

Auf der Jagd nach dem König der Pilze

Trotz des knochentrockenen Sommers können Pilzsammler noch fündig werden. Wir haben uns mit Naturparkführer Manfred Krautter auf die Suche gemacht.

Von Chris Lederer

Wer sich auf die Spuren der Sporen begibt, sollte gewappnet sein. Gutes Schuhwerk, scharfes Messer, und: „Vergessen Sie Ihr Körbchen nicht“, hatte Professor Manfred Krautter am Telefon noch gesagt. Wäre eine Plastiktüte nicht praktischer? Wäre sie nicht. „Die Pilze schwitzen und werden matschig“, sagt der 65-jährige Pilzsachverständige der Deutschen Gesellschaft für Mykologie. Ideal sei ein offener Korb mit großer Grundfläche, damit die Fundstücke gut nebeneinander liegen und sich nicht stapeln.

Beim Warten am vereinbarten Wanderparkplatz steigt zunächst eine Dame aus Rudersberg aus ihrem Auto – eine erfahrene Pilzfinderin, wie sich zeigt: Lässig schwenkt sie ihren Weidenkorb mit Steinpilzen sowie einer Handvoll junger Schopftintlinge vor unsere Nase. „Die hab’ ich nebenbei eingesammelt, jetzt wollte ich schauen, was es hier noch so gibt“, sagt sie. „Hier“ – das ist zum Glück in der anderen Richtung. Sie geht nach rechts weg, wir ziehen nach links los und erhöhen damit zumindest theoretisch unsere Erfolgchancen.

„Nicht jeder, der Pilze sammelt, ist auch ein Fachmann.“

Manfred Krautter, Pilzsachverständiger und Naturparkführer im Schwäbisch-Fränkischen Wald

Die stehen momentan vor allem deshalb erheblich besser, weil es in den vergangenen Wochen unerwartet viel geregnet hat. „Pilze lieben es warm und feucht“, erklärt Manfred Krautter auf dem Weg in den Wald. „Dieser Sommer war so trocken, dass wir unsere große Pilzausstellung mit üblicherweise mehr als 250 verschiedenen Pilzarten leider absagen mussten – da wäre eine Pilzausstellung mit nur einer kläglichen Handvoll an Exemplaren insbesondere für unsere Stammgäste eine Enttäuschung gewesen – das wollten wir ihnen und uns nicht antun.“ Die Aussichten auf Artenvielfalt standen schlecht, also wurde früh abgesagt und stattdessen ein Abend mit Musik, Pilzberatung und Krimilesung angesetzt.

Spannend wird es auch bei uns, als wir in den Fichtenwald einbiegen und auf dem moosigen Untergrund schnell die ersten Pilze sehen. Ein Hoch auf den Regen und unseren Fachmann aus Plüderhausen. Der bückt sich gleich, um uns ein besonderes Exemplar mit flockigem Hütchen und einer Art Manschette am Stängel zu zeigen: den gelben Knollenblätterpilz – faszinierend, aber leider hoch giftig. Daneben steht ein wunderschöner Rotfußröhrling, der wäre jung zwar essbar, unser Exemplar ist allerdings vom Goldschimmel befallen, einem krebserregenden parasitären Pilz. Also wieder nix fürs Weidenkörbchen. Doch nur zwei Schritte weiter säumen weiße, glockenartige Gebilde



Obacht! Manfred Krautter mit dem gelben Knollenblätterpilz, der roh sehr giftig ist. Fotos: Stoppel



Der klebrige Hörnling sieht nur schön aus, der Schopftintling (r.) schmeckt nur jung lecker.



den Wegesrand. Es sind junge Schopftintlinge, „im Volksmund Spargelpilz – die können Sie mitnehmen und in Butter anbraten, solange die Kappen noch geschlossen sind.“ Alte Exemplare zerfließen zu einer tintenartigen Flüssigkeit, daher der Name.

