



Bei der Pilzausstellung waren auch die bayernweit 15 Sorten zu sehen, die bei Verzehr tödlich sind.

Foto: cv

Nur essen, was man kennt

Großer Andrang bei der 3. Pilzausstellung im Carossa-Gymnasium

Von Thomas Kletschke

Morgens, kurz nach drei Uhr: Das Telefon klingelt bei Alfred Hussong. Am Apparat ist ein Krankenhaus. Verdacht auf Pilzvergiftung. Wie in den allermeisten Fällen kann Experte Hussong Entwarnung geben. Der Patient hatte nach dem Verzehr selbst gesammelter Pilze Zweifel bekommen – die Vergiftungserscheinungen sind auf Panik zurückzuführen.

Bei der 3. Pilzausstellung an diesem Wochenende informierten sich rund 200 Besucher im Carossa-Gymnasium, ließen mitgebrachte Pilze einordnen oder bewunderten einfach die ausgestellten Stücke. Auch giftige oder ungenießbare Pilze waren zu sehen, darunter einige Exemplare, der bayernweit rund 15

Sorten, die tödlich wirken. „Für die allermeisten dieser Pilze gibt es übrigens keine Gegengifte“, sagt Alfred Hussong. Bei dem ein oder anderen könne die Gabe von Atropin helfen, erklärt der 65-Jährige. Ansonsten bleibe auch den Medizinern oft nur das Hoffen, ob ein Patient die erste Woche überstehe.

Dabei liegt dem Mykologen nichts an Panikmache. „Giftig sind solche Pilze nur beim Verzehr.“ Besonders große Portionen wirken entsprechend. Die Pilzfreunde raten daher: Essen Sie nur Pilze, die Sie eindeutig als Speisepilze bestimmt haben. Wer unsicher ist, kann sich bei Experten beraten lassen. Und Vorsicht bei alten Rezeptbüchern. Da werden auch schon mal Sorten empfohlen, die durchaus den Magen angreifen – und so unangenehm

durchschlagen können wie ein Norovirus. Die Welt der Pilze ist vielfältig. Kleine und kleinste Pilze, die man leicht übersehen kann, kopfgroße Exemplare: All das konnten die Besucher sehen. In einen Kochtopf oder eine Ausstellung würde nicht jeder Pilz passen. Ein Riesenhallimasch in den USA gilt als das größte Lebewesen der Welt – er wiegt 600 Tonnen, erstreckt sich über eine Fläche, die 1200 Fußballfeldern entspricht.

Neben den optischen Eindrücken aus zahlreichen Formen und Farben haben Pilze auch ihren olfaktorischen Reiz. Einige Exemplare sind erst am Geruch einwandfrei zu erkennen. Eine Besucherin lässt sich ermutigen, an einem kleinen Exemplar zu riechen. „Oh ja, der riecht tatsächlich nach Anis“, staunt sie.

Pilzfreunde Landshut

Die Pilzfreunde Landshut e. V. wurden vor rund vier Jahren als Verein gegründet. Inzwischen hat der Verein gut 80 Mitglieder. Wer es beim Bestimmen gefundener Pilze zu wahrer Kennerschaft bringen möchte, der kann sich zum Pilzberater oder Pilzsachverständigen ausbilden lassen. Im Landkreis gibt es inzwischen eine Handvoll Pilzberater. Dazu gehört auch Alfred Hussong, erster Vorsitzender des Vereins.

Der ehemalige Elektroingenieur entdeckte mit Anfang 40 seine Leidenschaft für Pilze und war auch in der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft führend tätig. Unter seinem Mikroskop landet so manches Exemplar. Als Experte ist der Niederaichbacher auch beim Giftnotruf gelistet. Ehrenamtlich hilft er bei der Analyse, wenn Menschen mit Verdacht auf Pilzvergiftung erkranken.

Zu den auch in Bayern vorkommenden lebensgefährlichen Pilzarten gehören der grüne Knollenblätterpilz, der kegelhütige Knollenblätterpilz, der weiße Knollenblätterpilz, der Gifthäubling, der spitzgebuckelte Raukopf und der orangefuchsig Raukopf. -kle-