



Mit der Wald-Gang auf Pilz-Pirsch

Herbstzeit, Waldzeit! Drei Hamburger Freunde haben beschlossen, das spießige Image der Naturwanderung mit einem jungen Konzept neu zu denken.

TEXT: JOCHEN HARBERG
FOTOS: MAURICIO BUSTAMANTE



Freunde des Waldes (von links): Philip Timmermann, Linus Koch und Jens Kersten sind Pilz-Profis. Ein Fliegenpilz (Seite 28) ist leicht zu erkennen.

Vorsichtig wälze ich das mittelbraune, erbsengroße Stückchen Pilz auf meiner Zungenspitze hin und her und schürze dabei expertenschlau die Lippen wie ein Sommelier bei der Weinprobe. „Schmeckt dir das?“, fragt Linus, der mich zum Abschluss unserer Tour zur spontanen Roh-Verkostung seines soeben entdeckten Fundstücks aufgefordert hat. Nee, nicht wirklich. Meine Geschmackssensoren melden als Doppelresultat „bitter“ und „ein bisschen faulig“, ich verziehe leicht das

Gesicht. Linus grinst: „Nicht runterschlucken, sonst nimmst dir dein Magen das eventuell übel. Spuck's lieber immer aus!“ Gesagt, getan, sofort tritt Besserung ein. „Das ist ein Gallenröhrling, auch Bitterling genannt“, erklärt mein fachkundiger Wegbegleiter, „er ist für Ungeübte der optische Partner vom wunderbaren Steinpilz, aber leider ein mieser Geschmacksverderber. Schon ein Einziger von denen kann eine ganze Pilzpfanne ruinieren.“

Wir sind im Klövensteen unterwegs, dem märchenzauberhaften Waldgebiet bei Rissen im Westen Hamburgs. Es ist ein lichter September-Spätnachmittag, hier zwischen Kiefern, Fichten und Birken herrscht eine entspannte, friedliche Atmosphäre. Noch gestern seien sie mit einer supernetten Gruppe im Sachsenwald unterwegs gewesen, „ein 30. Geburtstag, die hatten schon vor Monaten gebucht“, sagt Philip Timmermann. Er ist neben Linus Koch und Jens Kersten einer der drei Gastgeber vom Team „Waldgang mit Localbier“. Nur mit der Zeit seien sie mal wieder nicht hingekommen: Etwa drei Stunden dauert so eine geführte Tour

eigentlich, aber es sind dann doch mehr als vier geworden. „Hat halt allen so viel Spaß gemacht“, sagt Linus und zeigt Fotos mit fröhlichen jungen Waldgänger:innen. Heute dagegen sind wir zum Quickie verabredet: Die drei Buddies – 33, 34 und 35 Jahre jung, alle aus dem Kiez rund um den Osdorfer Born und Freunde seit mehr als 20 Jahren – nehmen zwei Kumpels plus Fotograf und mich mit auf ihre Pilz-Pirsch der etwas anderen Art.

Seit Februar sind sie mit einem neuartigen Konzept am Start, das sie über das Coronajahr 2020 entwickelt und mit Freunden getestet haben. „Natürlich werdet ihr bei uns auch eine Menge Wissen erfahren – aber das Wichtigste ist uns, dass ihr eine gute Zeit im Wald habt“, sagt Philip, der eigentlich in der Hochfrequenzgastronomie arbeitet und seinen Waldjob als Ausgleich liebt, wie die anderen zwei auch. Runterkommen, entspannen, neu „aufmachen“, den eigenen Sinnen mal anderes Futter geben als die ewige elektronische Endgeräte-Dauerberieselung, aber ohne dass der Spaß zu kurz kommt. Letzteres sei sowieso der höhere Sinn des Gan-

Der „Klebrige Hörnling“ kommt mit der Anmutung einer Koralle daher (oben). Der „Bruchreizker“ (links) schmeckt nach Maggi, den „Maronenröhrling“ findet man oft.



zen. „Im Grunde“, sagt Philip, „wollen wir gerade unsere eigene Generation dazu bringen, den nächsten Feierabend in der Schanze mal gegen eine Runde mit uns einzutauschen.“ Und wie das funktionieren kann, dafür haben die drei inzwischen ein ausgeklügeltes „Storytelling“ entwickelt.

Zu meinem Erstaunen erfahre ich, dass Pilzesammeln keineswegs nur ein Vergnügen für den Herbst ist, sondern sie „das ganze Jahr über wachsen, bloß eben jetzt besonders viele“, sagt Linus. Nächster Überraschungsfakt: Es gibt in Deutschland rund 10.000 Großpilzarten. Kein Wunder, dass die drei von der „Wald-Gang“ alle paar Sekunden stehen bleiben, weil ihre geübten Augen schon wieder ein neues Exemplar erspäht haben. Diese wunderbare Vielfalt und Subkultur der „Schirmträger“ würdigt sogar ein aktueller Kinofilm: „Fantastische Pilze – Die magische Welt zu unseren Füßen“ lief im September in Hamburg an und ermöglicht nie gesehene Einblicke in unendlich verzweigte über- und unterirdische Lebenswelten, die selbst Expert:innen bis heute nur zu einem Bruchteil durchdrungen haben. Abgesehen von fantastischen Bildern wird auch gezeigt, wie Pilze etwa bei der Bewältigung von Ölkatastrophen helfen und gegen das Artensterben wirken können. „Pilze können uns ernähren und heilen – aber auch töten“, resümiert der US-Pilzwissenschaftler Paul Stamets.

