



# WIENER WILDWUCHS

Auf Wiens Wiesen und in den Wäldern versteckt sich so manch kulinarische Kostbarkeit – man muss sich nur auf die Suche begeben.

TEXT VON ANGELIKA KOLLER



# Wildpilze

Man findet in Wien eine Fülle an Waldpilzen, wie man sie eher in den ländlichen Gegenden des Landes vermuten würde.

Ungefähr 4.000 Pilzarten sind in unseren Breiten zu finden“, weiß Günter Frühwirth, der am Marktamt Wien den städtischen Pilzsammlern beratend zur Seite steht. Frühwirth hat sein persönliches Hobby zur Expertise ausgebaut. Am Schreibtisch seines Büros nimmt er die für ihn teils „spannenden“ Pilzfunde der Wiener Sammler entgegen und begutachtet die oftmals fragwürdigen Exemplare. Potenzielles Gefahrengut sortiert er bei Bedarf aus. Gefahr erkannt, Gefahr gebannt! Es lohnt sich also durchaus, sich selbst auf die Suche nach den wild wachsenden Delikatessen zu begeben. Es sind meist nur kleine Besonderheiten zu beachten, um den genießbaren Speisepilz von seinem gemeinen Doppelgänger zu unterscheiden.

Eindeutige Erkennungsmerkmale sind an den Lamellen, der Unterseite des Hutes, der Struktur oder Maserung des Stengels zu finden. Den letzten sachdienlichen Hinweis liefert oft die Farbe des Sekrets, welches austritt, wenn man die Oberfläche des Fruchtkörpers verletzt. Als noch an den Anfängen einer Pilzkarriere stehender Sammler sollte man seine Beute lieber trotzdem noch vom Experten überprüfen lassen, denn selbst in Anbetracht der großen Artenvielfalt kommt es nur selten vor, dass selbst der Spezialist Günter Frühwirth ins Zweifeln kommt. Bei solch heiklen Fällen wird eine genetische Untersuchung im Labor des Mykologischen Institutes der Universität Wien durchgeführt. Erst dann kann festgestellt werden, welcher Art der Pilz zugehörig ist. Der Sammler wird noch am selben Tag telefonisch über das Ergebnis informiert. So ist garantiert, dass lange Lagerzeiten vermieden werden und man beim Pilzgenuss keinerlei Einbußen fürchten muss. Sollte in einem Pilzkorb tatsächlich ein ungenießbarer oder sogar einer der zwölf tödlich-giftigen Pilzarten dabei sein, wird der Fund auf Wunsch des Sammlers entsorgt. Mit einem guten Ratgeber an der Seite ist es aber im Grunde eine Leichtigkeit, in Wiens Wäldern eine gute Pilzernte einzufahren. Beim Wiener Marktamt liegt eine übersichtliche Broschüre mit guten Sammlerhinweisen auf.

Als Pilzsachverständiger begleitet Thomas Bardorf Pilzinteressierte bei organisierten Pilzwanderungen der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft durch die Wälder der Stadt. Er gibt sein wissenschaftlich fundier-



Oben: Der Pilzexperte der Stadt Wien bei der Arbeit. Ein eindeutiges Erkennungsmerkmal von Pilzen sind die Lamellen an der Hutunterseite (links).

tes Know-how direkt am „Fundort“ an Pilzsammler weiter – ganz nach der Methode „Learning by doing“.

**Pilze bringen in Wien** je nach Witterung ganz köstliche Fruchtkörper hervor. Egal ob man die Lobau, den Lainzer Tiergarten, Neuwaldegg (bereits am Fuße des Heubergs) oder den Maurer Wald als vegetarisches „Jagdgebiet“ auserwählt, überall findet man lohnende Beute – sogar im Prater und auf der Donauinsel. Die kalkhaltigen Böden, das Flach- und Hügelland und die Lage am Rande des Pannonikums bieten optimale Voraussetzungen für gute Nährböden. In Wien gedeihen gut fünfzig verschiedene Sorten an genießbaren Pilzen. Welcher Pilz tatsächlich ein Genuss ist, bleibt Geschmackssache. Es gibt optisch ansprechende und geschmacklich hervorragende Exemplare. Und es gibt jene, die sich sogar beide Prädikate verdienen.



FOTOS: REGINA HUGLI



#### KRAUSE GLUCKE

Man schmeckt, wovon sie sich ernährt. Von Juli bis November befällt die optisch einem Badeschwamm ähnelnde Krause Glucke Nadelbäume – vorzugsweise Kiefern. Die grobporige Struktur muss sorgfältig von Käfern und Nadeln befreit werden, wenn möglich, nur mit einem Pinsel. Schmeckt sautiert zu gebratenem Kalb fantastisch.

**Maurer Wald**

#### RIESENBOVIST

Das Schwergewicht hat keine Lamellen, keinen Stiel und „rollt“ oft einfach herum. Ein Genuss ist er nur geschält und wenn sein Fleisch weiß und fest ist. Am besten einfach in Scheiben geschnitten, gut gepfeffert und mit Butter und Kräutern in der Pfanne gebraten. Er ist standorttreu von Juni bis Oktober, vorzugsweise an sonnigen Wiesenplätzen anzutreffen.

