

## Gemütliche Pilztour oder Eine Tour für das Gemüt und den Bauch - 27.08.2017

Wer hat nicht auch schon den einen oder andern schönen Pilz im Wald entdeckt und war dann aber zu unsicher, ob er für Gaumen und Bauch geeignet ist.

Die elf Teilnehmerinnen und Teilnehmer wollen auf Nummer sicher gehen und lassen sich von zwei professionellen Pilzkontrolleurinnen auf einer Pilz-Exkursion führen. Es sind Rös Öhri und Brigitte Preisig, die uns an diesem sonnigen Sonntag die Welt der Pilze näherbringen. Zu Beginn machen sie uns mit den verschiedenen Merkmalen der Pilze vertraut. Da gibt es Röhrlinge, Stopplinge, Lamellenpilze, Korallenpilze, Gallertpilze und so weiter. Sie erklären uns, wie der Pilz wächst und sich vermehrt. Und – was besonders zu erwähnen ist – es gibt kein einheitliches Merkmal für giftige, oft auch tödliche Pilze. Bei der Bestimmung von Pilzarten – essbar oder giftig – sind also nicht nur Kenntnisse, sondern auch Vorsicht und Gewissenhaftigkeit lebenswichtige Voraussetzungen.

Auf zwei Gruppen verteilt ziehen wir Richtung Wald, jede Gruppe geführt von einer anerkannten Pilzkontrolleurin. Wanderer mit verdächtig prallen Stoffsäcken kommen uns entgegen und unsere Hoffnung, vielleicht noch einige Steinpilze zu finden, ist im Sinken. Doch Kopf hoch, wir lassen uns nicht entmutigen!

Den Pilzblick auf den Boden geheftet, schlendern wir durch den Wald. Heute ist nicht Vorwärtskommen gefragt, sondern Entschleunigung. In vielen Farben und Formen warten die Pilze darauf, entdeckt zu werden. Rös und Brigitte kennen wirklich fast jedes Exemplar. Was aber wesentlicher ist, sie wissen auch, ob der Pilz essbar, nicht essbar oder gar giftig ist. Mit Begeisterung und erwartungsvoll sind wir auf der Suche nach ertragreichen Plätzchen mit den Köstlichkeiten. Nach und nach füllen sich auch unsere Säcke mit den Schätzen des Waldes.

Nach ca. zweieinhalb Stunden treffen sich beide Gruppen wieder bei den Autos. Und nun die Überraschung: Rös und Brigitte inspirieren uns mit ihren selbstgemachten Pilzbuttermilchbrötchen und eingelegten Pilzen. Mit einem Gläschen Weisswein stossen wir auf unser „Jagdglück“ an. Bevor wir uns verabschieden und uns auf den Heimweg machen, kontrollieren unsere Pilzguides nochmals jeden Pilz und übergeben uns dazu ein Formular mit Namen und Zubereitungsart der Pilze ab.



unsere Pilzquipe

Hier noch einmal ein grosses Dankeschön an Rös und Brigitte für die spannende und professionelle Führung.

Ja, liebe Leser, jetzt möchtet ihr natürlich wissen, wo wir all die schönen Trophäen gefunden haben. Aber da sind wir nicht anders als die Appenzeller, denn wir verraten es euch nicht! - Kommt doch nächstes Jahr selber mit.

Gabriella Roth