

# Bestimmung der Täublinge

Abensberger Pilzexperte Willibald Bittner zu Gast bei Pilzfreunden Landshut

**S**ehr gut besucht war der kürzlich abgehaltene Vereinsabend der Pilzfreunde im Gasthof Betz in Oberglaim. Zu Gast bei den Pilzfreunden war der Abensberger Pilzsachverständige Willibald Bittner, der im Rahmen eines Vortrages über die Täublingsbestimmung den von ihm maßgeblich gestalteten Bestimmungsschlüssel vorstellte.

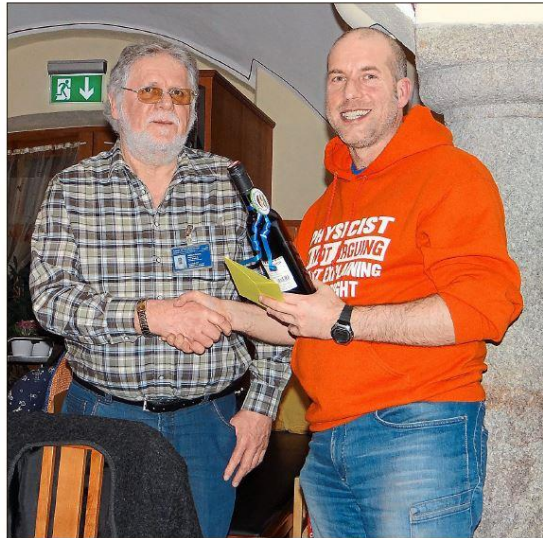
Dass dies kein Abend für reinrassige Speisepilzsammler werden sollte, wurde recht schnell klar. In Europa existieren rund 200 verschiedene Arten von Täublingen. Ein lebensgefährlich giftiger ist auf dem Kontinent Europa nicht mit dabei. Wer also Täublinge aufgrund des brüchigen Fleisches sicher als solche erkennen kann, dem erschließt sich theoretisch ein weites Feld. Praktisch jedoch decken die Hutfarben der sogenannten Sprödblättler den kompletten Regenbogen ab.

Weißer und nahezu schwarze Arten gibt es auch. Täublinge wachsen an den verschiedensten Standorten, haben unterschiedliche Lamellenfarben und riechen mitunter markant. Die einen schmecken scharf, die anderen angenehm und manche sogar nussig. Dazu kommen viele

weitere Merkmale, und so führt eine Bestimmung von Täublingen häufig in die Irre.

Bald rauchten den mehr als 40 anwesenden Pilzfreunden und Gästen also die Köpfe. Die fortgeschrittenen Schwammerlbestimmer kamen anschließend auf ihre Kosten, als Willibald Bittner eine Lösung für das Problem vorstellte. In rund 90 Minuten erläuterte der erfahrene Systematiker eine Vorgehensweise, die zu weniger Frust und mehr Erfolg führt.

Dabei bietet Bittners makroskopischer Schlüssel eine Lösung für all jene, die nicht über ein Mikroskop verfügen. An die fortgeschrittenen Pilzler wendet sich der mikroskopische Schlüssel. Gemein ist beiden, dass sie auf einer Excel-Datenbank basieren und dass schon zu Beginn der Bestimmung die nicht in Frage kommenden Arten ausgeschlossen werden – und das über wenige, aber möglichst treffsichere Merkmale. Diese sind die Hutfarbe, die Farbe des Sporenpulvers und die Oberfläche der Sporen. Dass man dabei trotzdem den Überblick nicht verliert, ist der zweite große Vorteil des Bittnerschen Schlüssels. Erreicht wird dies durch eine geschickte visuelle Darstellung.



Willibald Bittner (links) und Zweiter Vorstand Thomas Oberhofer

Abgerundet wurde der Vortrag durch eine Kurzeinführung in den Umgang mit Chemikalien bei der Pilzbestimmung – schließlich rea-

gieren Pilze manchmal sehr unterschiedlich, wenn sie zum Beispiel mit Kalilauge oder anderen Mitteln in Verbindung kommen. Mit einigen sehr professionellen Büchern zum Thema Täublinge ergänzte der Referent seinen Vortrag. Auch konnte man gegen einen angemessenen Unkostenbeitrag gedruckte, farbige Bestimmungstabellen erwerben.

Der geneigte Besucher konnte also allerhand dazulernen und bekam ein nützliches Werkzeug zur Täublingsbestimmung an die Hand. Zehn Jahre Arbeit stecken laut Bittner in den Schlüsseln – eine Arbeit, die er jetzt uneigennützig allen Interessierten zur Verfügung stellt. Besonders bemerkenswert am Ende aber war, dass der erfahrene Pilzsachverständige verriet, dass er selbst nur einmal im Jahr Pilze verzehrt. Er bestimmt sie halt viel lieber, als dass er sie isst.

Die Pilzfreunde Landshut bedankten sich bei Bittner für den Vortrag und bei allen Gästen für das zahlreiche Erscheinen. Der nächste Vereinsabend findet am Dienstag, 13. März, um 19 Uhr im Gasthaus Betz in Oberglaim statt und beinhaltet einen Vortrag zum Thema „Pilze unter dem Mikroskop“. Auch Nichtmitglieder sind willkommen.