

Steinpilze, Bischofsmützen & Goldzahnschnecklinge

Die Mellinger Pilzler in Griechenland

PETER MEIER

Zur «normalen» eintägigen Vereinsreise des Vereins für Pilzkunde Mellingen und Umgebung kam im letzten Herbst eine sechstägige Pilzexkursion nach Griechenland!

Die Vorgeschichte: Ein Mitglied ist im Begriff, nach Griechenland auszuwandern. In diesem Zusammenhang kam seine Partnerin auf der Insel Samos, der zukünftigen neuen Heimat, in Kontakt mit griechischen Pilzern, darunter dem Gründer von «Fungihellas», Nektarios Filippopoulos. Und plötzlich die etwas verrückte Idee einer Pilzreise – geleitet vom holländischen Pilzler Gerard Koopmanschap und von seinem Geschäftspartner Nektarios.

Nicht weniger als 17 Vereinsmitglieder und 2 Gäste vom Pilzverein Baden starteten schliesslich am 31. Oktober mit der Swiss nach Athen.

Im Schrittempo ins Bergdorf

Unser Ziel: das kleine Bergdörfchen Ano Doliana auf 1000m Höhe auf dem Peleponnes. Wir erreichten es nach mehrstündiger Busfahrt, im letzten Teil

auf sehr schmalen, abenteuerlichen Bergstrassen, die unserem grossartigen Carchauffeur Jorgios viel abverlangten. Einigen von uns pochte dabei das Herz schneller und zwei, drei sollen sogar jeweils die Augen geschlossen haben, wenn der Bus in der sternklaren Nacht im Schrittempo in eine der Haarnadelkurven fuhr ...

Und dann die nächste Überraschung: Unser einsam gelegenes kleines Hotel entpuppte sich als ein Bijou: komfortabel, ruhig; die Hotelière und ihr Partner ein Beispiel von herzlicher Gastfreundschaft und Zuvorkommenheit! Alles gute Voraussetzungen, um eine interessante Woche zu erleben!

Unwiderstehliche Steinpilze ...

Nektarios und Gerard führten unsere Gruppe bereits am nächsten Tag in die «Pilzgründe». Wieder ging es auf engen Bergstrassen langsam und vorsichtig auf rund 1500 Metern Höhe durch Wälder mit Stacheleichen, Ahorn, Griechischen Kiefern, Zypressen und Wacholder, bis wir bei den Pilzplätzen ankamen. Herrli-

ches Spätherbstwetter mit Temperaturen von gut 20 Grad, trockene Böden und immer wieder Schilder, die auf die grosse Waldbrandgefahr hinwiesen.

Das Pilzvorkommen war wider Erwarten gross und vielfältig: noch und noch Steinpilze (meist sehr schöne, gesunde Exemplare), denen man einfach nicht widerstehen konnte. Wir verarbeiteten sie nachher im Hotel: ein Teil wurde jeweils an unserem Mittagspicknick im Freien serviert und der Rest ging an unsere freundliche Hotelleiterin.

Pilzbestimmen auf der Hotelterrasse

Wir sammelten natürlich auch andere Arten für das vorgesehene Pilzbestimmen am frühen Abend auf der Hotelterrasse.

Gerard, Nektarios und unsere fünf mitgereisten KontrolleurlInnen schrieben unter anderem an: Schwarzer Steinpilz (*Boletus aereus*), Kaiserling (*Amanita cesarea*), Dreifarbiger Krepfenritterling (*Leucopaxillus compactus*), Pantherpilz, in grossen Mengen vorkommend (*Amanita pantherina*), Goldzahnschneckling

Pilzbestimmen auf der Hotelterrasse ...

Gruppenbild mit den unwiderstehlichen Steinpilzen und andern Funden



(*Hygrophorus chrysodon*), Abgestutzte Riesenkeule, mit ihrem süsslich milden Fleisch (*Clavariadelphus truncatus*), Bischofsmütze, mit besonders grossen Lappen (*Gyromytra infula*) und Geschmückter Helmling (*Mycena amicta*).

Gerards holländische Pilzlerfreunde

Gerards «Mentor» – so stellte sich heraus – ist M. E. Noordeloos, der holländische Mykologe mit Schwerpunkt Entoloma (Rötlinge) und Mitautor der «Flora agaricina neerlandica»; Gerards Pilzlerfreunde sind Thomas Kuyper und Nico Dam, die beide schon zweimal als Gäste an den Studientagen der wissenschaftlichen Kommission teilnahmen.