**Bisamberg, Lobau**

#### ORANGEROTER BECHERLING

Roh behält er seine farbintensive exotische Optik und ist eine Zierde für jeden Salat. Er sitzt von Mai bis Oktober auf Baumstümpfen oder altem Lagerholz.

**Neuwaldegg**

#### KNOBLAUCHSCHWINDLING

Der zierliche Pilz ist, wie sein Name verrät, ein kleines Geschmackswunder. Getrocknet oder als Gewürzpulver wertet er Saucen, Suppen und Brote geschmacklich auf. Er zeigt sich von Mai bis November auf Nadelstreu (von Nadelbäumen) und auf Waldwiesen.

**Maurer Wald, Neuwaldegg**

#### STEINPILZ

Er ist von stattlicher Statur, hat festes Fleisch und einen einzigartigen feinen Geschmack. Getrocknet oder eingelegt in feinem Weinessig, Lorbeer und hochwertigem Olivenöl kann man ihn gut konservieren. Von Juli bis Oktober wächst er gern in Gesellschaft von Kiefern, Fichten und Eichen.

**Maurer Wald, Lainzer Tiergarten**

#### EIERSCHWAMMERL

Vielseitig wie sie sind, lassen sie sich sogar mit Meeresfrüchten gut kombinieren. Nur beim Trocknen werden sie zäh – ihr Aroma bleibt aber dennoch wunderbar intensiv. Daher verarbeitet man sie am besten frisch oder zu Gewürzpulver. Aufgrund ihrer großen Beliebtheit werden sie von Mai bis November in Wien immer seltener gesichtet.

**Neuwaldegg, Maurer Wald**

#### PARASOL

In mediterranen Kräutern gedünsteter Parasol ist die sommerliche Antwort auf „in Ei und Bröseln frittiert“. Der Champignon-Verwandte hat ein fein-nussiges Aroma und kann vom schuppigen Kopf (garen) bis zum sperrigen Stiel (trocknen) doppelt verwertet werden. Zwischen Mai und Oktober ist er in lichten Wäldern und an Waldrändern anzutreffen.

**Lainzer Tiergarten, Lobau, Prater**

#### AUSTERNPILZ

Er kann nur mit wenigen Artverwandten verwechselt werden, und diese sind ebenso gute Speisepilze wie der muschelförmige Ständerpilz selbst. Mit Artgenossen gesellt sich die bestens für cremige Saucen geeignete Seitlingsart von Oktober bis Februar gern an Laubbaumstämmen oder -stümpfen.

**Lobau, Prater, Neuwaldegg, Lainzer Tiergarten**

#### SPEISEMORCHEL

Der edle Schlauchpilz mit seinem wabenartig gekammerten Hut lässt sich halbiert am besten säubern, denn in seinem hohlen Inneren verbergen sich oft ungebetene Gäste. Durch Trocknen intensiviert die Morchel ihr Aroma. März bis Mai genießt sie den Frühling in Auwäldern, Parkanlagen (bevorzugt auf frischem Rindenmulch), Obstgärten und unter Büschen.

**Lobau, Parkanlage Karlsplatz, Donauinsel, Prater**

#### SAMTFUSSRÜBLING

Da der Stiel zäh ist, verwendet man ausschließlich die Hüte, solo oder gemeinsam mit anderen Pilzarten in Gemüsegerichten oder Suppen. Getrocknet wird sein milder Geschmack etwas würziger. Bevorzugt setzt er sich zwischen Oktober und März auf geschwächte Laubbäume, besonders gerne auf Weiden.

**Heuberg**



**Auch in der Küche sind Pilze** erstaunlich vielseitig zu verwenden. Und das am besten binnen 24 Stunden nach der Ernte. Die Lagerung ist abhängig von der Art und dem Alter des Pilzes. Jung gesammelte Pilze bleiben im Gemüsefach des Kühlschranks bis zu drei Tage frisch. Ältere hingegen lässt man am besten stehen oder sollte sie sofort verkochen, trocknen oder einfrieren. Das Säubern der Pilze wird vorzugsweise nur mit einem Pinsel gemacht. Manche Pilzarten verlangen nach einem Wasserbad. Diese Prozedur sollte aber kurz gehalten werden, sodass die Pilze kein Wasser aufsaugen. Da der Kochprozess bei allen Pilzen aber mindestens 15 Minuten dauern sollte, reduziert sich dabei anhaftendes Wasser entsprechend wieder. Farbenprächtige Exemplare schmücken jeden Salat, sind aber roh nur in kleinen Dosen bekömmlich. Will man Pilze einfrieren, ist es ratsam, sie vorher zu kochen – am besten friert man das Pilzgericht ohne verfeinernde Zutaten wie Obers oder Kräuter ein und gibt diese erst beim erneuten Erhitzen bei. Dabei ist es wichtig, die Pilze nicht aufzutauen, sondern in gefrorenem Zustand in den Kochtopf zu geben.

