

HEUTE

Logistik-Dienstleister: 600 neue Jobs in Dingolfinger BMW-Werk

Das Wolfsburger Unternehmen Schnellecke Logistics soll ab November auf dem Dingolfinger BMW-Werks Gelände Teile der Versorgungsleistung für den Autobauer übernehmen. **Heimatswirtschaft**

Immer mehr Mütter über 35

Die Zahl älterer Mütter nimmt zu. Bei 22 Prozent aller Geburten war die Mutter nach Angaben des Statistischen Bundesamtes 35 Jahre oder älter. Der Anteil stieg damit innerhalb eines Jahrzehnts um vier Prozentpunkte. **Journal**

Obama: Vergeltung für IS-Mord

US-Präsident Barack Obama will die Enthauptung des US-Journalisten Steven Sotloff durch die Terrormiliz IS nicht ungesühnt lassen. „Unsere Reichweite ist groß“, erklärte Obama gestern. **Seite 4**

Börse: DAX mit klarem Gewinn

DAX: 9626,49 Punkte (+ 1,26 %).
Top: BMW 90,25 Euro (+ 3,0 %).
Flopp: SAP 59,18 Euro (- 0,6 %). **Wirtschaft**

Lotto: 18 – 19 – 23 – 39 – 40 – 47

Superzahl: 2
Spiel 77: 4 0 2 9 0 2 6
Super 6: 4 3 8 9 9 9 (Ohne Gewähr)

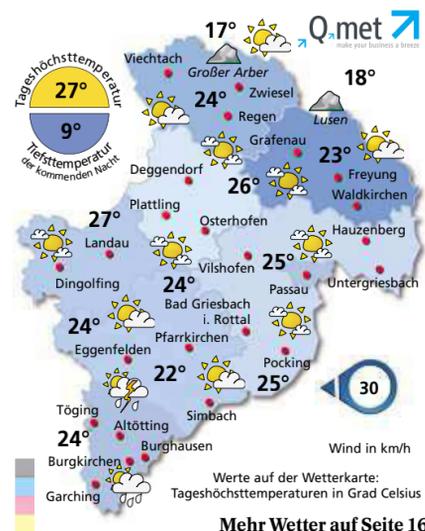
Neuer Werkleiter am Klinikum

Der neue Werkleiter des Klinikums heißt Stefan Nowack. Er leitete bisher über 22 Jahre lang die Krankenhäuser Traunstein und Trostberg. **Seite 19**

Heimatsport **Seite 25**
Familienanzeigen **Seite 22**
Kino **Seite 23**

Schnell, kompetent, heimatnah

pnp.de regioevent.de



Mehr Wetter auf Seite 16

Ohne Messi – und plötzlich zaubert Argentinien 4:2



Der weltbeste Torwart Manuel Neuer konnte zwei Treffer gegen Argentinien nicht verhindern. Auch Roman Weidenfeller (nicht im Bild), der in der zweiten Halbzeit ran musste, kassierte zwei Tore im Freundschaftsspiel gegen die WM-Zweiten. – F.: Rauchensteiner

Düsseldorf. Fußball-Weltmeister Deutschland ist mit einer Niederlage in die Länderspiel-Saison gestartet. 52 Tage nach dem WM-Finale in Rio de Janeiro verlor das ersatzgeschwächte Team von Bundestrainer Joachim Löw gestern Abend in Düsseldorf gegen Endspiel-Gegner Argentinien mit 2:4. Messi war nicht dabei, doch Sergio Agüero (20. Minute), Erik Lamela (40.), Federico Fernandez (47.) und Angel di Maria (50.) trafen für die Gäste. Andre Schürrle (52.) und Mario Götze (78.) verkürzten. Für Manuel Neuer verliefen die ersten 45 Minuten als Kapitän ärgerlich. Zur Pause räumte er das Tor für Roman Weidenfeller, der ebenfalls glücklich agierte.

