

Feuchte Wärme lässt Pilze kräftig spießen

Fachmann berichtet über gute und gefährliche Schwammerl

Altusried/München (sh). Hohe Luftfeuchtigkeit am frühen Morgen, Wärme und ein ordentlich feuchter Boden – das sind die Zutaten, die es für eine gute Pilzsaison braucht. Und die steht dem Oberallgäu aller Wahrscheinlichkeit nach bevor – sagt einer, der es wissen muss. Seit vielen Jahren dreht sich im Leben von Manfred Knobloch alles um Pilze. Bei der Verbraucherzentrale Kempten hat er schon Sammler beraten, Volkshochschulkurse gegeben und seit einigen Jahren steht er auch an der Spitze des Vereins „Pilzfreunde Altusried“.

Steinpilze, Pfifferlinge, Hexenröhrling und Täublinge – diese Arten werden laut Knobloch in den nächsten Wochen zu Hauf in der Natur zu finden sein. Das Wetter jedenfalls spiele mit. Das Wachstum der Pilze beobachtet Knobloch und seine Freunde unter anderem im vereinseigenen Zuchtgarten. Beispielsweise der im Allgäu häufig vorkommende Fichtensteinpilz habe ab August Saison, sagt Knobloch. Dabei sei eigentlich fast das ganze Jahr Pilzzeit. Selbst im Januar könne

man schon die ersten Pilze finden. Doch das Pilzvergnügen hat auch eine Schattenseite – die giftigen Arten. Selbst Persönlichkeiten wie Buddha, Papst Klemens VII. und der römische Kaiser Claudius sollen schließlich nach dem Genuss von Pilzen gestorben sein.

Als ehrenamtlicher Pilzberater hat der Altusrieder davon schon jede Menge zu sehen bekommen. Mit Abstand am häufigsten zu Vergiftungen führe der weiße Knollenblätterpilz. Und das einfach aus dem Grund, weil Laien ihn leicht mit einem Champignon verwechseln können. Knobloch rät deshalb, im Zweifelsfall eben einen Pilzberater aufzusuchen. Davon abgesehen, gelte: „Was man nicht kennt, sollte man auch nicht sammeln.“

Wer vorhat, sich bei einem Berater Hilfe zu holen, sollte laut Knobloch folgendermaßen vorgehen: Ein bis drei verschieden alte Fruchtkörper des Pilzes mitnehmen. Dabei sei es wichtig, mit einem Pilzmesser die gesamte Basis aus der Erde zu lösen. Denn so bleibe auch die Basis erhalten, wo sich häufig wichtige Merkmale befinden. Zum Thema Giftpilze weiß der Fachmann einige Anekdoten zu



Achtung, Verwechslungsgefahr: Ein feiner Speisepilz ist der weiße Wiesen-Champignon (links), der allerdings leicht mit dem hochgiftigen weißen Knollenblätterpilz verwechselt werden kann.



berichten. So erklärt er, wie der Fliegenpilz seinen Namen erhielt. In früheren Tagen nämlich habe man ihn – in Milch eingeweicht – als Fliegenfänger benutzt.

Darüber hinaus war der Fliegenpilz bei vielen Kulturen als Rauschmittel beliebt. Um sich stark und unbesiegt zu fühlen, nahmen ihn beispielsweise die Germanen zu sich. Mit laut Knobloch fatalen Folgen: Die Berauschten wetteiferten beispielsweise im „Felsenheben“ – und bemerkten erst später, dass sie dabei teils schwer verletzt hatten.

Gift hin oder her – den Appetit auf eine leckere Pilzmahlzeit lässt sich Knobloch nicht verderben – sein Leibgericht ist die Königs-pastete mit Steinpilzfüllung (siehe Rezept). Kinder und Schwangere sollten indessen

laut Christina Hacker vom Münchener Umweltinstitut die Finger von Wildpilzen lassen. Denn auch 18 Jahre nach der Reaktor-Katastrophe von Tschernobyl sei die Belastung teils noch immer hoch. Besonders betroffen sind laut Hacker Maronenröhrling und Semmelstoppelpilz. Das Umweltinstitut bietet kostenlose Strahlen-Untersuchungen für Pilze an. Dafür müssen mindestens 250 Gramm Material eingeschickt werden. Weitere Infos unter: (089) 30 77 49-0.

i Eine kostenlose Pilzberatung gibt es bei Manfred Knobloch, Telefon: (08373) 7884. Außerdem sucht der Altusrieder Verein noch Helfer für ein Kartier-Projekt.

