

## Gewinn wird in die Förderung gesteckt

**AUSZEICHNUNG** Erneuerbare Energien Rheingau-Taunus GmbH erhält „Klima-Kommunen“-Sonderpreis

**BAD SCHWALBACH** (red). Die Erneuerbare Energien Rheingau-Taunus GmbH ist jetzt vom Hessischen Umweltministerium mit dem Sonderpreis im Wettbewerb „Hessen aktiv: Die Klima-Kommunen“ ausgezeichnet worden. Unter der Schirmherrschaft der hessischen Umweltministerin Priska Hinz (Grüne) hatte eine Jury Projekte ausgewählt, die sich besonders für den Klimaschutz engagieren. Die Erneuerbare Energien Rheingau-Taunus GmbH, die unter anderem den Ausbau von erneuerbaren Energien in der Region vorantreibt, erhält für ihre Arbeit 3750 Euro. Das Geld soll für die Förderung neuer Klima-Projekte verwendet werden. „Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung des Umweltministeriums. Der Sonderpreis bestätigt, dass wir zusammen mit den Kommunen vor Ort die

Energiewende und den Klimaschutz im Rheingau-Taunus-Kreis erfolgreich umsetzen und leben“, so Bernd Vergin und Manfred Vogel, Geschäftsführer der Erneuerbaren Energien Rheingau-Taunus GmbH. Mitgesellschafter der Erneuerbare Energien Rheingau-Taunus GmbH ist die Anstalt öffentlichen Rechts (AöR) – die aus den Kommunen Bad Schwalbach, Heidenrod, Idstein, Kiedrich, Lorch, Niedernhausen, Oestrich-Winkel, Taunusstein, Waldems und Walluf besteht. Die Gemeinde Hünstetten hat kürzlich ebenfalls beschlossen, der AöR beizutreten. Weitere Teilhaber sind der Rheingau-Taunus-Kreis, die Süwag Grüne Energien und Wasser GmbH und die Bürgergenossenschaft pro regionale energie eG.



Umweltministerin Priska Hinz und die Geschäftsführer der Erneuerbaren Energien Rheingau-Taunus GmbH, Bernd Vergin und Manfred Vogel (von links). Foto: Roland Grün

## Limes-Führung im Römerkastell

**RUNDWEG** Wanderung mit Rainer Rehse auf einem schönen Weg unterhalb des Grauen Kopfes

**HEIDENROD** (red). Zu einer Limes-Führung durch den Herbstwald bis zum Römerkastell Holzhausen/Haide laden die Limes-Cicerones für Sonntag, 12. November, ein. Treffpunkt ist um 14 Uhr auf dem Wanderparkplatz an der Bäderstraße am Kreisel Holzhausen.

Limes-Cicerone Rainer Rehse führt entlang des gut erhalten Limeswalles im Holzhäuser Wald auf einem Rundweg zum Kastell unterhalb des Grauen Kopfes. Bei

der Wanderung erfahren die Teilnehmer Interessantes über die römischen Bauherren des Limes und den Ausbau dieser Grenzbefestigung. Nach Erklärungen und dem Erleben der sichtbaren Reste des Kohortenkastells, geht der Rückweg an einem keltischen Grabhügelfeld vorbei.

Die Strecke ist ungefähr sechs Kilometer lang. Mit einer Dauer von drei Stunden, davon etwa die Hälfte Gehzeit, ist zu rechnen. Die Teilnahme kostet fünf Euro.

### BLAULICHT

## Drei Verletzte bei Zusammenstoß

**TAUNUSSTEIN** (red). Bei einem Frontalzusammenstoß auf der Landesstraße 3032 sind am Mittwoch drei Personen leicht verletzt worden, so die Polizei. Eine 45-jährige Autofahrerin fuhr gegen 9.30 Uhr mit ihrem Wagen auf der Landesstraße, als sie zwischen Wingsbach und Hahn nach links von der Fahrbahn abkam und frontal mit dem ent-

gegenkommenden 1er Auto einer 23-Jährigen zusammenstieß.

Die beiden Autofahrerinnen sowie der 28-jährige Beifahrer der 23-Jährigen erlitten leichte Verletzungen und wurden in ein Krankenhaus gebracht. Die beiden Fahrzeuge mussten abgeschleppt werden. Der entstandene Gesamtschaden wird auf etwa 20000 Euro geschätzt.

## Verletzte bei Auffahrunfall auf B42

**ERBACH** (red). Drei Fahrzeuge waren bei einem Auffahrunfall am Mittwoch auf der B42 bei Erbach beteiligt, bei dem eine Person leicht verletzt wurde. Das teilt die Polizei mit. Ein 64-jähriger Autofahrer war gegen 16.10 Uhr auf der B42 in Richtung Rüdeshheim unterwegs. Als der Verkehr dann im Bereich von Erbach ins Stocken geriet,

bemerkte er dies zu spät und fuhr mit seinem Wagen auf den einer 41-jährigen Fahrerin auf. Dieser wurde durch die Wucht des Aufpralls auf einen davor fahrenden Laster geschoben. Dabei wurde die 41-Jährige leicht verletzt und musste ins Krankenhaus gebracht werden. Der Gesamtschaden wird auf rund 5000 Euro geschätzt.

