

Von Schopftintling, Samtfußrübling und Kahlem Krempling

Spannende Pilzexkursion des BUND in Mariabrunn

MARIABRUNN (big) - Pilzexkursion des BUND-Friedrichshafen. Treffpunkt bei der Pfarrkirche in Mariabrunn. Keine schlechte Idee für eine Nachmittagsgestaltung bei strahlendem Spätsommerwetter. Ein geeignetes Körbchen und ein Taschenmesser mitgenommen und schon kann's losgehen unter der fachkundigen Führung von Dieter Heinzler. Als Pilzsachverständiger der Deutschen Mykologie und Leiter der Pilzberatungsstelle in Ravensburg weiß er ganz genau, wann die geliebten Schwammerl essbar, ungenießbar oder womöglich sogar giftig sind.

Mit von der Partie ist auch die Häflerin Karin Schmid. „Mein Vater hat mich immer schon zum Pilzsammeln mitgenommen. Aber allein traut man sich halt nicht“, sagt sie und hofft, dass sich das nach der heutigen Lehrstunde vielleicht ändern könnte. Ähnlich geht es auch der Fischbacherin Klaudia Löffler. „Ich habe bisher keine Ahnung“, sagt sie. „Aber ich will mehr wissen. Und ich habe Lust aufs Suchen und Bestimmen der unterschiedlichen Pilze.“



Pilzexperte Dieter Heinzler zeigt den Teilnehmenden seiner Pilzexkursion einen Knopfstieligen Rübling - er ist leider kein Speisepilz.

FOTO: BIG

Zunächst aber steht die Theorie auf dem Programm – und die richtige Vorbereitung. Also zum Beispiel die wichtige Information, dass der potenzielle Pilzsammler seine Ausbeute sicher nicht in einer Plastiktüte aufbewahren sollte. Mit der Aussage, dass man sich in diesem Jahr nach dem verregneten Sommer auf jede

Menge Pilze freuen darf, steigert Dieter Heinzler in jedem Fall schon mal die Vorfreude. Es soll sogar „Pflifferlinge ohne Ende“ geben. Und ja: Pilze, die man auf Friedhöfen findet, darf man auch sammeln und sich gegebenenfalls schmecken lassen. In dieser Hinsicht sei etwa der Stuttgarter Waldfriedhof sehr viel-

versprechend, wie der Experte berichtet.

Jetzt aber weg von den begehrten Wegen und dorthin, wo nicht Hinz und Kunz schon alles abgesammelt haben. Genau das Richtige für Jäger und Sammler. Der Erfolg lässt nicht lange auf sich warten. Da wäre der Schopftintling, ein Speisepilz, der sich aber schnell verfärbt, sodass man ihn zu mittelalterlichen Zeiten offenbar sogar als Tintenerlieferant genutzt hat. Oder der Samtfußrübling, dem aus geschmacklicher Sicht der Frost gar nichts ausmacht und der sich deswegen auch gut zum Einfrieren anbietet. Das fachkundige Auge fällt auch auf einen Birkenporpling aus der Familie der Baumschwammverwandten – nicht giftig, aber auch nicht genießbar. Er soll aber in der chinesischen Medizin gegen Magenleiden eingesetzt werden und sogar dem guten Ötzi ein paar Tausend Jahre um den Hals gehangen haben. Da wäre aber auch der Kahle Krempling, der bis in die 1970er als guter Speisepilz großes Ansehen genoss, nach heutigen Erkenntnissen aber

als Giftpilz eingestuft wird und zu heftigen Magen-Darm-Beschwerden führen kann. Ebenfalls Finger weg: Ein Spitzgebuckelter Raukopf. Orangefarbig und eigentlich schön anzusehen. Kann bei Verzehr aber zu tödlichem Nierenversagen führen, wie Dieter Heinzler aufklärt. Nicht zuletzt trifft man an diesem Nachmittag im Dickicht des Waldes auch auf den Fuchsigigen Scheidenstreifling. Er ist zwar essbar, für Anfänger offenbar aber auch leicht mit dem todbringenden grünen Knollenblätterpilz zu verwechseln.

Und dann kann Klaudia Löffler ihr Glück kaum fassen: Tatsächlich ein Pflifferling. Auch ein junger Steinpilz und zwei Maronenröhrlinge werden irgendwo entdeckt. Andernorts gibt man sich aber auch mit dem in Hexenringen wachsenden schmackhaften Rötleritterling zufrieden. Nach drei spannenden und kurzweiligen Stunden bleibt beim Blick in die mitgebrachten Körbchen festzuhalten, dass nicht alle reich an Pilzen geworden sind, reich an Erfahrung aber allemal.