

Ein überdimensionierter Fliegenpilz aus Holz prangt außen am Gebäude. Drinnen herrscht in der ehemaligen Hornberger Gewerbeschule Klassenzimmeratmosphäre. Die rund zwölf Anwesenden sind dem Schulalter allerdings deutlich entwachsen und finden sich allesamt freiwillig ein. Da ist Ludwig, ein junger Biologe aus Freiburg, Gabriele, eine Heilpraktikerin vom Niederrhein und Hubert, ein Werkzeugmacher aus Rottweil. Auch Bruno aus der Schweiz, der in einem Gefängnis unterrichtet, hat den Weg in die Schwarzwälder Pilzlehrschau gefunden.

Alter und Berufe können kaum unterschiedlicher sein, doch eins eint sie alle: Sie fasziniert die Welt der Pilze, der Funghi, die neben Pflanzen (Flora) und Tieren (Fauna) ein eigenständiges Lebensreich bilden. Fast alle haben bereits Kurse besucht und sind in einem Pilzverein aktiv. Die Institution existiert bereits seit 1962 und bietet Seminare für Einsteiger und Fortgeschrittene, in sich Theorie und Praxis stets abwechseln.

Das Schöne an dieser Schule: Hier lässt sich Bewegung an der frischen Luft in der Bilderbuchlandschaft des Schwarzwalds mit Weiterbildung verbinden. Die Wälder rund um Hornberg und das Gutachtal sind nicht nur pilzreich, sondern – viel entscheidender – auch pilzartenreich. Wer mag, hängt noch ein paar Tage an Pilzseminar dran und geht wandern.

Die erste Exkursion steht an. Hochmotiviert und heiß auf Pilze strömen alle in den umliegenden Wald aus Fichten und Kiefern. Kaum einer hat sich vorher gekannt, aber schnell bilden sich kleine Suchgemeinschaften. Erstaunlich: Ebenstanden die Männer und Frauen noch in roten, blauen und grünen Regenjacken gut sichtbar auf dem Feldweg – dann hat der Wald sie alle binnen einer Minute verschluckt. Es sei erwähnt, dass es für Menschen mit eher gering ausgebildetem Orientierungssinn nützlich sein kann, sich jemandem anzuschließen, der das Auto garantiert wiederfindet.

Hubert Schaub aus Rottweil hat seinen Wanderstock aus Schweden mitgebracht: „Damit geht's quersfeld ein leichter.“ Der 63-Jährige sammelt bereits seit seiner Kindheit Pilze und weiß: Nicht immer gleicht das Gelände einem Märchenwald, in dem man rotkäppchengleich mit Körbchen über ebenes, bemoostes Gelände flaniert und die Pilze gut sichtbar auf einen warten. Häufig müssen Pilzsammler über Totholz kraxeln oder sich durch Brombeerhecken kämpfen. Eine einzelne Ranke genügt als Stolperfalle.

Das Pilzglück lässt jedoch nicht lange auf sich warten. Erst kreuzt ein rötlicher Steinpilz den Weg einer Finderin: ein Kiefernsteinpilz, vermutet sie. Dann folgen einige Täublinge. Die Gattung der Russula enthält wohlgeschmeckende Arten wie den Frauentäubling, aber auch sehr bittere und daher ungenießbare Arten. Da diese Gattung aber keine tödlich-giftigen Arten enthält, besteht hier kein Risiko außer einem scharfen Bitzeln auf der Zunge. Für Gabriele Blesing aus Rees sind sie die Entdeckung: „So viele verschiedene Täublinge habe ich bei mir noch nie gesehen.“ Auch ihre allererste Krause Glucke landet im Körbchen.

