

# Pilzsuche lohnt im Vogtland auch im Winter

Auch in der kalten Jahreszeit gibt es Pilze. Manche sind richtig schmackhaft. Was ein Experte aus dem Vogtland in diesen Tagen auf seinen Streifzügen durch den Wald findet, vor welchen Exemplaren er warnt und was er in diesem Jahr noch vorhat.

VON NICOLE JÄHN

**SYRAU** – Von Kindesbeinen an zieht es Steffen Schmidt in die vogtländischen Wälder. Oma und Opa entfachten in ihm früh das Pilzfieber. Heute ist er 56 Jahre alt, seit Herbst zertifizierter Pilzberater, baut eine Pilzschule im Vogtland auf und unternimmt von seinem Wohnort Syrau ausgedehnte Streifzüge durch die Natur.

Wenn es gut läuft, kehrt er mit einem vollen Körbchen zurück. Auch im Winter. „Bei der aktuellen Witterung wird man kaum fertig mit abschneiden“, schwärmt Steffen Schmidt. „Man findet richtig viel.“

Demnächst will er Pilzexkursionen zum Thema Winterpilze anbieten. 26 Euro kostet eine zweieinhalbstündige Tour mit ihm. Hut mit Krempe, feste Schuhe, Allwetterjacke, Korb und ein Messer. So sieht seine Ausrüstung aus. Der Korb ist dabei das Wichtigste. „Frische Pilze muss man kühl und luftig lagern. Auch schon die kurze Zeit auf dem Nachhauseweg“, sagt er. Zu oft habe der Pilzberater Leute mit Plastiktüte im Wald getroffen und sich beim Blick in die Tüte gegruselt. „Wer verdorbene Pilze verzehrt, leidet mitunter an Symptomen wie nach einer richtigen Vergiftung“, warnt er. Bauchschmerzen und Erbrechen können die Folge sein.

Seine Pilztouren führen an die Orte, die dieser Tage am aussichtsreichsten sind. „Die Arten, die jetzt im Winter gedeihen, findet man an feuchten Plätzen, zum Beispiel in der Nähe von Bachläufen“, verrät er. Zu gern steigt Schmidt ins Syrtal, Triebtal oder Elstertal. Auf der Jagd nach tollen Pilzfotos oder zur gemeinsamen Suche mit anderen Pilzfreunden. „Solche Touren machen immer viel Spaß“, sagt er.

Steffen Schmidt sucht Pilze mit intensiven Aromen. Steinpilze schmecken doch nach nichts, meint er. Jetzt im Winter sucht er einen seiner Lieblingsspilze, den Gemeinen Samtfußrübling, der bei Tauwetter wächst. „Ein Impuls für die Frucht-



Steffen Schmidt ist zertifizierter Pilzberater. Er verrät, wo man auch im Winter schmackhafte Pilze finden kann. Aber Vorsicht: Es wachsen auch giftige Exemplare. FOTO: ELLEN LIEBNER



Der Pilzberater zeigt hier einen Gifthäubling. Es ist der tödlich giftige Verwechsler zum essbaren Samtfußrübling. FOTO: ELLEN LIEBNER

körperausbildung sind kühle Temperaturen, am besten unter null Grad“, erklärt Schmidt. Die honiggelben bis rotbraunen Hüte der frostresistenten Pilze werden bis zu neun Zentimeter breit. Die Hutoberfläche ist leicht schleimig, die Lamellen sind weißlich bis hellgelb. „Namensgebend ist ein samtiger Stiel, welcher vom Hut zur Anwachsstelle immer dunkler wird“, erklärt Schmidt.

Die Pilze findet man auf Totholz. „Bevorzugt wachsen sie an Pappeln, Weiden, Holunder“, so der Pilzexperte. Seltener finden sie sich auf Nadelholz. Schmidt beschreibt den Geschmack als „richtig schön pilzig“. Die Pilze wachsen in Büscheln und können ergiebige Funde liefern. „Gut angebraten und mit einem Ei darüber – eine Delikatesse“, schwärmt der Pilzkenner.

„Bei der aktuellen Witterung wird man kaum fertig mit Abschneiden.“

Steffen Schmidt Pilzberater



Die Aufnahme eines Gemeinen Samtfußrüblings gelang Steffen Schmidt dieses Winter im Vogtland. FOTO: STEFFEN SCHMIDT

Er warnt aber: Diese Sorte sollten nur kundige Pilzsammler in die Pfanne legen. Es besteht Verwechslungsgefahr mit dem tödlich giftigen Gifthäubling. Der wächst auch an Totholz. „Er gedeiht im Herbst, aber in milden Wintern ist er länger zu finden“, warnt Schmidt. Erst vor wenigen Tagen fand er selbst Exemplare. „Die Verwechslungsgefahr ist hoch.“ Farbe und Struktur sind ähnlich. Sind Pilzsucher unsicher, helfen die Pilzberater der Region. Schmidt ist zudem geprüfter Pilzsachverständiger der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM), ebenso wie Sandra Gruner aus Falkenstein.

Ein Pilz, bei dem der Laie nichts falsch machen kann, sei das Judasohr. „Diese Pilze sind keine ausgesprochenen Winterpilze“, sagt Schmidt. „Ich finde sie aber jetzt

weitaus häufiger als sonst im Jahreslauf.“ Bevorzugt wachsen sie an abgestorbenem Holunder. „Die Pilze bilden eine lappige, oft wie eine Ohrmuschel geformte Struktur“, sagt Schmidt. „Daher der Name.“ Schmidt beschreibt die Pilze als „zähfleischig“. „Bekannt ist dieser Pilz aus der chinesischen Küche, wo er häufig verwendet wird“, sagt der Kenner. „Sie lassen sich auch einfach trocknen und später für asiatische Gerichte oder in Suppen verwenden.“

Wenn der Frühling kommt, will Schmidt seine „Pilzschule Vogtland“ ausbauen, Expeditionen für Schulen und Kindergärten anbieten. Schließlich fing auch er in jungen Jahren Feuer. [nj]

**ANMELDUNG** zu Kursen an der **Pilzschule Vogtland** unter Telefon 037431 88062.