

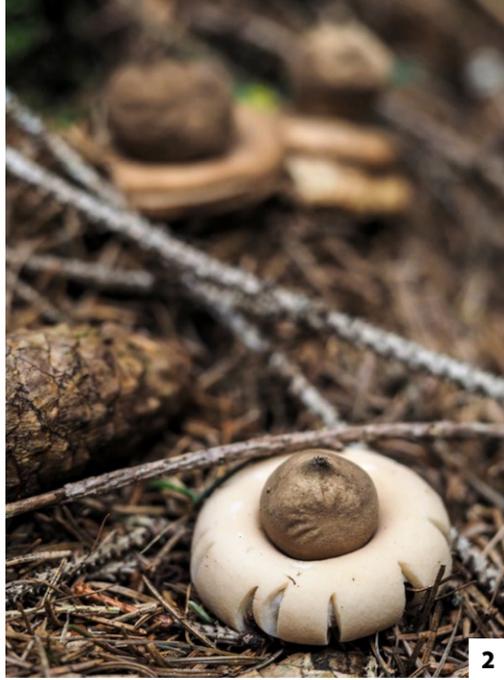
Glückspilz im Wald

Die Herbstsaison ist eröffnet! Eierschwämme, Steinpilze & Co. sind begehrt wie nie. Doch es gibt Regeln: drehen oder schneiden? Putzen oder waschen? Auf Sporensuche mit Pilz-Guru **ARMIN KELLER** in den Bündner Bergen.

Pilzprofi Armin Keller streift mehrmals täglich durch sein Revier oberhalb von Thusis GR. Eine verwunschene Welt!



1



2



3



4

- 1 Die Goldgelbe Koralle ist essbar. Sie stammt aus der Familie der Schweinsohrverwandten.
- 2 Fransen- oder Gewimperte Erdsterne sind ungeniessbar, erinnern an fliegende Untertassen.
- 3 Prachtexemplar eines echten Pfifferlings, auch Eierschwamm genannt. Der gelbe Winzling ist ein schmackhafter Speisepilz.
- 4 Hart wie Stein: Jung sind Steinpilze eine Delikatesse.
- 5 Finger weg vom Roten Fliegenpilz: Wer ihn isst, kann sterben!
- 6 Wachsen selten allein: ausgefranste Trompetenpfifferlinge.
- 7 Geschlossene Riesenschirmpilze werden gebraten genossen.
- 8 Yummie! Die spindeldürren Chanterelles sind eine Untergruppe der Pfifferlinge.



5



6



7



8

TEXT UND FOTOS
CAROLINE MICAELA HAUGER

Was für ein Märchenwald! Moos wuchert, Farne spriessen, würzige Nadelhölzer kitzeln die Nase. Doch Armin Keller, 59, riecht etwas ganz anderes: einen Sommersteinpilz. Zielstrebig steuert der Bündner auf eine Lichtung zu. Nach wenigen Sekunden ist das Objekt der Begierde geortet. Die Erhebung im Boden ist von Auge kaum sichtbar. Nur der Profi weiss: An dieser Stelle wächst ein Winzling, der schon in wenigen Stunden das Licht des Waldes erblickt.

Der Boletus edulis, auch Gemeiner Steinpilz oder Herrenpilz genannt, ist der edelste seiner Gattung. Jung ist er besonders knackig. «Oder eben hart wie Stein», sagt Keller. Seit seiner Kindheit ist der Garagist aus Thusis GR auf die «Männlein mit Hut» fixiert, beherrscht das Sammel-Abc aus dem Effeff. Wandern, campen, imkern, Kräuter und Beeren sammeln: Die einst verpönten Hobbys unserer Eltern feiern ein glanzvolles Revival. Jahr für Jahr – das neue Ökobewusstsein lässt grüssen – gehen immer mehr Jäger und Sammler auf die Pirsch nach den essbaren Bodenschätzen. «Vor allem Städter sorgen für Dichtestress im Wald. Viele haben keine Ahnung, dass es klare Regeln gibt.»

Pilze sammeln will gelernt sein. Allein in Europa gibt es ca. 14 000 Arten. Wer beim Anblick des tödlichen Knollenblätterpilzes vor Freude Schnappatmung kriegt, weil er ihn mit dem essbaren Wiesen-Champignon verwechselt, sollte besser ein Pilz-



Klasse statt Masse Steinpilze sind Kellers Lieblingslinge. Dieses Prachtexemplar wuchs im Schatten einer Tanne.

Sammeln hat etwas Meditatives und macht süchtig

buch zur Hand oder sich von einem Profi an der Hand nehmen lassen. Das fängt schon beim Behälter an. Armin Keller: «Ob Weidekörbchen oder Jutetäschchen ist eigentlich egal. In einem Plastikbeutel können Pilze hingegen giftige Stoffe entwickeln.»

Der Pilz-Guru hat den Pullover salopp um die Hüften gewickelt. Er trägt Berg- statt Turnschuhe. Das Klappmesser ist im Hosensack verstaut. «Mit offener Klinge durch den Wald zu spazie-

ren, ist keine gute Idee.» Auf der Hinterseite des Profiwerkzeuges befindet sich ein Pinselchen. Damit wird der Stiel fachmännisch gesäubert. Doch erst einmal muss die Frage geklärt werden, wie man den Pilz überhaupt aus dem Boden holt. Schneiden oder drehen? «Erst drehen, dann schneiden», sagt der Fachmann. Der Dreck an der Knolle, wo die Sporen haften, wird hauchdünn weggeraspelt. Danach werden die Schnipsel an der Stelle platziert, wo der Pilz ►



Faible für Luxus-Karosserien Armin Keller besitzt eine Garage in Thusis GR. «Ich habe Benzin im Blut.»

