

## EINGEKEHRT

## Restaurant ROHRMOOS

von Michael Lütcher

Frische Pilze gehören im Sommer und Herbst zum Angebot eines Restaurants, das auf regionale und saisonale Produkte setzt. In dem auf der grünen Wiese im Berner Oberland gelegenen Gasthof Rohrmoos, einem spektakulären Chalet aus dem 18. Jahrhundert, gibts Steinpilze und Eierschwämme. «Letztere stammen vom lokalen Markt.

Die Steinpilze aber hat ein Nachbar gesammelt», sagt Gastgeberin Christine Beyeler. Mit ihrem wilden Geruch und ihrer einmaligen Konsistenz bringen die Pilze die Natur direkt auf den Teller. Sie spielen die Hauptrollen, auch wenn sie als Beilage zum gebratenen Entrecôte serviert werden. Sie sind der Höhepunkt eines fein abgestimmten Menüs mit frischen

Blattsalaten voraus und marinierten Aprikosen zum Schluss. Passend zum gepflegten Lokal mit weiss gedeckten Tischen und Kerzen, die für ein schummriges wie romantisches Licht sorgen.



### LANDGASTHOF ROHRMOOS

3638 Pohlern BE  
Telefon 033 356 24 34  
[www.gastgeberbeyeler.ch](http://www.gastgeberbeyeler.ch)



Pilz  
Saison

## HERBSTLICHER GENUSS

Glücklich, wer sie im Wald entdeckt – alle anderen finden Steinpilze auf dem Markt. Die würzigen Eiweisslieferanten schmecken besonders gut kurz in Butter gebraten. Pilze vorher nur abpinseln, nicht waschen und erst nach dem Braten salzen, so werden sie nicht matschig.

## AUF DIE SPORENSUCHE!

Pilzsammlerinnen dürfen sich freuen. Mit diesem Set sind sie gut ausgerüstet. Das handgefertigte Messer besitzt eine gebogene Klinge. Mit dem Pinsel kann die Erde entfernt werden, und das Lederetui passt an jeden Korb. 69 Fr. [www.klotzli.com](http://www.klotzli.com)



BUCH  
TIPP



## Vielfalt auf dem Teller

Lust auf Linsenstrudel mit Nelkenschwindlingen, Schopftintling-Schinken-Röllchen, Rotfuss-Röhrling-Kartoffelbrot oder Tomaten-Erdbeer-Gazpacho mit Riesenbovist? Herausgeber Ralf Frenzel hat zu den meisten einheimischen

Pilzen teils sehr aussergewöhnliche Rezepte zusammengetragen. Dazu gibt er hilfreiche Tipps zum Sammeln und Verarbeiten von Pilzen. «Pilzküche. 100 Rezepte für Sammler und Geniesser», Tre Torri Verlag, 29.90 Fr.