



Der Ausflug geht zu Ende: Hündin Xena tritt mit Herrchen «Housi» die Heimreise an.

Das Rot einiger Fliegenpilze leuchtet auf dem Waldboden. «Eigentlich ein guter Indikator für Steinpilze», sagt Kurth und lässt den Blick umherschweifen.

Der Korbboden ist mittlerweile gut bedeckt, der Rundgang nähert sich dem Ende. Sorgsam breitet Kurth die Funde auf einem bemoosten Baumstrunk aus. «Ja, das ist eine tolle Ausbeute.» 14 Arten sind zusammengekommen. «Dort hats ja Steinpilze», ruft Margrit Kaufmann plötzlich von weiter weg. Und tatsächlich: Hinter einer Baumgruppe stehen zwei. Der eine hat die beste Zeit bereits gesehen, sein Hut wurde schon angeknabbert. Doch der Zweite zeigt sich noch in voller Pracht. «Der wird den Schmaus schön abrunden», sagt Johannes Kurth – und zückt sein Messer. ●

Mehr Infos zur Pilzschule:

► pilzsammler.ch

Mehr Infos zur Pilzkontrolle:

► www.vapko.ch

Welche Weine besonders zu Herbst-Spezialitäten passen, lesen Sie ab Seite 48.

... weggeschnitten werden sollte.» Kurth nimmt gleich das Messer zur Hand und tut dies. «So werden sie in der Pfanne nicht schleimig.»

Kaufmann erspät eine Gruppe von Anis-Champignons. «Riechen Sie mal dran!» Und tatsächlich, der Hut gibt den besagten Duft ab. Der Fruchtkörper ist allerdings viel feingliedriger als derjenige der Zuchtchampignons.

Früher hui, heute pfui

Langsam füllt sich der Korb: Trompetenpfefferlinge, flockenstielige Hexen-Röhrlinge und Täublinge. Dann stehen wir vor einer umgefallenen Kiefer. In ih-

rem morschen Holz hat sich ein Pilz namens Kahler Krempling eingenistet. «Das ist ein Beispiel für unser Unwissen zur Pilzwelt: Früher galt er als geniessbar», erklärt Kurth. Doch heute wisse man, dass er Ursache für eine schlimme Magen-Darm-Entzündung oder gar eine tödlich verlaufende Krankheit sein kann. «Daher gilt es, nur aktuelle Literatur zu verwenden.» Zudem rät er Anfängern davon ab, bloss auf Apps zu vertrauen. «Seitdem es Pilz-Apps gibt, haben Pilzvergiftungen zugenommen. Ein Pilz-Neuling erhält durch sie eine falsche Sicherheit.» Der sichere Wert ist noch immer der Gang zur Kontrolle.

WILDPILZE MIT NÜDELI

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit:

ca. 1. Std.

Zubehör: Back- oder Rasierpinsel

Zutaten

- ⇒ 500 g Wildpilze – je nach Sammlerglück dazukaufen
- ⇒ 3 EL Olivenöl
- ⇒ 1 Zwiebel, gehackt
- ⇒ 6 dl Vollrahm
- ⇒ Salz und Pfeffer
- ⇒ 1 Handvoll Kräuter nach Belieben (z. B. Peterli)
- ⇒ 350 g Teigwaren (z. B. chinesische Nudeli)
- ⇒ ½ TL Maizena, in kaltem Wasser angerührt

Zubereitung

Wildpilze rüsten: Pilze mit einem Pinsel sorgfältig reinigen. Nur stark verschmutzte Pilze kurz unter fließendem Wasser abspülen. Stielende, so weit verschmutzt, abschneiden. Grössere längs halbieren. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebel dazugeben. Pilze kurz mitbraten. Mit Vollrahm ablöschen und mind. 30 Min. köcheln. In den letzten 10 Min. Maizena dazugeben. Unterdessen Teigwaren al dente kochen. Pilzsauce abschmecken, auf Nudelnest mit Kräutern servieren.

Tipp: Dunkles Brot, z. B. Pagnolbrot, dazu servieren.