Nektarios und «Fungihellas»

Zum Programm gehörte auch das «Trüffel-erlebnis»: Nektarios entpuppte sich als Speisepilzfachmann. Die wirtschaftliche Lage in Griechenland ist sehr schwierig; viele Leute, vor allem auch junge, sind arbeitslos und tausende sind gezwungen auszuwandern. Nektarios ist es gelungen, mit seiner Frau Anna ein kleines, offenbar nicht schlecht funktionierendes Geschäft («Fungihellas») aufzuziehen: Er beliefert seit kurzem über 100 Hotels und Restaurants mit Speisepilzen (auch Trüffeln), nachdem er mit viel persönlichem Einsatz das Interesse für diese im Land bisher nicht sehr bekannte Speise wecken konnte. Zudem versucht er nun, Exkursionen für einheimische und ausländische Pilzinteressierte anzubieten – allerdings klar mit dem Schwergewicht auf Speisepilzen.

Trüffelsuche im Wildschweinrevier

Mit drei Trüffelhunden – zwei Labrador Retriever und ein Lagotto Romagnolo – zeigte er uns, wie die Sache funktioniert: Die Hunde suchen vor allem in einem Gebiet, wo die zahlreichen Wildschweine – sie sind grosse Trüffelliebhaber – den Boden schon umgepflügt haben. Die Hunde wurden am Rande der «Wildschweinfurchen» – unter Büschen und kleinen Bäumchen, wo die grossen Tiere nicht hingelangen, fündig: einige kleine Exemplare von Burgundertrüffeln (*Tuber uncinatum*).

Unvergessliche Eindrücke

Unsere griechische Pilzwoche brachte für einige Mitreisende wohl nicht ganz das erwartete wissenschaftliche Ergebnis – die wunderschönen Speisepilze in Hülle und Fülle waren so verlockend, dass die andern Arten und die Bestimmungsbearbeitung etwas in den Hintergrund traten. Rückblickend sind es andere Eindrücke und Erlebnisse, die für unsere Gruppe unvergesslich bleiben:

- Der Besuch im Kloster Agios Nikolas Kaltezon, wo nur noch zwei Nonnen leben: die 82-jährige Oberin und ihre Mitschwester Katharina. Letztere ist Ärztin und Chirurgin und befasst sich intensiv mit der Heilkraft von Pilzen. Sie informierte uns über ihr Spezialgebiet und ihre wissenschaftliche Arbeit über Vital- oder Heilpilze wie Shiitake, Maitake, Lackporling und zahlreiche andere. Der anschließende Apéro (gar nicht klösterlich karg) in ihrem Arbeitszimmer und der fröhlich-ernsthafte Gedankenaustausch über die

grossartige Welt der Pilze mit ihr war ein Höhepunkt unserer Reise.

Das Kloster ist renoviert und in einem guten Zustand; es wird von vielen Einheimischen, vor allem bei Katharina gesunden und patriotischen Rat Suchenden und Patrioten, besucht, denn hier soll in einem dunklen Kellergewölbe von Freiheitskämpfern im Jahre 1821 das «junge Griechenland» ausgerufen worden sein.

- Die eindrückliche Berglandschaft mit einsam gelegenen Dörfern; die dazugehörenden gut gepflegten Kastanien- und Kirschbaumgärten; in den tiefer gelegenen Orten Oliven und Reben, die das Landschaftsbild bestimmen. Erstaunt haben uns die unzähligen Windkraftanlagen auf den schroffen Felsgräten.

- Die herzliche Gastfreundschaft im Hotel und in den Tavernen im Dorf, wo wir jeweils in fröhlicher, kameradschaftlicher Stimmung das feine Nachtessen mit regionalen Produkten – samt gutem Wein aus dem grossen Fass – genossen.

Weitere Informationen im Netz:

zu Gerard: www.tabledamis.nl/eetbare-paddenstoelen?br=ro&

zu Nektarios: www.fungihellas.gr

Anna und Nektarios mit Begeisterung bei den Picknickvorbereitungen

Mittagspicknick immer mit Steinpilzen an der warmen Novembersonne