Die Flockenstieligen Hexenröhrlinge bleiben jedoch stehen, denn obwohl sie herausragende Speisepilze sind, kennen die meisten Seminarteilnehmer diese Art schon. Bei den drei- bis fünftägigen Seminaren geht es nicht darum, möglichst viele Speisepilze für die eigene Pfanne aus dem Wald zu karren. Zum einen darf jeder in Baden-Württemberg nur ein Kilo pro Person und Tag sammeln. Zum anderen soll jeder einzelne während der Ex-



Unsere Autorin Geraldine Friedrich ist im Glück: Rund um Hornberg im Mittelschwarzwald spüren die Pilze körbeweise aus dem Waldboden. Die Krause Glucke (unten li.) und die Espenrotkappe (unten re.) sind ausgezeichnete Speisepilze – sogar der Amethystfarbene Lacktrichterling (oben li.) ist essbar. Nur der Erdstern (oben re.) ist ungenießbar. Fotos: Geraldine Friedrich



Ein Paradies für Glückspilze

Es gibt viele gute Gründe nach Hornberg zu reisen. Einer davon ist die Schwarzwälder Pilzlehrschau / Von Geraldine Friedrich

kursion lediglich einige wenige Exemplare einer ihm unbekanntem Art sammeln, möglichst in verschiedenen Altersstadien, um diese später im Klassenzimmer anhand eines Bestimmungsschlüssels korrekt zu identifizieren.

Größe und Farbe eines Fruchtkörpers (das ist der Teil des Pilzes, der überirdisch wächst) gelten dabei eher als unsichere Merkmale. Viel aussagekräftiger sind dagegen Geruch, Sporenpulver- sowie Milchfarbe, Aufbau und Biegsamkeit der Lamellen und Poren, Beschaffenheit der Stielbasis und die Frage, ob sich der Stiel eines Lamellenpilzes spröde wie Käse brechen lässt oder bei dem Versuch wie ein Strohalm auffasert. Letzteres ist gerade für Einsteiger ein wichtiges Merkmal, um zum Beispiel den tödlich-giftigen Grünen Knollenblätterpilz von einem

vermeintlich ähnlichen Täubling mit grünlichem Hut zu unterscheiden. Letztendlich kommen die meisten Pilzschüler doch, um sich speisepilztechnisch fit fürs heimische Revier zu machen und ihr Repertoire abseits von Steinpilzen und Pfifferlingen zu erweitern.

Letztgenannte Arten setzt übrigens auch die Hornberger Gastronomie bei der Zubereitung ihrer hervorragenden badischen Küche ein. Einige Wirte sammeln mit spezieller Genehmigung sogar selbst. Und dies führt zum zweiten Grund nach Hornberg zu reisen: Selten isst man so gut wie in der badischen 4300-Einwohner-Gemeinde. Als da wären beispielsweise Rehnüsschen auf gebratenen Steinpilzen mit Kürbisgnocchi im „Adler“, die Pilzrahmsuppe und das Rump-

steak mit hausgemachter Kräuterbutter im „Tannhäuser“, die Kalbsleber mit Spätzle in der „Rose“, die selbstgezüchtete Forelle mit Mandelbutter im „Gasthof Lauble“ und die Steinpilzravioli mit grünem Pesto im „Turm“, der zwar nur wenige Meter vom „Landgasthof Lauble“ entfernt liegt, sich aber faktisch schon in Lauterbach und damit in Schwaben befindet.

Sympathisch ist auch, wie Hornberger Hoteliers und Gastronomen miteinander umgehen. „Es gibt keine besseren Bratkartoffeln als die im 'Lamm'“, lobt etwa Rose-Wirtin Marleen die Konkurrenz. Ja, man halte schon zusammen, erzählt die 30-Jährige. Wenn der eine ausbeucht ist, schicke er die Gäste eben drei Häuser weiter und umgekehrt – Pilze servieren sie fast alle.



