



Ein Foto wie gemalt. Frisch geerntet schmeckt ein Pils am besten. Gemütlich und in Maßen soll es verköstigt werden.



Mit Rat und Tat steht der Vorstand des Pils-Such-Vereins den Teilnehmern zur Seite. Die Vereinsgründer gehen seit 16 Jahren in den Wald.



Pilssammeln ist nicht nur Männersache. Immer mehr Frauen finden Geschmack an diesem Brauchtum.



Sie haben heuer beim Pilssuchen teilgenommen. Das Foto entstand vor dem Kaltenberger Schloss, dessen Eigentümer Luitpold Prinz von Bayern Schirmherr der Veranstaltung ist. Fotos: Thorsten Jordan (11), Thomas Wunder



Rechtsdrehend wird das Pils aus dem moosigen Waldboden geerntet ...



... dann wird nachgelesen, ob die Frucht genießbar ist oder nicht.



Die Frucht wird mit einem Pilskappenmesser fachmännisch geöffnet ...



... und dann der Hut mit seinen Lamellen genauer betrachtet.



Zum Abschluss folgt natürlich der Geschmackstest: Prost.

Nicht nur Pilze wachsen im Wald – auch Pils

Bier Ein Verein aus Kaufering hält bayerische „Tradition“ am Leben

VON THOMAS WUNDER

Kaufering Ganz ehrlich, ich habe zunächst auch gedacht, das ist ein Druckfehler. Die E-Mail wollte ich eigentlich in den Papierkorb verschicken. Ich habe es nicht getan. Und so stand ich jüngst im Westerholz bei Kaufering um Pilse zu sammeln. Ja Pilse, nicht Pilze. So unglücklich es klingt, aber es gibt tatsächlich einen Pils-Such-Verein, kurz PSV. Seit 16 Jahren gehen dessen Mitglieder in den Wald und ernten. Keine Schwammerl, sondern Bier. Lustig geht es dabei zu.

Wir treffen uns auf dem Parkplatz am Kauferinger Sportzentrum. Die über 50 jungen Frauen und Männer die dort vor dem Bus warten, sind fast alle in Tracht gekleidet. Festes Schuhwerk ist offenbar Pflicht. Sie tauschen sich aus, fachsimpeln über das Wetter und dessen Auswirkungen auf das Wachstum der Pilse. Welche Sorten wohl heuer zu finden sind? Es wird gemunkelt, dass eine neue Population aus dem Tegernseer Raum Einzug im Wald zwischen Kaufering und Scheuring gehalten hat. Nur die Mitglieder des Vereinsvorstands wissen Genaueres darüber.

Im Westerholz erfahren Neulinge und alte Hasen erst mal alles Wichtige zum Verhalten im Wald. Rauchen ist verboten, weil es eine Gefahr für den Pilsbestand darstellt. Alle Pilse müssen gepflückt werden, auch die Giftpilse. Ja, richtig gelesen, die gibt es auch. Darunter versteht der Pilskenner zum Beispiel Säfte, Limonaden und Wasser. Mutationen zwischen Pilsen und Giftpilsen gibt es auch. Die wichtigste Regel für Pilsfreunde lautet: Nicht im Wald liegen bleiben.

Wer sich unsicher ist, welches Pils er verkostet darf, kann sich

bei einem langjährigen Pilssucher holen oder die kleine Broschüre zur Hand nehmen, die in jedem Jahr vom PSV herausgegeben wird. Das Vorwort dazu hat kein Geringerer als Luitpold Prinz von Bayern verfasst, der sich als Fan dieser bayerischen Tradition zu erkennen gibt. In der Broschüre sind fast alle Pilse abgebildet, ein Symbol daneben erklärt, ob das Pils genießbar, ungenießbar oder „tödlich“ ist. Eine Abbildung zeigt das jeweilige Pils, zudem werden Angaben zu Hut, Stiel, Plöppverhalten, Schaumbildung und Geschmack gemacht. Nach all den Hinweisen und Erklärungen wächst der Appetit auf ein frisch gezapftes, neinpflücktes Pils. Noch eine letzte Regel: Die Pilskappen dürfen nicht liegen gelassen werden. Darin befindet sich das Saatgut, das nichts im Wald zu suchen habe. Die Artenvielfalt könnte gestört werden. Und dann schicken die Vorstandsmitglieder die Pilssucher los.

Große Körbe für echte Pilskenner

Wer etwas auf sich hält, hat einen großen Korb dabei. Schnell werden die Suchenden fündig. Dort wird ein Pils fachgerecht aus einem Büschel Moos gedreht, an anderer Stelle ein Baumpils mit Hilfe eines Astes geerntet. Über 330 Pilse sind heuer im Bestand, sagt Johannes Heilmair. Er und seine Vorstandskollegen haben den Wald im Vorfeld kultiviert. Jedes Pils, auch die Giftpilse, hat eine Nummerierung. Damit kann festgestellt werden, welches nicht gefunden wurde. Dennoch kommt es vor, dass Pilse stehen bleiben.

Auch diesmal werden ein Jahr alte Pilse gefunden – und verköstigt. Die Körbe füllen sich. Bunt gemischt liegen Pilse und Gift-

pilse darin. Gleich nach der Ernte erfolgt die Verkostung. Schließlich soll die Frucht frisch, aber keineswegs schnell genossen werden. Dabei kommt das Pilskappenmesser zum Einsatz. Es sieht einem Flaschenöffner täuschend ähnlich. Im Wald bilden sich Grüppchen. Das Klingeln der kleinen Pilsflaschen beim Anstoßen lockt die Sammler an. Gemütlich geht es zu. Darauf legen die Pilssammler wert. „Es geht uns um die Erhaltung der Pilskultur“, sagt Alexander Popfinger.

Fahrt zum Kaltenberger Schloss Teil des Programms

Nach etwa einer Stunde ist die Suche beendet. Jetzt wird die Ernte beurteilt. Bayerische Pilse finden dabei am meisten Anklang. Im Bus wartet eine Überraschung auf die Teilnehmer. Eine Population Kaltenberger Pilse, die aus Albanien eingebracht wurden. In Deutschland ist dieses Pils nicht mehr zu finden. Es schmeckt vorzüglich. Traditioneller Programmpunkt des Pilssuchens ist eine Fahrt zum Schloss des Schirmherrn nach Kaltenberg. Dort pilgern die Teilnehmer zum Schloss und stellen sich zu einem gemeinsamen Foto auf.

Auf der Rückfahrt nach Kaufering wird kein Kreisverkehr ausgelassen. Liegt der Bus in der Kurve, läuft das Bier schneller in die Kehle. Dabei werden die Pilse eher genüsslich verkostet. Übermäßiger Alkoholgenuss ist bei den Sammlern verpönt. Der Spaß steht im Vordergrund. Und so endet das Pilssuchen mit einer Brotzeit. Leberkäs steht auf dem Speiseplan.

Kontakt Wer mehr über Pilse erfahren will und sich im kommenden Jahr an der Suche beteiligen möchte, erfährt alles darüber auf der Homepage des Pils-Such-Vereins im Internet unter www.pils-suchen.de



Baumpilse sind oft nur mit Hilfsmitteln zu ernten.



Der geübte Pilssammler trägt Tracht, festes Schuhwerk und benutzt einen Korb. Die Kleiderordnung empfiehlt eigentlich auch einen Hut, eventuell mit Gamsbart.



Giftpilse (oben) und Pils sind im Wald oft nebeneinander zu finden. Der erfahrene Pilssammler erkennt den Unterschied sofort.