



Nach einigen Regentagen sind sie in den französischen Wäldern aufgetaucht: die Pilze. Sobald sie gepflückt sind, müssen sie nur noch gekocht werden oder werden verkauft.

Anne-Christine ist erst seit wenigen Minuten im Wald, und schon kann sie mit dem Pilzesammeln beginnen. „Ich empfinde Freude. Ich mag den Wald, ich mag es, an der frischen Luft zu sein“, sagt sie auf dem Sender France 3. Nach ein paar Tagen Regen birgt der Boden in den Vogesen einen Schatz, der Pilzliebhabern wohlbekannt ist: den berühmten Steinpilz aus Bordeaux (Gironde). „Man schneidet ihn in kleine Streifen, brät ihn an, goldbraun, beidseitig. Das ist eine Delikatesse“, versichert eine Frau, die sich schon im Voraus auf ein tolles Essen freut.

Die Pilz-Saison wird voraussichtlich noch einige Wochen andauern.

Einige Pilzsammler freuen sich auf das Kochen, andere verkaufen ihre Ernte, wie Christian und Véronique, die sich so ein kleines Zusatzeinkommen aufgebaut haben. Die Ausbeute der Sammler wird genauestens kontrolliert und abgewogen.

Die Pilzernte ist in diesem September gut angelaufen und sollte noch einige Wochen andauern. Nur der Frost könnte sie zu früh beenden.