Im idyllisch gelegenen Schwarzwald-Örtchen Hornberg lässt es sich auch vorzüglich speisen – etwa bei „Adler“-Wirtin Edeltraud Vogel, die hier Rehnüsschen mit Kürbisgnocchi serviert. Fotos: Geraldine Friedrich



INFORMATIONEN

- **Anreise:** Per Zug ab Heidelberg über Offenburg nach Hornberg in knapp 2,5 Stunden, genauso lange dauert die Anreise mit dem Auto.
- **Übernachten:** Hotel „Adler“, DZ/F ab 86 Euro, für weitere 26 Euro pro Person hat man als HP ein Vier-Gänge-Menü inklusive (www.hotel-adler-hornberg.de); Hotel „Myhome“, DZ/F ab 120 Euro, alle Zimmer in dem stylishen Hotel mit Balkon/Terrasse (<https://hotelmyhome.de>)



- **Essen und Trinken:** Zentral entlang der Hauptstraße liegen „Rose“, „Adler“ und „Tannhäuser“ (www.tannhaeuser-hornberg.de); <https://hornberg-rose.de>. Der Landgasthof „Lauble“ und der „Turm“ befinden sich zehn Autominuten entfernt auf dem idyllischen Fohrenbühl (www.landhaus-lauble.de; www.der-turm-fohrenbühl.de). Tipp: Im „Turm“ auf den Turm klettern und die Aussicht bis zu den Vogesen genießen. Das „Lamm“ liegt im Ortsteil Schwabenbach (www.lamm-hornberg.de). Alle bieten eine sehr gute badische Küche zu fairen Preisen. Viele Restaurants sind auch gleichzeitig Hotel oder Pension.
- **Pilze:** Die Seminare der Schwarzwälder Pilzlehrschau kosten pro Tag etwa 40 Euro, Programm und Buchung über www.pilzzentrum.de.
- **Ausflüge:** Im Sommer unbedingt das schön gelegene Hornberger Freibad besuchen. Hornberg verfügt auch über viele Wanderwege, unter anderem zum Schloss mit toller Aussicht. Nicht nur bei schlechtem Wetter lohnt der Besuch des Duravit Design Centers samt weltgrößter Kloschüssel am Duravit-Hauptsitz (Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 12-16 Uhr, Eintritt frei, www.duravit.de).
- **Allgemeine Auskünfte** gibt es unter www.hornberg.de

UNNÜTZES REISEWISSEN

(srt) Oft sind es die kleinen Dinge und wenig beachteten Fakten, die auf Reisen einen nachhaltigen Eindruck hinterlassen. Ebenso wie das vermeintlich unnütze Reisewissen, das Länder und Regionen in ein anderes Licht rücken kann. Neben Wissenswertem gibt es nämlich auch viel Erstaunliches, Interessantes und Amüsantes aus der Welt des Reisens, das daheim für Unterhaltung sorgen kann. Für alle, die gerne mal mit wenig bekanntem Wissen über Reiseziele auftrumpfen möchten – hier der entsprechende Input:

■ **Dünn machen:** Die schmalste Straße in London heißt Emerald Court und ist gerade mal 66 Zentimeter breit.

■ **Für bare Münze:** Die Münzstätte von Kremnica in der Slowakei gilt als das älteste Unternehmen der Welt, das durchgehend in Betrieb ist. Münzen werden hier bereits seit dem Jahr 1328 geprägt – darunter auch die slowakischen Euromünzen.

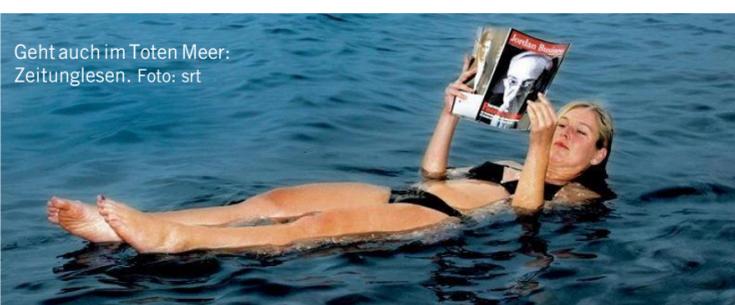
■ **Land der Aufrichtigen:** Der Name des westafrikanischen Binnenstaats Burkina Faso, das bis 1984 noch Obervolta hieß, bedeutet übersetzt „Land der aufrichtigen Menschen“.

