

G & M

Immobilien

✓ Marktwertgutachten

✓ Vermarktung

✓ Aufmaß

✓ Grundriss-Erstellung

✓ Wohnflächenberechnung

✓ Energieausweis

✓ Immobilienkaufberatung

☎ 0 51 39 / 97 20 40 4

www.gmi.de

21561801_002624

Marktspiegel

Burgwedeler & Isernhagener Nachrichten

Marktstraße 16, 31303 Burgdorf
(0 51 36) 8 99 40

Nr. 42, 49. Jahrgang
Sonnabend, 19. Oktober 2024

NURDA®

Ihr Landhaus

Mit Festpreis- und Bauzeitgarantie.

NURDA-Beratungszentrum
Berkehostr. 8 • Großburgwedel
☎ 05139 996624
www.nurdahaus.de

27665301_002624

Vom Steinpilz bis zur Marone: Die Pilzsaison beginnt

Anne Walter gibt für den Naturschutzbund Burgwedel und Isernhagen Tipps rund ums Sammeln

BURGWEDEL (ks). Herbstzeit ist Pilzzeit. Auch wenn Pilze nicht nur im Herbst wachsen: Angesichts des feuchten Wetters ist die Chance, von einem Waldspaziergang schmackhafte Beute mitzubringen, ungleich höher. Doch worauf muss man beim Sammeln, beim Aufbewahren und bei der Zubereitung achten? Und wo lohnt sich in Burgwedel die Suche? Anne Walter, Sprecherin des Naturschutzbunds (Nabu) Burgwedel und Isernhagen, hat Antworten.

Angesichts der Vielfalt und Verwechslungsgefahr zwischen giftigen und ungiftigen, genieß- und ungenießbaren Pilzen sollten sich Anfänger keinesfalls allein auf die Suche machen, mahnt Walter: „Es gibt eine enorme Vielfalt in Farben und Formen. Einfach ein Foto machen und in eine App eingeben, reicht da nicht aus.“ In manchen Fällen lasse sich erst durch eine Geschmacksprobe entscheiden, worum es sich handle – etwa bei der Unterscheidung von Speisetäubling und Speitäubling. Gut erkennen ließen sich etwa Steinpilze und Maronen.

Sehr wichtig sei es auch, frische Exemplare zu sammeln. Denn viele Vergiftungen resultierten nicht daraus, dass giftige Pilze verzehrt wurden, sondern solche, die verdorben waren. „Meist wachsen Pilze nicht allein, sondern in Gruppen. Da sieht man die verschiedenen Altersstufen gut“, sagt Anne Walter. Grundsätzlich sollte das Pilz-

Bekannt und gut zu erkennen: die Marone.

Foto: Anne Walter, Nabu Burgwedel

fleisch fest sein. Die Hüte sollten noch nicht anfangen zu bröseln oder gar matschige Stellen haben.

Solche Pilze sollten Sammler einfach stehen lassen. Denn so könnten diese ihre Sporen noch freisetzen und dafür sorgen, dass weitere Pilze wachsen. Und auch Tiere könnten davon noch profitieren. Letztere sollten beim Sammeln keinesfalls gestört, Pflanzen nicht mutwillig zertreten werden, mahnt Walter.

Ob ein Pilz nun herausgedreht oder abgeschnitten werde, sei für das im Boden befindliche Pilzgeflecht nicht entscheidend.

Das leide eher unter schweren Forstmaschinen. Allerdings ließen sich unbekannte Pilze nur bestimmen, wenn der komplette, durch Hinausdrehen gewonnene Fruchtkörper mitgebracht werde.

Offene Körbe seien die richtigen Transportmittel für Pilze, Eimer oder gar Plastiktüten nicht. „In dem Moment, in dem Pilze

in eine Tüte getan werden, verlieren sie schon an Qualität“, sagt Walter. Übrigens darf nicht unbegrenzt viel gesammelt werden: Anderthalb bis zwei Kilogramm pro Sammler sind in Niedersachen erlaubt.

