

Pilze im Fokus

Bestimmungsabende bei den Pilzfreunden

Landkreis. (red) Etwas essen, soziale Kontakte pflegen und vor allen Dingen richtig viel über die Schwammerl lernen – das alles kann man auf einem Vereins-/Bestimmungsabend der Landshuter Pilzfreunde.

Wie das geht? Jeder der Anwesenden darf und soll Pilze mitbringen. Zum Bestimmen einer Art reichen meistens zwei gut erhaltene Exemplare. Ob man die Pilze kennt oder nicht, spielt dabei keine Rolle. Allerdings sollte man sie komplett mitbringen. Also nicht abschneiden, sondern ausgraben, denn unten kann durchaus mal eine Knolle oder gar eine lange Wurzel dran sein. Und diese Merkmale können entscheidend sein.

Die Pilzberater sortieren zunächst die Funde und legen sie nach Gattungen gruppiert nebeneinander aus. 50, 60 Arten können da schnell mal zusammenkommen. Auch seltene und/oder geschützte Arten befinden sich regelmäßig darunter. Meistens ist es dann der Vorsitzende und Pilzsachverständige Alfred Hussong, der eine Art nach

der anderen erklärt und auf die Fragen der Sammler eingeht. Schließlich machen es einem die Pilze auch nicht leicht: Der eine hat zum Beispiel einen besonders eindringlichen Geruch, der andere verfärbt sich heftig beim Aufschneiden, der nächste bleibt fest, auch wenn er gedrückt wird, und, und, und... Jeder Pilz hat seine eigenen, ganz typischen Merkmale. Nicht so einfach, hier den Überblick zu behalten.

Zwei bis drei Arten pro Tag, so sagt man, kann man jeweils neu hinzulernen. Für die noch nicht so erfahrenen Schwammerlsucher, die ihre Kenntnisse erweitern wollen, empfiehlt sich also auch ein regelmäßiger Besuch bei den Pilzfreunden.

Die Vereins-/Bestimmungsabende finden ab September zweimal im Monat statt, immer im Gasthof Betz in Oberglaim. Der nächste Termin ist am 14. September um 19 Uhr. Alle weiteren Termine erfährt man unter www.pilzfreunde-landshut.de. Übrigens sind auch Nichtmitglieder zu den Abenden willkommen