

Interview
**Mr. Nasa
Thomas
Zurbuchen**
18

**Wilde
Delikatessen**

Unterwegs mit Pilzexpertin
Marionna Schlatter

42

*Herbst-
Rezepte*

52

FOOBY

Wo die wilden Pilze wachsen

Wildpilze sind eine besondere Delikatesse. Pilzexpertin Marionna Schlatter zeigt, worauf man bei der Suche achten muss.

TEXT RICO STEINEMANN FOTOS OLIVIA PULVER



Der Parasol-Riesenschirmling ist ein sehr beliebter Speisepilz, sagt Marionna Schlatter.

Sie war noch ein Baby, als sie erstmals auf Pilzsuche mit dabei war. Ihr Vater trug Marionna Schlatter (42) in der Trage durch den Wald im Zürcher Oberland. Er gab seiner Tochter so die Leidenschaft für diese mystischen Lebewesen, die weder Tier noch Pflanze sind, früh weiter. «Wir gingen sehr oft Pilze sammeln. Ich habe das fast wie eine Muttersprache gelernt», sagt Schlatter. In Bäretswil ZH wuchs sie direkt neben dem Wald auf, heute wohnt sie ganz in der Nähe in Hinwil ZH. Und hat den Wald wieder quasi vor der Haustür. Hier, in «ihrem» Wald, will die Pilzexpertin den Journalisten an diesem Morgen in die Geheimnisse der Wildpilzsuche einweihen.

Jedes Detail im Blick

Es dauert keine fünf Minuten, und Marionna Schlatter deutet mit der Hand ins grüne Dickicht neben dem Weg. «Schau, dort hat es wunderschöne Parasol-Riesenschirmlinge.» Das ungeübte Auge des Laien muss zweimal hinschauen, aber da stehen sie tatsächlich: Mehrere rund 30 Zentimeter hohe Prachtexemplare ragen aus dem Waldboden. «Sie wachsen stets nahe beieinander, die verschiedenen Fruchtkörper sind unter dem Boden miteinander verbunden», sagt Schlatter. Parasole seien sehr beliebte Speisepilze, unter anderem weil die Konsistenz an zartes Fleisch erinnere, erklärt Schlatter.

Plötzlich unterbricht sie einen angefangenen Satz und sagt stattdessen: «Dort sondert der Pilz gerade seine Sporen ab.» Im morgendlichen Sonnenlicht ist feiner weisser Staub zu sehen, der Wind verteilt die Sporen des Pilzes im Wald. So pflanzen sich diese faszinierenden Lebewesen fort. Es ist an diesem Morgen nur eines von vielen Beispielen, wie aufmerksam Marionna Schlatter durch den Wald geht. Ihr scheint kein Detail zu entgehen.

Pilze und das «Pilzle» – wie man das Sammeln von Wildpilzen landläufig nennt – sind für sie ein «Herzenshobby», das immer auf die eine oder andere Art präsent war. Sogar im Teenager-Alter, wenn man sich eher von den Eltern abgrenze, habe ihr Interesse nie nachgelassen, sagt Schlatter. → Seite 44

→ Im Gegenteil: Bereits mit 14 Jahren holt sie sich ihr Diplom und wird jüngste Pilzkontrollleurin der Schweiz. «Mittlerweile habe ich selber Kinder und probiere ihnen mein Wissen weiterzugeben. Sie sind schon gut unterwegs», sagt Schlatter und lacht. Die Nationalrätin und studierte Soziologin sitzt im Vorstand der Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane der Schweiz (Vapko), amtiert als deren Mediensprecherin und Instruktorin. «Kommen Sie, wir gehen weiter», sagt sie, um gleich anzufügen: «Hören Sie den Specht?» Wieder so ein Detail.

Zauberhafter Hexenröhrling

Marionna Schlatter trägt ihren Pilzkorb, am Gürtel hat sie ein kleines Messer befestigt, das auch über eine Minibürste zum Säubern der Pilze verfügt. Weil viele Speisepilze in Symbiose mit Bäumen leben, könne man grundsätzlich überall Pilze finden, wo es Bäume habe, erklärt sie.

