

lichkeiten aus der Pilzküche gibt es oben rein. Apropos Pilzküche: Hier stehen Mandelpilze mit Gemüsereisring, panierte Bovisten und das traditionelle Schwammerlgulasch auf der Speisekarte. „Zehn Kilogramm Mandelpilze haben wir geschenkt bekommen und verwerten nun diese Novität. Dieser ausgezeichnete Speisepilz ist ursprünglich im Regenwald Brasiliens beheimatet.

Man spricht von einer Delikatesse mit gesundheitsfördernder Wirkung“, verrät Haidenhofer. Im Beiprogramm spielen bei dieser Schau auch Vital-Hell-Biopilze eine Rolle. Dass der grüne Knollenblätterpilz nach wie vor auf dem Essteller landet, macht den Obmann des Vereins für Pilzkunde betroffen. Er weiß

Im Beraterteam des agilen Vereins für Pilzkunde Tirol-Jenbach sind Hanspeter Stöckl, Obmann Hermann Haidenhofer, Martin Kirchmair, Sigrid Neuhauser und Stefan Welch (von links).

Foto: Zeitkrug

heuer schon von einigen Fällen. Gerade jetzt findet man diesen Giftpilz in größeren Mengen in unseren Wäldern. Haidenhofer erinnert sich an einen konkreten Fall aus der Beraterpraxis. Fein säuberlich hatte ein Pilzsammler sein Sammelgut kontrollieren lassen. Rein zufällig kam das Gespräch auf Exemplare, die noch im Auto zurückgelassen worden waren. Der Sammler holte dann den restlichen Fund. In einem Holzkästchen lagen zehn grüne Knollenblätterpilze, die der Pilzsammler für grasgrüne Täublinge gehalten hat-

te. „Wer nicht sicher ist, was er im Pilzkorb hat, kann bei uns von Juli bis September jeweils am Freitag und Sonntag von 18.30 bis 20 Uhr im Jenbacher Museumsgebäude beraten werden“, erinnert Haidenhofer. Derzeit hat der Verein mehr als 400 Mitglieder. Eindringlich warnt der Mikrobiologe Martin Kirchmair, der an der Universität Innsbruck beschäftigt ist, vor Rauschpilzen, die auch Kahlköpfe genannt werden. „Diese werden oft mit dem Spitzbuckeligen Raukopf verwechselt und verursachen schwere Nierenschäden“, weiß der

Experte. Und im Nachsatz: „Die Pilzwelt hat neben vielen positiven Seiten auch ihre negativen. Das geht vom interessanten Nahrungsmittel, das ballaststoffreich ist und Spurenelemente enthält, bis zu den Schimmelpilzen. Pilze spielen ja auch in der Medizin eine immense Rolle.“

Zu Vorsicht mit älterer Pilzliteratur raten die Pilzexperten obendrein. „Die Angaben sind in etlichen Fällen nicht mehr aktuell.“ Neue Auflagen hätten Wertangaben – ob essbar, ungenießbar oder giftig – aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen angepasst.

as
Z
as
sch
steht

zwei Mal
ersten Mal
gebohrt,
die Schwe-
gehängt“,
und weiter.
s Osttirol
hteten in
ftsarbeit
og.
m Schwe-
wurde im
Bergfüh-
glockner
ort veran-
ymbol ist
e Kultur-
s. Bau-
Anliegen,
er Blitz am
agen hat-
fixiert an

Musik ist aus, der Streit darüber noch nicht

Mayrhofen – Kurzzeitig spielte noch die Musik im Brück'n-Stadl in Mayrhofen, obwohl die Bezirkshauptmannschaft Schwaz den Betrieb per Bescheid schließen ließ. Jetzt ist der Gastgarten aber vollends geschlossen. Nach einer Anzeige durch einen Anrainer wegen Lärmbelästigung war festgestellt worden, dass die gewerberechtliche Genehmigung für Livemusik in dem

Gastgarten fehlt. „Das zu beheben, dürfte aber kein großes Problem sein“, sagt René Winkler, Leiter der Gewerbebehörde in der Bezirkshauptmannschaft. Brück'n-Stadl-Wirt Hansjörg Schneeberger sieht die Angelegenheit weitaus weniger gelassen. „Wer ersetzt mir den Schaden? Das werden wir einklagen“, verweist er auf die Personalkosten. (ad)



Brück'n-Stadl-Wirt Hansjörg Schneeberger an einem der letzten Tage, an denen sein Gastgarten diesen Sommer noch offen hatte. Foto: Dinkler



Christian Harrer, Daniela Engelsberger und Roland Kotschnig (v.l.) machten auf ihrer Bräu-Pächter Reinhold Plachel (r.) Station. Foto: Wagner

Brauerei-Marathon führte ins Stöfflbräu

Schwoich – Es ist ein ehrgeiziges Unternehmern, das vier junge Leute aus Oberösterreich heuer gestartet haben: Melanie Schneidinger, Daniela Engelsberger, Christian Harrer und Roland Kotschnig wollen sämtliche Brauereien in ganz Österreich besuchen. Die vier haben sich einen wahren Bier-Marathon vorgenommen, gibt es doch in Österreich mehr als 170 Brauereien – von den neun großen über die mittelständischen bis zu den vielen privaten Hausbrauereien.

Auf dem Weg durch Vorarlberg und Tirol kam das

fröhliche Quartett dieser Tage auch im Schwoicher „Stöfflbräu“ vorbei, wo man von den Pächtern Reinhold Plachel und Christian Pecha begrüßt wurde. Im Bauernhofbräuhaus wurde übrigens nicht nur der edle Gerstensaft verkostet, auch eine Flasche vom selbst gebrannten Stöffl-Whisky musste als Andenken unbedingt mit auf die Reise.

Und wie mundet nun das Bier in Österreich? „Generell ist das Bier im Osten etwas herber als im Westen, aber gut schmecken tut es eigentlich überall“, berichtet Christian Harrer schmunzelnd. (TT)