



Von vielen verschmät, bei Kennern beliebt: Der flockenstielige Hexenröhrling ist der Favorit von Pilzberaterin Uta Kappel
Foto: Stux/Pixabay

„Bei Pilzen lernt man nie aus“

Herbstzeit ist Pilzzeit. Vorm Essen schnell in den Wald gehen und ahnungslos rumsammeln ist aber keine gute Idee. Ein Gespräch mit der Pilzsachverständigen Uta Kappel

Interview **Teresa Wolny**

taz: Frau Kappel, was sind Pilze für Sie?

Uta Kappel: Ein Wunder der Natur, das mich in Farbe, Form und Sein fasziniert. Erst waren sie Leidenschaft, dann Essen, und jetzt finde ich Nutzen und Sinn für die Natur und den Menschen spannend. Pilze gab es schon vor 475 Millionen Jahren, mit ihrer Hilfe kamen die ersten Pflanzen. Vor 250 Millionen Jahren stießen Bakterien hinzu, die in etwa die gleichen Bedingungen Wärme und Feuchtigkeit mögen. Deshalb sind sie sich bis heute in der Regel spinnefeind. So wirkt unter anderem Penizillin. Es gibt jetzt das Wort „Waldbaden“, das früher Spaziergang hieß und Wahrnehmen mit allen Sinnen bedeutet. Dafür eignen sich Pilze wunderbar.

Haben Sie einen Lieblingspilz?

Den flockenstieligen Hexenröhrling. Viele sammeln ihn nicht, weil sie denken, er ist giftig. Ich mag ihn, weil er ein fester, schmackhafter und ergiebiger Pilz ist.

Seit wann sammeln Sie Pilze?

Den ein oder anderen habe ich wohl schon mit 15 gesammelt, oft aber nur beobachtet und fotografiert. Hier in Stade gab es keinen richtigen Zugang zu Pilzen und Fachleuten, eigentlich bin ich bis heute auf der Suche. Irgendwann bin ich trotzdem Pilzsachverständige bei der Deutschen Gesellschaft für Mykologie geworden. Austausch ist mir wichtig, bei Pilzen lernt man nie aus, man kann sowieso nie alles wissen und vieles ist noch nicht erforscht. Es ist durchaus möglich, einen noch nicht bekannten Pilz zu entdecken, den man dann nach sich benennen kann.

Was sind typische Aufgaben als Pilzsachverständige?

Die meisten Anfragen sind online. Ich bin vor allem beratend tätig. Leute mit Pilzkörben vor der Tür stehen habe ich aber nicht. Pilzbestimmung über Bilder finde ich allerdings nicht verantwortungsvoll, Pilze muss man im Ganzen sehen.

Im Herbst zieht es die meisten Pilzbegeisterten in den Wald.

Die Nebelzeit bis zum ersten Frost ist die Hauptpilzzeit. Im Frühjahr bilden sich un-

terirdisch Fruchtknoten, diese sind die Voraussetzung für die Fruchtkörper im Herbst. Zum Wachsen brauchen Pilze Feuchtigkeit und Wärme. Bei dem heißen Sommer dieses Jahr ist viel vertrocknet, generell gilt aber, dass man nach einem Regenguss ab in den Wald sollte. Pilze wachsen schnell, genauso schnell sind aber Schnecken und Maden, deswegen sammelt man morgens früh. Ich fange gerne schon vor Sonnenaufgang an.

Was muss man dabei beachten?

Man sollte sich vorher informieren, teilweise gibt es strenge Vorschriften wo, was und wie viel man sammeln darf. Da Pilze sehr viel Wasser enthalten, hat man diese Menge ziemlich schnell zusammen. Die Pilze sollten dann gleich kontrolliert und gesäubert werden. Ganz gut ist auch ein Querschnitt, um zu prüfen, ob nicht doch Maden drin sind. Unbekannte Exemplare müssen immer extra gelegt werden. Wenn auch nur ein Knollenblätterpilz drin liegt, wird bei mir der ganze Korbinhalt komplett entsorgt, weil ich nicht weiß, ob sich nicht doch Krümel oder Lamellen abgelöst haben.

Wie wirkt das Gift?

Das Problem ist nicht so sehr das Gift an sich, sondern die Tatsache, dass es nicht von der Leber abgebaut wird und immer wieder den Kreislauf durchläuft. Dadurch kann es letztendlich zu Organversagen kommen. Es gibt über 20 verschiedene Arten von Pilzvergiftungen. In der Regel gilt, je eher nach einer Mahlzeit Beschwerden auftreten, desto harmloser die Vergiftung.

