

Erstmals grüne Kammporlinge gefunden

Die sechste Pilzausstellung in der Schwalbenflughalle im Großerlacher Teilort Grab lockt viele Interessierte an. Wegen des zu trockenen Wetters sind heuer lediglich rund 130 verschiedene Arten zu sehen, darunter aber sehr seltene.

VON ELISABETH KLAPER

GROßERLACH. Wer sich für Pilze interessiert und sie als Delikatesse schätzt, kam am Wochenende in der Graber Schwalbenflughalle voll auf seine Kosten: Zum sechsten Mal lockte die große Pilzausstellung viele Besucherinnen und Besucher aus nah und fern an. Das Ausstellungsteam präsentierte die „verborgenen Waldschönheiten“ auf Tischen, in Gruppen geordnet entsprechend den jeweiligen Gattungen und kunstvoll arrangiert in natürlich wirkenden Walddioramen mit Pflanzen und Tierpräparaten.

Die Vielfalt der Arten, darunter sowohl essbare, ungenießbare als auch lebensgefährlich giftige, war indes heuer nicht ganz so groß wie in manchen Vorjahren. So konnten die kleinen und großen Gäste heuer „nur“ rund 130 Pilzarten bewundern. Denn 2023 „war kein ideales Pilzjahr“ wegen des zum Teil „extrem heißen und trockenen Wetters“, und „es gab zu wenig Regen“, resümierte Naturparkführer Manfred Krautter, Pilzsachverständiger der Deutschen Gesellschaft für Mykologie.

Trotzdem machte er zwei Glücksfunde: „Seit rund 40 Jahre sammle ich Pilze, habe aber heuer zum ersten Mal grüne Kammporlinge entdeckt, die in diesem Jahr relativ häufig vorkommen“, erzählte der Experte.

In diesem Jahr stehen sonst seltene Ziegenfußporlinge überall herum

Weiter müsse man viel Glück haben, um den selten vorkommenden Ziegenfußporling zu finden, doch „in diesem Jahr stehen Exemplare dieser Art überall herum“. Auch die hochgiftigen Gelben Knollenblätterpilze seien häufig anzutreffen. „Manche Arten können wir nicht ausstellen, weil sie zu klein sind und zu schnell austrocknen“, bedauert Krautter. Damit die präsentierten Exemplare frisch bleiben, müssen sie immer wieder mit Wasser besprüht werden. Besondere Aufmerksamkeit rufen außergewöhnlich geformte Arten hervor wie die Krause Glucke, deren Zubereitung sehr aufwendig ist. Denn die vielen kleinen Nischen gilt es in mühsamer Arbeit von Walderde, Pflanzenteilen und Kleintieren zu reinigen, aber das lohne sich, denn diese Pilzart zeichne sich durch einen hervorragenden Geschmack aus, betonte der Fachmann.



Beratung und fundierte Antworten aus erster Hand vom Pilzexperten und Naturparkführer Manfred Krautter.

Foto: Tobias Sellmaier

Etliche Besucherinnen und Besucher nutzten die Gelegenheit, mitgebrachte Pilze von Manfred Krautter und seiner Kollegin, der Pilzsachverständigen Beate Siegel, begutachten und bestimmen zu lassen. Beide waren auch gefragte Gesprächspartner, die allerlei Fragen rund ums Pilzesammeln und Zubereiten beantworteten, auch die Pilzführungen mit Pilzexperte Manfred Hennecke kamen gut an.

„Die Pilzausstellung ist ein Alleinstellungsmerkmal für den Schwäbischen Wald. Wir gehören zu einer Region, die eine so große Vielfalt an Pilzen bietet, wie es sie sonst kaum noch gibt“, hob Landrat Richard

Sigel in seinem Grußwort hervor. Zudem ist die Landschaftsausstellung „Pilz-Reich“ noch bis zum 30. Oktober entlang des Geh- und Radwegs zum Limesturm zu sehen. Sie zeigt in stimmungsvollen Aufnahmen einen Teil der Farben- und Formenvielfalt der Pilze. „So wird die Faszination dieser aus Märchen bekannten Lebewesen für alle erlebbar“, freut sich Sigel. Für die Gemeinde war es laut Bürgermeister Christoph Jäger ein Glücksfall, als die Naturparkführer die Idee für eine Pilzausstellung zentral im Naturpark hatten.

Die Schwalbenflughalle sei dafür der ideale Ort, und von Anfang an fand die Veran-

staltung jedes Jahr sehr großen Zulauf und beste Resonanz, nur einmal musste sie ausfallen, weil es nicht genügend Pilze gab, so Jäger. Die Pilzausstellung ist eine Gemeinschaftsveranstaltung der Gemeinde Großerlach mit dem Schwäbischer Wald Tourismus und den Pilzsachverständigen der Deutschen Gesellschaft für Mykologie.

Fürs leibliche Wohl der Gäste sorgten drei Graber Vereine: die Ortsgruppe des Schwäbischen Albvereins mit leckeren Pilzgerichten, der Musikverein mit selbst gebackenen Kuchen und die Landfrauen mit Salzkuchen. Auch in örtlichen Gastronomiebetrieben gab's feine Pilzspezialitäten.