Augsburger Allgemeine Zeitung, 30.9.2017

INTERVIEW

Schwammerljagd für Anfänger: Diese Tipps helfen beim Pilzesuchen

**Manfred Enderle, der schon über hundert Arbeiten zum Thema Pilze veröffentlicht hat, gibt im Interview praktische Tipps für Neueinsteiger bei der Schwammerljagd.**[*Von Markus Bär*](http://www.augsburger-allgemeine.de/autoren/Baer-id42057786.html)

[**i**](http://www.augsburger-allgemeine.de/service/Datenschutzhinweis-id10487051.html)

 



Manfred Enderle zeigt bei einer Pilzexkursion im Raum Günzburg einen Hallimasch, den er kurz zuvor gefunden hat. Im Interview gibt der Experte Tipps für die Pilzsaison.

Foto: Fauss, AZ

*Herr*[*Enderle*](http://www.augsburger-allgemeine.de/personen/manfred-enderle/)*, Sie sind seit Jahrzehnten versierter Experte für Pilzkunde und sicherlich schon tausende Male auf Pilzsuche gewesen. Was können Sie jemandem, der das noch kein einziges Mal gemacht hat, raten? Fangen wir doch am besten gleich bei der Kleidung an.*

**Manfred Enderle:** Abgesehen davon, dass die Kleidung zum Wetter passen sollte, wäre es gut, wenn die Hose nach unten hin möglichst geschlossen ist. Wer Gummistiefel trägt, kann die Hosenbeine gut in die Stiefel stecken. Das Ganze sollte man wegen der Zecken machen – und sich nach der Pilzsuche auf festgebissene Zecken untersuchen.

*Gibt es eine bestimmte Uhrzeit, zu der man aufbrechen sollte?*

**Enderle:** Es halten sich hartnäckig Märchen, es sei beispielsweise gut, in aller Herrgottsfrühe loszuziehen. Das ist alles Quatsch. Der Pilz braucht Tage, um auf seine Größe anzuwachsen. Der einzige Grund, warum man in einem beliebten Pilzgebiet früher dran sein sollte, ist die Konkurrenz, die einem einen guten Fund wegschnappen könnte.

*Wo geht man am besten hin, um Pilze zu finden?*

**Enderle:** Grundsätzlich ist für den Anfänger ein Fichtenforst geeigneter als ein Laubwald, weil dort die Pilze halt vom Laub bedeckt sein können. Es ist dabei für die Pilzsuche egal, ob es sich um einen alten oder jungen Fichtenforst handelt.

*Wie soll ich die gefundenen Pilze transportieren?*

**Enderle:** Ein Korb, der luftdurchlässig ist, ist sinnvoll. Das Pilzeiweiß ist empfindlich und schnell vergänglich. Es kann Schaden nehmen, wenn man die Pilze zu lange in einer Plastiktüte transportiert. Und man sollte nur so viele Pilze sammeln, wie man an einem Tag verzehren kann – schon allein wegen der Frische. Es sei denn, man will die Pilze trocknen.

*Der Anfänger pflückt wahrscheinlich auch Pilze, die vielleicht giftig sind. Was muss er beachten, nachdem er die Pilze angefasst hat. Umgehend die Hände waschen?*

**Enderle:** Das ist sinnvoll, auf den Pilzen könnten sich beispielsweise Insektenexkremente befinden. Einen Übertritt von Pilzgift in die Hand gibt es hingegen nicht. Die Zellwände des Pilzes sind dafür zu dick. Die Pilze – giftige und Speisepilze – können sich im Korb ruhig auch berühren. Das macht nichts. Man sollte bloß achtgeben, dass nicht kleine Teile eines giftigen Knollenblätterpilzes abbrechen und später in der Pfanne landen. Das Gift eines Knollenblätterpilzes ist nicht zu unterschätzen. Es kann in schweren Fällen tödliche Leber- und Nierenschäden verursachen.

*Was macht der Anfänger dann mit seinem gut gefüllten Pilzkorb? Er weiß ja nicht, welcher Pilz für ihn gut ist und welcher giftig...*

**Enderle:** Die Pilze sollten unbedingt von einem Pilzsachverständigen gesichtet werden. Da gibt es landauf landab zahlreiche Anlaufstellen. Man sollte einfach ins Internet schauen und googeln. Es gibt zum Beispiel in unserer Region den Pilzverein Augsburg Königsbrunn, die Arbeitsgemeinschaft Mykologie in Ulm oder die Pilzfreunde Altusried bei Kempten. Die können weiterhelfen – und oft einen Ansprechpartner für den jeweiligen Ort nennen. Eine andere Informationsquelle ist die Website www.dgfm-ev.de der Deutschen Gesellschaft für Mykologie. Mit der Zeit lernt man dazu und kann irgendwann Pilze selbst bestimmen.

*Welche Pilzarten sind für einen Anfänger gut geeignet?*

**Enderle:** Da wären zunächst die Maronenröhrlinge, auch Braunkappen genannt. Weitere Arten sind Steinpilze, Rotfußröhrlinge und Safranschirmlinge. Ist man sich irgendwann bei ihnen sicher, dann sollte man neue Pilzarten kennenlernen. Damit die bekannten Arten nicht zu stark dezimiert werden. Als Anfänger sollte man alle Pilze mit weißlichen und cremefarbigen Lamellen meiden. Die könnten giftig sein.

*Welchen Tipp würden Sie für die Zubereitung geben?*

**Enderle:** Wenn die Pilze bestimmt sind, kann man zur Tat schreiten. Pilze sollten bei der Zubereitung in jedem Fall gründlich gewaschen werden. Anschließend gut durchkochen oder durchbraten.