

Auf Pilzsuche in der Taxau

Wanderung der Pilzfreunde fand großen Anklang

(red) Auf großes Interesse stieß die Wanderung der Pilzfreunde, die jüngst in der Taxau bei Mirskofen stattfand. Zum Glück hat man zur Zeit fünf sehr gut ausgebildete und aktive Pilzberater in den Reihen, so dass die Exkursion auf mehrere Gruppen aufgeteilt werden konnte. Und dass die teilweise sehr erfahrenen weiteren Mitglieder der Pilzfreunde den vielen Neulingen ebenfalls Rede und Antwort standen, versteht sich von selbst. Wer glaubte, man würde nach etlichen Tagen Trockenheit nicht viel finden, sah sich getäuscht. Viele wichtige Gattungen und Arten konnten anhand der Funde besprochen werden.

Besonderes Augenmerk legten die Berater auch immer wieder auf giftige Verwechslungspartner von Speisepilzen. Ebenso konnte anhand vieler alter Pilze anschaulich auf Pilzvergiftungen durch verdorbene Pilze hingewiesen werden. Und auch die wichtigste Sammler-Regel fand Gehör: Man verzehrt nur das, was man absolut sicher als ess-

bar erkennt. Für alles andere gibt es Pilzberater und Vereine wie die Pilzfreunde Landshut.

Bei den Röhrlingen und allen voran bei den Steinpilzen und Maronen sah es mau aus. Stattdessen tat sich an Speisepilzen unter anderem ein Brauner Büschelrasling hervor. Weil dieser im Büschel wächst, hat man mit einem Fund gleich Pilze für eine ganze Mahlzeit. In einem anderen Sammlerkorb fanden sich gar einige sehr wohlschmeckende Milchbrätlinge – hier hatte sich die Suche eindeutig gelohnt. Nach zwei Stunden trafen sich die Gruppen wieder am Ausgangspunkt. Auch hier ergaben sich noch beste Gelegenheiten zum Fachsimpeln, bevor man sich voneinander verabschiedete. Wer mehr über Pilze lernen möchte, ist bei den Pilzfreunden Landshut jederzeit bei einem der Vereinsabende willkommen. Alle Termine und die Kontaktdaten zu den Pilzberatern finden sich auf der Webseite des Vereins www.pilzfreunde-landshut.de.



Der Hallimasch erfordert eine spezielle Zubereitung und wird nicht von jedermann vertragen.

Foto: Hans Tilp