



Staunen über Schwammerl

(rn) Die Pilzfreunde Landshut bemühen sich seit zehn Jahren darum, das Interesse an der Pilzkunde zu wecken. Sie klären aber auch über die ökologische Bedeutung der Pilze

auf und sprechen sich für Sammelbeschränkungen aus. Aber auch, wenn es in diesem Jahr wieder jede Menge Steinpilze gibt, sollte man nicht jeden Standort vollständig

plündern. Und wer sich nicht richtig mit Schwammerln auskennt, sollte es lieber bleiben lassen, sie zu essen. Denn allein unter den 200 Pilzarten, die bei der Jubiläumsaus-

stellung der Pilzfreunde Landshut gezeigt werden, tummeln sich etliche, deren Genuss schwerwiegende Vergiftungen nach sich ziehen kann.

Foto: Christine Vinçon

Gefährliche Doppelgänger

Der Verein Pilzfreunde Landshut klärt seit zehn Jahren über essbare und giftige Pilze auf – Die meisten Vergiftungsfälle in Landshut werden durch eine Champignonart verursacht

Von Rita Neumaier

Mehr als 20 Giftnotrufe sind innerhalb der letzten beiden Wochen beim Vorstand der Pilzfreunde Landshut eingegangen. „Die Leute sammeln sorglos drauflos und machen sich erst nach dem Verzehr Gedanken, ob die Pilze auch in Ordnung waren“, sagt Thomas Oberloher, stellvertretender Vorsitzender des Vereins, der am Wochenende sein zehnjähriges Bestehen feierte.

Im Foyer des Hans-Carossa-Gymnasiums dokumentierte am Samstag und Sonntag eine Ausstellung mit 200 Pilzarten die Vielfalt an einheimischen Schwammerln. Neben Führungen zur Pilzkunde ist ein großes Anliegen der Pilzfreunde die Aufklärungsarbeit. Denn tückischerweise haben beliebte Speisepilze oft gefährliche Doppelgänger. Schwere Vergiftungen, wie durch den berüchtigten Knollenblätterpilz, landen unter dem Mikroskop von Vorsitzendem Alfred Hussong. Er kümmert sich auch um die ganz seltenen Arten, die er untersucht und kartiert. Bei Hussong hat auch Thomas Oberloher seine Ausbildung zum Pilzberater gemacht, dabei war die Idee entstanden, einen Verein zu gründen. Landrat Peter Dreier hatte beim morgendlichen Joggen im Wald „nur noch Schwammerl gesehen“, wie er in seinem Grußwort berichtete. Die Pilzfreunde seien ein unglaublich wichtiger Verein, deren ehrenamtliches Engagement in der Kooperation mit der Unteren Naturschutzbehörde sehr sinnvoll sein könne, regte Dreier an. Er stellte auch Spenden in Aussicht für die Arbeit des Vereins, dessen Arbeit großen Respekt verdiene.

Auch mal etwas zum Schutz stehen lassen

Am Anfang vor zehn Jahren gab es nur ein Dutzend Mitglieder, mittlerweile sind es 150, darunter derzeit acht ausgebildete Pilzberater wie Christl Baumgartner. „Uns geht es auch darum, den Artenreichtum an Pilzen zu schützen“, sagte sie. Wenn sie im Wald beispielsweise „Reher!“, also Pfifferlinge finde, denke sie sie lieber zu, statt sie mitzu-



Die Pilzfreunde ehrten Gründungsmitglieder und Pilzberater und freuten sich über den Besuch von Landrat Peter Dreier (Siebter von links).

Foto: Rita Neumaier

nehmen. Das Pilzgeflecht könne sich besser erholen, wenn man noch etwas stehenlässt, erklärte die Pilzberaterin. Manche Arten, wie Steinpilze oder Reher, seien über Jahre hinweg sehr selten geworden, kämen aber in letzter Zeit wieder. „Und heuer ist ein richtiges Steinpilzjahr.“ Netterweise sei der ungenießbare Zwilling des Steinpilzes, den Gallenröhrling, in diesem Jahr selten.

Über rund 300 Pilzsorten wissen die Pilzberater Bescheid. Insgesamt gibt es aber rund 8000 Großpilzarten, wie zu hören war. Mit teilweise kuriosen Namen, wie der Spitzgebuckelte Raupkopf. Er enthält ein nierenschädigendes Gift, dessen verhängnisvolle Wirkung sich erst nach sieben bis 14 Tagen zeigt – eine besonders infame Auswirkung, weil erst niemand mehr an eine Pilzvergiftung denkt. Manches in der Ausstellung wird wohlweislich im verschlossenen Glas präsentiert, wie die berüchtigte Stinkmorchel. Und die Teufelskoralle, ein geradezu leuchtend aussehendes rotes Gewächs, das nicht nur unangenehm riecht, sondern auch giftig ist. Der Geruch nach Fisch kann dagegen auf den Roten Heringstäubling deuten, einen schmackhaften Lamellenpilz. Der fatalistische Satz, dass alle Pil-

ze essbar seien, manche aber nur einmal, bestätigt sich darin, dass etwa der Kahle Krempling erst nach neuerer Erkenntnis als tödlich giftig eingestuft wurde.

Toxische Wirkung erst später erkannt

„In alten Büchern steht er noch als hervorragender Speisepilz“, sagte Thomas Oberloher. Dann habe man durch die Häufung von Todesfällen bei jungen Menschen in Polen einen Zusammenhang entdeckt. „Die hatten alle den gleichen Schwammerl gegessen.“ Und die muskelzersetzende Wirkung des Grünlings wurde erst durch übereinstimmende Fälle in Frankreich entdeckt. Manche Pilze wirken erst in großen Mengen oder zusammen mit Alkohol genossen toxisch. Dieses sogenannte Curpius-Syndrom ist in der Praxis der Pilzfreunde bei einem Kind aufgetreten, das vor ein paar Jahren offenbar nach einem Schwammerl essen Vergiftungsercheinungen hatte. „Der Pilzexperte gab erst einmal Entwarnung, denn woher sollte das Kind Alkohol bekommen haben?“, erzählte Thomas Oberloher. Dann habe sich herausgestellt, dass das Kind einen Hustensaft bekommen hatte, der

Alkohol enthielt. Bei den Pilzberatern und dem Giftnotruf landen meist die weniger schweren Fälle. Da geht es darum, welcher Pilz, den man gegessen hat, möglicherweise giftig gewesen sein könnte. „Wenn es aber komplett heikel wird, muss man die Reste mikroskopisch untersuchen – oder auch Erbrochenes.“ Die meisten Vergiftungen im Raum Landshut gehen laut Oberloher auf Karbolpilze zurück. Diese würden von vielen Leuten für Wiesenchampignons gehalten. Dabei gibt es unter den Champignons weitere giftige Arten, wie den Falschen Wiesenchampignon, der sich anscheinend immer mehr verbreitet. Wenn zu ihm jemand mit einem Korb voller Wiesenchampignon komme, sagt Thomas Oberloher, gebe er diese gar nicht mehr frei, „weil es wahnsinnig schwierig ist, die auseinanderzuklämmern“.

Neben dem Feiern ihres Jubiläums nutzten die Pilzfreunde den Anlass zu Vorträgen über Gift- und Speisepilze oder das Selbstzichten von Pilzen. Ihre Mission zum sachgerechten Sammeln pflegen sie auch bei Pilzlehrwanderungen oder Bestimmungsabenden, die immer wieder stattfinden. Termine sind zu finden auf der Homepage www.pilzfreunde-landshut.de.