Vor dem Anpfiff der WM-Finalneuaufflage gegen Argentinien war der Schlusspfiff für drei Weltmeister ertönt. Die Fans verabschiedeten Kapitän Philipp Lahm, Torjäger Miro Klose und Abwehrrecke Per Mertesacker mit Beifallsstürmen in den Nationalfeind-Ruhestand. Am Sonntag trifft das DFB-Team auf die Schotten. – dpa/Sport

Huber neuer Staatskanzleichef

Der bisherige Umweltminister wird Nachfolger Haderthauers – Sein Ressort übernimmt Ulrike Scharf

Mühldorf/Erding. Ministerpräsident Horst Seehofer hat Umweltminister Marcel Huber (56) zum neuen Staatskanzleichef ernannt. Der gebürtige Mühldorfer übernimmt morgen den Posten von Christine Haderthauer, die wegen der Modellauto-Affäre am Montag zurückgetreten war. Neue Umweltministerin soll die oberbayerische Landtagsabgeordnete Ulrike Scharf (46) aus Erding werden. Diese Personalentscheidungen gab die Staatskanzlei gestern be-

kannt. Die Opposition lobte zwar Marcel Huber, beklagte aber eine fehlende Expertise Scharfs in der Umweltpolitik. Die SPD warf Seehofer eine „verpasste Chance“ vor.

Huber kennt das strategisch wichtige Amt in der Regierungszentrale: Der Oberbayer war im Jahr 2011 schon einmal ein gutes halbes Jahr lang Staatskanzleichef, bevor er von Seehofer im Zuge einer Kabinettsumbildung zum Umweltminister berufen wurde. – dpa/Standpunkt/S. 3



Marcel Huber – Foto: dpa



Ulrike Scharf – Foto: bit

STANDPUNKT

CSU im Herbst

Von Ernst Fuchs

Dieser Sommer wird Horst Seehofer als ein verunglückter in Erinnerung bleiben. Er kann nur hoffen, dass der Rücktritt seiner Staatskanzlei-Chefin einen Neustart zu einem goldenen Herbst einläutet – und die neuen Personalien ihren Teil dazu beitragen: Mit Marcel Huber holt er den wohl besten verfügbaren Mann an seine Seite, die weitgehend unbekannt Ulrike Scharf muss zeigen, ob sie Umweltministerin kann. Die Bank der CSU ist jedenfalls längst nicht so gut aufgestellt wie die des FC Bayern.

Die CSU befindet sich nach ihren Erfolgen bei den Landtags- und Bundestagswahlen 2013 auf abschüssigem Pfad. Verwandtschaftsaffäre, Selbstbedienung des Landrats-Präsidenten Kreidl, Haderthauer-Desaster, die verzeigte Europa-Wahl, das fortwährende Herumgeeiere um eine Pkw-Maut, gegen die es nun auch noch innerhalb der Union und in den Grenzregionen so heftig brodeln, dass die Abrissbirne droht, während Kernanliegen der Union wie das Versprechen auf Abbau der kalten Progression eigenhändig beerdigt werden, die Bildungs- und Energiewende-Debatten, die nicht richtig vom Fleck kommen, die Asylbewerber-Unterbringung, bei der es drunter und drüber geht – kurzum: die Staatsregierung war daheim noch nicht oft unefektiver und in Berlin ihrer Verzweiflung selten so nah wie gegenwärtig. Dazu passt, dass CDU und SPD die CSU beim Beschluss von Waffenlieferungen an die Kurden nicht einmal gefragt haben und dass sich rechts von der Union mit der AfD eine Partei breit macht, die CSU und CDU noch sehr weh tun könnte.

Noch sitzt Seehofer fest im Sattel: Der Glaube seiner möglichen Nachfolger(innen) an die eigene Kraft ist wenig ausgeprägt, die Angst vor dem Zorn ihres Chefs dagegen groß. Allerdings dämmert es immer mehr Bayern: Wenn die Partei dauerhaft keine höheren Ansprüche an sich selbst stellt, sind die Tage der weißblauen CSU-Monarchie gezählt – trotz der Schwäche der Opposition.

