

# Diese Pilze wachsen jetzt im Vogtland

Die Schwamme-Saison ist eröffnet. Viele Menschen strömen in die Wälder. Zwei Pilz-Experten geben Tipps, welche Pilze man stehen lassen sollte und welche in den Korb gehören. Und ein feines Pilzrezept gibt es auch noch dazu.

VON CORNELIA HENZE

**VOGTLAND** – Vogtländer haben in diesen Tagen auf wenigen Quadratmetern mehrere 100 Steinpilze gefunden: Das ist keine Flunkerei, sagt der Syrauer Pilzberater Steffen Schmidt. Und dessen Falkensteiner Kollegin Sandra Gruner bestätigt: „Die Pilzsaison ist eröffnet.“ Die Leute sind derzeit im Sammelfieber und strömen in die Wälder. Der gute Pilz-Rat von Schmidt und Gruner ist von Einheimischen wie Urlaubern gefragt. Das ist schon der erste gute Tipp an Sammler: Wer sich unsicher ist, ob der eine oder andere Pilz genießbar ist, muss zum Experten.

Rund zehn ordentliche Speisepilze haben die beiden Experten in den Wäldern zwischen Plauener Land, Göltzschtal und oberem Vogtland schon gesichtet: Den Sommer- und den Fichtensteinpilz, Perlpilz, Maroner, Birkenpilze, Rotkappen, Lärchenröhrling, Flockenstieliger Hexenröhrling, Pfifferlinge - und ja, sogar schon den Fichtenreizker, der sich sonst erst im späten Herbst blicken lässt. Abseits der gängigen Arten wachsen weitere gute Speisepilze, die nur die Kenner mitnehmen. So zählt zu Steffen Schmidts Lieblingspilzen der Grüngefelderte Täubling. Was auffällt: Es gibt sehr viele Röhrenpilze.

Wer sammelt, sollte sich im Wald nicht unnötigen Gefahren aussetzen. Der Reumtengrüner Angelchef Frederic Schaarschmidt erzählt von Rentnern, die in halsbrecherischen



Einen ganzen Korb voller Pilze hat der Syrauer Pilzberater Steffen Schmidt gesammelt. Anfängern rät er, nur die Pilze mitzunehmen, die man kennt - oder den Experten-Rat einholen.

FOTO: ELLEN LIEBNER

Posen am Hang des Rosensees entlangkraxelten - und das bloß wegen ein paar Pfifferlingen. Schaarschmidt schüttelt mit dem Kopf.

Sandra Gruner warnt vor unechten Pilzvergiftungen, die einen ereilen, wenn man gammelige Pilze mitnimmt und verzehrt. Und dann gibt es noch die giftigen Zwillinge der guten Speisepilze. „Der Perlpilz ist der Angstgegner unerfahrener Pilzsammler“, sagt die Falkensteinerin - und weist auf den giftigen Pantherpilz hin, der dem Perlpilz ähnlich sieht. Steffen Schmidt bringt hier noch den Königs-Fliegenpilz, auch Brauner Fliegenpilz genannt, ins Spiel, der sich immer mehr ausbreitet. In den Wäldern von Schöneck und Auerbach wurde er gesehen. Be-

sonders bei den ganz jungen Exemplaren, die gerade mit dem Kopf aus dem Boden gucken, ist die Verwechslungsgefahr hoch. Der giftige Doppelgänger des Perlpilzes kann aber entlarvt werden: Sein Fleisch unter der Huthaut ist chromgelb. Trotzdem warnt der Syrauer Pilzberater: „Der Perlpilz ist kein Anfängerpilz. Man muss seine Doppelgänger gut kennen.“ Essbare wie giftige Schwämme kann man in den Pilzkursen von Steffen Schmidt und Sandra Gruner kennenlernen.

Wer nun wirklich nur die Guten im Korb und eventuell den Rat eines Experten eingeholt hat, kann ans Zubereiten der Pilzmahlzeit gehen. Gewiss hat eine buntgemischte Pilzpfanne Charme. Nur sollte man es

vermeiden, stark vorschmeckende Pilze unterzumischen. So kann der nach Anis schmeckende Anistrichterling eine ganze Pfanne verderben, weiß Sandra Gruner. Sie zieht der Mischpfanne ein reines Pfifferlinggericht - das mit Sahnesauce und Nudeln - oder am liebsten einem Teller Perlpilze vor. Ganz simpel, in Butter gebraten mit einer Bemme. So tickt auch Steffen Schmidt. Der milde Steinpilz passt zur Nudelpfanne und zum Steak, der im Vogtland sehr beliebte Hexenröhrling lässt sich super trocknen und schmeckt an Gulasch- und Rouladen-Sauce.

Auch wenn der Pilzberater meint, dass der Steinpilz geschmacklich überbewertet werde, empfiehlt er Pilzliebhabern dieses

Gericht. **Steinpilze in Sahnesauce mit Bandnudeln:** Steffen Schmidt rechnet pro Person 115 Gramm breite Bandnudeln und einen mittelgroßen Steinpilz. Die Pilze werden in 5 Millimeter dicke Scheiben geschnitten und dann mit einem Klecks Butter und drei Esslöffeln Wasser unter Zugabe von etwas Salz gekocht. Die Pilze kochen so lange, bis das Wasser verdampft ist - sie dürfen aber nicht braun werden. Dann so viel Sahne (empfohlen 200 ml für 2 Personen) zugeben, dass die Pilze damit bedeckt sind. Wer mag, gibt ein winziges Stück Knoblauch dazu. Die Sauce wird noch etwas geköchelt und dann unter die bissfest gekochten Bandnudeln gemischt. (cze)