind dort erkennbar und erleichtern es, sich in einem neuen Waldabschnitt zurechtzufinden. Im Wald angekommen, kannst du dich an genau diesen Merkmalen orientieren.

So stellst du sicher, dass du dich nicht verläufst – und im Falle des Falles weißt, was zu tun ist:

1) Schau dir den Wald von oben an. Bevor du dich auf den Weg machst, analysiere unbedingt die Luft- oder Satellitenbilder deines Suchgebietes. Damit kannst du überprüfen, ob zum Beispiel Forststraßen plötzlich enden. In diesem Fall gilt: der sicherere Weg, den man zumindest kennt und schon einmal absolviert hat, ist meist der bessere. Am besten nimmst du dein Smartphone mit auf die Suche. In den meisten Waldabschnitten hast du Empfang. So kannst du auch unterwegs auf die Online-Karten zurückgreifen und dich orientieren.

2) Orientiere dich am Wegverlauf. Sobald man sich mit einem Waldstück grob vertraut gemacht hat, kann man sich am Forstweg, den man gerade verlassen hat, ausrichten. Angenommen, das interessante Suchgebiet befindet sich links von dir und der Forstweg zieht sich relativ geradlinig dahin. Nun begibst du dich tiefer in den Wald, um deine Chancen zu erhöhen und mehr Fläche abzusuchen. Solange du in Laufrichtung der Forststraße gehst, weißt du, dass diese sich immer rechts von dir befindet – auch, wenn du sie aus den Augen verlierst. Deshalb ist es wichtig, bei der Suche nicht plötzlich die Richtung zu ändern und die Himmelsrichtungen im Blick zu behalten. In vielen Gebieten drehen Forstwege eine Schleife – für diesen Fall weißt du, dass du, egal in welche Richtung du auch gehst, immer auf diese zurückkommen wirst.

3) Mach dich nur untertags auf die Suche. Wer zu spät kommt, den bestrafen die Pilze: nicht nur, dass dir vielleicht schon jemand anderes zuvorgekommen ist und du keine mehr findest. Auch die Orientierung leidet, wenn sich die Sonne in Richtung Horizont neigt. Unterschätzt werden darf vor allem nicht die abnehmende Tageslänge im Herbst. Es macht im Übrigen auch wenig Sinn, am späten Nachmittag zu starten: In der Dämmerung ist die Wahrscheinlichkeit, fündig zu werden, ohnehin deutlich geringer. Geübte Pilzesucher starten früh am Morgen. Da schauen die Pilze nach ihrem Schönheitsschlaf ganz frisch aus Erde und Baumstamm. Und man ist auf jeden Fall als Erster da.

Ein Pilzduft, der süchtig macht. Gleich weitersuchen!

Speisemorchel

Der Schatz im Auwald

BOTANISCHER NAME: Morchella esculenta	HIER VERSTECKE ICH MICH: vor allem in Auwäldern und umgebenden Wiesen; auf basischen, kalkreichen Böden; ich bin sehr standorttreu
MICH KENNT MAN AUCH ALS: Rundmorchel	IN MEINER NÄHE FINDEST DU: Bärlauch, Schuppenwurz, Schneeglöckchen, alte Schneckenhäuser und allen voran einen Baum: die Esche
MEINE FAMILIE: Morchellaceae	WACHSTUMSZEIT: Ende März/Anfang April bis Mitte Mai, stark witterungsabhängig
MEINE LEBENSWEISE: Saprobiont	

DAS SOLLTEST DU ÜBER MICH WISSEN:

Im Frühjahr regt sich bei vielen Sammlern und Gourmets das Pilzfieber – die Morcheln sind los! Mit Ende März bis Anfang April wartet ein wahres Highlight der Pilzwelt darauf, entdeckt zu werden. Heerscharen von Pilzjägern stürmen in die nächstgelegenen Auwälder, um einen der wertvollsten und schmackhaftesten Pilze überhaupt einzusammeln. Bei kaum einem anderen Pilz werden Fundorte so geheim gehalten wie bei den Morcheln. Sind sie doch aufgrund ihrer spezifischen Standortansprüche und dem zeitlich stark begrenzten Vorkommen selten. Klassische Speisemorcheln bevorzugen basische Augebiete bzw. Auwälder. Außerdem sind sie scheinbar an das Vorkommen von Eschen gekoppelt – und das, obwohl sie nicht zu den Mykorrhizapilzen gehören. Diese Tatsache bereitet Morchelfreunden aber inzwischen erhebliches Kopfzerbrechen, da diese Baumart seit einigen Jahren von einem eingeschleppten parasitären Pilz bedroht wird, dem Falschen Weißen Stängelbecherchen (Hymenoscyphus fraxineus).

Abseits der Auwälder lässt sich eine weitere Morchelart an teilweise ungewöhnlichen Orten finden: die Spitzmorchel (Morchella elata). So mancher Pilzfreund wird sich bereits über schöne Morchelfunde auf den Rindenmulchflächen von Kinderspielplätzen, öffentlichen Parkanlagen oder sogar im eigenen Garten gewundert haben. Auch auf abgebrannten Nadelwaldflächen konnten schon Massenvorkommen der Spitzmorchel entdeckt werden!

DARAN ERKENNST DU MICH:

Morcheln sind vor allem aufgrund ihrer Hutform leicht zu erkennen. Der Hut ist hell- bis mittelbraun und weist eine wabenartige Struktur auf. Er ist teilweise bis ganz mit dem hellen, gelblichen Stiel verwachsen. Morcheln können bis zu 25 cm hoch und 4 cm breit werden.