Anfängern beim Sammeln wird oft empfohlen, dass sie nur diejenigen Pilze mitnehmen, die sie mit absoluter Gewissheit bestimmen können. Das ist vollkommen richtig. Krautter hat aber noch einen anderen guten Ratschlag parat: „Gehen Sie nicht allein in den Wald, sondern mit jemandem, der sich wirklich mit Pilzen auskennt.“ Auf keinen

Fall solle man sich auf die vermeintliche Expertise eines dahergelaufenen Körbchenträgers verlassen, dem man vielleicht zufällig im Wald begegnet: „Nicht jeder Sammler ist auch ein Fachmann.“ Beim kleinsten Zweifel sei es besser, einen Pilz stehen zu lassen oder ihn zuhause mit der geeigneten Literatur zu bestimmen. Vielerorts gibt es auch geprüfte Pilzberater, die helfen, Funde zu identifizieren. Auch Manfred Krautter berät, wie sich während unserer Tour beim Blick auf sein Mobiltelefon zeigt: Ein junger Mann hat Krautter ein Foto geschickt und fragt, ob es sich bei diesem Fund um einen leckeren

Speisetrüffel handle. Doch von seiner aufgeschnittenen Knolle mit schwarzem Kern sollte er nicht naschen: „Das ist ein Kartoffelbovist“, sagt Krautter, „der ist giftig“. Das lässt er schnell per SMS den ahnungslosen Finder wissen, und weiter geht unsere Suche.

Die erste Stunde vergeht wie im Flug, wir sehen Dutzende Pilze, pflücken leckere Maronenröhrlinge, schneiden flockenstielige Hexenröhrlinge, deren gelbes Fleisch sich an der Luft blau verfärbt und die trotz des Namens gegart lecker schmecken. Wir begutachten den seltenen Stahlblauen Rötling, „wunderhübsch, aber giftig“, und lassen ihn ebenso im Wald wie den Tigerritterling mit seinen Tränen am Stiel. Essen könnten wir dagegen violette Lacktrichterlinge oder Trompetenpfifferlinge, finden davon aber nur recht klein geratene Gesellen.

Zahlreicher sind Falsche Pfifferlinge. „Wenn man einen von denen aus Versehen isst, kann nicht viel passieren, er schmeckt nur penetrant nach nix.“ Ähnlich sei es beim klebrigen Hörnling, dessen spektakuläres Äußeres an eine Koralle erinnert. „Mich fasziniert an den Pilzen die Formen und Farbenvielfalt“, sagt Krautter. Nicht nur Augen und Zunge kommen auf ihre Kosten: Manche Pilze riechen nach Rettich oder Butter, andere nach Mehlmühle oder Zigarrenkiste, wieder andere nach Blaubeer- oder Apfelkompost oder fahrender Dampflokomotive.

15000 bekannte Großpilze gibt es. Wer den Einstieg ins Pilzesammeln sucht und sich leckere Speisepilze einprägen möchte, solle sich zunächst an die Gruppe der Röhrlinge halten, empfiehlt der Fachmann. Zu ihnen zählen etwa die Steinpilze, flockenstielige Hexenröhrlinge und Maronenröhrlinge. Sie sind leicht zu unterscheiden, und nur wenige ihrer Artgenossen seien ungenießbar.

Den ersten Steinpilz auf unserer Tour entdeckt übrigens das geschulte Auge unseres Fotografen. Dieser „König der Pilze“ sollte nicht das letzte Fundstück bleiben. Doch wie viel Pilze darf man überhaupt mitnehmen. Als Faustregel beim Sammeln gelte: „maximal ein Kilo pro Person und pro Tag“, sagt Krautter. Zur kurzfristigen Lagerung über Nacht empfiehlt Krautter den dunklen, kühlen Keller, bedeckt mit einem feuchten Tuch. Ideal sei das aber nicht, denn „frische Pilze sollte man möglichst schnell verarbeiten“. Wer Steinpilze oder Maronenpilze langfristig haltbar machen wolle, könne sie in dünne Scheiben schneiden und im Backofen bei rund 50 bis 70 Grad oder in einem Dörrautomat trocknen. „Das intensiviert den Geschmack.“ Roh essen sollte man selbst gesammelte Pilze generell nicht.

Bei uns landen die gesammelten Maronen-, Steinpilze und flockenstielige Hexenröhrlinge gleich am Abend in der einen Pfanne, in der anderen die Schopftintlinge. Und in einer dritten werden orangene Fichten-, Lachs- und Steinreizker gebraten; alle mit Butter, wenig Schalotten und einer Prise Salz. So viel steht fest: Es lohnt sich nicht nur die Jagd auf den König der Pilze.

➔ **Lesung** In der Schwalbenflughalle in Groß-erlach-Grab gibt es statt der Pilzausstellung an diesem Samstag, 8. Oktober, 18.30 Uhr, eine Krimilesung, Musik mit Hearts & Bones sowie die Möglichkeit, mit Pilzexperten ins Gespräch zu kommen. Karten: 24 Euro.