KÖNIGSPASTETE MIT PILZEN

Eine Königspastete mit Steinpilzen und Reizker-Pilz – da gerät Pilzliebhaber und -kennner Manfred Knobloch aus Altusried so richtig ins Schwärmen. Er verrät, wie er sein Leibgericht zubereitet. Die Pastete dafür kauft er übrigens bereits fertig – wer will, kann sie natürlich auch frisch zubereiten.

Für eine Zwei-Personen-Portion Königspastete mit Pilzen benötigt man:

Steinpilze (etwa 300 Gramm), Zwiebeln, ein wenig Butter, süße Sahne, den Hut eines Reizker-Pilzes, Bergkäse.

- Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebelstücken dazu, später die etwa Messerrücken dick geschnittenen Steinpilze dazugeben.

- Steinpilze dünsten, bis das in ihnen enthaltene Wasser verdunstet ist.

- Einen Schuss süße Sahne hinzugeben, damit alles schön sämig wird und anschließend mit Pfeffer und Kräutersalz würzen.

- Die Pilze in die Pastete füllen.

- Anschließend einen ebenfalls vorgedünsteten Reizker-Hut als Deckel auf die Pastete legen und ein Stück Allgäuer Bergkäse darüber geben.

- Anschließend muss die Pastete in den Backofen – allerdings nur so lange, bis der Käse leicht verläuft.

Zu der Pastete empfiehlt Manfred Knobloch übrigens noch einen trockenen Weißwein.



Alle Vögel sind noch da

Die Stare am Niedersonthofener See sehnen sich wohl nach wärmerem Wetter und haben sich deshalb schon einmal gesammelt. Foto: Lienert

Geraucht: Laube fängt Feuer

Brandursache ermittelt

Wiggensbach (p). Nach einem Feuer in Wiggensbach hat die Kriminalpolizei nun den Brandstifter ermittelt. Vor rund einer Woche war eine Gartenlaube in Flammen aufgegangen. Ein alkoholisierte 56-Jähriger hatte den Brand versehentlich beim Rauchen ausgelöst.

Einem Nachbarn ist es zu verdanken, dass bei dem Brand nur ein Sachschaden in Höhe von rund 100 Euro entstanden war und niemand zu Schaden kam. Der Nachbar hatte das Feuer nämlich noch rechtzeitig bemerkt. Über mehrere Zeugenhinweise ermittelte die Polizei nun den Brandstifter: Es handelt sich dabei um einen 56 Jahre alten Mann. Er hatte sich im alkoholisierten Zustand eine Zigarette angezündet, wobei auch ein Vorhang des Gartenhauses Feuer fing. Der Mann allerdings bemerkte von all dem nichts und verschwand. Ihn erwartet nun eine Anzeige.

Die Kriminalpolizei betont, dass der Fall in keinem Zusammenhang mit den zwei weiteren, ungeklärten Bränden in Wiggensbach (wir berichteten) hat.

SOMMERFESTE

Waltenhofen. Ein Sommerfest veranstaltet das Seniorenzentrum St. Martin, Immenstädter Straße 20, in Waltenhofen am Samstag, 31. Juli (bei jeder Witterung). Ab 15 Uhr ist geselliges Beisammensein.

Weitnau. Ein Sommerfest findet am Freitag, 30. Juli, ab 14 Uhr im Hof des Seniorenheimes St. Vincenz, Kapellenweg 10, in Weitnau-Seltmans statt. Es singt der Chor des Seniorenheimes, die Theatergruppe führt einen Sketch auf. Ausweichtermine bei schlechtem Wetter: 6. August.

