

„Viele Pilze sind vertrocknet“

Wann, wo und wie sammelt man am besten Pilze? Der Mykologe Wolfgang Krantz erklärt, an welche Tipps man sich bei der Pilzsuche halten kann und warum die Körbe nicht voll werden

Interview **Paula Bäurich**

taz: Herr Krantz, haben Ihre Pilz-Wanderungen aktuell viel Zulauf?

Wolfgang Krantz: Ja, ich habe sogar eine Grenze bei 20 Personen setzen müssen, weil das Interesse so groß ist. Die Menschen müssen in Rufnähe sein, wenn ich etwas erkläre. Am liebsten habe ich Gruppen mit sechs oder acht Personen.

Pilzesammeln scheint die perfekte Beschäftigung im Corona-Herbst zu sein.

Ja, auf jeden Fall. Man bewegt sich in kleinen Gruppen an der frischen Luft. Dabei kann man viel Abstand halten und gesund ist Bewegung an der frischen Luft ja sowieso.

Warum sammeln Sie so gern Pilze?

Ich verbringe sehr gern Zeit in der freien Natur. Und ich erfreue mich heute noch daran, wenn ich bei meinen Wanderungen neue oder sehr seltene Pilze finde. Für bestimmte essbare Pilze bekommt man sogar manchmal einen Finderlohn.

Waren Sie dieses Jahr erfolgreich?

Nein, leider nicht. Wir haben das dritte Jahr in Folge, in dem der September zu trocken ist. Deswegen sind viele Pilze vertrocknet. Mittlerweile hat sich der Pilzbestand immerhin wieder einigermaßen normalisiert.

Wann sollte man denn auf Pilzsuche gehen?

Die Saison beginnt Ende August. Die beste Zeit für die Pilzsuche ist dann im September und Oktober. Aber es gibt auch drei Winterpilze, die man essen kann, zum Beispiel der Winter-rübling. Die kann man nach den ersten Frostnächten sammeln.

Dabei wäre es auch hilfreich, zu wissen, wo viele Pilze wachsen.

Dafür gibt es keine allgemeine Regel. In Monokulturen wie Fichten- oder Kiefernwäldern gibt es nur wenige Pilze, die man immer wieder findet. Besser ist es, wenn am Wegrand ver-

streut zum Beispiel Birken stehen. Denn in Mischwäldern gibt es mehr unterschiedliche Pilze.

Welche Tipps haben Sie für Laien bei der Suche?

Am sichersten ist es für Anfänger, Röhrlinge zu sammeln, also Pilze, deren Hutunterseite wie ein Schwamm aussieht. Da gibt es nur einen giftigen Pilz, den Satanspilz mit einem weißen Hut, roten Röhren und einem roten Stiel. Eine einfache Gruppe sind auch die Täublinge. Die haben brüchiges Fleisch im Hut und Stiel und weiße bis cremefarbige Lamellen. Für die gibt es eine Faustformel: Die milden sind essbar, die scharfen nicht. Man kann also eine Kostprobe machen und wenn die Milch im Pilz scharf schmeckt, einfach wieder ausspucken. Ansonsten kann der Pilz gegessen werden.

Wie sammle ich Pilze richtig?

Wenn ich den Pilz nicht kenne, muss ich ihn ausgraben, um ihn zu bestimmen. Als Pilzkenner ist es besser, den Pilz mit einem Messer abzuschneiden. Einige, zum Beispiel den Steinpilz, kann man auch sehr gut aus der Erde drehen.

Und wie wird der Pilz dann bestimmt?



und sich die Farbe des Fleisches anschauen, die sich bei einigen Pilzen bei einem Schnitt ändert.

Gibt es gesetzliche Vorschriften für das Pilzesammeln?

Pilze dürfen nur für den Eigenbedarf gesammelt werden.

keinen Fall in einer Tüte, dort werden sie nur zerdrückt. Später können sie im Kühlschrank gelagert werden, solange sie nicht luftdicht verpackt sind. Trotzdem sollten sie möglichst schnell gegessen werden, da Pilze auch von Schimmel befallen werden können und dann giftig werden.

Welche Tipps haben Sie zur Zubereitung von Pilzen?

Zuallererst: Pilze dürfen abgewaschen werden. Allerdings sollte man sie nach dem Abwaschen nicht in den Kühlschrank stellen, denn dann werden sie sofort von Schimmel befallen. Stattdessen müssen sie dann direkt zubereitet werden. Grundsätzlich gilt: Sind die Pilze nicht allzu dreckig, reicht es, sie trocken zu säubern. Meistens esse ich eine Pilzpfanne mit Zwiebeln und Speck. Noch lieber mag ich die Krause Glucke, auch Fette Henne genannt. Das ist ein Pilz, der aussieht wie ein Schwamm. Gebraten mit Pfeffer, Salz und Parmesan schmeckt er herrlich!

