

DIE WALDMEISTER

Allein 3000 bis 4000 Pilzarten wachsen im Bayerischen Wald.
Ein Gang ins Gehölz und in die Küchen der Region offenbart
bodenständige Delikatessen

Die Guten ins Körbchen: Eingesammelt sind bereits Maronenröhrlinge (braune Hüte) und Schiefknollige Anis-Champignons (weiße Hüte). Im Moos stehen zwei schöne Birkenpilze. Alle drei Arten sind beliebte Speisepilze



Gaumenkunst: Josef Koller vom Wirtshaus Osl in Bad Kötzing bei der Zubereitung einer Salatvorspeise



Saisonschluss: Wenn der erste Frost kommt, ist die Pilzzeit vorbei. Im goldenen Herbst kann sich die Suche noch lohnen

Wie Herr Seebauer* mit Vornamen heißt, fällt Markus Schmelmer auch nach längerem Nachdenken nicht ein. Oder wo der Mann wohnt. Oder gar, wie alt er ist. Dieser Herr Seebauer redet nicht viel. Meistens bekommt ihn der Besitzer von Gut Schmelmerhof in St. Englmar gar nicht zu Gesicht. Denn eigentlich kommt Herr Seebauer nur hinten zur Küchentür herein. Und dort geht er auch wieder hinaus. Wortlos. „Herr Seebauer ist etwas scheu“, sagt der Hotelier fast andächtig. „Und er kommt ja auch nur, wenn er was hat.“

Und wenn Herr Seebauer „was hat“, dann ist es völlig gleichgültig, wie verschoben und geheimnisvoll er ist. „Die Qualität, die er bringt, ist einfach großartig“, sagt Thomas Heinrich, der Sous-Chef des Restaurants von Gut Schmelmerhof. Er meint die Pilze, die Herr Seebauer sammelt und verkauft. Während Heinrich für ein Kilo Steinpilze auf dem Markt rund 30 Euro einkalkulieren muss, nimmt Herr Seebauer gerade mal die Hälfte. Und wegen dieses Preis-Leistungs-Verhältnisses nimmt der Koch auch die Schrullen und Unwägbarkeiten des Lieferanten gelassen. „Manchmal kommt er täglich, dann wieder nur alle drei Wochen.“ Aber wenn er am Hintereingang steht, müssen Thomas Heinrich und Chefkoch Alfons Walser spontan reagieren und Pilzgerichte auf die Karte zaubern. Anrufen können sie Herrn Seebauer nicht – seine Telefonnummer hat er nie verraten.

„Das sind Schattengeschäfte“, sagt Martin Koller und lächelt. Er betreibt mit seinem Bruder Josef in sechster Generation das Wirtshaus Osl in Bad Kötzing. Und auch er verwendet Pilze von Privatsammlern. Nur Koller hat noch nicht mal einen Namen parat. Und eigentlich will er offiziell auch gar nichts kaufen, denn eine Rechnung mit ausgewiesener Umsatzsteuer und Anschrift stellen die Herren Seebauers natürlich nicht aus. Aber wenn einer der Sammler mit einem Kofferraum voller

Steinpilze vorfährt, dann nimmt er ihm halt doch welche ab. Zwei Körbchen für 10 Euro, das ist unschlagbar. Von der Qualität ganz zu schweigen. Frische und qualitativ exzellente Ware ist unabdingbar, „denn die Zeiten, als man den Leuten Dosenchampignons vorsetzen konnte, die sind vorbei“. Falls mal keiner seiner Schattenagenten auftaucht, muss Koller zu den ansässigen „Pilzbaronen“ wie Zwicknagl oder Niklas. „Und das geht dann ins Geld“, sagt er.

Pilze stehen fast überall rund um Bad Kötzing auf der Speisekarte. Regionale Küche ist für die meisten Gastronomen hier mehr als ein Lippenbekenntnis und auch keine künstlich kreierte Philosophie,

sondern eine über Jahrzehnte gewachsene Selbstverständlichkeit. In diese Gegend kommt selten jemand aus der großen Stadt und macht einen schicken Laden auf. Hoteliers und Küchenchefs sind hier mit glücklichen Rindern, frischen Wiesenkräutern und „Schwammerln“, wie Pilze in Bayern heißen, aufgewachsen. Viele haben den Betrieb von ihren Eltern übernommen.