Waldpilze sollten, so Walter, nach Möglichkeit direkt verarbeitet und verzehrt werden. Funktioniere das nicht, könnten

sie für kurze Zeit im Kühlschrank aufbewahrt oder auf Schnüre aufgefädelt und getrocknet werden. Roh sollten die Pilze aber keinesfalls verzehrt werden. „Sie müssen für mindestens zehn Minuten richtig durchgegart werden“, sagt die Nabu-Sprecherin.

Sie selbst lasse die kleingeschnittenen Pilze häufig mit Zwiebeln und Sahne oder Schmand köcheln. Großhütige Pilze wie Riesenschirmlinge ließen sich aber auch gut panieren und dann in der Pfanne ausbacken.

Und wo findet man die Pilze nun in Burgwedel? „Parasol und Wiesenchampignons wachsen, wie der Name sagt, auf Wiesen“, sagt Walter. Da Pilze selbst kein Chlorophyll besitzen und somit keinen Zucker aus Licht und Kohlenstoff herstellen können, sind sie auf das Zersetzen dort vorkommenden organischen Materials angewiesen. Deshalb sollten sich Sammler vorwiegend in Waldgebieten in ihrer Nähe aufmachen – am besten Laubmischwälder, die nicht so intensiv bewirtschaftet werden. In den Fuhrberger Wäldern gebe es beispielsweise wohl enorm viele Steinpilze, so Walter.

Gerade im Herbst werden Pilze gerne gesammelt. Doch dabei gibt es einiges zu beachten.

Foto: Anne Walter, Nabu Burgwedel

Moss

Delikatessen

Das sind Sie

24

Lakrids von Bülow

Adventskalender

Dammstraße 10

30938 Großburgwedel

Tel. (05139) 23 45

24987401_002624

Mittagstisch:

Mo Kalbsrahm-Gulasch mit Pilzen
Di Grießauflauf mit Zwetschgenkompott
Mi Lachsfilet Gorgonzola-Spinatrahm
Do gebr. Kalbsleber mit Apfel & Zwiebel
Fr Oma's Hirschgulasch
Sa Roastbeefgeschnetzeltes mit roter Beete
(unseren gesamten Wochenplan finden Sie unter www.moss-delikatesen.de)

Unser Fang der Woche:

Frisches Lachsfilet

100 g € 2,75
von den Farör Inseln

Pre Rigor – sofort nach dem Fang frisch filetiert

(ab Donnerstag, den 24.10.2024)

ICH HAB EIN KIND IM OHR

„Gute Gespräche sind nur möglich, wenn Du alles perfekt verstehst!“

Reiner Calmund, TV-Persönlichkeit, Podcaster und Autor

JETZT KOSTENLOSEN HÖRTEST MACHEN.

Burgdorf Marktstraße 52

Burgwedel Von-Alten-Straße 21

KIND GmbH & Co. KG - Koekhorststraße 3 - 5

30938 Großburgwedel

23081501_002624

ROCKAHR

Tischlereibetrieb

Wir fertigen für Sie:

• Fenster & Türen in Kunststoff und Holz

• Rollläden

• Überdachungen

• Zimmertüren

• Einbauschränke

• Insektenschutz

Reparatur von Holz- und Kunststofffenstern

Engenser Straße 10

30938 Burgwedel -Thönse

Telefon 05139 1816

22545001_002624

JUNKER

BAD · HEIZUNG · KLIMA

100% Qualität

5 Jahre Garantie

Bad · Heizung

Klimaanlagen

Solar

☎ 05139 - 5021

www.bzfh.de

Wir sind Ihr Partner!

21590701_002624

Grossmanns

Café · Bistro · Events

Auf dem Amtshof 3

30938 Burgwedel

Tel: 05139 981 77 10

• Kasseler Nackenbraten | 13,90 €

• One Pot Fisch-Lasagne | 15,50 €

• Greek-Bowl | 14,50 €

• Nudeleintopf | 9,90 €

Mittagskarte

21.10. – 24.10.2024

12 – 14.30 Uhr

Auch zum Mitnehmen!

www.grossmanns-gastro.de/mittagskarte

21562801_002624

4 Wochen Fettverbrennungszirkel

für 19,90 €

Fitness-Zirkel

Sport auf die gesunde Art!

