

Pilzsaizon Auch weniger bekannte Pilze schmecken lecker – werden sie richtig zubereitet

Pilzkontrollleurin fordert Gourmetkoch



Pilzkontrollleurin Heidi Weidmann hat diverse Tipps auf Lager: Beim Körnchenröhrling die Haut abziehen. Sie wird beim Kochen zäh und bitter. (lus)



Auch Stäublinge, Röhrlinge oder Trichterlinge lassen sich zubereiten.



Die Pilzsuppe wird mit einheimischem Trüffel verfeinert.



Gourmetkoch Martin Slier bereitet den Körnchenröhrling nach Art der Neuenburger Kutteln zu.

Ein eisiger Wind weht. Für Mitte Oktober ist es viel zu kalt, auch wenn die Sonne scheint. Viel zu kalt vor allem, um Pilze zu sammeln. Wer dieser Tage trotzdem durch die Wälder streift, in der Hoffnung, einen «Boletus edulis», einen Steinpilz, zu finden, muss angefressen sein. Heidi Weidmann von der Pilzkontrollstelle Kloten ist eine Pilzbegeisterte. Sie sagt von sich selbst: «Ich kann nicht einfach so durch den Wald laufen; ich muss immer nach Pilzen Ausschau halten. Es ist wie eine Sucht.»

Vergangene Woche war Weidmann in besonderer Mission unterwegs: sie sammelte Pilze für den Gourmetkoch Martin Slier vom «Hirschen» in Eglisau. Es sollte ein Test für den eben wieder mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Koch werden. Was kann er aus den Pilzen aus Weidmanns Körbchen Kulinarisches zaubern? Der Ehrgeiz der Pilzfanatikerin ist angestachelt. «Einen Steinpilz zu finden, wäre natürlich schön», sagt sie hoffnungsvoll.

Auf die Pilze gekommen ist Weidmann vor sechs Jahren. «Mein Vater hat mich damit aufgezogen, dass ich keine einzige Morchel finden würde. Ich bin losgezogen und kam mit einem ganzen Korb voll zurück», erzählt sie. Aus diesem Erlebnis wurde ihre grosse Leidenschaft.

Weidmann duckt sich plötzlich und zwängt sich durch Zweige. Wenig später kehrt sie mit drei Körnchenröhrlingen zurück. «Immerhin, und direkt am Wegrand», sagt sie. «Man muss jedoch die Haut abziehen, bevor sie zubereitet werden.» Etwas später in einem andern Unterländer Waldstück entdeckt Weidmann einige Flaschenstäublinge. Dann Reizker, einen Ledertäubling, Mönchsköpfe.

Anfangen habe das Pilzjahr gut, so die Expertin. Sie habe im Frühling viele Morcheln gefunden. «Für mein Lieblingspilzgericht: Geschnetzeltes an Morchelrahmsauce.» Auch Steinpilze habe sie im Juni recht oft gefunden. «Aber jetzt ist es gar nicht mehr der Hit. Zuerst war das Wetter zu trocken und dann zu

kalt für die Pilze.» Die Hoffnungen auf einen Steinpilzfund schwinden.

Und dann doch noch. Weidmann steuert auf einen Baumstrunk zu, kniet nieder und säubert den Hut des Pilzes fast schon zärtlich. «Ein Steinpilz ist es zwar nicht, aber ein artverwandter Maronenröhrling.» Die Pilzkontrollleurin ist fast zufrieden mit dem Morgen.

Im Restaurant Hirschen stehen Sliers Köche um die Ausbeute. Es dauert nicht lange, und die Ideen beginnen zu sprudeln. «Aus dem Maronenröhrling machen wir eine «Tarte tatin», weist Slier an. Der Pilzkopf wird mit Olivenöl mariniert und gegrillt. Auf einem Blätterteig wird er, mit Honig und Sherryessig beträufelt, gebacken. «Diese Pilze waschen Sie in Mehlwasser», instruiert Slier seine neue Lehrtochter. «Pilze dürfen nur kurz mit Wasser in Berührung gebracht werden. Sonst werden sie wässrig.» – «Ja, das ist eine gute Idee, die Körnchenröhrlinge braten wir in einer Kürbiskernkruste.» – «Und die Mönchsköpfe? Ah, die können wie Kutteln zubereitet werden – nach «Neuenburger Art» in Weisswein gegart.

Nach rund einer halben Stunde haben Slier und seine Köche aus den weniger bekannten Pilzen ein kreatives Menü gezaubert. Als Vorspeise eine Pilzrahmsuppe mit einigen Scheiben gehobeltem, einheimischem Trüffel. Zum Hauptgang die Pilz-«Tarte tatin», die panierten Pilze und den Kuttelpilz. Dazu ein auf den Punkt gebratenes Rehfilet.

«Von der Pilzsuppe bin ich erstaunt» sagt Slier. «Ein feines Aroma. Und es ist neben den Pilzen nur Consommé und Rahm darin. Ein Spritzer Zitronensaft noch, um das Eigenaroma zu heben.» Slier mag selbst zwar am liebsten Steinpilzsuppe, hat aber bewiesen, dass sich auch mit weniger bekannten Sorten Feines zubereiten lässt.

Und der Tipp des Gourmetkochs an die Hobbyköche: «Die Pilze auf den Punkt zubereiten – nie zu lange der Hitze aussetzen. Und immer frische Pilze verwenden.» (lus)



Zum Pilzhauptgang passt ein zartes Rehfilet.

«Teuflische Simone» und der Giftpilz

Zu Beginn der 1990er-Jahre ereignete sich der spektakulärste Giftpilzmord in der Schweizer Kriminalgeschichte: Er war heimtückisch, umfasste mehrere Mordversuche und kam nur ans Licht, weil die Täterin ihr Maul nicht halten konnte. Sie hatte ein enormes Bedürfnis, den Untersuchungsbehörden von der Tat zu erzählen. Im September 1993 vergiftete die damals 24-jährige Simone S. von der Zürcher Goldküste ihren Ehemann Martin mit Knollenblätterpilzen. Ihr Komplize war ihr Geliebter Daniel C. Über ein Jahr lang haben die beiden versucht, Martin zu vergiften, bis es endlich gelang. Sterben musste der lästige gewordene Ehemann, weil Simone von ihrem Geliebten schwanger war.

Der Fall der «teuflischen Simone», wie die junge Frau genannt wurde, sprengte im Kanton Zürich alle damals bekannten Dimensionen, die sich Untersuchungsbehörden, Richter und Medien vorstellen konnten. Simone S. und Daniel C. wurden vom Zürcher Obergericht wegen Mordes und mehrfachen versuchten Mordes zu einer lebenslangen Zuchthausstrafe verurteilt. (lus)