Verwirrspiel um Waffenruhe in der Ukraine

Poroschenko: Feuerpause vereinbart – Moskau widerspricht – Kiew will Mauer bauen

Moskau/Kiew. Der ukrainische Präsident Petro Poroschenko hat sich überraschend zu einer Waffenruhe in der Ost-Ukraine bereit erklärt. Zugleich wurden gestern Pläne Kiews laut, entlang der Staatsgrenze zu Russland eine 2000 Kilometer lange Mauer zu bauen. „Wir wollen einen echten Schutz“, sagte Ministerpräsident Arseni Jazenuk. Poroschenko erklärte, in ei-



Telefonten miteinander: die Präsidenten Putin (links) und Poroschenko. – Fotos: dpa

nem Telefonat mit Kremlchef Wladimir Putin habe er Schritte für eine Waffenruhe erörtert. Dabei sei ein „Regime der Feuerpause“ vereinbart worden. Kremlsprecher Dmitri Peskow bestätigte, dass es bei dem Gespräch eine „bedeutende Annäherung“ gegeben habe. Er betonte allerdings, dass es keine Vereinbarung zwischen Moskau und Kiew über eine Feuerpause

gebe. Russland könne eine Waffenruhe nicht aushandeln, weil es keine Konfliktpartei sei. CDU-Außenpolitiker Elmar Brok sagte im PNP-Interview über Putins mögliche Absichten: „Das ist jetzt offenbar eine neue Nebelkerze vor der Verhängung von weiteren Sanktionen und vor dem Nato-Gipfel.“

– dpa/pnp/Kommentar, Bericht und Interview Seite 2

Ein Jahrhundertsommer für die Schwammerl

Passau. Die Schwammerl haben in diesen Tagen in unserer Region Hochsaison, und zwar in einem Ausmaß, wie schon lange nicht mehr. Der Zwiesler Pilzsachverständige Heinrich Holzer spricht von einer „Jahrhundertssaison“ und nennt den lang anhaltenden großflächigen Regen in Verbindung mit den dazu passenden Temperaturen als Ursache für die „Schwammerlschwemme“. Selbst ein passionierter Waldgänger, sieht er die in Massen in die Wälder strömenden Sammler aber auch mit einem weinenden Auge. Der Pilz und das unterirdisch wachsende Myzel sei für das Ökosystem Wald enorm wichtig und dementsprechend auch zu schonen. Gegen maßvolles Sammeln und umweltbewusstes Verhalten im Wald sei aber nichts einzuwenden. – str/Bayern



Steinpilze, Pfifferlinge, Rotkappen, Hexenröhrlinge oder Austernseitlinge gibt der Wald momentan her. Da ist dann schon mal auch ein kurioser Fund wie der aus einem Fichtenzapfen wachsende Maronenröhrling dabei, den Christian Strenz aus Ruhmannsfelden gefunden und fotografiert hat. – F.: pnp



2014 – Schwammerl-Jahr der Superlative

Experten wie Sammler sind sich einig: So viele Pilze wie jetzt gab es schon lange nicht mehr – Sachverständiger mahnt aber vernünftigen Umgang an

Von Stefan Rammer

Passau. Schwammerlsuchen verschafft Bewegung ohne Anstrengung, Gesundheit ohne Zwang und es befriedigt auf die billigste und humanste Art den Jagdinstinkt der Menschen. „Es erzieht zu sorgfältiger Beobachtung der Natur und verwandelt unmerklich Spaziergangspflicht in Waldläuferglück.“ So philosophisch fast drückt es Max Sackmann aus. Der Passauer ist einer jener passionierten Schwammerlsucher, die es derzeit hinaustreibt in den Wald, die nicht anders können, als ihrer Leidenschaft zu folgen und die Früchte des Waldes zu ernten. Der 63-Jährige ist Lehrer an der Realschule Neuhaus am Inn (Landkreis Passau) und hat dank einer Vorruhestandsregelung zwei Tage in der Woche frei. Und die nutzt er weidlich für sein Hobby. An den schon vom Vater vererbten und selbst schon an den Sohn weitergegebenen Plätzen im Neuburger Wald findet er derzeit reichlich. Und er, der seit über fünf Jahrzehnten der Leidenschaft frönt, sagt: „An ein so gutes Jahr kann ich mich nicht erinnern. So üppig war der Tisch noch nie gedeckt.“