## Krause Glucke und Eselsohr

**PILZE** Sachverständige Susanne Bach kann sich nach zwei viel zu trockenen Jahren wieder ihrer Leidenschaft widmen

Von Susanne Stoppelbein

**BAD SCHWALBACH.** Das bunte Herbstlaub ist nicht immer eine Freude – wer im Wald nach Pilzen sucht, muss ganz genau hingucken. Dem orangefarbenen Fichtenreizker etwa muss man schon ziemlich nahe kommen, um ihn zu entdecken. „Ein guter Bratpilz, der bei Fichten anzutreffen ist“, erklärt die Pilzsachverständige Susanne Bach.

Zwei Jahre lang hat die Bad Schwalbacher Pilzliebhaberin quasi unter Entzug gelitten. Schlechte Pilzjahre waren das, viel zu trocken. 2017 konnte sich die 79-Jährige endlich wieder nach Herzenslust an den Gewächsen erfreuen, die in großer Zahl in den Wäldern der Region gedeihen. Momentan ist es allerdings zu kühl, weshalb Bach vor dem Wintereinbruch noch auf ein paar mildere Tage hofft.

Die Saison geht von Mai bis November

Tägliche Spaziergänge führen die Pilzfreundin in der Saison von Mai bis November zu den besten Plätzen. Sinn mache die Suche ohnehin erst ab etwa Donnerstag oder Freitag, weiß sie. Dann sei nach dem Ansturm der Spaziergänger an den Wochenenden wieder genug nachgewachsen. Bach verschenkt die meisten Pilze, die sie erntet, oder verteilt sie in der Familie. Besonders gern ist sie mit Schwiegertochter Isabel im Wald unterwegs. Die hat von der Expertin viel gelernt, eine Ausbildung zu Sachverständigen scheut sie aber. „Ich kann mir die vielen Namen einfach nicht alle merken“, lacht sie.

Kein Wunder. Rotfußröhrling, Kahler Krempling, violette Rötlerlinge, Hallimasch, Krause Glucke, Fichtenzapfenröhrling, Semmelstoppelpilz, Stubbekopfröhrling, zählt Bach auf. Alleine auf einem Waldweg nahe der B260 macht die Rentnerin locker ein Dutzend Arten aus. Hier bilden Nebelkappen (die heute nicht mehr als essbar gelten) einen sogenannten „Hexenring“, dort wachsen Mönchsköpfe, „ein guter Speisepilz“, erkennbar an der kleinen Kuppel in der Mitte, wie bei einer Tonsur. Die Rotkappe hat einen rauen Stil und wird beim Erhitzen schwarz, ist aber ebenfalls schmackhaft. Der Para-



Susanne (links) und Isabel Bach zeigen die Vielfalt der einheimischen essbaren Pilze. Unten links: Fliegenpilz, am Parkplatz der Nikolaus-August-Otto-Schule, und unten rechts: Tintenfischpilz, im Wald bei Holzhausen. Fotos: wital/ Martin Fromme, Stefan Hornisch



sol ist ein sehr guter Bratpilz, der Fliegenpilz ist unter der Haut zitronengelb, der Tintenfischpilz stinkt bestialisch.

Susanne Bach ist geprüfte Pilzsachverständige der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (Pilz-

kunde), hat viele Wochen in die Ausbildung investiert und erneuert die Qualifikation alle fünf Jahre. Nur ganz selten einmal muss sie einen unidentifizierten Pilz zum Abgleich per Bestimmungsbuch mit nach Hause nehmen.

Ganze Regale füllt die Fachliteratur dort. Früher hat Bach Sprechstunden für Pilzsammler angeboten, heute kommen die Leute zu ihr nach Hause, um ihren Fund checken zu lassen. Ihre Kurse an der Volkshochschule, eine Kom-

bination aus Exkursion, Pilzkunde und Kochtipps, hat die Expertin in diesem Jahr zum letzten Mal gehalten. Neben dem Erscheinungsbild und dem Standort an bestimmten Baumwurzeln, mit denen Pilze Nährstoffe tauschen, erfolgt die Bestimmung auch über Geruch oder Geschmack. Der Nordische Milchling etwa brennt auf der Zunge, der Mehrling riecht nach Mehl.

„Hände weg von kleinen weißen Pilzen“

Die giftige Grubenlorchel wirft Bach weit in den Wald, damit sie kein anderer Sammler mitnimmt. Den Grünspanträuschling habe man lange Zeit als essbar betrachtet, inzwischen gelte auch er als ungenießbar. „Es gibt jedes Jahr neue Erkenntnisse“, weiß die Expertin, „deshalb sind alte Pilzbücher lebensgefährlich.“ Sehr giftig auch der Grünblättrige Schwefelkopf, der auf Baumstümpfen zuhause ist. Generell gelte: „Hände weg von kleinen weißen Pilzen“, schon wegen des Bleiweißen Trichterlings, der sehr giftig ist. Der tödlich giftige Knollenblätterpilz kommt in verschiedenen Farbvarianten vor. Man erkennt ihn unter anderem daran, dass sich „die Huthaut tortenstückartig abziehen“ lässt.