Gibt es auch ganzjährig Pilze?

Ja, saisonabhängige Pilze verkennen viele, weil bei den meisten vor allem der Speisewert im Vordergrund liegt. Die Masse gibt es in den anderen Jahreszeiten nicht, ich sammle aber das ganze Jahr. Im Winter gibt es etwa den Samtfußröhrling, ein guter Suppenpilz.

Viele Menschen sind bei Pilzen skeptisch.

Ich vermute wegen Unsicherheit bei der Zubereitung. Pilze bereitet man aufgrund ihrer unterschiedlichen Eigenschaften verschieden zu. Ein edler Zuchtpilz wie der Kräuterseitling etwa erhält sein volles Aroma erst beim Braten. Wird er gedün-

get, bekommt er die Konsistenz von Erkaltspross und schmeckt langweilig. Andere Pilze muss man vorher trocknen und dann in Wasser einweichen, bevor man sie essen kann. Wildpilze sollte man außerdem niemals roh essen. Ich halte die generelle Angst vor Pilzen aber für übertrieben. Bohnen etwa sind roh auch giftig, aber jeder weiß, dass man sie kochen muss. Bei Pilzen gibt es viel Unwissen.

Inwiefern stehen Pilze zwischen Pflanzen und Tieren?

Weder noch, sie sind ein eigenes Reich. Zu den Tieren zählen sie, weil sie keine Photosynthese betreiben und weil ihre Zellwände aus Chitin und nicht aus Zellulose bestehen. Genau wie Pflanzen können sich Pilze in der Regel aber nicht bewegen. Eine Ausnahme davon sind Schleimpilze.

Der Trüffel gilt als König unter den Pilzen.

Er gilt als selten, ist es aber nicht. Für Trüffel gilt in Deutschland ein Sammelverbot, auch auf dem eigenen Grundstück. Der Verkauf ist genau wie jeglicher Handel mit einheimischen Pilzen verboten. Ich halte die Gerüchte über eine Pilzmafia zwar für übertrieben, glaube aber schon, dass es organisierte Gruppen gibt, die systematisch nach Pilzen suchen.

Ab welchem Wissensstand kann man gesammelte Pilze essen?

Vor der Zubereitung muss man sich bei Pilzen 100 Prozent sicher sein, 99,9 Prozent reichen nicht. Es sollte auf jeden Fall jemand fachkundiges draufgeschaut haben, der auch zugibt, wenn er etwas nicht weiß. Man sollte sich auch nicht auf Opa verlassen: Durch das veränderte Klima kommen hier Wärme liebende Pilze vor, die es früher nicht gab. Anfänger sammeln am sichersten zuerst nur Röhrlinge, da ist hier für gesunde Menschen kein tödlich giftiger bei.

Uta Kappel, 50, von der Deutschen Gesellschaft für Mykologie geprüfte Pilzsachverständige, lebt in Stade und erläutert Sammlern in der Region Hamburg Schutz, Ökologie und Arten von Pilzen sowie deren Essbarkeit.

Christoph Raffelt
Mundwerk



Foto: Corulia Kropfle

Schwabenmilch mit gefährlich viel Trinkfluss

Das Ländle im Südwesten ist mit rund 12.000 Hektar Rebfläche einer der wichtigsten Weinerzeuger Deutschlands. Was die Reputation angeht, so hat Baden kaum Nachholbedarf, Württemberg allerdings hinkt den meisten anderen Regionen deutlich hinterher. Das könnte daran liegen, dass in keinem anderen Anbaugebiet die Genossenschaften so stark vertreten sind wie in der Region rund um Stuttgart und Heilbronn.

Genossenschaften in Deutschland tun sich bis heute schwer damit, Weine zu erzeugen, die begeistern und im positiven Sinne modern sind. In Württemberg, so scheint es, macht man einfach immer weiter so wie immer und vinifiziert, was schon immer gerne getrunken wurde. Das ist vor allem der Trollinger, in der Region auch gerne Schwabenmilch genannt. Es ist Trollinger, der mit hohen Erträgen geerntet, mit Maischeerhitzung weich und rund gekocht sowie mit Aromahefen und Enzymen auf Geschmack getrimmt wird und der über eine gewisse Restsüße verfügt, weil man das schon immer so gewollt hat. Es gibt übrigens eine andere Region, in der die Art und Weise, mit dieser Rebsorte so lieblos umzugehen, ebenfalls lange die Regel war: Südtirol.