• Ernährungsberatung

• Getränke

• Keine Aufnahmegebühr

• Kein Vertrag

• Anmeldung bis 26.10.2024

☎ 05139 - 6970210

Hauptstr. 64, 30938 Wettmar / www.fitness-zirkel.de

Für Personen, die unser Studio noch nicht kennen. Einlass unter Vorbehalt.

27711201_002624

JUWELIER COHRS

Gold-Ankauf Bargeld sofort

Tagesaktuelle Höchstpreise

Gold | Silber | Platin | Zinn

Schmuck | Juwelen | Armabänder | Silberbesteck | Zahngold (auch mit Zahn)

Bruchgold | Altgold | Münzen | Barren | Erbschaften | Luxusuhren

2x in Hannover

Juwelier Cohrs Edelmetall GmbH

Bahnhofstr. 3 und Schillerstr. 33

Telefon & WhatsApp 0511/2157937

www.juwelier-cohrs.de

25531801_002624

LAGER-VERKAUF

bis zu 70% Rabatt

Mo.-Fr. 10-18 Uhr

Sa. 9-16 Uhr

KLEINERST

In der Wedemark

Gewerbegebiet Gailhof

direkt an der A7 - Abfahrt Mellendorf

Gabor

bugatti

adidas

paul green

superfit

SKECHERS

25470701_002624

Lüders

Burgwedel

Victoriaabarschfilet

100 g

TOP-PREIS

179

Seelachsfilet

100 g

TOP-PREIS

149

Makrelenfilet

geräuchert, 100 g

TOP-PREIS

179

Fischangebote jeden Freitag von 9-16 Uhr!

Herausgegeben durch: EDEKA Lüders KG

Lebensmitteleinzelhandel, Dammstraße 26,

30938 Burgwedel, Tel.: 05139/693115

3432001_002624

Tierische RABATTAKTION

20%

Gültig bis 30.11.2024

auf zwei Artikel der Wahl

Ein Artikel entspricht einer Verkaufseinheit (z.B. einer Dose). Nur ein Coupon je Einkauf und Person. Ausgenommen sind Sonderangebote, bereits reduzierte Ware, Geschenkkarten, Tiere, Aquarien/-Kombinationen, Bücher und Zeitschriften. Nur auf vorrätige Ware. Nicht kombinierbar mit dem FUTTERKARTEN-Rabatt sowie anderen Gutscheinen und Aktionen. Gültig nur bei Vorlage dieses Coupons und Ihrer FUTTERKARTE bis 30.11.2024 in den DAS FUTTERHAUS-Märkten Wedemark, Isernhagen, Celle und Nienburg.

DAS FUTTERHAUS Isernhagen

Opelstraße 10 | 30916 Isernhagen

DAS FUTTERHAUS Celle

Zur Hasselkink 3 | 29229 Celle

DAS FUTTERHAUS Wedemark

Wedemarkstrasse 102 b

30900 Wedemark-Mellendorf

DAS FUTTERHAUS Nienburg

Ziegelkampstraße 30

31582 Nienburg

DAS FUTTERHAUS

230642701_002624

Englisch für „Senioren“ in Langenhagen

• tagsüber, einmal pro Woche

• Lachen und Lernen

• in kleinen Gruppen

• mit und ohne Vorkenntnisse

• direktes Sprachtraining

• Mindestalter: 50 Jahre

ELKA® Erfolgreich lernen. Konzepte im Alter

☎ 05136-8001-601 - Andreas Berwing

www.elka-lernen.de

23081501_002624

Ihr digitaler Draht

zum MARKTSPIEGEL auf

www.marktspiegel-verlag.de

@

23081501_002624