

Wochenjournal Durlach

POLITIK · KULTUR · SPORT · WIRTSCHAFT · SOZIALES

Wochenzeitung für Durlach

Freitag, 21. Oktober 2022

Vermieten · Verkaufen · Verwalten
Ihre Immobilie in vertrauensvollen Händen

Auch für Nichtmitglieder
von Haus & Grund
www.hug-ka.de



H&G Haus & Grund*
Verwaltungs GmbH Karlsruhe



Foto: wir

Jahresausstellung 12plus



Foto: wir

Konzert der „Spirited Voices“

NUSSBAUM+club

**COUPON
DER WOCHE**

2 Einzelkarten zum
Preis von 1
FRISCH AUF! Göppingen

Weitere 7.500 Coupons in der
Nussbaum Club App.

www.nussbaumclub.de/app



**Faszination fürs Puppenspiel:
Stephan Blinn erhält einen Preis**



Foto: wir

Ein voller Erfolg

17. Karlsruher Frischpilz-Ausstellung kam gut beim Publikum an

Die Herbstzeit ist immer auch Pilzsammelzeit. Viele Pilzliebhaber gehen jetzt in die Wälder, um Esspilze wie Pfifferling, Steinpilz oder Maronenröhrling zu sammeln. Im Pavillon des Naturkundemuseums Karlsruhe fand vom 8. bis 9. Oktober die „17. Karlsruher Frischpilz-Ausstellung“ statt, die wieder viele Pilzsammler aber auch Pilzinteressierte anlockte.



Pilzexperte Dr. Markus Scholler erläutert Gift- und Esspilze. Fotos: ras



Dieter Oberle erklärt den Unterschied zwischen Lamellen- und Leistenpilzen.

Dr. Markus Scholler ist einer der Hauptorganisatoren der Frischpilz-Ausstellung. Der Biologe Scholler ist am Naturkundemuseum als Mykologe angestellt. Außerdem ist er Kurator der Pilz- und Algensammlung. Über sein Hobby Pilzesammeln weiß er Folgendes zu berichten: „Statt Hausaufgaben zu machen, bin ich früher lieber in den Wald gegangen und habe Pilze gesammelt.“ Auf die Frage, welche Pilze er am liebsten sammelt und isst, meint Scholler schmunzelnd: „Spitzmorchel, aber auch Steinpilze und Pfifferlinge sind nicht zu verachten.“

Alles rund um Pilze

Viele Sammlerinnen und Sammler waren froh, sich wieder zu sehen und auszutauschen. Eine Sammlerin aus Grötzingen meinte: „Ich bin froh, wieder hier zu sein, nachdem die Ausstellung drei Mal coronabedingt ausfiel.“ Eine Durlacher Pilzsammlerin

berichtete über einen Riesenvogel, den sie vor drei Wochen fand und „(...) der hervorragend geschmeckt hat“. Dirk E. Hebel, Professor für Nachhaltiges Bauen am KIT, stellte mit seinen Mitarbeitern einen aus Pilzgeflecht bestehenden „mycotree“ (Pilzbaum) vor und zeigte, wie Pilze z.B. als nachhaltiges Baumaterial eingesetzt werden können. Fachleute untersuchten Pilze unter dem Mikroskop, was auch viele Jugendliche interessierte.

Tipps für Pilzsammler

„Eigentlich ist immer Pilzsammelzeit, egal ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter“, meint Markus Scholler. Er hat noch einige Tipps parat: „Wenn man nicht weiß, ob der Pilz essbar ist, lieber einen Pilzberater fragen. Adressen gibt es auf der Karlsruher Pilz-Website oder man kann einfach hier zur Pilzberatung montags kommen.“ Ein weiterer ernster Hinweis des Pilz-

perten: „Pilze dürfen nicht verkauft werden. Ebenso ist es verboten, seltene Pilzarten wie Trüffel oder Grünlinge zu sammeln. Außerdem besteht ein Sammelverbot in öffentlichen Parks, Naturschutzgebieten und Nationalparks, auf Verjüngungsflächen und Flächen, auf denen Holz geschlagen wird.“

Verschiedene Sorten

Etwa 250 bis 300 Pilzarten konnte man am Wochenende auf der Frischpilz-Ausstellung bewundern, darunter die bekannten Sorten wie Halimasch, Butterpilze, Pfifferlinge, Steinpilze oder Maronenröhrlinge. Daneben gab es natürlich auch Giftpilze wie Knollenblätter- oder Fliegenpilze. „Im Winter wachsen z.B. Samtfußröhrlinge und Austerseitlinge. Bei uns sind der Bienwald und der Schwarzwald beliebte Sammelgebiete. Bestimmte Pilzsorten werden für die Medizin verwendet. Erdbeeraromen werden auch durch Pilze hergestellt“, ergänzt Markus Scholler.