Einlegen sollte man Pilze ebenfalls nur gekocht. Mit Wildkräutern, frischem Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, hochwertigem Fleisch und Fisch ergeben sich harmonische Kombinationen. Nicht der Versuch zwanghaft originell zu sein, sondern eine Reminiszenz an althergebrachte Traditionen

sind Süßspeisen aus Pilzen. Kochbücher aus der Zeit um 1900 beinhalten viele Rezepte, die Pilze als Dessert mit getrocknetem Obst, Zimt und Zucker beinhalten. Durch Trocknen wird das Aromat festfleischiger Pilze bestens konserviert. Die Pilze werden in drei Millimeter dicke Scheiben geschnitten und bei 40 Grad im Backofen mit leicht geöffneter Backofentüre getrocknet. Anschließend einfach in der Nussreibe einer Küchenmaschine zu Pulver zerkleinern und in einem aromatischen Gefäß aufbewahren. Das Pilzpulver eignet sich ideal zum Würzen von Brotteigen, Saucen und Suppen. Letztere bekommen dadurch auch ihre gewünschte Konsistenz, und auf Mehlbutter oder ähnliche Bindemittel kann verzichtet werden. \_\_

FOTOS: OUTDOOR ARCHIV, STOCKFOOD, GETTYIMAGES

### WIENS WALDPILZE FÜR SELBSTVERSORGER

#### PILZBERATUNG

MAGISTRAT DER STADT WIEN  
MA 59, Marktamt/direktion  
Am Modenapark 1-2, 1030 Wien  
Hotline: 4000/80 90  
Mo.-Fr. (ausgenommen Fei.)  
7.30-15.30 Uhr  
Telefonischer Journaldienst:  
Mo.-Fr. 15.30-21, Sa. 8-18 Uhr

MYKOLOGISCHE GESELLSCHAFT  
Fakultätszentrum für Botanik  
Rennweg 14, 1030 Wien  
Tel.: 01/42 77-54050  
www.myk.univie.ac.at  
Pilzberatung (ausgenommen Fei.):  
Mo. 17.30-18.30 Uhr, Tel.: 01/42 77-54056

#### PILZWANDERUNGEN

MYKOLOGISCHE GESELLSCHAFT  
Institut für Botanik der  
Universität Wien  
Rennweg 14, 1030 Wien  
Tel.: 01/42 77-54050  
www.myk.univie.ac.at/Exkursion.htm

#### GIFT-NOTRUF

VERGIFTUNGSINFORMATIONSZENTRALE  
Ausschließlich telefonische Beratungen  
24 Stunden Notruf-Tel.: 01/406 43 43  
An Wochentagen von 8-16 Uhr ist die  
Sekretariatsnummer 01/406 68 98  
erreichbar.  
www.meduniwien.ac.at/viz



# Wilde Kräuter & Früchte

Jede Jahreszeit bringt eine Fülle an aromatischen Kostbarkeiten mit sich. Und zwar zur freien Entnahme.

**W**ilde Kräuter, Blüten und Beeren muss man erkennen, wenn man sie findet. Nur wer weiß, was man alles genüsslich verzehren kann, kommt in den Genuss von Duftendem und Blühendem aus den Wäldern Wiens. „Aromen, die wir gar nicht mehr kennen, wachsen hier in der Stadt“, stellt Elisabeth Mayer immer wieder bei ihren Kräuterworkshops am Cobenzl fest. Die selbst gesammelten und eingekochten Wildpflanzen ihrer Großmutter nahmen zuerst einen großen Platz in deren Wohnzimmerschrank und später auch in Elisabeth Mayers Leben ein. Obwohl sich diese wildgewachsenen Delikatessen das Prädikat „regional“ schon längst verdient haben und die eigentlichen Trendsetter punkto Regionalität sind, ist

das Heimische – bis auf Bärlauch und Holunder – in die weite Ferne gerückt. Um wilde Kräuter und Früchte zu erstehen, muss man sich Zeit nehmen. Gemütlich beginnt am späten Vormittag der erste Tages-Workshop der Kräuterfee, Expertin und Buchautorin auf den Wiesen und Waldwegen des Cobenzl. „Das Finden und Verkosten ist ein Erlebnis, das zufrieden macht“, kann Mayer aus eigener langjähriger Praxis bestätigen. Dem Finden widmet man sich den ganzen Vormittag, beim Streifzug durch die hügeligen Wege wird im Vorbeigehen gelehrt und gesammelt. Dabei kostet, reibt und riecht man an den Pflanzen. Danach gilt es, sich die Aromen und die Haptik der Kräuter einzuprägen, denn diese sollen ja später für den Eigenbedarf wiedererkannt werden. Bei jedem gefundenen Exemplar erklärt Elisabeth Mayer die heilenden Besonderheiten und kulinarischen Potenziale. Dem Verkosten gibt man sich dann mittags hin.

