Schwammerl-Schwemme bis zum Abwinken

Merkur-Redakteur sammelt in wenigen Stunden 45 Kilogramm Steinpilze – Konkurrenz aus dem Osten

VON MARIA GERHARD

Landkreis – Der ganze Landkreis Starnberg befindet sich im Pilzfieber. Auch unseren Sportredakteur Michael Baumgärtner hat diese alle Jahre wiederkehrende Krankheit befallen. Frisch aus dem Urlaub zurück, hat er sich sogleich auf die Suche nach dem Boletus edulis, dem gemeinen Steinpilz, begeben. Ganze 45 Kilogramm Pilzmasse trug er an einem Abend nach Hause. „Es gibt unglaubliche Mengen an Steinpilzen und einer schöner als der andere – so etwas hab ich noch nicht erlebt", kommentiert der Pilzsammler seinen Fund. „Da hat sogar meiner Tochter das Sammeln Spaß gemacht."

Und wie hat er die Fülle von Steinpilzen verarbeitet? „Wir haben Tagliatelle mit Steinpilzsauce gekocht und Risotto. Gegrillt sind sie auch sehr lecker", sagt er. Der Rest wurde entweder eingefroren oder an Nachbarn und Freunde verschenkt.

Dieses Jahr scheint ein außergewöhnliches Pilzjahr zu sein. Auf die Frage warum es so viele Pilze gibt, weiß der Pilzexperte Karl Berchtold eine Antwort. Er sammelt schon seit seinem fünften Lebensjahr Pilze. „Es muss alles stimmen: der Mond, die Feuchtigkeit, die Nachttemperatur und der Wind", erklärt der Gautinger. Zu viel Wind würde beispielsweise den Boden austrocknen, dass sei nicht optimal für Pilze. Auch die Klimaverschiebung tue ihr übriges. Früher war die Hauptsaison für Steinpilze im Oktober, durch die allgemeine Erwärmung kommt er aber schon im September gehäuft vor.

Trotzdem gibt es ein Ärgernis. Aus Polen und Russland kommen offenbar ganze Heerscharen an Pilzsammlern herüber – auch nach Oberbayern. Dabei ist das kommerzielle Sammeln von Pilzen verboten. So kann es durchaus auch einmal zu einem verbalen Schlagaustausch kommen zwischen den Rivalen.

„Mich stört das nicht, ich bin früh immer der erste im Wald. Wenn die kommen, bin ich schon weg!", erklärt Karl Berchtold seine Strategie. Früher sei er nachts sogar mit der Lampe in den Wald gegangen um Pilze zu suchen. Diese Zeiten sind für den 72-Jährigen aber vorbei. Wenn einen einmal das Fieber gepackt hat, lässt es einen wohl nicht so schnell wieder los. Nach der Steinpilzsaison kommt übrigens jetzt die Maronenzeit.



Steinpilzreich: Mutter Susanne und Romy Baumgärtner sind stolz auf die Steinpilz-Ausbeute ihres Mannes und Papas Michael. FOTO: MIB

Tipps vom Experten

Den richtigen Umgang mit selbstgeernteten Schwammerln verrät Pilzexperte, Karl Berchtold aus Gauting, den Lesern des Starnberger Merkur:

- Man sollte nie einen Pilz waschen. Fein säuberlich putzen reicht aus. Dann grob zerkleinern – für den richtigen Biss.
- Wenn man eingefrorene Steinpilze verwenden will, diese nicht auftauen lassen. Zwiebeln in Öl glasig dünsten und dann die gefrorenen Steinpilze hinzugeben. Anschließend mit Sahne ablöschen und Petersilie drüberstreuen – fertig ist die Pilzsoße.
- Niemals Knoblauch mit Steinpilzen kombinieren – das zerstört das Aroma der Pilze.
- Blanchieren sollte man lieber Sterneköchen überlassen. Durch das Abkochen könnten die Pilze zu einem Brei zusammenklumpen.
- Wer Pilze trocknen möchte, sollte entweder ein Trockengerät verwenden oder sie auf die Heizung legen (nicht auf Zeitungspapier). Anschließend in einem geschlossenen Gefäß aufbewahren, damit sie kein Wasser ziehen. mg

Berg braucht eine Bürgermeisterin
Bürgermeisterwahl Berg am 23. 9.
Elke Link – QUH

Münchner Merkur 8./9. September 2012, Landkreis / Starnberger See, Seite 5