Lkw streift Auto: Frau erleidet Schock

Isny (p). Mit einem Schock ins Krankenhaus gebracht werden musste eine 39-jährige Autofahrerin nach einem Verkehrsunfall nahe Isny. Ein 48 Jahre alter Lasterfahrer war mit seinem Lkw eine eigentlich für Lastzüge gesperrte Umleitung entlanggefahren. Als ihm dort ein Auto entgegenkam, musste er mit seinem Lkw ausweichen. Beim Zurücklenken streifte der Lastzug dann den Wagen der 39-jährigen Frau.

BLICKPUNKT LAND Tag der offenen Tür

Muthmannshofen (az). Zum 125-jährigen Bestehen veranstaltet die Feuerwehr Muthmannshofen am Sonntag, 1. August, einen Tag der offenen Tür. Gleichzeitig wird die Helfer vor Ort-Gruppe fünf Jahre alt. Beginn ist um 10 Uhr, auf dem Programm stehen unter anderem eine Fahrzeugschau, ein Gewinnspiel und Übungsspritzen am Brandhaus.

Campingplatz wird vergrößert

Wertach (her). Der Campingplatz „Grünten-see“ bei Wertach soll um 15 Stellplätze erweitert werden. Einen entsprechenden Antrag des Betreibers hat der Wertacher Gemeinderat in seiner jüngsten Sitzung genehmigt. Das betroffene Gelände war in der Vergangenheit bereits als Zeltplatz genutzt worden. Nun will der Wirt des Campingplatzes die bisher lediglich gepachtete Wiese kaufen, um die Vergrößerung der Anlage rechtlich abzuschließen.

NOTIZEN VOM LAND

Senioren St. Blasius Dietmannsried

Einen Ausflug nach Sulzberg im Bregener Wald unternehmen die Senioren St. Blasius. Termin für die gemeinsame Fahrt ist Mittwoch, 4. August. Der Bus in den Bregener Wald fährt um 12.30 Uhr ab. Wer noch mitfahren möchte bei den Senioren St. Blasius, sollte sich umgehend anmelden bei Josef Schrägle unter der Telefonnummer (08374) 7645.

„Mustergültiges geschaffen“

Lob für neuen Dorfplatz

Betzgau/Hochgreut (hä). „Alle Brünnlein fließen“, freut man sich gemeinhin. Bei der Dorfplatzeinweihung in Hochgreut jedoch floss weitaus mehr Nass vom Himmel als aus dem neuen Brunnen von Künstler Robert Liebenstein.

Der Brunnen mit Trinkwasser wird nach dem Willen des Gemeindefrats Bürgermeister-Böge-Brunnen heißen. Der Platz, auf dem Brunnen, das frisch renovierte Feuerwehrhaus und die Ruhebänke stehen, soll jedenfalls die „gute Stube“ des Dorfes werden.

Mit einem Festgottesdienst, der von Pfarrer Dr. Kurian Thalachirakuzhy (Wildpoldsried) und dem Betzigauer Pfarrer Anton Demler zelebriert wurde, begann der Festtag für die Greuter Bürger. Pfarrer Kurian forderte die Gläubigen auf, Gott für den Platz zu danken – und auch für die intakte Dorfgemeinschaft, die „Mustergültiges“ geschaffen habe.

Hinter der größten Baumaßnahme in der Betzigauer Geschichte könne man mit diesem Tag den Schlusspunkt setzen, stellte Helfrich bei der Begrüßung der Ehrengäste fest. Über 2000 Stunden ehrenamtliche Arbeit hätten die Greuter für ihren neuen Dorfplatz geleistet. Als Gastgeschenk brachte Helfrich ein auf dem Dachboden des Rathauses entdeckten Bauplan für ein Feuerwehrhaus aus dem Jahr 1882 mit und überreichte diesen dem Kommandanten der Hochgreuter Feuerwehr, Josef



Bei der Einweihung des Dorfplatzes Hochgreut: Irmgard Böge, der frühere Bürgermeister Hans Böge, Betzigaus Rathauschef Roland Helfrich und der stellvertretende Landrat Herbert Seger.