■ **Zipfelgipfel:** Der südlichste Zipfel Afrikas ist nicht, wie oft angenommen, das Kap der guten Hoffnung, sondern das etwa 150 Kilometer weiter südlich gelegene Kap Agulhas. Dieses markiert zugleich die imaginäre Trennlinie zwischen dem Atlantik und dem Indischen Ozean.

■ **Zülig:** Das Schienennetz der Deutschen Bahn misst 34 000 Kilometer Länge. Dieses umfasst darüber hinaus 71 000 Weichen, 25 000 Brücken und 700 Tunnel.

■ **Verwässert:** Der durchschnittliche Salzgehalt des Atlantischen Ozeans liegt bei etwa 3,54 Prozent. Im Pazifik sind es 3,45 Prozent und im Indischen Ozean 3,48 Prozent. Der Salzgehalt in der Nordsee liegt bei 3,2 bis 3,5 Prozent, in der Ostsee bei 0,2 bis 2,0 Prozent. Im Mittelmeer sind es 3,8 Prozent, im Toten Meer im Schnitt 28 Prozent.

■ **Glaubenssache:** In Norwegen ist seit 2012 das evangelisch-lutherische Bekenntnis nicht mehr Staatsreligion, obschon rund 85 Prozent der 4,7 Millionen Norweger der Kirche angehören. Somit bedarf das Ernennen von Bischöfen auch nicht mehr der Zustimmung der Regierung. Abgeschafft wurde ferner die Regelung, wonach mindestens die Hälfte der Minister dem evangelisch-lutherischen Glauben angehören müssen. Nur die Mitglieder der Königsfamilie haben keine Wahl und müssen weiterhin der Kirche angehören.



Geht auch im Toten Meer: Zeitunglesen. Foto: srt

■ **Bettgeschichten:** Eine rekordverdächtige Auslastungsrate verzeichnet das Atoll Ocean Resort auf Deutschlands einziger Hochseeinsel Helgoland. Von 2013 bis 2023 ist das Designhotel vollständig ausgebucht. Denn der Energiekonzern WindMW aus Bremerhaven hat als Betreiber des vor Helgoland gelegenen, rund 1,2 Milliarden Euro teuren Windparks „Meerwind“ alle 50 verfügbaren Zimmer und Suiten des Nobelhauses für zehn Jahre komplett exklusiv für seine Mitarbeiter und Gäste angemietet.

■ **Alles was Recht ist:** In der Kleinstadt Middleborough, einer 24 000-Seelen-Gemeinde im US-Bundesstaat Massachusetts, ist es seit 2012 verboten, öffentlich zu fluchen. Wer für Unbeteiligte hörbar vulgäre Ausdrücke benutzt, kann für diese Ordnungswidrigkeit zu einer Geldbuße von mindestens 20 US-Dollar verknackt werden.

■ **Sprachschatz:** Deutsch ist in gleich sieben Ländern Amtssprache. Neben Deutschland, Österreich und der Schweiz sind dies Belgien, Luxemburg, Liechtenstein und Italien.

■ **Notdurft-Not:** Die staatliche Nederlandse Spoorwegen führt in den holländischen Zügen ohne Toiletten seit 2012 Urinbeutel für etwaige Notdurft-Notfälle mit. Die werden von den Zugbegleitern der Züge aus der Baureihe „Sprinter“ für den Bedarfsfall vorgehalten. Nach Gebrauch kann der Urinbeutel mit wenigen Handgriffen versiegelt und dann im Müll entsorgt werden. Da sich die Begeisterung seitens der Fahrgäste in Grenzen hält, beschäftigte sich sogar das niederländische Parlament mit dem Vorgang. Mit dem Ergebnis: Ab dem Jahr 2025 müssen alle Züge des Landes wieder serienmäßig mit Toiletten ausgestattet sein.

■ **Liebschwüre:** Seit Oktober 2012 kann in England und Wales auch nachts geheiratet werden. Zuvor galt ein 1837 eingeführtes Gesetz, wonach sich Paare nur zwischen acht und 18 Uhr das Jawort geben durften. Eine Verpflichtung für Geistliche, Hochzeiten auch nachts zu zelebrieren, gibt es jedoch nicht.