«Aber wenn man zum ersten Mal auf die Suche geht, sieht man im Wald erst mal gar nichts.» Schlatter lacht. «Man hat den Blick noch nicht. Aber den kann man trainieren. Mit Erfahrung findet man überall etwas.» Wer mit ihr im Wald ist, kann das bestätigen. Sie bleibt in einem etwas helleren Waldstück stehen. Und zeigt auf kleine weisse Pilze am Boden. «Das sind Mehl-Räslinge. Ein klassischer Anzeiger für Steinpilze. Vielleicht hat es



TIPPS & TRICKS

Darauf müssen Sie achten

- Die erste und wichtigste Regel: Die gesammelten Pilze immer bei einer Pilzkontrollstelle vorbeibringen. Wo diese sind und weitere wichtige Infos wie die Nummer von Tox Info Suisse (145) findet man auf der Website www.vapko.ch.
- Nicht nur den Hut abschneiden, sondern den ganzen Pilz in die Kontrollstelle mitbringen. An der Stielbasis finden sich wichtige Erkennungsmerkmale.
- Pilze immer in offenen Gefässen sammeln und im Kühlschrank lagern. 80 Prozent der Vergiftungen stammen von verdorbenen oder falsch zubereiteten Pilzen.
- Waschen oder nicht? Vor allem Pilzarten mit Röhren, die unten schwammig sind, sollte man nicht waschen, sie werden weich und «gschlüddrig». Generell gilt: Die Pilze gut putzen, möglichst ohne Wasser. Wenn sie besonders schmutzig sind, dann nur vorsichtig und kurz abspülen und gleich zubereiten.
- Hauptsaison für Pilze sind September und Oktober. Wenn auf warme Tage kalte Nächte folgen und genug Feuchtigkeit da ist, stehen die Chancen nicht schlecht. Oder wie es Marionna Schlatter sagt: Wenn es im Spätsommer nach Herbst riecht, «denn muess me id Pilz gah».



Vorsichtig hebt Marionna Schlatter mit ihrem Messer einen Fichtenreizker (links) aus dem Waldboden. Immer mit dabei hat die Pilzkontrolleurin auch ihren Korb.

hier irgendwo einen.» Keine Minute später hat sie mehrere Steinpilze erspäht. «Wie bestellt. Ein grosses Glück.»

Später findet die Pilzkontrolleurin unter anderem Waldchampignons, Frauentäublinge, Herbsttrompeten und Fichtenreizker. Und ein besonders schönes Exemplar eines Flockenstieligen Hexenröhrlings. Sie zückt ihr Messer und schneidet den roten Stiel mit dem gelben Fleisch an. Wie durch Zauberhand verfärbt sich das Fleisch sofort und leuchtet nun blau. Schuld daran ist die Oxidation. Was neben ihrer Expertise immer wieder auffällt: Wie behutsam sich Schlatter durch den Wald bewegt. Denn wer nicht aufpasst, tritt leicht auf die gut getarnten Pilze.

Ein wandelndes Pilzlexikon

5000 bis 6000 Pilzarten gibt es in der Schweiz. Alleine an diesem Morgen schätzt Schlatter, dass sie 30 bis 35 verschiedene gesehen hat – essbare und nicht essbare Exemplare. «Also ihr habt nicht alle gesehen», sagt sie und lacht. Die Vielfalt an Pilzen ist in der Schweiz

gross, weil es hierzulande so viele Mischwälder gibt. Zu jeder Pilzart, die Schlatter findet, hat sie etwas zu erzählen. Sie weiss, welcher Pilz mit welchem Baum eine Symbiose eingeht. Herbsttrompeten beispielsweise seien klassische Buchen-Begleiter. Gute Pilzlerinnen und Pilzler kennen sich auch in diesem Bereich aus. «Das ist mit ein Grund, warum ich es so toll finde, wenn die Leute zu pilzeln beginnen. Es lehrt einen ganz viel über das Ökosystem Wald und dessen Zusammenhänge», sagt sie.