Das kleine Pilz-Lexikon: So gehts!

Sammeln will gelernt sein: Wer sich auf die **Pilz-Pirsch** begibt, sollte die Regeln kennen oder einem Profi über die Schulter schauen. Den Steinpilz vorsichtig aus der Erde **(1)** drehen. Den Stiel nicht abschneiden, sondern die Knolle **(2)** mit einem Profimesser vom Humus säubern. Die Schnipsel zurück ins Loch legen. Pilz vor Ort mit einem Pinsel **(3)** statt zu Hause mit Wasser reinigen, damit er sich nicht vollsaugt. Bei Unklarheiten die Fundstücke **(4)** der Polizeikontrolle der Gemeinde zeigen.



1



2



4



3

Die Natur ist seine Gegenwelt zum hektischen Alltag

► gefunden wurde. So besteht die Möglichkeit, dass weitere «Nachkommen» am selben Ort spriessen.

Sein Revier kennt Armin Keller, der oft von seiner Tochter Lorena begleitet wird, wie seine Westentasche. Er nennt es «mein Gärtli». Zwei- bis dreimal am Tag dreht er seine Runden, läuft meistens denselben Pfad ab. Langweilig wird es ihm nie. «Die Natur ist ein wunderbarer Geschichtenerzähler.» Seinem Blick entgeht nichts. Die Spuren der jungen

Rehkitze bleiben ihm ebenso wenig verborgen wie das kleine Uhu-Nest. Waren Holzfäller am Werk, kann sich innerhalb kürzester Zeit das ganze Ökosystem verändern. «Rodung oder Kahlschlag mögen Pilze gar nicht», erklärt er. «Sie hören dann einfach auf zu wachsen.»

Auch unter den Waldbewohnern gilt: Lage, Lage, Lage! Steinpilze und Pfifferlinge findet man in Nadel- und Laubwäldern. Sie wachsen von Juli bis Oktober und

werden durch den Mondzyklus und das Klima beeinflusst. Lange Zeit stand der Verzehr der Delikatesse unter keinem guten Stern. Nach dem Reaktorunfall von Tschernobyl 1986 wurden radioaktive Isotope freigesetzt. Das giftige Cäsium im Boden wurde von den Pilzen aufgesogen wie von einem Schwamm. 30 Jahre ist das nun her. Dennoch warnt Keller vor zu häufigem Verzehr: «Abgesehen davon, dass sie schwer verdaulich sind, sollte ein feines Pilzgericht nicht häufiger als einmal pro Woche genossen werden.»

Das Telefon klingelt. Starkoch Andreas Caminada von «Schloss Schauenstein» in Fürstenua GR ist dran. Keller ist seit vielen Jahren mit dem zweifachen «Koch des Jahres» (19 GaultMillau-Punkte, 3 Michelin-Sterne) befreundet. Eierschwämme und Steinpilze als Beilage zum Hauptgang sind ge-

wünscht. Sie können vielseitig zum Schmoren, Braten, Einlegen oder Trocknen verwendet werden. Frische Pilze sind im Kühlfach 24 Stunden haltbar. Der Rest wird eingefroren. So bleiben sie bis zu sechs Monate frisch.

Der Lieblingsplatz des Hobbysammlers und passionierten Fischers befindet sich zwischen Sils und Thusis oberhalb der Viama-Schlucht. Das Panorama ist atemberaubend. Vor den Felsen von Carschenna bleibt er stehen. In den prähistorischen Zeichnungen sind Kreise und Kringel erkennbar. Ebenso Reiter, Saumtiere und Krähenfüsse. «Pilze sind keine dabei», sagt Keller lachend und zieht weiter.

Schon in der Steinzeit wurden sie zum Entfachen von Feuer und im Mittelalter als blutstillendes Mittel verwendet. Auch die halluzinogene Wirkung mancher

Arten, vor allem des Roten Fliegenpilzes, ist hinlänglich bekannt. Während der Feudalzeit konnten Bauern ihre Steuerschuld in Form von Steinpilzen an die Dienstherren und Fürsten abliefern.

Ihre wundersame Vermehrung gab der Wissenschaft jahrhundertlang Rätsel auf. Man dachte, Pilze entstünden aus der Fäulnis heraus. Erst im 18. Jahrhundert entdeckten italienische Botaniker, dass sie sich durch Sporen vermehren. Die Samen oder Zellen werden in unglaublichen Mengen produziert und vom Wind davongetragen. Gleichzeitig sorgt ein unsichtbares, feines, verästeltes Netz, eine Art geheime DNA unter dem Boden, dafür, dass die Artenvielfalt erhalten bleibt.

Die drei wichtigsten Regeln: 1. Lass den Pilz stehen, wenn du ihn nicht kennst. 2. Pflücke nur, was du essen kannst. 3. Gehe res-

pektvoll mit dem Wald und seinen Gaben um. Jeder Kanton hat eigene Richtlinien. Im Bündnerland gilt vom 1. bis 10. jedes Monats eine strikte Schonzeit. Die Höchstmenge, die gepflückt werden darf, beträgt zwei Kilogramm. Sammeln in Gruppen von mehr als drei Personen ist verboten, ausgenommen Familien.

Sammler, die sich nicht mal mehr bücken, sondern Pilze mit einem Stock umdrehen und kaputt zurücklassen, machen Keller sauer. «Als ob eine Horde Neandertaler vorbeigezogen wäre. Das gibt mir jedes Mal einen Stich ins Herz!» Für den Profi hat das Sammeln etwas Meditatives. In der Einsamkeit wird er auf sich selbst zurückgeworfen. Kommt er nach seinen Streifzügen durch Wiesen und Wälder mit einem vollen Korb nach Hause, fühlt er sich jedes Mal wie ein Glückspilz. ●