

Fingerhutverpel, Morchel und Co.

Pilzfrende Landshut waren auf Frühjahrsexkursion unterwegs



Die von Pilzsammlern begehrte Speisemorchel (*Morchella esculenta*).



Die seltene und zu schonende Fingerhutverpel (*Vera conica*).

Kürzlich brachen knapp 30 Mitglieder des Pilzfrende Landshut e.V. in die Isarauen auf, um Frühjahrspilze zu kennenzulernen und zu kartieren. Trotz der ungünstigen Wetterlage, ein zu trockener März und nun frostige Temperaturen störten das Pilzwachstum, konnten dennoch einige der zu erwartenden Frühjahrspilze entdeckt werden.

Von der Greflmühle aus startend ging es gut gelaunt in die Isarauen. Zur Freude der Teilnehmer ließen die von Speisepilzsammlern begehrten Speisemorcheln (*Morchella esculenta*) nicht lange auf sich warten. Aber auch weitere Arten aus der Gattung *Morchella*, wie zum Beispiel *Morchella gigas*, die Käppchenmorchel, konnten gefunden werden. Neben einigen Baumpilzen wie beispielsweise die rötende Tramete, Fenchelporling, flacher Lackporling, Maiporling und kastanienbrauner Stielporling waren auch diverse Faserlinge auf der Fundliste. Der am ausführlichsten besprochene und von den mit Fotoequipment ausgestatteten Pilzfrenden sofort abgelichtete Pilz war die Fingerhutverpel (*Vera conica*), ein seltener und deshalb zu schonender Pilz, welcher in der Roten Liste der be-



Die Teilnehmer der Frühjahrsexkursion der Pilzfrende Landshut.

drohten Pilzarten in Bayern auf der Vorwarnliste steht.

Die Abgrenzung dieser Art von möglichen Verwechslungspartnern ist nicht immer zweifelsfrei makroskopisch möglich, weshalb Pilzberater Thomas Oberhofer nach der Wanderung zuhause noch das Mikroskop zur sicheren Bestimmung bemühte. Als besonderen Service

erhielten die mitwandernden Vereinsmitglieder am Abend dann eine Übersicht zur Artabgrenzung von *Verpa conica* zusammen mit den Mikrobildern als E-Mail.

Am Ende der Wanderung stand, wie bei den Pilzfrenden Landshut üblich, eine ausführliche Fundbesprechung, geleitet vom Pilzsachverständigen Alfred Hussong.

Charakteristische Erkennungsmerkmale der einzelnen Funde wurden erläutert, die gesetzlichen Sammelbeschränkungen für Morcheln besprochen und auch auf publizierte Vergiftungsfälle im Zusammenhang mit dem sogenannten Morchella-Syndrom wurde eingegangen. Dank der über die Pilze hinausgehenden Fachkunde der Pilzberaterin Christiane Baumgartner konnten die Teilnehmer ihre Körbe zusätzlich mit der würzigen Knoblauchrauke bereichern, einer in den Isarauen häufigen Pflanze, welche sich als Gewürz oder Salatbeigabe verwenden lässt.

Nach der Wanderung kehrte ein Großteil der Teilnehmer noch zum geselligen Beisammensein in die nahegelegene Pizzeria in Auloh ein. Der Pilzfrende Landshut e.V. freuen sich weiterhin über neue, pilzinteressierte Mitglieder.

Der nächste Vereinsabend findet am 9. Mai um 19 Uhr im Gasthaus Betz in Oberglaim statt. Dazu sind auch Nichtmitglieder willkommen.

Bruzzeln auf dem Bauernmarkt

Bauern zeigen, wie Lebensmittel aus der Region zum Grillgenuss werden