Waren es früher vor allem ältere Männer, kommen heute auch viele Junge und ganze Familien während der Pilzsaison im September und Oktober zu ihr und dem Team der Pilzkontrolle Wetzikon ZH. Die Pilzsuche boomt derzeit. Schlatter mahnt allerdings: «Die Vergiftungen

haben stark zugenommen. Heute wollen viele einfach spontan auf Pilzsuche gehen. Sie kümmern sich gar nicht darum, wo es eine Pilzkontrolle hat, laden auf dem Weg in den Wald rasch eine App herunter, die bei der Identifikation helfen soll.»

So funktioniere es nicht. Man müsse sich vorbereiten. Der Gang zur Pilzkontrolle sei wirklich wichtig und gerade für Anfängerinnen und Anfänger unverzichtbar. Dort kriege man die Sicherheit, was man ohne Probleme essen könne. «Dass man überall gratis seine Pilze kontrollieren lassen kann, ist ein toller Service publique.» Wer sich neu für das Pilzen interessiert, dem empfiehlt Marionna Schlatter, mit Pilzsammlerinnen und -sammlern auf die Suche zu gehen, die Erfahrung haben und ihr → Seite 46



Eierschwamm

Der Eierschwamm gehört zur Gattung der Pfifferlinge und zu den beliebtesten Pilzen überhaupt. Den gelben Speisepilz kann man nicht trocknen. Dass man ihn nur frisch essen und nicht züchten kann, macht ihn aber fast noch interessanter.

Der Eierschwamm wächst in Symbiose mit Bäumen. Zudem tut er das nur sehr gemächlich. Dem langsamen Wachstum verdankt er seine feste Konsistenz, die er auch mit dem Kochen nicht verliert.

**Parasol**

Bis zu 40 Zentimeter gross kann der Parasol werden. Weil er dazu noch aussieht wie ein kleines Sonnenschirmchen für Insekten, war sein Name schnell gesetzt (para=gegen, sol= Sonne). Nicht alle Menschen vertragen den Pilz gleich gut: Am besten schmeckt der würzige Parasol als paniertes Schnitzel. Damit er aber leichter verdaulich wird, dünstet man den Speisepilz vorher sicherheitshalber vor dem Panieren kurz an.

**Steinpilz**

Im Gegensatz zum Eierschwamm lässt sich der Steinpilz ganz wunderbar haltbar machen. Entweder man trocknet ihn oder friert den Pilz in Stücken ein. Er gehört zur Gattung der Dickröhrlinge und hat daher einen dicken Stiel mit einem weissen Netz.

Der Steinpilz, der in Schweizer Wäldern am häufigsten anzutreffen ist, ist der Fichtensteinpilz. Er wächst, der Name verrät es, vom frühen Sommer bis in den späten Herbst bei Fichten, aber auch Buchen oder Eichen.

**Flockenstieler Hexenröhrling**

Der Flockenstieler Hexenröhrling ist dunkelbraun und wächst am liebsten im Mischwald auf sauren Böden von Frühling bis in den Spätherbst. Einige behaupten, der Pilz sei dem beliebten Steinpilz geschmacklich überlegen. Wer sich selbst davon überzeugen möchte, kann bei Rezepten den Steinpilz einfach mit dem Hexenröhrling ersetzen. Man isst den Speisepilz nie roh, lieber verarbeitet man ihn in einer feinen Pilzsauce.

→ Wissen gerne teilen. «Man kann sich das Wissen fast nicht mit Büchern aneignen. Es lohnt sich, einen Kurs zu besuchen oder einem Pilzverein beizutreten», sagt sie. Ebenso wichtig: Die Zeit im Wald geniessen und sich selber nicht unter Druck setzen, dass man genug für eine Mahlzeit finden müsse. «Die Natur macht ohnehin, was sie will.» Das Schöne an den Pilzen sei eben auch, dass man x-mal durch den gleichen Wald und an den gleichen Orten vorbeigehen und jedes Mal etwas Neues und Überraschendes finden könne. «Ich finde jedes Jahr in «meinem» Wald Pilze, die ich hier noch nie gefunden habe. Und genau das macht das Mystische dieser Lebewesen aus.»

