

„Pilze in der Küche total unterschätzt“

Ein guter Speisepilz kann mehr als nur Beilage sein, sagte Waltraud Witteler und kochte drauf los. Heraus kamen 77 kreative Schwammerl-Rezepte in ihrem neuen Kochbuch „Waltrauds Waldgeflüster“. Küchengeheimnisse inklusive.

Von Stephanie Hladik

Weiden. Es gibt unzählige Bestimmungsbücher für Pilze, aber nur wenige Kochbücher. Das wollte Waltraud Witteler ändern. „Ein Schwammerlkochbuch für Hobbyköche und Profis, das wär's“, sagte sich die erfahrene Köchin und bekannte Wildkräuterexpertin aus Weiden. Ein Jahr später hält sie mit „Waltrauds Waldgeflüster“ ihr neues Werk in Händen. In 77 Rezepten ist sie den Geheimnissen der kreativen Pilzküche auf der Spur.

Mit dem Großvater ging die 74-Jährige als Kind gerne in die Schwammerl. „Sammeln war meine Leidenschaft, essen eher weniger“, schmunzelt sie. Das änderte sich, als sie mit 14 Jahren zu kochen begann. Schon damals experimentierte sie mit dem Eigengeschmack und der Textur der Pilze. So wandelte sie das Rezept vom Großvater, die Krause Glucke in Salzwasser einzulegen, kurzerhand mit Gemüsebrühe ab.

Grenzenlose Vielfalt

Für das Buch wurde unter anderem gesammelt, was der Wald zu den Jahreszeiten hergab, auch Wildkräuter. Da die Natur aber aus Wittelers Sicht auch geschont werden muss, hat sie viele Rezepte aus Markt- und Zuchtpilzen kreiert, die meist das ganze Jahr über im Handel erhältlich sind. Von Bovist, Butterpilz und Schopftintling (Wald) über Pfifferlinge, Steinpilz und Morchel (Markt) bis hin zum feinen Kräuterseitling, Champignon oder Enokitake (Zucht) reicht die Vielfalt.

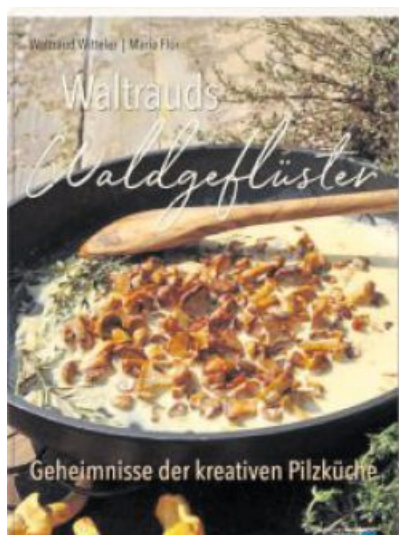
Viele Stunden stand die leidenschaftliche Köchin in der Küche. „Und alles, was gekocht wurde, haben wir auch aufgegessen“, sagt Waltraud Witteler. Mit ihr meint sie Fotografin und Freundin Maria Flor. Mit ihr hat Witteler bereits mehrere Buchprojekte realisiert. Fachliche Unterstützung holte sie sich von Pilzexperten Norbert Griesbacher. „Wir kennen uns schon über 50 Jahre. Und obwohl ich als Apothekerin die meisten Pilze kenne, vertraue ich in puncto Sicherheit da auf ihn. Er ist einfach immer auf dem Laufenden.“

Geschmackserlebnisse

Vegetarier und Fleischliebhaber kommen gleichermaßen auf ihre Kosten. Die Rezepte sind einfach nachzukochen und bieten auch für anspruchsvollere Köche Raffinierendes. Können Pilze eigentlich mehr als das traditionelle Jägerschnitzel mit Champignons? „Oh, ja“, sagt Witteler. Ihrer Meinung nach wer-



Ein leichtes Gericht an warmen Tagen: Boviste im Tomatenkörbchen. Bild: Maria Flor



Das Buch.

