

Pilzkontrolle für die Gemeinden: Anwil, Buus, Gelterkinden, Hemmiken, Maisprach, Oltingen, Ormalingen, Rickenbach, Rothenfluh, Tecknau, Wenslingen

Pilzbericht 19. Die meisten meinten: Ich habe so etwas noch nie erlebt.

Die erste Kontrolle fand am 10. August, die letzte am 5. November statt. Die Saison ging eher schleppend los. Doch plötzlich erhielt ich eifrig SMS und Telefonate mit der unglaublichen Kunde von sagenhaft vielen Pilzen. Entsprechend war der Andrang im Jundt-Huus. Mit 37 mehr Kontrollen und 41,85 Kg mehr an Speisepilzen gegenüber 2018 kann man dem Pilzjahr 2019 gar nicht anders als die Bestnote geben.

Ende August, so ab 23.8., gab's eine unglaubliche Pilzschwemme. Eine märchenhafte! Dann tönte es so auf der Kontrollstelle: „Es ist sagenhaft, paradiesisch. Man kann diese vielen Pilze gar nicht alle mitnehmen, so viele sind das. Wir haben nur die wirklich allerbesten geerntet. So viele Leute im Wald – und alle haben die Körbe randvoll.“

Da seien kleine Waldstücke, nur ein paar hundert Meter dem Waldweg entlang, „da denkt man, da ist sowieso nichts, da kann nichts sein. Und dann lachen von da drinnen die Steinpilze raus! Einige suppentellergrößer, jeder 1a, kein Wurm, keine Made, nichts. Die Steinpilze springen dich an. Ja, so etwas gibt es. Ich hatte es doch selber nicht geglaubt.“

Aber auch andere Arten treten in seltener Masse auf: Herrliche Flockenstielige Hexenröhrlinge, dazu Reizker und vor allem Champignons in Hülle und Fülle. Und im September kamen die Maronenröhrlinge dazu, kleine, ganz wunderbare, beste Qualität.

Ein treuer Besucher der Pilzkontrollstelle steht stolz am Tisch mit beiden Händen seinen vollen Korb umfassend: Da sei ein Waldstück, „vielleicht halb so groß wie ein Fußballfeld. Da fand ich an die 60 Ziegenlippen. Ich liebe Ziegenlippen ganz besonders, weil sie einen so feinen, diskreten Geschmack nach Zitronen haben.“

Und noch einer versteckte sich in jenen Tagen in den Wäldern – bis er von ihr, den Kindern oder ihrem Mann erwischt wurde: „Der Safranschirmling.“ So heißen die köstlichen Pilze, die sich safranrot verfärben, wenn man mit dem Fingernagel etwas am Stiel kratzt. Nebst den ebenfalls hoch geschätzten Parasol sind das die Pilze, die paniert und ausgebacken so fantastisch gut schmecken, dass viele sie dem Fleischschnitzel vorziehen.

Die seltene Pracht und Fülle lockte die meisten Pilzler beinahe unentwegt nach draussen, schnell nach der Arbeit, am Morgen früh... einige meinten, es sei eine regelrechte Qual, zu wissen, da draußen, da wartet das Pilzparadies – und man selbst muss arbeiten. Diese Saison lief man definitiv Gefahr, 'pilzsüchtig' zu werden.

Und das bis spät ins Jahr. Die Schleiereulen zeigten sich bis Anfangs November. Ein sehr guter Speisepilz, der in den vergangenen fünf Jahren selten anzutreffen war, stand 2019 in 'Nestern' dort, wo es noch alte und gesunde Buchen gibt.

Im September legte Nadja Rieder mit Bravour die Prüfungen zur amtlichen Pilzkontrollleurin ab und konnte mich gleich super unterstützen im Endspurt dieses aussergewöhnlichen Pilzjahres. Gesamthaft wurden von Nadja Rieder und mir 117 Kontrollen durchgeführt, dabei wurden 93,550 kg Speisepilze freigegeben und nur knapp 13 kg waren ungeniessbar oder verdorben. Giftpilze wurden 188 Stk. konfisziert, darunter der in früheren Jahren eher selten zu findende Satanspilz, welcher 2019 beinahe omnipräsent war in alten Buchenbeständen. Erfreulicherweise war in keiner der 117 Kontrollen ein tödlich giftiger Pilz.