Als das Thema Essen zur Sprache kommt, merkt man rasch: Marionna Schlatter scheint in der Küche genauso versiert zu sein wie bei der Suche nach Pilzen. «Ich koche gerne und probiere Neues aus. So kam es auch zu dem Pilzbuch mit Maurice Maggi.» (Siehe Seite 48 und Rezept rechts.) Wenn jemand sagt, er oder sie möge keine Pilze, würde Schlatter diese Person gerne zu sich zum Essen einladen und verschiedene Pilze zubereiten. Dann sagt sie mit der ihr eigenen Begeisterung: «Es gibt alle Konsistenzen, von ganz hart und knackig bis ganz weich und «geschlüddrig». Die Vielfalt an Pilzen ist unendlich gross.» ●





Wenn Marionna Schlatter in «ihrem» Wald im Zürcher Oberland pilzeln geht, findet sie normalerweise «zehn bis zwölf verschiedene essbare Arten».



Waldpilz-Risotto mit wilden Heidelbeeren

Das braucht's

- 200 g frische wilde Heidelbeeren (ersatzweise tiefgekühlte)
- 200–300 g gemischte Waldpilze
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 30–50 g Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren
- Thymian, Blättchen abgezupft
- 250–300 g Risottoreis
- 100 ml Weisswein
- 500–700 ml Gemüsebrühe, heiss
- Sbrinz, gerieben

Und so wird's gemacht

Die Heidelbeeren waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Pilze putzen und je nach Grösse zerkleinern. Die Zwiebel fein schneiden, den Knoblauch fein hacken. Die Butter in einem breiten

Kochtopf schmelzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Die Waldpilze zugeben und mitdünsten. Lorbeerblatt, Wacholder, etwas frischen Thymian und den Risottoreis in den Topf geben und 3 Minuten rühren. Mit dem Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach die heisse Gemüsebrühe einrühren. Die Flüssigkeit immer erst vollständig aufnehmen lassen, bevor unter ständigem Rühren in Form einer Acht mehr Brühe zugegeben wird.

Wenn der Risottoreis etwas weich ist, aber noch leicht Biss hat, die Heidelbeeren unterziehen und 3 Minuten weiterkochen lassen. Nach Belieben den geriebenen Sbrinz unterziehen, vom Feuer nehmen und vor dem Servieren zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.

**Chilbi im Magen**

Nach all den Pilzen muss etwas Süsses her: Magenbrot mit Schokolade ist da genau das Richtige.

Werners Markt-magenbrot mini, Fr. 4.95/130 g



FOTO BEATRICE THOMMEN-STÖCKLI, ZVG

Herbstboten

Kürbiswürfeli, Zwiebeln und Knoblauch anbraten, Bouillon, Rahm und Pilze nach Lust und Laune dazugeben: Fertig ist die herbstliche Pastasauce.

Die Kürbisse Mandarin, Oranger Knirps und Butterkin gibt es zum aktuellen Tagespreis.

Ran an die Pilze!

Ob selbst gesammelt oder selbst gekauft: Zu Pilzen braucht es den passenden Begleiter. Inspiration für Saucen oder die Getränkebegleitung gibt es hier.

Durstlöcher

Es gibt Biere, die passen hervorragend zu Pilzgerichten. Das belgische Chimay Brune Bleue trinkt man zu einem gehaltvollen Pilz-Rahm-Gulasch. Weizenbier harmoniert toll mit einem in Butter und Zwiebeln angebratenen Pilztoast mit Peterli. Zu einem pilzigen Süppchen passt ein Weissbier gut. Und Sour Beer? Das trinkt man zum Dessert!

Chimay Brune Bleue: Fr. 3.95/33 cl

Feldschlösschen Weizen: Fr. 9.50/4 x 50 cl

Hoegaarden Blanche: Fr. 9.60/4 x 33 cl

Appenzeller Sour Beer: Fr. 26.95/6 x 33 cl

**Pasta passt**

Diese Fettuccine mit Steinpilz kann man kochen, wenn man die oben erwähnte Sauce macht.

Kernser Fettuccine 3 Ei Steinpilz, Fr. 5.50/400 g

Inspirationsquelle

Rezeptideen gibt es im Buch «Pilze aus Wald und Stadt» von Marionna Schlatter, Martina Meier, Gerry Amstutz und Maurice Maggi.

AT-Verlag, Fr. 42.-