Das Osl gibt es seit 1853. Das Gebäude ist noch älter – es hat seinen Ursprung im 14. Jahrhundert. Innen erwartet den Gast jedoch kein bemüht heimeliges Bauernstüberl. „Es ist alles etwas moderner interpretiert“, sagt Martin Koller und untertreibt ein wenig. Mit dem stillicheren

Interieur, das sie aus dem Holz einer alten Scheune zimmern ließen, mit den lässigen Gerichten von Josef Koller, der einst in München bei Käfer kochte, könnte das Osl auch in einer Metropole bestehen. Muss es aber nicht.

Es ist ein frischer Oktobermorgen. Wir wollen dem Geheimnis näherkommen und wandern mit Josef Simmel, einem Fachmann in Sachen Großpilze, Moose und Flechten von der Universität Regensburg, südlich von Bad Kötzing von der Wallfahrtskirche Weißenregen hinunter bis zum Höllensteinsee. Der Nebel klebt über den Wiesen, die Luft riecht erdig und ist so, wie sie es in der Stadt niemals sein kann. Eine

solche Luft gibt es nur in Gegenden wie dieser. Das Echte und Unangetastete dieser Region ist quasi zu atmen. Und fast wollen wir glauben, auch die Ruhe hören

Pilzsucher bleiben am liebsten für sich. Wenn sie sich doch im Wald begegnen, kann es sogar zu Handgreiflichkeiten kommen

zu können, was natürlich Unsinn ist – es ist eben einfach nur sehr still.

Das Gebiet ist eine gute Pilzgegend für den Otto Normalsammler. Herr Seebauer und die anderen Waldmenschen haben aber wohl ihre eigenen Reviere. —>

Bad Füssing

Ihr Treffpunkt für Gesundheit und Wohlbefinden



Wunderschön im Bayerischen Golf- und Thermenland nahe der Dreiflüssestadt Passau gelegen, ist Bad Füssing ein Kur- und Urlaubsort der Extraklasse.

BAD FÜSSING HEISST LEGENDÄRES HEILWASSER, vielseitige Gesundheitsangebote und Naturerlebnis mit einem einzigen Ziel: Ihr ganzheitliches Wohlbefinden durch umfassende Gesundheitskompetenz zu stärken.

GESUNDHEIT, DIE GANZHEITLICH WIRKT UND SPASS MACHT – das ist Bad Füssing. Das Spektrum der Heilmethoden ist einzigartig und erstreckt sich von traditioneller bis zur Hightech-Medizin. Aufgrund seiner einmaligen Wirkstoffkombination wird das legendäre schwefelhaltige Thermalwasser vor allem zur Behandlung von Erkrankungen des gesamten Bewegungsapparats eingesetzt.

HIER FINDEN SIE GESUNDES VERGNÜGEN – Das Heilbad bietet in 3 Thermen mehr als 100 Therapie- und Entspannungsbecken und verfügt mit zusammen 12.000 m² Wasserfläche über Deutschlands weitläufigste Thermenlandschaft. Genießen Sie die heilsame Wirkung der Thermen, das unvergleichliche Therapie- und Wellnessangebot und nehmen Sie sich eine entspannende Auszeit vom Alltag.

GENIEßEN SIE OPTIMALE MEDIZINISCH-THERAPEUTISCHE BETREUUNG, ausgezeichnete Präventions- und Wohlfühlrichtungen sowie unzählige Sport- und Freizeitangebote, eine herrliche Naturlandschaft und nette Gastgeber.

„Bad Füssing zum Kennenlernen oder Wiederentdecken“

ab 295,00 € p.P./DZ

Ein paar Tage Auszeit vom Alltag. Sich selbst was Gutes tun und verwöhnen lassen. Hier finden Sie Glück für Körper und Seele und schöpfen neue Kraft und Energie.

- ✓ 7 Übernachtungen mit Frühstück inkl. Kurbeitrag
- ✓ 6x Thermalbadespaß
- ✓ Gesundheitsprogramm nach Ihren Bedürfnissen: Aqua-Walking/Aqua-Jogging oder Hatha-Yoga oder Qi-Gong

Weitere interessante Angebote auf Anfrage!



