

Zwischen Schwammerlsoß' und Organversagen

In den Wald gehen und Pilze sammeln wird immer mehr zum Trend; das birgt auch Gefahren: Beim Giftnotruf gingen bereits mehr als 200 Anrufe ein – Profitipps für die Suche

Von Alexander Bayer

Schwammerlsuchen – das riecht nach Moos, nassen Wiesen, frischer Waldluft und nussigen Steinpilzen. Schwammerlsuchen, das ist Natur-Romantik in Reinform – und liegt voll im Trend. In Zeiten des Schwammerl-Hypes gründen begeisterte Fans von Champignon, Pfifferling und Co sogar Pilzvereine, schießen Fotos von ihren Lieblingsknollen und tauschen sich in immer größer werdenden Gruppen über alles rund um das Thema Schwammerl aus.

So wie die „Pilzfreunde Landschut“. Der Verein hat dem Schwammerl 2016 sogar eine eigene Ausstellung gewidmet – und Hunderte Besucher kamen. Bergeweise kartierten die Pilzfreunde ihre Lieblingschwammerl in das Furthner Marienkloster im Landkreis Landshut und bauten Schauwiesen auf. Im „Reich der tausend Farben und Formen“ – so nannte die Gruppe ihre Ausstellung – werden die Pilzfreunde ihrem Publikum auch erzählt haben, dass die gesammelten Exemplare nur die Fruchtkörper sind, während die eigentlichen Pilze als breit verzweigtes Geflecht unter der Erde leben.

Tödliche Doppelgänger

Bei aller Romantik haftet dem Schwammerlsuchen auch etwas Draufgängerisches an. Unerschrockene Pilzjäger wandeln riskant auf dem schmalen Grat zwischen frischem Champignon-Genuss und qualvoller Leberzersetzung – die setzt ein, wenn man giftige Knollenblätterpilze sammelt und isst. Das Problem: Der gefährliche Giftpilz sieht dem schmackhaften Wiesenchampignon zum Verwechseln ähnlich. Der Knollenblätterpilz ist ein sogenannter tödlicher Doppelgänger. Er ist für mehr als 90 Prozent aller tödlichen Pilzvergiftungen in Deutschland verantwortlich. Etwa 50 Gramm davon reichen aus, um einen Erwachsenen zu töten. Wenn man sich beim Sammeln also nicht ganz sicher ist, welches Exemplar man da gerade ins Körbchen legt, dann ab zum Fachmann.

Heinrich Holzer ist so ein Fachmann. Der Zwieseler ist Sachverständiger der Deutschen Gesellschaft für Mykologie und Regionalbeauftragter für den Bayerischen Wald. Wenn es eine Bundesliga der Schwammerlforscher gäbe, wäre Heinrich Holzer so etwas wie der FC Bayern.

Für die Sammler hat Holzer heute gute Nachrichten: Er sagt eine er-



Ein Prachtpilz von Parasol. In der Region sprießen schon Tausende Schwammerl. Aber nicht alle sind genießbar, einige sogar tödlich. Experten raten dringend davon ab, Pilze nur mithilfe von Apps zu identifizieren. (Foto: dpa)

giebige Saison voraus. Das liest er an eigenen Beobachtungen und Fundmeldungen von Bekannten ab.

Gute Schwammerlsaison

Wenn Holzer allerdings selber Schwammerlsuchen geht, dann landen heute eher ungenießbare Exemplare im Körbchen – „zu pilzkundli-

chen Zwecken“, wie der Mykologe sagt. Deshalb fällt es ihm auch nicht schwer, einige Profitipps für eine erfolgreiche Suche nach Speisepilzen in der Region zu verraten: Der Boden im Bayerischen Wald ist durch Umwelteinflüsse schon stark mit Unkraut überwachsen, daher sollte man sich laut Holzer Stellen suchen, die davon noch nicht betrof-

fen sind. „Häufig sind Weg- und Waldränder ergiebige Fundorte“, sagt der Experte. Für einen vollen Korb solle man außerdem Stellen im Wald suchen, die dicht mit Moos bewachsen sind. Dort sei der Boden feucht und warm – ideales Schwammerlklima. Holzer warnt allerdings: „Moore und ähnliche Biotop sollten nicht Ziel einer Pilzpirsch sein. Ebenso sind Naturschutzgebiete von der Suche ausgenommen.“

Wer sich an diese Regeln hält, der findet in der Region vor allem den Flockenstieligen Hexenröhrling (siehe Bildleiste). Der gedeiht im Bayerischen Wald prächtig. Generell ist dort laut Holzer ein großes Artenspektrum von Boden- und Baumpilzen zu finden. „Bedenken sollte der Pilzliebhaber, dass immer nur naturverträgliche Mengen mit nach Hause genommen werden. Zwei Kilo pro Person am Tag ist hier eine gute Richtgröße“, mahnt Holzer übereifrige Sammler.