MIT DIESEN PILZEN SOLLTEST DU MICH BESSER NICHT VERWECHSELN:

Aufgrund ihrer einzigartigen Form haben Morcheln keine Verwechslungspartner aus anderen Pilzfamilien. Aber: Innerhalb der eigenen Reihen sollte man aufpassen: die Frühjahrslorchel (Gyromitra esculenta) und weitere Lorchelverwandte gelten als stark giftige Pilze. In älteren Pilzbüchern werden sie noch zu den Speisepilzen gezählt, und in einigen Ländern weiterhin nach entsprechender Zubereitung verspeist. Wir sind da lieber etwas vorsichtiger. Im Gegensatz zu den genießbaren Morcheln weisen die giftigen Lorcheln eine dunkelbraune bis kastanien- und rötlichbraune Hutfarbe auf. Ihre Hutform ähnelt einer Walnuss und ist gekennzeichnet von einem gedrungenen, stark verwachsenen Aufbau. Dahingegen haben Morcheln einen regelmäßigen, wabenförmigen Hut.

SO SCHMECKE ICH AM BESTEN:

Bei der Zubereitung von Morcheln sollte man auf eine ausreichende Garzeit sowie eine entsprechend hohe Gartemperatur (mind. 80 °C) achten. In rohem Zustand sind Morcheln ungenießbar und können zu Magen-Darm-Störungen führen.

Schmetterlingstramete

Bunter Gesundmacher

BOTANISCHER NAME: Trametes versicolor	HIER VERSTECKE ICH MICH: zumeist (Rot-)Buchen, daneben auch Birken, Eichen oder Weiden
MICH KENNT MAN AUCH ALS: Bunten Porling	IN MEINER NÄHE FINDEST DU: an abgebrochenen Ästen jeder Größe, an umgestürzten Baumstämmen und an Baumstümpfen
MEINE FAMILIE: Coriolaceae	WACHSTUMSZEIT: Ganzjährig bei feuchten Witterungsbedingungen, verstärkt im Winter und im Herbst
MEINE LEBENSWEISE: Saprobiont	

DAS SOLLTEST DU ÜBER MICH WISSEN:

Jeder von uns ist mit absoluter Sicherheit schon unzählige Male an Schmetterlingstrameten vorbeispaziert, ohne diese unscheinbaren, unauffälligen Pilze auch nur eines Blickes zu würdigen. Sie wachsen zahlreich auf herabgefallenen Ästen, in Parks oder besonders gerne an Baumstümpfen – egal, ob in der Zivilisation oder mitten im Wald. Fast so, als würden sie uns vermitteln wollen: Hier bin ich, nimm mich mit! Die Schmetterlingstramete ist einer der anerkanntesten und am besten erforschten Heilpilze weltweit. Besonders in Asien und Südamerika ist seine Heilwirkung seit langem bekannt. Sie ist eine wahre Allround-Gesundmacherin. Ihr wird eine immunstärkende, antibakterielle, antivirale und sogar antikanzerogene Wirkung zugesprochen. In der chinesischen Medizin wird sie regelmäßig als aufbauendes Mittel in der Behandlung von Krebserkrankungen eingesetzt. Im Alltag kann sie in Form von Tees (siehe unten) bei Erkältungen oder Schwächegefühlen unterstützend verwendet werden. Einen Versuch ist es jedenfalls wert!

DARAN ERKENNST DU MICH:

Schmetterlingstrameten wachsen in rundlichen, rosettenförmigen, scharfkantigen Fächern mit einem Durchmesser von 2 bis 8 cm. Die Oberseite des Fruchtkörpers fühlt sich samtig an und ist bunt gezont mit rötlichen, bräunlichen, gräulichen bis bläulichen Farbtönen. Hut und Fleisch sind durch eine dünne Cortexschicht getrennt. Die Anwachsstelle am Baum ist im Gegensatz zu anderen Trameten sehr dünn (bis zu 3 mm). Die Fleischfarbe ist weißlich bis gelblich. Auf der Unterseite der Hüte finden sich feine Poren.

MIT DIESEN PILZEN SOLLTEST DU MICH BESSER NICHT VERWECHSELN:

Durch ihre dunkle Färbung mit den typisch ringförmigen Mustern, die sich im Alter immer stärker ausbilden, ist die Schmetterlingstramete kaum mit anderen Pilzen oder Trameten zu verwechseln.

SO SCHMECKE ICH AM BESTEN:

Probiere die Schmetterlingstramete als wohltuenden Tee! Damit kannst du deinem Immunsystem bei Erkältungen oder Schwächegefühlen unter die Arme greifen. So geht's: Schmetterlingstramete putzen, in dünne Streifen schneiden und trocknen. Anschließend im Mixer pulverisieren. In 0,5 l kaltes Wasser ca. 10 g Pilzpulver geben, gut verrühren und langsam erhitzen. Und dann heißt es: genießen und wohlfühlen!

Hallo Pilze! Wo versteckt ihr euch denn?

Das Pilzfieber ist ausgebrochen! Und das nicht nur im Sommer oder Herbst, sondern das ganze Jahr lang! Was brauchst du also für das ultimative Pilzglück? Das erfährst du hier: lerne die verrückten Gesellen kennen. In ausführlichen Pilzporträts erfährst du alles über sie: wann du sie finden kannst, wie du sie erkennst – und natürlich: wo sie sich am liebsten verstecken. Mit vollem Beutel zu Hause angekommen wird dann nicht gerastet, sondern gleich losgeschnippelt: putzen, schneiden, braten! Oder doch lieber einlegen? Dann steht nichts mehr zwischen dir und deinem absoluten Pilzgenuss. Es ist ein Glücksgefühl, das man fast nicht toppen kann: Das eigene Essen im Wald holen. Und es dann in ein unvergleichliches, kostbares Gericht zu verwandeln.