Pilzliebhaber: Der Mykologe Josef Simmel betrachtet eine Gruppe von Knopfstieligen Rübblingen – eine ungiftige Pilzart, die nicht auf den Teller gehört

Hochgradig geheim, keiner würde je verraten, wo er sucht und wo er mitunter auch findet. Vermeintlicher Konkurrenz wird hier mit paranoidem Argwohn begegnet. Jeder Mitwisser ist einer zu viel, deshalb bleiben Sammler besser unerkannt. „Pilzsucher sind eigen“, sagt Mykologe Simmel und lächelt, „da kann es schon mal zu

pflanzungen, und Fichten sind gut für Steinpilze.“ Der Steinpilz, den jagen sie eben alle. Er ist der absolute Superstar, Simmels Ranglistenester unter seinen „Top Five“ – gefolgt vom Pfifferling, dem Maronenröhrling und Wiesenchampignon, Rotkappe/Birkenpilz und dem Flockenstieligen Hexenröhrling.

zieht er dann doch immer wieder Hochtoxisches aus den Weidenkörbchen. Und dann hört er immer denselben Satz: „Der sah gar nicht giftig aus.“

Josef Simmel geht in die Hocke und zupft vorsichtig einen Pilz heraus, dreht ihn zwischen Daumen und Zeigefinger, bröckelt ein Stück vom Hut ab, riecht daran. Erst jetzt weiß er: „Ein Gebänderter Milchling – nicht zu empfehlen.“ Manche Arten muss er sogar im Labor untersuchen, um zu wissen, ob sie genießbar sind. Deshalb versteht er nicht, wie unvorsichtig manche Sonntagssammler sind. Simmel deutet auf einen unscheinbaren Pilz mit einem hübschen, goldgelben Hut. „Ein Nadelholzhäubling. Absolut tödlich.“ Und das Verhängnis ist, dass er häufig mit dem essbaren Stockschwämmchen verwechselt wird. Als besondere Pointe der Natur stehen beide oft auch noch einträchtig nebeneinander – oder gar lustig durchmischt in großen Gruppen.

Keine 60 Meter weiter stapft Josef Simmel zum ersten Mal ins knöcheltiefe Moos abseits des Wegs. Es fühlt sich an, als laufe man auf einer Latexmatratze. „Da, ein Birnenstäubling. Essbar, wenn er weiß und jung ist.“ Ein paar Schritte weiter entdeckt er einen Wasserfleckigen Rötleritterling, auch er ist essbar, ein mittlerer bis guter Speisepilz. Aber diese Namen? Stinkender Nadelschwindling, Zottiger Schillerporling. Wer um Himmels willen denkt sich so was nur aus? Bei lang bekannten Arten wie dem Pfifferling sind die Namen seit Jahrhunderten überliefert, für Neuentdeckungen gibt es keine Regel, meist sind ihre Namen angelehnt an die wissenschaftliche Bezeichnung. „Der gebräuchlichste setzt sich durch“, sagt Simmel emotionslos.

Und zu entdecken ist noch einiges. Weltweit soll es rund 1,5 Millionen Pilzarten geben. Erforscht seien vielleicht 100 000, schätzt Josef Simmel. Etwa 10 000 gebe es allein in Bayern, davon 3000 bis 4000 im Bayerischen Wald. Simmel kennt sie, denn natürlich war er hier schon unzählige Male. Langweilig wird es dennoch nicht. „Man ist nie fertig“, sagt er, „es können in demselben Gebiet immer neue Arten wachsen.“ →

Es gibt Pilzsorten, die zunächst einmal „totgekocht“ werden müssen, damit sie sich überhaupt zum Verzehr eignen

Handgreiflichkeiten kommen, falls einer den anderen in seinem Gebiet erwischt.“

Wir betreten den Gruberwald. Es duftet nach frisch gesägtem Holz. Josef Simmel hat die Witterung aufgenommen. In seinem runden Gesicht sind die Wangen gerötet, sein Blick ist gesenkt, fokussiert aufs Unterholz. „Im gesamten Bayerischen Wald finden sich große Fichtenan-

An diesem Tag findet Simmel keinen Steinpilz. Warum, das kann auch der Experte nicht erklären. Pilze sind eben unberechenbar. Aber er interessiert sich ja nicht nur für die bekannten Arten, sondern auch für Pilze, die der gewöhnliche Sammler stehen lässt, weil er nicht weiß, ob sie genießbar sind. Zumindest hofft Simmel das, denn bei der Pilzberatung