Beim Kochen und Backen in der Küche des Landguts Cobenzl kann jeder Workshop-Teilnehmer ganz nach seinem Gusto kreativ werden. Es bleibt puristisch. Kombiniert werden ausschließlich Wildfrüchte und -kräuter mit Grundzutaten wie Wasser, Mehl, Sauerrahm und Butter. Als Kochbuchautorin kann Kräuterfee Elisabeth Mayer auch hier ihre praktischen Erfahrungen weitergeben. Am Nachmittag geht es dann um die heilenden und

## WIENER WILDWUCHS FÜR SELBSTVERSORGER

### WIENER KRÄUTLEREIN

KRÄUTERSPAZIERGÄNGE UND WORKSHOPS  
Martina Grabner möchte über Kulinarik die Bewusstseinsbrücke zu der heilenden Wirkung von Wildpflanzen legen. Sie zeigt bei ihren Kräuterspaziergängen, dass jede Jahreszeit schmackhaftes Erntegut mit sich bringt. Einen Nachmittag spaziert die Naturvermittlerin mit Interessierten in der Nähe des Schottenhofes und in Neuwaldegg.

MARTINA GRABNER  
Zertifizierte Kräuterpädagogin, Natur- und Landschaftsführerin, Linzer Straße 365/Top 6  
1140 Wien, Tel.: 0664/357 11 64  
martina@naturvermittler.at  
www.naturvermittler.at

### KRÄUTERFEE

Wildkräuterlehrgänge, Wildkräuterbücher und Workshops  
Dipl.-Ing. ELISABETH MAYER  
Reitsham 16, 5221 Lochen  
Mobil: 0664/240 22 56, Tel. & Fax: 07745/200 14  
kraeuter-fee@aon.at, www.kraeuter-fee.at

FOTOS: IAN EHM



Schmackhafter Wildwuchs zu jeder Jahreszeit: zum Beispiel zarte Brennnesselspitzen (links) oder herb-süße Holunderbeeren (oben)

sinnlichen Attribute der Pflanzen. Dabei ist die Kräuterexpertin besonders bemüht, auf die Fragen und Bedürfnisse der einzelnen Teilnehmer einzugehen. Abschließend stößt man noch zusammen in einer Fülle an Wildpflanzen-Handbüchern und lässt den Tag gemeinsam bei Wasser mit feinen Wildfrüchtearomen Revue passieren.

**Wildpflanzen findet man** kaum im Handel, weder frisch und schon gar nicht als „Convenience“-Produkt. Man muss sich schon Wissen über die wilde Botanik aneignen, die grünen Flächen der Stadt aufsuchen, und dann einfach nur noch finden. Sich hier groß auf die Suche zu machen, ist gar nicht notwendig. Aufgrund der unterschiedlichen Nährböden (Auen, Wiesen, Wälder und Weinberge) in Wien trifft man beinahe überall auf eine unglaubliche Artenvielfalt. Gerade in den Sommermonaten sind nicht mehr nur die Blätter begehrte Aromate, sondern auch die wildgewachsenen Früchte und Blüten. Die blühenden Sprösslinge der Wildpflanzen sind feine Geschmacksbringer für pikante Gerichte und ebenso dekorativ wie Zierblüten. Einfache Süßspeisen, veredelt mit Blüten von Wildkräutern und Waldbeeren, werden aromatisch neu interpretiert. Die gesamten Waldbeerpflanzen sind kulinarisch besonders ergiebig: Sowohl Blüten, Blätter als auch Früchte lassen sich zu exklusiven Köstlichkeiten verarbeiten. Dass die Inhaltsstoffe von Kräutern seit Jahrhunderten auch für Arzneien ver- →



SANDDORN

Die vitaminreichen Beeren wachsen an sommergrünen Sträuchern (Ölweidengewächse) in sonniger Lage mit lehmarmen Böden. Sie können zu Likör, Saft oder Marmelade eingekocht werden, sind wunderbare Dessertfrüchte, aber auch stimmig mit Lamm, Chili, Ingwer und Currymischungen. Keinesfalls sind Sanddornbeeren für den Rohverzehr geeignet. Geerntet wird von September bis Oktober.

**Lobau, Schafberg**



BERBERITZEN

Sind bei Wildhecken und an Waldrändern anzutreffen. Sie lassen sich zu Marmelade, Mus, Gelee, Chutney, Saft oder Obstwein verarbeiten. Puristischer bleibt ihr Geschmack, wenn man die Früchte trocknet und kandiert. Geerntet werden sollten die Beeren nach den ersten Frösten, erst dann schmecken sie angenehm säuerlich.

**Cobenzl, Wilhelminenberg**



SCHLEHE

Das Rosengewächs bevorzugt sonnige, nährstoffreiche Lehmböden an Waldrändern, Gebüsch oder auch im Ödland. Die Früchte sind ab Oktober und sogar noch bis in den Dezember zu sammeln. Erst nach den ersten Frösten hat sich ihr herb-säuerlicher Geschmack entfaltet. Sie eignen sich zur Verarbeitung für alkoholische Getränke, Säfte oder Obstessig. Aber auch gemischt mit süßen Früchten in Marmelade oder Kompott bringen sie frisches Aroma. Die Fruchtkerne sollten aufgrund der beinhaltenen Blausäure zum Teil entfernt werden.

**Schafberg, Kahlenberg, Cobenzl**



HAGEBUTTEN

Als Windschutzhecke erfüllt der „Hundsrosenstrauch“ sogar auf unwirtlichen Böden seinen Zweck. Häufig findet man ihn aber in lichten Wäldern und am Waldrand. Seine Frucht, die Hagebutte, ist angenehm süß-säuerlich. Als Marmelade, Fruchtpüree, Kompott oder Saft wird sie gerne für süße Speisen verwendet. Sie können aber auch pikante Wildgerichte verfeinern. Die Früchte kann man im Oktober ernten.