Nur nehmen, was man kennt

Das Wichtigste ist aber, dass zu Hause nur genießbare Schwammerl auf dem Teller landen, nicht aber giftige Knollen. Das geht in Zeiten gesteigerter Schwammerl-Begeisterung immer öfter schief. Die Menschen hinter der Telefonnummer 089-19240 können davon ein Lied singen. Das ist nämlich die Nummer des Giftnotrufs München. Mehr als 200 Anrufe wegen Pilzvergiftungen sind dort heuer schon eingegangen. Florian Eyrer vom Münchner Klinikum rechts der Isar, die den Giftnotruf bereitstellt, warnt bei aller Schwammerl-Begeisterung davor, Pilze mithilfe von Handys und Apps zu identifizieren: „Man soll nur essen, was sicher und zweifelsfrei gekannt wird.“

So sieht das auch Holzer. Für ihn macht einzig und allein dieser Punkt den Unterschied zwischen Anfänger und Supersammler: „Der Profi nimmt nur die Sorten mit, die er kennt.“ Holzer gibt aber zu, dass der Experte eine etwas größere Auswahl hat als der 08/15-Sammler.

Und selbst Holzer ist nicht unfehlbar. Auch er hat sich schon einmal eine Vergiftung eingefangen; mit einem Parasol, den er wohl nicht genug erwärmt hatte (siehe Info links). Die Folge: Gastro-Intestinales Syndrom – auf Deutsch: heftigster Brechreiz, gepaart mit Darmkrämpfen. Kein Wunder also, dass Holzer irgendwann damit angefangen hat, sich seine Schwammerl unter dem Mikroskop ganz genau anzuschauen.

Das Märchen vom Silberlöffel

Es kursieren viele Binsenweisheiten und Märchen über Schwammerl. Giftige Pilze würden genießbar, wenn man sie nur mehrfach abkocht, heißt es zum Beispiel. Oder: Man müsse bei Giftpilzen nur die Haut abziehen und schon seien sie ungefährlich. Beides falsch. Auch auf dubiose Tests wie das Mitkochen eines Silberlöffels sollte man sich nicht verlassen. Ob der Silberlöffel mit einem giftigen oder einem genießbaren Pilz im Topf liegt, ist völlig egal. Verfärbt er sich in keinem Fall. Für den richtigen Schwammerl-Genuss sollte der Sammler einige einfache Grundregeln beachten.

Sammeln: Abschneiden und mitnehmen sollte man nur Pilze, die man zweifelsfrei erkennt. Einige Speisepilze haben allerdings tückische Doppelgänger. Sollten nach dem Sammeln noch Zweifel bestehen, sollte man seinen Fund vom Fachmann prüfen lassen.

Reinigen: Je nachdem, wie man Pilze zubereiten möchte, muss man sie entsprechend reinigen. Ganz wichtig: schimmelige und madige Teile wegwerfen. Bei einigen Pilzen sind auch die zähen Stiele nicht besonders lecker oder gar ungenießbar. Der Fachmann schneidet so viel wie möglich schon im Wald ab und lässt es dort zurück. Pilze, die gekocht werden, kann man mit Wasser waschen. Pilze, die getrocknet werden sollen, reinigt man sorgfältig mit einem Pinsel.

Lagern: Generell kann man Pilze nicht lange lagern. Der Profi sagt: vorsichtshalber nur einen Tag. Danach steigt das Risiko von Magen-Darm-Problemen.

Verarbeitung: Pilze kann man grundsätzlich auf ganz unterschiedliche Arten zubereiten. Grundsätzlich gilt: Schwammerl sollte der Koch mindestens 15 Minuten erhitzen. Roh essen sollte man Pilze nie, auch probieren sollte man nicht vor Ablauf der empfohlenen Kochzeit. Wer Pilzgerichte aufwärmen will, muss dringend darauf achten, sie zwischendurch kühl zu lagern. (bay)

Viele Sorten noch radioaktiv belastet

Gerade im Bayerischen Wald sind noch viele Schwammerlsorten radioaktiv belastet – Auch 30 Jahre nach der Nuklearkatastrophe von Tschernobyl. Laut Pilz-Experte Heinrich Holzer sind besonders Maaronen, Trompetenpfifferling, Reifling und einige Täublingsarten betroffen. Der Profi rät: Schwangere und Kleinkinder sollten keine Wildpilze essen; gesunde Erwachsene nur einmal pro Woche. (bay)



Achtung, tödliche Verwechslungsgefahr: Auf den ersten Blick sieht der Wiesenchampignon (l.) dem hochgiftigen Knollenblätterpilz (r.) zum Verwechseln ähnlich. Der Knollenblätterpilz ist für rund 90 Prozent der tödlichen Pilzvergiftungen verantwortlich. Ein gutes Merkmal zur Unterscheidung sind die Lamellen: Die sind beim leckeren Champignon rosa-braun, beim Giftpilz immer weiß.

Dieser Schwammerl kommt im Bayerischen Wald besonders häufig vor: Der Flockenstielige Hexenröhrling (l.) – ein begehrter Speisepilz. Nicht verwechseln sollte man ihn allerdings mit dem giftigen Satansröhrling (r.), der ihm recht ähnlich sieht. Erkennen kann man den Giftpilz an seiner deutlich helleren Haut. (Fotos, von links: Dieter Wächter, Ron Pastorino, Franz Olloz, Gerhard Koller)