➔ **Pilzsachverständige findet man unter:** www.dgfm-ev.de

Tanz, Musik und Mitmachaktionen

WELZHEIM. Nach zwei Jahren Pause steigt auf dem Gelände des Erfahrungsfelds der Sinne in der Laufenmühle an diesem Wochenende wieder das Kunstsinnsfestival. Am Samstag und Sonntag, 8. und 9. Oktober, erwartet Besucherinnen und Besucher auf dem Gelände des Vereins Christopherus ein vielfältiges Programm zum Thema „Perspektiven“. Mehrfach am Tag erklingen an beiden Veranstaltungstagen auf dem neuen Dorfplatz im oberen Gelände Melodien und Rhythmen. Die Kleinkunst-Bühne und den Dorfplatz bespielen Felice & Cortes mit einer Show, bei der man unter anderem Jonglage während des Schlagzeugspiels bestaunen kann. Horsemens, ein französisches Straßen-Kleinkunst-Ensemble, wird mit Reitern und „Pferden“ einen humorvollen Springreit-Contest präsentieren. Bei einer Modenschau zeigen Menschen mit Behinderung nachhaltige Mode von Riani und dem Jakob Concept Store aus Schorndorf.

Zudem gibt es Mitmachaktionen für Groß und Klein: Besucher können Comic-Strips mit Tafelkreiden anfertigen, am Feuer Kaffee rösten, einen humorvollen Porträt-o-maten ausprobieren und Kerzentäuchen. Das Programm läuft am Samstag von 10 bis 19 Uhr, Sonntag von 10 bis 18 Uhr, der Eintritt kostet 14 Euro, elf Euro ermäßigt. Familien bezahlen 38 Euro. Ein kostenloser Shuttleservice fährt vom Busbahnhof Welzheim über den Parkplatz ATB und den Parkplatz Bocks-eiche zur Laufenmühle. *anc*

„Ausmist-Comedy“ im Stiftskeller

WEINSTADT. Der Kabarettist Olaf Bossi präsentiert am Sonntag, 9. Oktober, um 19 Uhr in Weinstadt im Stiftskeller seine Ausmist-Comedy-Show „Endlich Minimalist – aber wohin mit meinen Sachen?!“ Der Abend dreht sich darum, wie Olaf Bossi den Minimalismus für sich entdeckte. Geboten wird ein humorvoll aufgeräumtes Comedy- und Kabarettprogramm durch den „Weniger-ist-mehr-Dschungel“. Brauche ich das wirklich? Oder kann das weg? Diese Frage hat sich Bossi vor einigen Jahren gestellt. Während sich in Wohnung, Kalender und Kopf mehr und mehr Gegenstände, Termine und Gedanken türmten, war das Konto immer zu schnell leer und es fehlten Zeit, Freiheit und Zufriedenheit. Olaf Bossi hat zahlreiche Kleinkunstpreise gewonnen, ein Kritiker schrieb: „Er bringt das Publikum dazu, ihr eigenes Leben im Spiegel zu betrachten und sich kringelig zu lachen“ so die „Kraichgau Stimme“. Tickets zum Preis von 18/16 Euro gibt es unter www.weinstadt.de/tickets. *her*

Neue Ausstellung zum Thema Pilze

BACKNANG. Nach drei Jahren stellen die Maler der Baracke wieder in der Außenstelle des Landratsamts in Backnang aus. Die Ausstellung beschäftigt sich mit dem Thema Pilze. Diese werden von 13 Kunstschaffenden in zahlreichen Werken aus unterschiedlichen Blickwinkeln betrachtet. Die Ausstellung wird eröffnet an diesem Sonntag, 9. Oktober, um 11 Uhr in der Erbstetter Straße 58 in Backnang. Die Eröffnung wird musikalisch umrahmt von Sabine Petrich und Tommy Wetzel. Die Ausstellung ist danach bis einschließlich 6. November zu folgenden Zeiten zu sehen: Montag bis Donnerstag von 7.30 bis 18 Uhr, freitags von 7.30 bis 12 Uhr, samstags von 14 bis 18 Uhr und sonntags von 11 bis 18 Uhr. *her*

„Horch und Guck“ bei freiem Eintritt

RUDERSBERG. Mit dem Auftritt von „Horch und Guck“ geht an diesem Samstagabend in Rudersberg die Veranstaltungsreihe Stadt-Land-Kultur zu Ende. Die vom Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst Baden-Württemberg geförderte Reihe von Konzerten, Lesungen, Open Air und Theater in Rudersberg und Umgebung war in enger Zusammenarbeit vom Musiktheater Zumhof, dem Kulturforum Rudersberg und der künstlerischen Leitung der Reihe „Konzerte in der Haigskirche Stuttgart“ konzipiert worden und kostete keinen Eintritt.