Schirmherrschaft: Hier wächst der Dunkle Hallimasch aus einem Fichtenstumpf, einem beliebten Nährstofflieferanten dieser Pilzart

Wir sind seit dem Betreten des Waldes noch keine 200 Meter weit gekommen, da entdeckt Simmel einen Hallimasch. Wieder so ein Name. Simmel vermutet, er sei abgeleitet von „Heil im Arsch“ – der Volksmund war früher oft derb. Der Genuss des erdigen und bitter schmeckenden Gewächs-

nur der Fruchtkörper. Das eigentliche Gewächs ist im Boden versteckt. Beim Hallimasch kann das extreme Formen annehmen. Kaum zu glauben, aber das größte Lebewesen der Welt ist ein Hallimasch: Er wächst seit gut 2400 Jahren in Oregon, USA, und ist 880 Hektar groß und etwa

Ein Sammler brachte einst vier Rucksäcke aus dem Wald, gefüllt mit 60 Kilo Pilzen. Als gute Ausbeute gelten 30 Kilo – im Jahr

ses soll jedenfalls gegen Verdauungsbeschwerden und Hämorrhoiden wirken. „Manche lieben ihn, manche hassen ihn“, sagt der Experte, für einige sei er sogar unverträglich, das hänge ganz von der Körperchemie ab. „Totkochen“ müsse man ihn vor dem Verzehr in jedem Fall. Wie auch immer, der Hallimasch ist ein wunderliches Ding. Wie bei jedem Pilz ist das, was wir gemeinhin als Pilz bezeichnen, ja

600 Tonnen schwer. Das meiste davon befindet sich unter der Erde.

Im Stop-and-go-Rhythmus wandern wir einige Kilometer, und irgendwann wiederholen sich die Pilze nur noch, sodass sich Simmel auch nicht mehr jeden einzelnen genauer ansehen möchte. Der Weg ist wie ein Märchenwald von Wurzeln durchzogen, ein Bächlein rauscht im Hintergrund. Vielleicht versteckt sich Herr

Seebauer irgendwo hinter einer Fichte. Wir wissen es nicht, er ist weder zu sehen noch zu hören – kein verräterisches Knacken trübt die vollkommene Stille. Als der Wald endet, ist es noch längst nicht vorbei. An seinem Rand schießen die Pilze – nun ja – eben wie Pilze aus dem Boden. Auf einer lang gestreckten Weide hinunter zum Fluss erspäht Josef Simmel noch ein paar Wiesenchampignons, Maronenröhrlinge und Trompetenpfefferlinge, sodass selbst an diesem unterdurchschnittlichen Pilztag der Korb am Ende proper gefüllt ist.

Weder Herrn Seebauer oder einem seiner Konkurrenten noch einem Küchenchef sind wir begegnet. Auch das hätte passieren können, gibt es doch viele Köche, die leidenschaftlich gern Pilze sammeln. Markus Fischer ist so einer. Der Niederbayer hat eine quadratisch-kompakte Statur und ein donnerndes Timbre in der Stimme. Er ist in der Region aufgewachsen, da wird man unweigerlich zum Schwammerlsucher – Fischer selbst macht es seit seinem vierten Lebensjahr. Heute arbeitet er im Restaurant des Adventure-Camps Schnitzmühle nahe Viechtach, dem „ersten Thai-Bay-Restaurant des Planeten“, wie er stolz sagt. In diesem Unikat verbindet er die bayerische mit der thailändischen Küche. Was zu Gerichten führt wie „Schweinebraten thailändisch mit Lauchzwiebeln und Schwammerln“. Letztere hat Fischer nicht selten im Wald hinter dem Restaurant selbst gefunden.

Auch die Gebrüder Koller vom Wirtshaus Osl sammeln. Natürlich. „Rotkappen oder Egerlinge, die hol ich selbst, die brauch ich nicht zu kaufen“, sagt Martin Koller. Seine Ausbeute ist ganz ordentlich. Nur an Spezialisten wie Herrn Seebauer kommt er nicht heran. Thai-Bay-Erfinder Markus Fischer erinnert sich, dass einmal einer in seiner Küche stand, der vier Rucksäcke am Körper trug, in denen gut 60 Kilo Pilze waren. Die Ernte eines Tages. Fischer musste sich erst mal setzen. Als ambitionierter Sammler kommt er auf gerade mal 30 Kilo – im Jahr.