Beim Pilzberater Dieter Oberle konnte man Pilze unter der Lupe betrachten. Er erinnert sich zurück: „In der DDR gab es damals sogar offizielle Pilzberater. Ich selbst bin jetzt 70 Jahre alt und sammle seit meinem 14. Lebensjahr. Seit 2006 bin ich Pilzberater.“ Drechslermeister Peter Klein stellte Holzarbeiten mit Pilzmotiven aus, die viel Beachtung fanden, während Beate Fischer einen Stand mit Pilzliteratur betreute. Dort konnte man sich verschiedene Pilzratgeber und -kalender kaufen.

Wöchentliche Beratung

„Die wöchentliche Pilzberatung ist jeden Montag ab 19 Uhr hier vor Ort am Westeingang des Pavillons. Die letzte Pilzberatung ist voraussichtlich am 7. November“, ergänzt Pilzexperte Dieter Oberle. „Die Beratung ist natürlich kostenlos.“ Sie wird vom Naturkundemuseum Karlsruhe in Zusammenarbeit mit der Arbeitsgruppe Pilze im Naturwissenschaftlichen Verein Karlsruhe e.V. (PINK) angeboten. Die Veranstalter waren zufrieden mit dem Besuch. Es kamen über 1.200 Personen zur Ausstellung.

Infos übers Pilzesammeln

Infos gibt es auf www.pilze-karlsruhe.de. Hier finden sich auch die Broschüren „Karlsruher Speise- und Giftpilze“, „Pilze sammeln im Bienwald“, „Pilze sammeln – wie viel ist erlaubt?“ und „Saftlinge – Die Orchideen unter den Pilzen!“ zum Herunterladen. Infos zur Drechslerei Klein gibt es auf www.drechslerei-klein.de. (ras)

Waltrauds Waldgeflüster

Mit vielen kreativen Pilzrezepten zum Genuss kommen

„Die Pilzsammelzeit dauert mindestens noch bis Ende November“, meint der Biologe Dr. Markus Scholler, der die 17. Karlsruher Frischpilz-Ausstellung organisierte. Man kann Pilze selbst sammeln oder auf dem Markt kaufen. Die Pilze kann man natürlich auch einfrieren und später in verschiedenen Gerichten genießen.

In „Waltrauds Waldgeflüster“ finden sich zahlreiche Rezepte von „Austernpilzen mit Brennesseln“, über „Rahmpfifferling mit Wildschwein und Romanesco“, bis hin zu „Butterpilz mit Curcuma-Ragout“ oder „Steinpilz-Risotto“. Das Kochbuch eignet sich gleichermaßen gut für Anfänger und Kochprofs.

Geheimnisse der kreativen Pilzküche

Der Untertitel lautet „Geheimnisse der kreativen Pilzküche“. Und Kreativität zeigt sich gerade bei Gerichten wie „Boviste im Tomatenkörbchen“, „Champignons mit Speck und Bergkäse“ oder „Shiitake mit Ochsenchwanz“. Der Shiitake-Pilz kann übrigens hierzulande z.B. im Keller gezüchtet werden. Anleitungen dazu gibt es bei vielen Gärtnereien in der Umgebung oder im Internet.

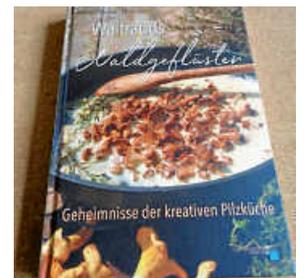
Zum Pilzdessert

Mit „Fürst Pickeler“ assoziieren viele das „Fürstliche Eis“. Mit Morcheln, Champignons und Buchenpilzen zaubert Waltraud

Wittler kleine Törtchen „A la Fürst Pickeler“, die u.a. mit Mascarpone, Schokolade und Rote Beete verfeinert, das ideale Dessert bilden. Oder nach dem Dessert ein „Pilz-Cappuccino“? Auch hierfür gibt es ein passendes Rezept.

Hintergrund

Autorin Waltraud Wittler stammt aus der Oberpfalz. Sie ist Initiatorin der Akademie der Wildkräuter, Dozentin und Apothekerin. Gleichzeitig arbeitet sie als Beraterin für Sterneköche. Neben den leckeren Rezepten finden sich auch Sammel-Hinweise und Beschreibungen zu Morchel, Pfifferling, Butterpilz, Reizker etc. in dem reich bebilderten Band. (ras)



Kreative Pilzgerichte von „Waltraud Wittler“ gibt es in diesem Buch. Foto: ras

Info:

Buchtipp: Waltraud Wittler (Text) und Maria Flor (Bilder): „Waltrauds Waldgeflüster“, 176 S., 17 x 24 cm, geb., Preis 19,90 Euro, erschienen im Verlag Battenberg-Gietl, ISBN: 978-3-95587-069-0