Sonderereignis Regen und dazu passende Temperaturen

Da stimmt ihm Heinrich Holzer, Pilzsachverständiger und Regionalbeauftragter für den Bayerischen Wald der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft, zu. Seit Jahrzehnten habe es keine solche „Fruchtifikation“ (Fruchtbildung) bei Pilzen gegeben, es sei insofern schon ein „Jahrhundertssommer“ für Schwammerlsucher. Der 64-jährige Zwiesler, der als Mykologe auch in der Forschung des Nationalparks tätig ist, bestätigt eine überaus gute Pilzzeit vor allem für den Bayerischen Wald. „Verantwortlich ist ein Sonderereignis: der viele anhaltende Regen auf große Flächen und die dazu passende Temperatur.“ Feuchtigkeit als „harte“ Bedingung für das Pilzwachstum müsse in die tiefen Bodenschichten vordringen und dort vorhanden bleiben. Oft ist in vergangenen Jahren der Regen im Laubdach des Waldes geblieben und zu wenig am Boden gelandet. Lang anhaltende Durchfeuchtung ist ideal für die Myzelien, die unsichtbaren Fadengeflechte im Boden. Die letzten zwei, drei Monate voller Feuchtigkeit und ein passender Temperaturverlauf lassen Holzer zufolge in diesen Tagen die Pilze nur so aus dem Boden „schießen“.

Dass z.B. im Neuburger Wald der Pfifferling wieder in guten



Der Passauer Max Sackmann mit dem Ergebnis des gestrigen Vormittags: Eine Schüssel voller Steinpilze, die ihm seine Frau Claudia anschließend gleich mit Parmesan überbacken serviert hat. – Foto: Rammer

Mengen zu finden ist, führt Holzer darauf zurück, dass es sich um einen „Klasse-1-Wald“ handelt, der großteilig aus der Forstwirtschaft genommen ist, der Druck auf das Ökosystem Wald nachgelassen habe. Auch sei die frühere Schwefelbelastung abgebaut und gehe die extreme Versäuerung zurück.

„Wegschneiden des Geschlechtsteils – das ist nicht lustig“

Holzer, der selbst gerne Schwammerl isst und zu diesem Zweck sucht, findet Schwammerlsuchen generell gut und nennt es ein schönes Hobby: „Es macht die Leute beweglich und führt sie in die Natur.“ Aber er sieht den „Schwammerl-Hype“, wie er es be-

zeichnet, auch sehr kritisch. Die Pilze sieht er als ganz wichtigen Bestandteil des Ökosystems mit einer immensen und vielfach unterschätzten Bedeutung für Wald, Wiese und Flur. Der Alleskönner Pilz sei auch für die Medizinforschung immer wichtiger und habe enormes Potenzial. Und er bemüht ein durchaus drastisches Bild: „Der Pilz ist ein Organismus, der lebt. Er muss die Gene mischen und braucht dazu die perfekten Umweltbedingungen. Die hat er jetzt. Und nun kommt der Sammler in Scharen und erntet ihn ab. Er schneidet ihm quasi das Geschlechtsteil weg. Das ist nicht lustig.“ Die Pilze bekämen dann Probleme mit der Reproduktion. Die Myzelien, die sich von Zeit zu Zeit erneuern müssen, können das dann nicht mehr in ausreichendem Maß. Deshalb, so Holzer, sollten Schwammerlsucher ganz junge

und überständige reife Fruchtkörper stehen lassen. Sie sollten, wenn sie mal 50 Pilze auf einen Fleck finden, zehn davon stehen lassen. „Aber die menschliche Gier macht da halt einen Strich durch die Rechnung.“

In Österreich 5000 Euro Strafe für 20 Kilo gesammelte Pilze

Da freue es ihn, dass ein Sammler wie der Passauer Max Sackmann nur zwei Tage in der Woche geht und nicht kilowise sammelt und das Naturerlebnis so schätzt. „Pilzsuchen geht das ganze Jahr über, nicht nur im August oder September. Und es gibt nicht nur Steinpilze oder Pfifferlinge, sondern eine große Vielzahl, die man auch auf den Tisch bringen kann.“



Alina (6) und Luca (3, aus Hebertsfelden) fahren mit Opa Heribert Attenberger sehr gerne mit „ihrem“ Bulldog zum Schwammerl suchen.