**Cobenzl, Kahlenberg, Schottenhof**



WALDBEEREN

Von Juni bis August findet man Früchte auf dem einen oder anderen Strauch. Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren wachsen an den feuchten und lichten Stellen von Laub- und Nadelwäldern. Sie lassen sich eingekocht gut konservieren. Frische Waldbeeren passen aber auch zu Garnelen oder Jakobsmuscheln, Ente oder würzigen Salaten mit Linsen und Feigen.

**Heuberg, Kahlenberg, Neuwaldegg, Lobau**



BUHECKERN

Findet man in Mischwäldern und kann sie ab September unter den Buchen aufsammeln. Nach dem Öffnen der Becherhüllen sind die Bucheckern frei. Sie schmecken mandelartig zu süßen oder deftigen Gerichten. Sie eignen sich auch zum Einsalzen, Kandieren oder Rösten. Die dünne Haut lässt sich durch Rösten leicht entfernen. Roh gepresst ergeben sie ein hochwertiges Pflanzenöl. Dieses aber nur in Maßen verwenden, da roh die Oxalsäure erhalten bleibt. Bucheckern passen statt der herkömmlichen Nüsse in den Birnenstrudel. Als Beilage für ein Wildgericht kann man die kleinen Kerne mit Pilzen in der Pfanne rösten.

**Neuwaldegg, Maurer Wald, Lainzer Tiergarten**



GUNDELREBE

Blüht von April bis Juni an feuchten schattigen Stellen auf Wiesen und in Wäldern. Noch vor der Blüte sollten die scharfwürzigen Blätter geerntet werden. Sie passen gut zu Fleisch- und Kartoffelgerichten. Damit wertet man auch jede Eierspeise auf. Süß kann sie mit Honig und Milchprodukten kombiniert werden. Die gute warme Honigmilch wird mit wenigen Gundelrebenblättern noch besser.

**Heuberg, Cobenzl, Lobau, Parkanlagen**



KNOBLAUCHRAUKE

Bevorzugt als Standort lichte Wald- und Wegränder. Ihre Blätter werden von April bis Juni gesammelt. Früher wurde die Knoblauchrauke als Salatpflanze angebaut. Wem Knoblauch zu durchdringend ist, kann sich das mildere Aroma der Knoblauchraukenblätter zunutze machen. Frisch gehackt in warme Speisen oder in den Kräuteraufstrich geben. Ihre ebenfalls würzigen, fein bitteren Samen lassen sich wie Senfkörner zu Gewürzpasten verarbeiten.

**Heuberg, Neuwaldegg, Lainzer Tiergarten, Lobau**



MARONI

Die Edel- oder Esskastanie ist leider immer seltener wild anzutreffen. Im Wienerwald kann man im Herbst – mit etwas Glück – noch einige sammeln und zu Hause im Ofen rösten, zu Süßspeisen verarbeiten oder als Suppe zu Geflügel oder Wild servieren. Esskastanien haben Ende September bis Mitte November Saison.

**Cobenzl**



SPEIERLINGE

Die Wildobstbäume wachsen bevorzugt bei Feldhecken, im Unterholz und in Eichenmischwäldern. Genussreife erreichen die Früchte oft erst spät im Oktober. Als Fallobst, mit brauner Schale und weichem Fruchtfleisch, kann man die aromatischen Früchte mit angenehmer Säure unter den Bäumen sammeln. Roh und gekocht eignen sie sich für verschiedenste Fruchtzubereitungen. Nicht ganz reife Früchte ergeben zum Beispiel in Kombination mit roten Rüben einen wunderbaren Salat.

**Cobenzl, Wilhelminenberg**



HOLUNDERBLÜTE UND -BEERE

Holundersträucher findet man fast an jedem Eck. Denn sie bevorzugen halbschattige Siedlungsnähe oder Waldränder. Von Mai bis Juni ist Erntezeit für die geschmacklich unverkennbaren Blüten und ab September für die herb-süßen Beeren. Die Blüten eignen sich zum Aromatisieren von Gelees, Sirupen oder Fruchtmarmeladen, genauso wie für Wein und Essig. Gebackene Blüten sind gelungene Hauptkomponenten im Dessert. Roh sind die farbintensiven Beeren nicht zum Verzehr geeignet, aber eingekocht mögen sie Kombinationen mit Kardamom, Orange, Vanille, Zimt oder Ingwer, aber auch Chili, Piment, Pfeffer- und Senfkörnern.

**Steinhof, Schafberg, Kahlenberg, Heuberg**

FOTOS: STOCKFOOD

wendet werden, ist bekannt. Die Wirkung unserer ansässigen Kräuterarten bestätigt die große Verfügbarkeit in den Apotheken. Daher ist deren Verzehr auch nur in Maßen ratsam.