Einfach zu erkennen: ein Röhrling. Aber Vorsicht: Der hier ist schimmelig
Foto: Ole Spata



Wolfgang Krantz
74, arbeitet seit 45 Jahren in der Pilzschule Braudel. Er spielte in der Rockband „Jane“.

heiß und fettig

Cuxhavener vermarkten Seepocken-Bier

Der Cuxhavener Oliver Köhn hat sich etwas Schräges ausgedacht, um das Bier aus seiner Mikrobrauerei an den Mann zu bringen. Er stellt Seepockenbier in Seeräuberoptik her. Vor ein paar Wochen holten Köhn und seine beiden Mitstreiter die dritte Charge aus der Außenelbe. Zwölf Wochen hatten 50 Flaschen im Wasser gehangen und sind jetzt übersät mit den Rankenfüßlern. „Kleine Brauereien müssen innovativ und kreativ herangehen, sonst haben sie keine Chance“, sagt Jürgen Keipp vom Verbund „Die Freien Brauer“. (dpa)

Otte-Kinast drängt auf weniger Schweine

Angesichts der coronabedingt beschränkten Schlachtkapazitäten hat Niedersachsens Landwirtschaftsministerin Barbara Otte-Kinast (CDU) auf ein Reduzieren der Schweinezucht gepocht. Schweinehalter müssten ihre Produktion an den wohl länger anhaltenden Engpass bei Schlachtung, Zerlegung und Vermarktung anpassen, sagte Otte-Kinast im Agrarausschuss des Landtags. Allein im September seien noch 400.000 Mastferkel aus Dänemark und den Niederlanden nach Niedersachsen gebracht worden. (dpa)

Von Bioland zu Tönnies

Der frühere Bioland-Chef Thomas Dosch ist vom Landwirtschaftsministerium Niedersachsen zum Fleischkonzern Tönnies gewechselt. Dosch koordiniere „die Weiterentwicklung des Unternehmens im Sinne einer nachhaltigeren Agrar- und Ernährungswirtschaft“, sagte ein Firmensprecher. Dosch stand zwölf Jahre lang an der Spitze des Ökobauernverbandes Bioland. 2014 holte ihn Agrarminister Christian Meyer (Grüne) ins Ministerium nach Hannover. Dort blieb das Grünen-Mitglied Dosch auch unter Ministerin Barbara Otte-Kinast (CDU). (dpa)

Ginseng-Ernte bei Walsrode

Ihre Ginseng-Ernte hat die Flora-Farm bei Walsrode dieser Tage eingefahren. Die als sehr gesund geltenden Wurzeln müssen sechs Jahre in der Erde reifen und dabei mit speziellen Folien vor Licht geschützt werden. Ähnlich wie Spargel werden sie mit viel Handarbeit und speziellem Werkzeug geerntet. Weil das Geschäft so gut läuft, sucht Chefin Gesine Wischmann Partner für den Anbau (info@florafarm.de). (taz)

Exot aus Niedersachsen

Süßkartoffeln werden immer beliebter. Bisher werden sie aber häufig aus wärmeren Ländern importiert. Landwirte aus Niedersachsen wollen das ändern und planen sogar, in den Markt für Chips einzusteigen

Gegenüber Kälte ist sie empfindlich. Trotzdem verbreitet sich die Süßkartoffel nicht nur auf niedersächsischen Tellern, sondern auch auf den Äckern. „Sie macht zwar enorm viel Arbeit, aber wir setzen auf diese Nische“, sagt Landwirt Ernst Lütje aus Wasbüttel im Landkreis Gifhorn. Bis vor ein paar Jahren hatte er sie selbst noch nicht probiert.

Die Süßkartoffel ist leichter garzeit als normale Kartoffeln. Mit ihrem aromatisch-süßlichen Geschmack passt sie in verschiedenen Formen auf den Teller, als Püree oder Suppe, solo oder gemischt – so beschreibt die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung die Süßkartoffel. Darauf setzt Lütje zusammen mit zwei befreundeten

Landwirten und erhöht die Anbaubaufläche seit drei Jahren.

„2018 haben wir mit ein paar Stecklingen angefangen und sind mittlerweile bei vier Hektar“, berichtet der 46-Jährige. Noch sei es ein tägliches Lernen, weil es nicht viel Beratung gebe. Heute bezeichnet er die Süßkartoffel als gutes Zusatzprodukt.

Den Anbau und die Vermarktung nennt auch das Landvolk

Niedersachsen speziell und aufwendig. „Bislang ist es für die Landwirte eine Marktlücke“, sagt Verbandssprecherin Sonja Markgraf. Experten rechneten aber mit einer Ausweitung des Anbaus in den kommenden Jahren. „Die Süßkartoffel wird vor allem in den Städten nachgefragt und liegt dort vor allem bei jungen Leuten im Trend“, sagt Markgraf.

Das Gemüse wird schon länger in Supermärkten angeboten, allerdings wurde es dafür fast ausschließlich aus Amerika oder auch Portugal importiert. Ein Grund, warum die Süßkartoffel derzeit als Trend wahrgenommen werde, ist für Markgraf aber vor allem der ausgeweitete regionale Anbau.

„Es gibt mehrere Betriebe, vielfach auch Öko-Betriebe, die Süßkartoffeln anbauen“, sagt die Landvolk-Sprecherin und nennt Höfe in den Landkreisen Hildesheim und Lüneburg. „Die Süßkartoffeln funktionieren auf allen Böden“, berichtet Markgraf. Weil sie viel Wärme bräuchten,

sei die Witterung der drei vergangenen Jahre auch in Niedersachsen günstig gewesen.

Für dieses Jahr ist die Ernte fast abgeschlossen. Danach werden Süßkartoffeln bei 27 bis 33 Grad und 80 bis 95 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit nachbehandelt, damit sie lagerfähig werden. „Um möglichst viel zu verwerten, werden zu kleine oder verformte Süßkartoffeln für Chips genutzt“, sagt Lütje. Dafür arbeite das Team mit einem Start-up aus Osnabrück zusammen. Auf der Grünen Woche im vergangenen Jahr in Berlin habe es dafür ein sehr positives Feedback gegeben. (dpa)