Diesen riesigen Steinpilz oder „Dobernigl“, wie er im Bayerwald heißt, hat Beate Mergl aus Gaishofen gefunden.

Tipps für Pilzsammler

- Ein gutes Pilz-Bestimmungsbuch einpacken, nicht auf die Handy-Pilz-App vertrauen. Das kann gefährlich werden.
- Man kann die gesammelten Pilze von einem Fachmann an einer Pilzberatungsstelle überprüfen lassen.
- Nur solche Pilze ernten, die sich ganz eindeutig bestimmen lassen.
- Es sollten nur so viele Pilze im Korb landen, wie auch gegessen werden können. Alte Exemplare stehen lassen, sie sorgen dafür, dass auch im nächsten Jahr wieder Pilze wachsen.
- Den Pilz so ernten, dass nicht das komplette unterirdische Pilzgeflecht zerstört wird. Pilzexperten raten eher zum Rausdrehen, weil zum Bestimmen mancher Pilzsorten der untere Teil wichtig ist.
- Zum Transport eignen sich am besten Körbe, die viel Luft durchlassen. In Tüten oder Eimern verderben die empfindlichen Pilze extrem schnell und können zu Magen- und Darmproblemen führen.
- Lange Hosen und ein langärmeliges Hemd schützen gegen Mücken und vor allem Zecken.

Bei Pilzvergiftungen: Giftnotruf München, Toxikologische Abteilung der II. Medizinischen Klinik rechts der Isar der Technischen Universität München, Ismaninger Str. 22, D-81675 München, Tel.: 089/19240

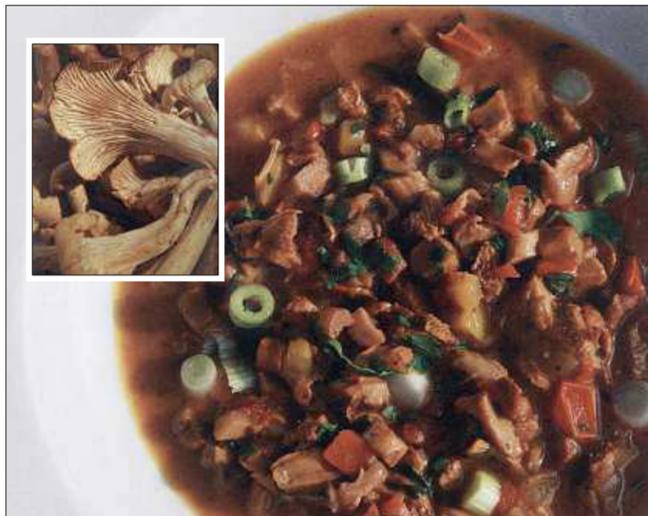
SENDEN SIE UNS IHRE FOTOS

Sie waren erfolgreich beim Schwammerlsuchen? Sie möchten uns Ihren schönsten Fund zeigen und ihn mit anderen Lesern teilen? Senden Sie uns ein Foto auf www.pnp.de/schwammerl. Auf dieser Seite finden Sie ein Formular und die Möglichkeit, ein Foto hochzuladen. Die Einsendungen veröffentlichen wir in einer Fotostrecke im Internet und ein paar ausgewählte Fundstücke in einer der kommenden Ausgaben Ihrer Heimatzeitung.