**Das Finden** all der wilden Köstlichkeiten nimmt nicht viel Zeit in Anspruch. Man stolpert beinahe über die galanten Gewächse und kann sie quasi im Vorbeigehen „brocken“. Das Konservieren der wilden Kräuterblätter und -blüten gelingt durch Trocknen ganz unkompliziert. In trockenen Wohnräumen verteilt man seine Mitbringsel einfach auf einem Backblech oder bündelt sie und hängt sie kopfüber auf. Der Rest passiert von selbst. Gut getrocknet sind sie alsdann küchenfertig und für Tee, Gebäck, Desserts oder pikante Gerichte verwendbar. Einkochen, Kandieren und Einlegen sind dann doch etwas zeitaufwendigere Konservierungsmethoden. Beinahe alle Wildfrüchte, -blätter und -blüten, die der Sommer hervorgebracht hat, lassen

sich bekanntlich auch zu Chutneys, Marmeladen oder Kompott verarbeiten. Außergewöhnlich ist, selbstgemachten Senf mit Wildfrüchten und -kräutern zu aromatisieren. Extrakte, Essenzen und Sirupe von Wildpflanzen können später beim Kochen und Backen weiter zum Einsatz kommen. Auch in Öl oder Essig eingelegte Kräuter geben ihr Aromat effektiv an die jeweilige Flüssigkeit weiter. Macht man das Gleiche mit Wildfrüchten und passiert sie anschließend durch ein Sieb, gewinnt man edlen Obstessig.

**Die wilden Aromaten** kann man für die weitere Verwendung in der Küche also auf mehr oder weniger aufwendige Art konservieren. Wer zwar Wildgewachsenes findet, aber keine Zeit hat, sich intensiver damit auseinanderzusetzen, der kann sich von den Wildwuchs-Experten der Stadt beraten oder von botanik-geschulten Köchen auch verwöhnen lassen. \_\_



#### SCHAFGARBE

Die jungen Blättchen schmecken am besten von Februar bis April. Jedoch können sie das ganze Jahr über gepflückt werden. Die Schafgarbe ist recht häufig an sonnigen Stellen auf Wiesen, Böschungen und Wegrändern zu finden. Die Blätter und Blüten verfeinern Salate. Klein gehackt und in Butter angeschwitzt sind sie ein ideales Würzkräut für warme Fisch- und Currygerichte.

**Lainzer Tiergarten, Maurer Wald, Heuberg, Parkanlagen**

#### SPITZWEGERICHT

Ist ein wahrer Kosmopolit. Nahezu überall kann er Wurzeln schlagen – in Parkanlagen oder auf Waldwiesen, an Wegrändern und Sportplätzen. Seine Blätter schmecken salzig und leicht bitter. Er ähnelt dem Breitwegerich. Aber beide bereichern durch ihre herbe Würze Blattsalate und Gemüse. Sind die Blattadern zäh, zieht man sie einfach ab.

**Lainzer Tiergarten, Maurer Wald, Heuberg, Parkanlagen**

#### BEIFUSS

Sammelgut sind die oberen Triebspitzen von Juni bis August. Er wächst an Wegrändern, Bahndämmen, in Kultur- und Brachland. Im Wohnraum getrocknet, dann gerebelt und in verschludichten Gläsern aufbewahrt, ist er ein gutes Gewürz für Brotteige und gemeinsam mit Orangenschale für gehaltvolle Wildgeflügelgerichte. Für die Frischverwendung im Salat mit säuerlichen Äpfeln nimmt man die jungen Triebe im Frühjahr.

**Heuberg, Steinhof, Lobau**



#### WILDE MÖHRE

Sie hat einen süßlichen Karottengeschmack, der leicht an Fenchel erinnert. Ihre Blätter sammelt man von März bis Juni. Ihre Wurzel erst später im Oktober bis April des ersten Lebensjahres. Danach wird sie holzig. Die Wilde Möhre findet man an Wegrändern und Böschungen. Blätter und Blüten eignen sich frisch als würzende Zugabe für Salate oder zu Gerichten mit Wurzelgemüse. Auch wenn die Wurzel schon etwas holzig ist, lässt sie sich gerieben noch für ein schmackhaftes Pesto gut gewürzt mit anderen Wildkräutern, Parmesan und Olivenöl verwenden.

**Neuwaldegg, Lobau, Cobenzl**

#### PASTINAKE

In der Wiener Landschaft wächst sie an Böschungen, Waldwegen und Straßenrändern. Die ausgewilderte Pastinake gräbt man im Spätherbst und Winter aus. Die Blätter pflückt man im Frühjahr, bevor sich Blüten entwickelt haben. Als Wurzelgemüse passt sie gut zu deftigen Wildfleischgerichten. Die feinen jungen Wurzeln kann man auch roh in den Salat geben. Als Dessert werden sie mit Honig, Apfel, Obers und Gelatine zu einer süßen Mousse.

**Neuwaldegg, Heuberg**

#### WILDER LAUCH

Anzutreffen ist er an sonnig trockenen Wiesen- und Wegrändern zwischen Weinbergen oder an lichten Waldwiesen. Ganzjährig kann man seine Halme und Zwiebel in pikanten Gerichten als Knoblauch-Alternative verwenden. Die aromatisch dekorativen Blüten können von Juni bis August geerntet und roh für warme Gerichte und Salate verwendet werden.