Foto: Händle

Griesmann. Der stellvertretende Landrat Herbert Seger stellte fest, dass Hochgreut nun als ein weiteres Schmuckstück in der „Perlenkette“ der schönen Dörfer im Landkreis vertreten sei.

Im Rahmen einer „einfachen Dorferneuerung“ habe die Gemeinde Betzigau zusammen mit den Greuter Bürgern eine Dorfmitte geschaffen, die allen nütze, stellte Johann Schindeler vom Amt für ländliche Entwicklung (Krumbach) fest. Unisono lobten alle Redner den Teamgeist der Bürger, die schon in der ersten Planungsphase ihre Ideen und Arbeitsleistung eingebracht hatten.

1250 Kilometer und jede Menge Pannen

Altusrieder sind nach 60-tägiger Fahrt mit dem Traktor in Norddeutschland angekommen

Altusried (hw). Sie haben es – trotz vieler Widrigkeiten – geschafft: Siegfried und Heidi Gladigau aus Altusried sind mit ihrem Traktor mittlerweile im hohen Norden angekommen. Wie berichtet, hatte sich das Ehepaar im Mai aufgemacht, um mit einem Traktor samt Anhänger auf Deutschlandtour zu gehen.

Rund 60 Tage waren die Altusrieder nun mit ihrem Traktor unterwegs – mit einer Höchstgeschwindigkeit von nicht ganz 25 Stundenkilometern. Auf Umwegen gelangten die Allgäuer schließlich nach einer 1250 Kilometer langen Strecke nach Flensburg.

Ganz problemlos sei die Reise dabei nicht verlaufen und das Ehepaar musste entdecken, was bei so einem Traktor alles kaputt gehen kann: „Wir hatten schon unsere Schwierigkeiten.“ Schon bei der Abfahrt funktionierte die Beleuchtung nicht. Mit Kontaktspray habe es dann aber doch geklappt.

Am siebten Tag schließlich stellte ein neugieriger Traktorfan fest, dass der senkrecht in die Luft blasende Auspuff am Aicher bald herabfallen würde. Der freundliche Mann nahm sich der Sache sogleich an, baute den Auspuff aus und verpasste ihm eine Schweißnaht, die nun schon bis in den hohen Norden gehalten hat. Am 16. Tag, mitten in der Kurfalz, versagte dann auch noch der Anlasser. Sigi und Heidi wurden abgeschleppt. Gleich nebenan wohnte zufällig ein Mitglied des Oldtimer-Schlepper-Clubs „Kurfalz“. Über Umwege

gelange man dann an weitere kompetente Leute, die den Anlasser ausbauten und so die Weiterfahrt ermöglichten. Ein weiteres Problem: die Orientierung. Große Städte hatten Siegfried und Heidi deshalb eigentlich umfahren wollen. Aber dann kam alles anders. „Ich habe mich verfahren und dann standen wir mit unserem Gefährt mitten in Heidelberg“, erzählt Sigi.

Keine einfache Sache – wenngleich die meisten Menschen staunten und verständnisvoll gewesen seien. Schwierigkeiten gab es auch in Worms: „Auf der Landkarte sah alles so einfach aus.“ Wieder fuhr die Altusrieder versehentlich mitten in die Stadt. Wieder einige Zeit später ging dann das Zündschloß kaputt. Der Aicher ließ sich nicht mehr bewegen. 180 Euro habe man investieren müssen – nebst Ölwechsel. Ein Aicher braucht sehr viel Öl – und ich, bei

all den Geschnissen, viel Dornfelder Wein“, gesteht der 70-jährige unverblümt.

Nichts desto trotz: Von verrückten Reisen hat das Ehepaar längst nicht genug. So soll das Boot der Altusrieder demnächst einen stärkeren Motor bekommen – und dann geht es ab auf die deutschen Flüsse und Kanäle.



Mittlerweile im hohen Norden bei Flensburg angekommen: Heidi und Siegfried Gladigau. Unser Foto zeigt sie vor der Abfahrt. Foto: hw