Leckere Rezepte aus den Küchen der Region

Kulajda-Suppe

Jana Melcak aus Salzweg stammt aus Tschechien. Die leidenschaftliche Schwammerlsucherin kocht gerne die „Kulajda-Suppe“, eine böhmische Pilzsuppe. Wie sie meint, schmeckt sie am besten mit Pfifferlingen, aber Steinpilze, Maronenröhrlinge oder Täublinge kann man genauso verwenden. Man braucht dazu einen Viertelliter Gemüsebouillon, ca. 300 Gramm kleingeschnittene Pilze, vier mittelgroße Kartoffeln, die in kleine Würfel geschnitten werden, eine geschnittene Zwiebel, einen Teelöffel gemahlene Kümmel, Salz nach Geschmack und eine kleine Prise Zucker. Dann alles köcheln, bis die Kartoffeln weich sind, einen Becher Sahne mit 30 Gramm Mehl dazu, wieder kurz köcheln lassen. Zum Schluss dann einen Bund Dill, fein geschnitten und für jede Portion ein Portion wachweich gekochtes Ei dazu.



Karl-Heinz Paulus und Helga Rohmann aus Freyung haben für ein Kochbuch dieses Schwammerlgericht kreiert und fotografiert. – Fotos: Paulus

ge Rezepte, z.B. das Pfifferlingsgulasch: Dazu braucht man 500 Gramm Pfifferlinge, eine Scheibe geräucherten Speck, zwei Esslöffel Butter, eine Zwiebel, zwei Tomaten, eine Knoblauchzehe, eine Paprikaschote, einen Esslöffel

Mehl, je ein Viertel Brühe und Weißwein sowie Paprika, Curry, Pfeffer, Salz und Majoran. Speck klein schneiden und auslassen, Butter dazu, geschnittenen Zwiebel und Paprika, Knoblauch. Tomaten und Pilze zehn Minuten

schmoren. Mit etwas Mehl bestäuben und unter Rühren kurz rösten lassen. Mit den Gewürzen würzen. Mit der heißen Brühe und dem Weißwein ablöschen und bei kleiner Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wein zugeben. Zum Schluss mit Sahne verfeinern und mit Frühlingszwiebeln und frischer Petersilie garnieren.

Steinpilze überbacken

Claudia Sackmann aus Passau macht aus den Steinpilzen, die ihr Mann Max ihr bringt, ein leckeres Gericht. Die Steinpilze werden längs etwa fingerdick geschnitten, so dass man die Pilzform schön erkennt. Dann im Rohr auf ein Backblech gelegt und auf beiden Seiten im 200 Grad heißen Rohr schön angebraten. Dann kommt reichlich Parmesan darüber. Wenn der geschmolzen ist, kann schon serviert werden. Mit Weißbrot und Salat und eventuell einem trockenen Weißwein schmeckt alles vorzüglich.

Schwammerlsuppe

Zu Erna Schneiders Schwammerlsuppe braucht man etwa ein Kilo gemischte Pilze, bevorzugt

Steinpilze. Die Passauerin brät eine geschnittene Zwiebel in etwas Butter an, gibt dann die Pilze dazu. Mit einem Liter Gemüsebrühe aufgießen, Salz, Pfeffer und ein Lorbeerblatt dazu, dann einen Becher Sahne und über die fertige Suppe frische Petersilie. Dazu macht sie Semmelknödel. Von einem Kilo Schwammerl werden vier Personen satt.

Gebratene Parasol

Der Deggendorfer Karl Mayer (69), dem das Schwammerlsuchen, wie er schreibt, „als Niederbayern in die Wiege gelegt“ wurde und den das langsame Streifen durch den Wald beruhigt und entschleunigt, nennt ein Rezept für Parasol-Pilze (Riesenschirmlinge): Die Pilze möglichst trocken säubern und putzen, Lamellen ausblasen (Wasser verdirbt den Geschmack), Wurmfraß je nach Toleranz ausschneiden, Stiel entfernen, auf der Lamellenseite sparsam mit Salz und Pfeffer würzen, zusätzlich eine Spur Knoblauchpulver. Dann wie ein Schnitzel mit Mehl, Ei und Semmelbrösel beidseitig panieren. Bei 3/4 Hitze mit reichlich Butter-schmalz in der Pfanne braten, jede Seite zirka zehn Minuten. Als Zuspitze gibt es meist Kartoffelbrei.