—> Info Natur ab Seite 118

GESUNDHEITSURLAUB IN EINER LANDSCHAFT WIE AUS DEM BILDERBUCH...

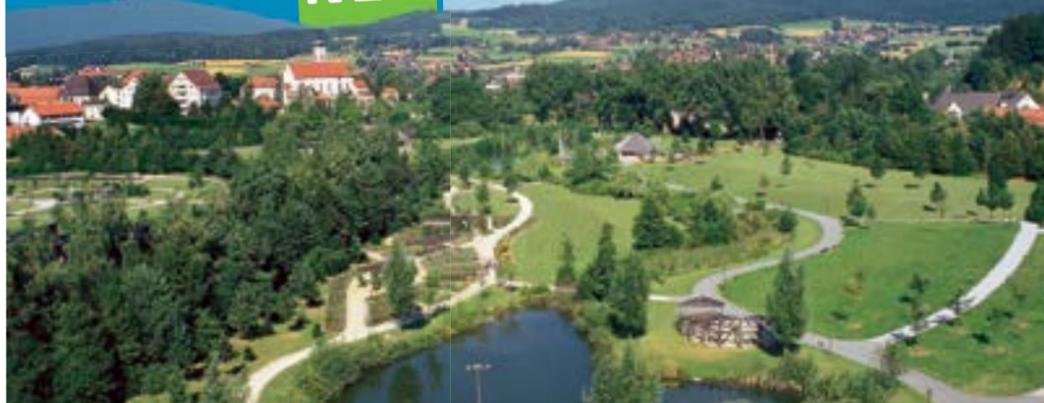
- Erste Deutsche Klinik für Traditionelle Chinesische Medizin
- Reha-Klinik für Orthopädie + Neurologie
- ambulante Kneippkurbetriebe
- familienfreundliche Ferienwohnungen
- AQACUR Bade- und Saunawelt
- Wandern in den endlosen Wäldern des Bayerischen Waldes
- 12,3 ha großer Kurpark

Bad Kötztlinger Lebensstilprogramm:
Werden Sie zum Manager Ihrer eigenen Gesundheit!

NEU

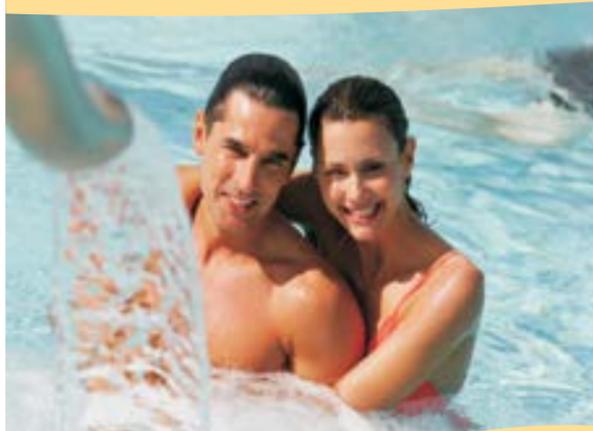


ERHOLEN · ENTSPANNEN
WOHLFÜHLEN



Kurverwaltung & Tourist-Info · Herrenstraße 10 · 93444 Bad Kötztling
Tel. 09941/602-150 · Fax 09941/602-155 · tourist@bad-koetzing.de

www.bad-koetzing.de • www.aqacur.de



Bad Staffelstein

Die Obermain Therme Bad Staffelstein bietet Bayerns wärmste und stärkste Thermalsole. Eingerahmt von der Wallfahrtsbasilika Vierzehnheiligen, dem Kloster Banz und dem Staffelberg liegt Bad Staffelstein im Gottesgarten am Obermain.

Meeresrauschen für zwei ab 106,50 € pro Person:

- 2 Übernachtungen mit Frühstück**
- 1 x Tageskarte ThermenMeer & SaunaLand der Obermain Therme**
- 1 x Wellness Massage (15 Min.)**
- 1 Candle-Light-Dinner (3-Gänge-Menü)**

Kur & Tourismus Service, Bahnhofstraße 1,
96231 Bad Staffelstein, Telefon: 09573/3312-0
www.bad-staffelstein.de