Am Samstag nun wollen „Horch und Guck“ alias Kerstin Müller und Raik Singer noch einmal im engeren und weiteren Sinne Literatur vermitteln. Die beiden Sprecher und Schauspieler bringen dabei laut Veranstalter unterschiedlichste Themen zu Gesicht und Gehör. Die Veranstaltung im Rathaus Rudersberg beginnt um 20 Uhr. *fro*

Triennale: Die meisten Besucher an kostenfreien Tagen

Die Fellbacher Kleinkunst-Schau ist beendet, die Bilanz fällt gemischt aus. Beim nächsten Mal soll vieles besser laufen.

Von Ingrid Sachsenmaier

Rund 9500 Besucher an 122 Ausstellungstagen – das ist die Bilanz der 15. Triennale Kleinplastik. Davon sollen gut 900 Menschen allein an den letzten beiden, kostenfreien Ausstellungstagen den Weg in die Alte Kelter Fellbach gefunden haben. Auch am Eröffnungstag, am 4. Juni, waren 900 Besucher gezählt worden, sodass man an diesen drei kostenfreien Ausstellungstagen auf 20 Prozent des gesamten Besucheraufkommens gekommen ist. Die restlichen 80 Prozent – rund 7500 Kleinplastik-interessierte – verteilen sich auf die übrigen 119 Ausstellungstage.

Zur Abschlussveranstaltung seien rund 200 Personen gekommen, sagt Fellbachs Kulturamtsleiterin Maja Heidenreich. „Hinzu kommen ungezählte Besucher der Station Forest Sanctuary / Heiliger Hain auf dem Besinnungsweg.“ Interessant ist hierzu die Beobachtung der Triennale-Kuratorin Elke aus dem Moore. Sie habe am letzten Ausstellungswochenende festgestellt, dass es in der Alten Kelter „keinen Hinweis auf die Außenstation gegeben habe“. Und selbst wer sich

dorthin nach Oeffingen aufgemacht hat, wurde nicht mit helfenden Informationen begleitet. Es gibt weder Hinweischilder, die den Weg zu dem eher versteckten Plätzchen am Rand des Hardtwaldes markieren, noch am Kunstobjekt selbst erklärende und informierende Schilder oder Flyer. Auch wurde keine Führung und kein Shuttle-Dienst dorthin angeboten.

In der Abschluss-Statistik der 15. Triennale werden 220 Führungen gezählt, davon 88 öffentliche. Zu den angemeldeten Gruppen gehörten 20 Schulklassen, zudem Gruppen „vom Obst- und Gartenbauverein, über Sportvereine, die verschiedenen Kulturvereine bis hin zur Kulturgemeinschaft Stuttgart sowie private Gruppen und Betriebsausflüge“, so Heidenreich. Auch überregionale Gruppen, etwa aus Berlin, seien gekommen, und es habe geführte Tourismusangebote gegeben. Auch eine Führung für Zugewanderte mit eingeschränkten Deutschkenntnissen sei angeboten worden.

Die inklusiven Sonderführungen wurden nicht stark oder gar nicht nachgefragt. Das Angebot müsse sich wohl noch herumsprechen, die angefragten Gruppen und Einrich-



Viron Erol Verts Kunstwerk „David Sopressata“ geht jetzt an die Stadt. Foto: Peter Hartung

tungen hätten aus Sorge vor Corona-Ansteckung das Angebot nicht wahrgenommen, „sind aber zukünftig interessiert“, schlussfolgert Heidenreich und will bei der Kulturarbeit an diesem Thema dran bleiben. Zur Führung für Sehbehinderte hatten sich acht Personen angemeldet. Dennoch kam sie nicht zustande: Die Kunstvermittlerin hatte sich ein Bein gebrochen. „Wir werden das nächste Mal dieses Angebot wieder aufnehmen, denkt Heidenreich schon an die 16. Triennale. Und: „Wir überlegen, wie wir auch andere Veranstaltungen des Kulturamts barrierefreier gestalten und wo wir extra Angebote schaffen können.“