



So vielfältig ist die Ausbeute vom Langenthaler Wald. Beim Maronnröhrling wird das Röhrenfutter für den richtigen Genuss weggeschnitten (rechts).

klärt Kurth auf. Bereits die blasse Farbe und der buckelige Hut lasse darauf schliessen. Zudem rieche er nach Rettich: «Kein gutes Zeichen bei Pilzen.»

Nur drei Prozent geniessbar

Insgesamt 22 tödlich giftige Arten gibt es in der Schweiz – und dazu noch viele leicht bis stark giftige. Geniessbar sind hier von den über 6000 Arten nur gerade drei Prozent. Es ist also Vorsicht geboten beim Sammeln. Sind sie geniessbar, werden sie von Kurth und Kaufmann fein säuberlich mit einem Sackmesser aus dem Boden geholt. Dann wird möglichst viel Erde entfernt, das spart in der Küche Zeit. Dann folgt eine Weile das immergleiche Spiel: «Dort, ein gelber Knollenblätterpilz!» – «Geniessbar?» – «Nein, giftig.» «Und da links, ein Tannenflämmeling!» – «Nehmen wir den?» – «Nein, der ist ungeniessbar.» Dann tauchen abseits des Waldwegs ein paar Maronnröhrlinge auf. Ihre dunkelbraunen Hüte erinnern tatsächlich an eine Marroni. «Das ist ein leckerer Speisepilz, bei dem die erste Schicht unter dem Hut, das sogenannte Röhrenfutter, ...»



Fotos: Heiner H. Schmitt