Auch Linus, der im Berufsleben Sozialarbeiter ist, weiß um diese unsichtbare Macht. „Schätz doch mal, wie viele Meter Pilzfäden in einem Kaffeelöffel Waldboden stecken können“, sagt er. „Wenn du so fragst“, sage ich, „ist es bestimmt eine Menge, ich biete zehn Meter.“ Die richtige Antwort wäre wohl was für die Millionenfrage bei Günther Jauch – bis zu unglaubliche 100 Meter! Pilze bilden nämlich riesige Netzwerke im Waldboden. Sie kommunizieren mit Bäumen, gehen mit ihnen Partnerschaften ein, umschlingen deren Wurzeln. Manche Pilzarten bekommen auf diese Art Kohlenhydrate als Nahrung abgezweigt und liefern dafür dem Baum unter anderem wichtige Wasserreserven retour. Pilze helfen auch den sie fressenden Waldtieren mit ihren Wirkstoffen bei der Reinigung ihrer Mägen. Und sie

Mehr Informationen unter www.waldgangmitlocalbier.com
Preis ab 45 Euro, Gruppen ab 6 Personen, auch als Einzelbuchung möglich.
Freie Termine siehe Homepage

schaffen durch die Zersetzung von Fall- und Bruchholz wichtigen Platz für Neues im Forst. „Kreislaufwirtschaft, die wir Menschen anstreben, funktioniert im Wald schon lange“, fasst es Linus treffend zusammen.

Auf ihren Touren haben sie für ihre Waldgäste (Philip: „Wir haben extrem viele junge Leute unter den Buchenden.“) zehn bis zwölf Stationen eingeplant, an denen sie ihr Wissen spielerisch an Frau und Mann bringen. Wir begegnen daher nicht nur dem Gelben Knollenblätterpilz, dem Maronenröhrling, Kampfermilchling, Bovist, Kahlen Krempling, Porling, Fliegen- und Steinpilz. Sondern kriegen auch sich paarende Nacktschnecken gezeigt, fangen für Sekunden einen Moorfrosch, entdecken den „Baum des Jahres 2021“ (die Stechpalme) und lernen von Jens, wie man aus schwach giftigen Vogelbeeren leckere und bedenkenfrei genießbare Marmelade machen kann: „Beeren erst einfrieren, dann auftauen, garen und mindestens fünf Minuten aufkochen lassen.“

Höhepunkt und Abschluss einer jeden Waldrunde wäre in Post-Corona-Zeiten dann das gemeinschaftliche Grillen der frisch gesammelten Pilze am karibikgrünen T4-Bulli der drei – dazu ein exotisches Feierabend-Craftbier. Daher der Name „Waldgang mit Localbier“: Selbst beim Getränk, auf Wunsch natürlich auch in alkoholfreier Variante, will man der Kundschaft überraschende Geschmackserlebnisse bieten, „vor allem, wenn es dann gar nicht unbedingt nach Bier schmeckt“, sagt Philip. Vom Pilz zum Pils, sozusagen – und rein in den Feier-Abend. ●



Jochen Harberg kennt jetzt die „Handstraußregel“. Die besagt: Man darf dem Wald maximal ein bis zwei Kilo Pilze pro Tag und Person entnehmen.

redaktion@hinzundkuntz.de

KARO/4 U-FELDSTRASSE
FLOH SCHANZE
Alte Rinder-schlachthalle und Aussenhöfen, 8-16h
Neuer Kamp 30
040-270 27 66
www.marktkultur-hamburg.de
ANTIK-FLOHmarkt & kultur
JEDEN SAMSTAG

Gemeinsam die Welt verbessern?
Genossenschaft gründen!
www.genossenschaftsgruendung.de
Zulassungsbüro deutscher Konsumgenossenschaften e.V.
Raumstraße 2 · 20099 Hamburg · Tel. 040-2 31 13 79-0

NAYOKI®
Natur • Yoga • Kinesiologie
Coaching
Körperarbeit / Entspannung
betriebliche Gesundheitsförderung
www.nayoki-methode.de

IN DER RUHE LIEGT DIE KRAFT
QIGONG
TAIJIQUAN
MEDITATION
JETZT AUCH ONLINE-KURSE
www.tai-chi-lebenskunst.de

IHRE SPENDE HILFT!
Hamburger Sparkasse
IBAN: DE56 20050550 1280 167873
BIC: HASPDE33XXX
Hinz&Kuntz

Die Großuhrwerkstatt
Bent Borwitzky
Uhrmachermeister
Telefon: 040/298 34 274
www.grossuhrwerkstatt.de
Verkauf und Reparatur von mechanischen Tisch-, Wand- und Standuhren