Bild: Verlag Battenberg Gietl

den Schwammerl – Witteler nennt sie liebevoll „bezaubernde Lebewesen“ – total unterschätzt. Dabei sei vor allem ihr Geschmack sehr vielfältig. „Aber irgendwie haben sie zumindest in der deutschen Küche nie richtig Einzug gehalten. In Frankreich zum Beispiel gibt es eine etwas andere Pilzkultur. Da wird sogar mal eine Herbsttrompete dem Trüffel vorgezogen.“

Die Weidenerin würde sich über experimentierfreudige Köche freuen. Rezepte wie Forelle auf Kräuter-

INFO

Waltraud Witteler auf „BR Heimat“

Ganze zwei Stunden widmet der digitale Radiosender „BR Heimat“ am Freitag, 21. August, von 10 bis 12 Uhr Waltraud Witteler Sendezeit. Im Live-Gäste-Talk „Habe die Ehre“ plaudert die Weidenerin über ihr Leben und natürlich auch über das neue Kochbuch. „Ich bin schon aufgeregt, weil das Gespräch ja coronabedingt nicht im Studio stattfindet. Die Technik läuft über eine Smartphone-App.“ (shl)

REZEPT

Boviste im Tomatenkörbchen

Zutaten: 500 g Boviste, 4 große Fleischtomaten, kleine Gartengurke, 2 Schalotten, halber Bund Petersilie, 250 g Schmand, Salz, Pfeffer, Cumin, Chilli-Pulver, 150 g Mehl, 125 ml Bier, 1 Ei, 1 EL Öl, Frittieröl oder Butterschmalz zum Ausbacken.

Zubereitung:

- Die Gurke entkernen und in winzige Würfelchen schneiden, die Schalotten fein würfeln. Wer sie feiner will, kurz blanchieren. Petersilie klein schneiden. Alles zum Schmand geben, Pfeffer, Salz und Cumin dazugeben, auch noch ein klein wenig Chilli-Pulver. Alles gut vermischen und kühl stellen.
- Für den Bierteig das Mehl mit dem Bier glatt anrühren (nicht zu dünnflüssig), salzen und das Ei unterrühren.
- Die geschälten (etwas harte Schale!) Boviste in wenig Öl in einer beschichteten Pfanne 8 Minuten braten. Währenddessen die Tomaten halbieren und aushöhlen, dass man sie befüllen kann.
- Die Boviste auf einem Küchentuch abtropfen, im Bierteig wenden und in der Fritteuse oder in einem Topf in Butterschmalz ausbacken.
- Die Tomaten mit dem Schmand befüllen, Boviste darauf und rundherum verteilen. (shl)



Wildkräuterexpertin Waltraud Witteler kocht diesmal mit Pilzen. Bild: Maria Flor

Speisepilze machen. „Mir ist wichtig, den Lesern auch Wissen an die Hand zu geben“, sagt die Expertin. Während Zucht- und Marktpilze bei richtiger Lagerung unproblematisch sind, gehe bei Waldpilzen immer auch die Sicherheit vor. „Im Zweifel lieber stehenlassen“, rät Witteler.

Kochbuch „Waltrauds Waldgeflüster – Geheimnisse der kreativen Pilzküche“ von Waltraud Witteler und Maria Flor (Fotos); www.battenberg-gietl.de

seitling und Birne, Morcheln mit Kalb und Bärlauchbutter, panierte Schopftintlinge, Pfifferling-Kohlrouladen oder Steinpilzrisotto könnten da ein schmackhafter Anfang sein. Apropos Schopftintlinge. Die müssen vom FINDER schnell verarbeitet werden, damit sie nicht schon im Korb zu Tinte zerfließen. Gesammelt werden nur die ganz jungen Exemplare, die noch weiß sind. Solche Tipps sind es unter anderem, die das Kochbuch auch zu einem kleinen Ratgeber rund um