**Cobenzl, Neuwaldegg, Lobau**

## Wiens wildes Verwöhnprogramm gibt's bei:



### GASTWIRTSCHAFT ZUR SCHIESSSTÄTTE

Nur zu Fuß erreicht man die kleine Gastwirtschaft im Maurer Wald. Der Weg lohnt sich, denn der Wirt kocht selbst und das nur mit ausgewählten und gefundenen regionalen Zutaten. Zum Teil bepflanzt er sein Waldgrundstück auch selbst mit Kräutern, Gemüse und Steinobst. Letzteres veredelt der Wirts-Cousin. Was im benachbarten Lainzer Tiergarten wild wächst, verarbeitet er in seiner Küche zu Tafelspitz mit Bärlauchspinat, Schwammerlrostbraten vom Hirschkalb und zu Holunderblütensirup, den er dann für seinen Sommer-Hugo (mit selbst angesetztem Sirup aus selbst angebaute Minze) verwendet.

**Gastwirtschaft zur Schießstätte – Familie Baszler, Maurer Wald K345 1230 Wien, Tel.: 0676/725 78 61 www.schiessstaette.net**

am einfachsten selber brocken und zwar gleich vor der Eingangstüre des Artner in der Hermesvilla. In seiner Küche kocht er dann – je nach Jahreszeit – sein Wiesenkräuterschaumsüppchen oder seine Bärlauchcremesuppe. Den Brennesselspinat gibt's auf der Karte typisch mit Spiegelei und Erdäpfeln.

### GASTHOF AGNESBRÜNNL

Frau März und ihr Sohn sammeln die Schwammerln und die Hollerbeeren am Hermannskogel am liebsten selber. In der Küche am höchsten Berg von Wien werden dann die Hollerbeeren zu Streuselkuchen oder Hollerkoch – den gibt's zu den flaumigen Topfenknödeln und den handgewuzelten Mohnnudeln. Aus den Parasolen und Semmelstoppelpilzen wird eine feine Schwammerlsauce zu Serviettenknödeln.

**Gasthof Agnesbrünnl – Familie März Jägerwiese 221, 1190 Wien, Tel.: 01/440 13 00, www.jaegerwiese.at**

### ARTNER IN DER HERMESVILLA

Der Lainzer Tiergarten bietet zwar allerlei Wildes für Vegetarier, jedoch kann Michael Kolarik das

### FREYENSTEIN

Meinrad Neunkirchner ist ein Pionier der Wildwuchs-Küche, zubereitet und eingekocht wird Wildgewachsenes auf hohem Niveau. Seine regionale Kochkunst versteht sich wunderbar mit Wiens Wald- und Wiesenbewohnern. Je nach Verfügbarkeit sautiert er die Krause Glucke, kocht die Vogelbeere zu Kompott ein, bäckt Brot mit Gundelrebe oder braut Hollerblüten zu Essig. Mit einem Ragout aus kleinen Wildzwetschken, Sanddorn oder Hagebutten dupliziert er jedes Wildgericht. Die wilden Zutaten weiß Neunkirchner vielseitig zu verwenden. Zum abschließenden Kaffee wird eine Schnitte mit kandierten Hagebutten gereicht.

Verkosten oder eher gar verspeisen kann man seine Gerichte vor Ort. **Gourmet Gasthaus Freyenstein Eva Homolka & Meinrad Neunkirchner Thimiggasse 11, 1180 Wien Tel.: 0664/439 08 37 www.freyenstein.at**



# Blühendes Konfekt

Aromenforscher **Michael Diewald** verwandelt Wiener Wildblüten, Waldfrüchte & Co in süße Preziosen.

„Besondere Affinität für Süßes, Neugier oder auch reiner Forschungszweck, aber nie marktwirtschaftliche Gründe“ waren seine Motivatoren, um jahrelang mit selbst gesammelten Aromaten aus Wiens Wäldern und Wiesen, Zucker und Schokolade zu experimentieren. Die „Feldforschung“, wie Michael Diewald sagt, beschäftigte ihn lange Zeit, bevor er seinen Verkaufsraum mit offener Manufaktur – versteckt, abseits der Hektik der Mariahilfer Straße – eröffnete. Das Besondere entdeckt man aber ja meist abseits des Mainstreams. Ebenso wie die Rohzutaten von Diewalds blühendem Konfekt.



auf Wiener Dachterrassen, Wasserminze aus Hütteldorf oder Waldmeister vom Heuberg werden ebenfalls puristisch verzuckert und in edle Schokoladen getunkt. Auch die kleinen Wildblüten der Traubenkirsche werden so versüßt. Die Aromen und die Optik bleiben durch die schonende Trocknung bei Zimmertemperatur in der Manufaktur vollends erhalten.