„Ich finde auch die giftigen schön“, gesteht Susanne Bach. Kürzlich hat sie das hellbraune „Eselsohr“ gefunden, das sie nun stolz in die Höhe hält. „Viel zu schade zum Essen!“, befindet sie. So wird der Pilz eben zur – freilich vergänglichlichen – Herbstdeko.

### VERARBEITUNG

► Pilze niemals roh verzehren (Ausnahme: Steinpilze, Champignons).

► Erforderlich ist eine Garzeit von etwa 20 Minuten. Bratpilze am besten in Öl oder Butterschmalz knusprig braten, alle anderen dünsten.

► Pilze nicht mit Wasser abwaschen (dann saugen sie sich voll), sondern mit feuchtem Küchentuch, Pinsel oder Pilzbürste säubern.

► Kontakt: Susanne Bach, Telefon 06124-9974.

## Irischer Freibeuter-Charme

**KONZERT** „The Rapparees“ bringen den urigen Sound aus Belfast nach Eltville / Geschichten von der Insel

**ELTVILLE** (lj). Wer schon immer einmal nach Nordirland reisen wollte, der konnte beim Konzert von „The Rapparees“ im Kulturzentrum Eichberg einen Vorgeschmack auf das musikalische Repertoire der grünen Insel bekommen.

Die fünf Musiker der Irish Folk Band, von denen zwei aus Schottland stammen und drei aus Belfast, spielen schneller, als das Auge sehen kann. Sie beherrschen ihre Instrumente auf höchstem Niveau, sehr zur Freude der rund 90 Zuhörer. Zwei

Akustikgitarren, ein Banjo, eine Geige und eine irische Rahmentrommel (Bodhrán) bringen mal melancholische, mal tanzbare Klänge hervor.

Das aktuelle Album der Band „Re:Session“ spielt auf Sessions an, also das spontane Musizieren im Pub sowie auf die irische Wirtschaftskrise, berichten die Musiker. Die Titel schaffen eine dichte, energiegeladene Atmosphäre ohne wildes Eindreschen. Stattdessen Groove und Weltmusik-Einflüsse. Gute Laune und echtes Pub-Feeling sind an die-

sem Abend zu spüren. Eine vokale Wucht füllt den Raum, wenn bis zu fünf sonore Männerstimmen erklingen.

Mitsingen und Klatschen klappert nach Übungsphase

Im Herbst 2015 war die Belfast-Band Headliner des Irish Folk Festivals und wurde von den Fans mit „Standing Ovations“ gefeiert. Auch das Rheingauer Publikum klatscht und singt nach kurzer Einübungsphase kräftig mit. Wechselnde Farb-

scheinwerfer verwandeln den roten Bühnenvorhang in einen bunten Lichterteppich. Abgesehen von einer kurzen Übersteuerung der Boxen funktioniert die Technik sehr gut. Jedes Lied wird in der Regel durch ein Instrument und dessen Musiker geprägt.

„Darf ich euch die Geschichte erzählen, wie wir eine Woche keinen Banjospieler hatten, weil er gegen einen harten Boxsack geschlagen hat, um Frauen zu beeindrucken?“, fragt der Violinenspieler und erntet heiteres

Gelächter des Publikums. Glücklicherweise hat der Schürzenjäger sich inzwischen wieder erholt und zeigt am Banjo, was er alles drauf hat. Zusammen mit seinen Bandkollegen spielt er ein Stück über die Frauen von Belfast, die laut Aussage der Iren mit Vorsticht zu genießen seien: „Don't trust Belfast Women“, warnen sie.

Seit 14 Jahren gibt es die Band „The Rapparees“ mit wechselnden Besetzungen. Gemäß ihrem Bandnamen agieren die Jungs als musikalische Freibeuter, die gleich mehrere Stile plündern und diese Mischung zum Besten geben.

Die aktuelle Tour führt die Band durch Deutschland und die Schweiz. Mit ihren Instrumenten erzählen die Musiker Geschichten über längst vergangene irische Tage und lassen die Zeit so lebendig werden. Zum Beispiel singen sie über „John Holy“, einen Mann, der von der irischen Armee betrogen wird. Oder von „Molly Melone“, einer schönen Dubliner Fischhändlerin, die in jungen Jahren an Fieber stirbt. Das bekannte irische Volkslied ist nicht zuletzt eine inoffizielle Hymne der Stadt Dublin.



Beherrschen nicht nur ihre Instrumente, sondern singen auch noch im Quintett: die fünf Musiker von „The Rapparees“. Foto: DigiAtel/Heibel