Diese Alpenregion hatte früher etwa den gleichen Ruf wie Württemberg heute: Auch dort herrschen die Genossenschaften vor, und sie haben ebenfalls jede Menge Trollinger – der hieß bei uns früher Tirolinger –, auch wenn er in Südtirol Vernatsch heißt. Früher hat man ihn in einer ähnlich süßen und erhitzten Variante in Massen vinifiziert. Heute ist das anders.

Heute gehören die Genossenschaften Südtirols zu den Zupferden des dortigen Weinbaus, und der Vernatsch ist wieder das, was er sein soll: ein Wein, den man leicht gekühlt im Sommer trinkt und der hervorragend zu jeder Art von Jause passt. Frisches Brot, Butter und leicht geräucherter Schinken, ein Glas Trollinger oder Vernatsch, und man hat das Glück im Döschchen.

Weil Tobias und Björn Heinrich von dem Heilbronner Weingut GA Heinrich genau einen solchen Wein trinken wollten, haben sie ihn nun einfach mal selbst gemacht. Der TNT – die Abkürzung steht nicht für das explosive Gemisch, sondern für Trollinger Non Traditionel – ist in der Tradition der französischen Bistro-Weine vinifiziert: ohne jeden Schnickschnack mit spontaner Vergärung, Ausbau in großen Holzfässern und lediglich einer geringen Menge Schwefel bei der Füllung. So bekommt man einen Wein ins Glas, der gefährlich viel Trinkfluss liefert. Der TNT ist der Rotwein für den Sommer. Mit 11 Prozent Alkohol ist er leicht wie ein Kabinett und übertrumpft geschmacklich die meisten üblichen Roséweine um Längen.

Wer die kräftigere Tiroler Stilistik kennenlernen möchte, dem sei der Pagis Vernatsch empfohlen, aus den Kellern einer der besten Adressen Südtirols, der Winzergenossenschaft St. Michael Eppan.

Den 2017er TNT gibt es direkt ab Hof, den Pagis im auf Italien spezialisierten Versandhandel

kurz und knackig

Gourmets werden weiblicher

Eine neue Conviviumsleitung hat der Hamburger Slowfood-Verein gewählt: Yvonne Aßmann hat Stefan Wenzel nach vier Jahren an der Spitze der Vereinigung bewusster Genießer abgelöst. Zudem ist Ernährungswissenschaftlerin Eva-Maria Willeke ins Leitungsteam aufgerückt. Aßmann hat sich als Initiatorin der Hamburger Volkshochschul-Kochkurse einen Namen gemacht, in denen der Umgang mit regionalen Zutaten vermittelt wird. Sie kündigte eine stärkere Zusammenarbeit und einen gemeinsamen Veranstaltungsflyer der norddeutschen Convivien an. (taz)



BioKonditorei Eichel

SCHMECKT NATÜRLICH BESSER

Die erste zertifizierte BioKonditorei Hamburgs!

Osterstraße 15 / Ecke Eppend. Weg • 20259 Hamburg

www.biokonditorei-eichel.de • info@biokonditorei-eichel.de

Tel.: 040/ 431 931 51 • Geöffnet: Di-So 11.30 bis 18.00 Uhr

 Bio-Enthusiasten kommen hier auf Ihren Geschmack. Der Hunger kann mit veganen (Smoothie-)Bowls, Burgern und Kuchen gestillt werden.

Die Zutaten kommen direkt aus dem hauseigenen Biomarkt.
Kleine Freiheit 70, 22767 Hamburg
Biomarkt: Mo-Sa. 09:00-20:00, Sa. 09:00-18:00 Uhr
Restaurant: Di-So. 10:00-21:00 Uhr
www.vabious.de, Tel: 040 - 3023 7496

 **DAS FREIE**
handwerklich hochwertig kreativ
Der BROYHAN ist wieder zurück!
Einst der beliebteste Bierstil Norddeutschlands mit seinen süß-sauren Noten haben wir ihn nach 200 Jahren Abwesenheit in der edlen Steingutfflasche zurückgebracht.
Auch klassische Biere wie Pilsner, Weizen und Porter.
weitere Infos unter www.das-freie.de
gebraut in der Region Hannover

getreidemuehlen.de
gut gesund günstig

...und das
seit über 30 Jahren...

Tel.: 0 29 31-93 99 00
Gutenbergplatz 33-34 59821 Arnberg