Genau dort, in Diewalds Blütenwerkstatt, wird man auch mit herzlicher Gastlichkeit empfangen. Während man in der Vitrine die außergewöhnlichen Konfektbeschreibungen studiert und den Hausteak aus der Espressotasse verkostet, sieht man im Seitenblick durch die große Glaswand, wie die kostbaren Naschereien zubereitet werden und wie jede einzelne Praline ihre Blütenhaube aufgesetzt bekommt. Man kann dem verzuckerten Fruchtピューre, den Blüten sowie Blättern beim Trocknen zuschauen, und dahinter werden hunderte bereits vorbereitete Sorten sorgfältig in hohen Regalen aufbewahrt. Der Duft verrät die Frische der Zutaten und verspricht zuckersüßen Genuss. \_\_\_

ch

**BLÜHENDES KONFEKT** DIREKTVERKAUF IN DER WERKSTATT Schmalzhofgasse 19 / Ecke Haydngasse 1060 Wien, Tel.: 0660/341 19 85, Mi. 10–17.30, Do.–Fr. 10–18.30 Uhr [www.bluehendes-konfekt.com](http://www.bluehendes-konfekt.com)

**Sanddorn, Schlehen, Hagebutten** und Waldbeeren findet er in der Wiener Peripherie. Die pürierten Waldfrüchte werden mit Zucker vermischt und bilden die zarte, aber geschmacksintensive Basis für seine feinen Pralinen. Getoppt werden sie mit allerlei verzuckerten zierlichen Wildblüten: des Flieders aus den Randbezirken, der Primeln von Steinhof, der verwilderten Kirschen aus dem botanischen Garten oder der Veilchen vom Lainzer Tiergarten. Blüten und Blätter von ausgewildertem Dost



# Die Großstadtwildnis

Wildwuchsjägerin **Gertrude Henzl** füllt ihre Ernte als Delikatessen ins Glas.

Lugt man durch die Auslage von Gertrude Henzls Lokal, ist man im ersten Moment vielleicht irritiert: Ein massiver langer Holztisch steht in dem puristisch gestalteten Raum, in der integrierten Küche wird geschnitten, gemörsert und gemixt, und in den Regalen stehen etliche Gläser, die mit Holunder-Mohnblütenpesto, Rote-Rüben-Pulver, Basilikumblütensirup und Rosmarin-Ringelblumensalz befüllt sind. „Manche glauben, dass es ein Esslokal ist, andere trauen sich nicht hinein, weil sie annehmen, dass ich hier ausschließlich produziere.“ Tatsächlich steckt hinter dem Konzept der ehemaligen Juristin ein Hybrid aus Manufaktur und Shop.

**Im Herbst 2011** hat die Quereinsteigerin aus ihrer Leidenschaft ein Business gemacht. Sie sammelt auf Wiesen, in Wäldern und Gärten alles ein, was sie zwischen die Finger bekommt und das schmeckt. Die Affinität dazu hat sich bei ihr im Alter von 20 Jahren eingestellt. Mit dem Buch „Delikatessen aus Unkräutern“ von Friedrich Graupe und Sepp Koller zog sie los und lernte eine Vielfalt an wild wachsenden Pflanzen kennen, die sie in ihrer Küche sofort verkochte.

Heute ist sie Spezialistin im Aufspüren essbarer Pflanzen und erzeugt daraus Gelees, Sirupe, Pulver und Salze. Jeden Vormittag peilt Henzl mit Umhängetaschen gerüstet Ziele wie den Prater, den Pötzleinsdorfer Schlosspark, den Wienerwald oder ihren „Hausberg“, die Steinhofgründe, an: Gepflückt wird dort nicht nur Löwenzahn, Giersch und Schafgarbe, sondern auch die grünen Spitzen verschiedenster Nadelbäume, die sie zu hocharomatischem Maiwipfelfenspf oder -pulver verarbeitet, oder zarte Breitwegerichknospen, die von ihr wie Kapern in Essig eingelegt werden. Entdeckt hat die Foodhunterin in dem

45 Hektar großen Gebiet auch eine Lindensorte, deren nussig schmeckende Blüten sie spontan mit Nüssen und Olivenöl vermischt als Pesto abfüllt. Was gesammelt wird, bestimmen die Jahreszeit und die täglichen Umstände: „Wenn mir eine Wiese vor der Nase weggemäht wird, hab' ich Pech gehabt.“ Somit ist auch jede Charge limitiert und nicht immer mit der vorhergehenden ident. Neben der Jagd auf Wildwachsendes verlässt sich Henzl auf ein Netzwerk, das stetig wächst.

Der benachbarte Alimentaribesitzer Nino Crupi versorgt Henzl mit den Zitrusfrüchten aus den Gärten seiner Verwandtschaft in Sizilien, eine Kundin bringt ihr alte Apfelsorten wie Gravensteiner und Berner Rose, aus denen Fruchtmaten und -aufstriche entstehen, und Raritäten-Gärtner Peter Laßnig aus Gänserndorf ruft sie an, wenn er keine Verwendung für seine schwarzen Ribiseln hat. Aus den Früchten entstehen dann Gewürzkompost, Gelee und ein Sirup, der zwar im Vergleich zu seinen Regalnachbarn (Honigmelone, Thymianblüte oder Melisse-Bergamotte) banal klingen mag, in seiner Kategorie aber garantiert konkurrenzlos ist. \_\_\_ ccs

**HENZLS ERNTE** Kettenbrückengasse 3/2, 1050 Wien Tel.: 0676/755 25 26, Di.–Fr. 13–18, Sa. 9–17 Uhr, [www.henzls.at](http://www.henzls.at)