Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 88 (2010)
Heft: 10

Artikel: Pro Senectute : im Reich der Pilze
Autor: Honegger, Annegret
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-725720

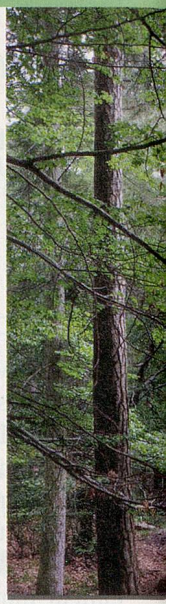
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



Im Reich der Pilze

Für den Wald sind sie lebensnotwendig, für den Menschen Genuss oder Gift. Im Kurs und auf Exkursion in der Natur lernen die Teilnehmenden bei Pro Senectute Graubünden die Welt der Pilze kennen.

Mykologie, Saprophyten, Myzel, Mykorrhiza… – Leute, die mit solchen Begriffen um sich werfen, pflegen ein handfestes Hobby: Sie suchen Pilze. Vier Männer und drei Frauen haben sich an diesem kühlen Spätsommermorgen im Churer Fürstenwald getroffen, um mit Pilzkontrolleurin Maria Roffler praktisch anzuwenden, was sie an zwei Theorienachmittagen im Pilzkurs von Pro Senectute Graubünden gelernt haben.

So wissen die angehenden Mykologinnen und Mykologen – der Fachbegriff für Pilzkundige – etwa: Was man gemeinhin als Pilz bezeichnet, ist nur der oberirdische Fruchtkörper, der wie der Apfel am Apfelbaum zur Vermehrung dient. Was für den Apfel der Baum, ist für den Pilz sein Fadengeflecht unter dem Boden, genannt Myzel. Die Kursteilnehmenden kennen auch die wichtige Rolle der Pilze im biologischen Kreislauf, indem etwa die Gruppe der sogenannten Saprophyten (Moderpilze) pflanzliches und tierisches Material zersetzt und in Humus umwandelt. Sie haben gelernt, dass die sogenannten Mykorrhiza-Pilze mit Pflanzen und Bäumen eine Lebensgemeinschaft eingehen, in der die beiden Partner einander nähren und schützen, indem die Baumwurzeln und das Pilz-Myzel sich miteinander verbinden. Und natürlich hat Kursleiterin Maria Roffler erklärt, welche Pilze geniessbar sind und von welchen giftigen Exemplaren man besser die Finger lässt.

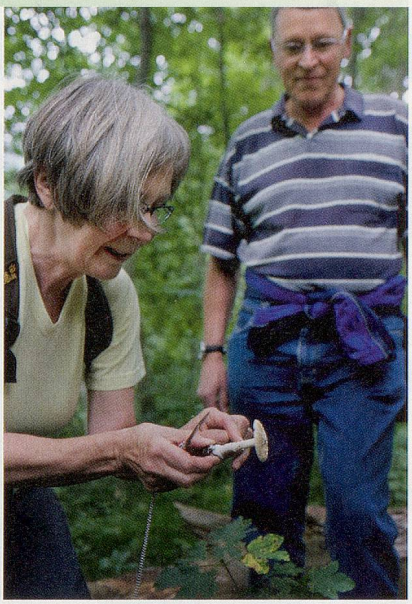
Jetzt stehen die Exkursionsteilnehmenden erwartungsvoll und korrekt ausgerüstet am Waldrand: in festem Schuhwerk, die langen Hosen in die Socken gesteckt wegen der Zecken, die als Krankheitsüberträgerinnen eine ernst zu nehmende Gefahr im Wald sind. Maria Roffler zeigt die wichtigsten Utensilien fürs Pilzen: einen breiten Korb, in den die gesammelten Köstlichkeiten locker geschichtet werden, damit sie atmen können und nicht verderben, einen Lappen für die Hände und ein Sackmesser. «Zudem braucht man neben den Augen auch den Tast- und den Geruchssinn. Denn Geschmack und Beschaffenheit sind ebenso wichtige Erkennungsmerkmale wie Form und Farbe von Hut, Fleisch oder Stiel», betont die Expertin.

Ausgestattet mit einer Sondergenehmigung für eine Pilzexkursion, weil Pilzesammeln in der Gruppe eigentlich verboten ist, wandert die Schar durchs Unterholz. Nach wenigen Metern ist das erste Exemplar gefunden und rasch bestimmt: ein Wurzelrübling mit typisch hellbraunem Hut, runzliger Oberfläche und weissen Lamellen. Maria Roffler gräbt mit ihrem Sackmesser zu Demonstrationszwecken den langen Stiel aus, der dem Pilz seinen Namen gibt.

Ein paar Schritte weiter schart sich die Gruppe erneut um sie und einen weiteren Fund. Ein Perlpilz? Oder doch ein Knollenblätterpilz? Maria Roffler schneidet ein Stück vom Hut ab und lässt alle daran riechen. Der typische Kartoffelgeruch löst das Rätsel: Es handelt sich um einen Pantherpilz, der die gleichen und sogar mehr Giftstoffe wie der Fliegenpilz enthält. Eine Verwechslung mit dem ähnlichen, essbaren Perlpilz hätte also im Spital enden können.

Die Gruppenmitglieder schwärmen nun aus und finden Pilz um Pilz: einen Reizker, der beim Anschneiden orange Milch absondert. Einen Täubling, dessen

Pilzexpertin Maria Roffler (ganz rechts im zweiten Bild von links) und das Bestimmungsbuch beseitigen alle Zweifel über die Qualität der gefundenen Pilze.



Bilder: Markus Forte

Lamellen beim Reiben wie Mandelsplitter abfallen. Einen Kuh-Röhrling, der nur für Pilz-Mischgerichte empfohlen wird. Einen Schleierling mit rostroten Sporen. Einen grünblättrigen Schwefelkopf, der gern in Büscheln auf totem Laubholz wächst und beim Verzehr zu Durchfall und Erbrechen führt. Einen Parasol, der wie frisches Brot, und einen Lärchenwildling, der nach Mandarine riecht. Ein Kuhmaul, das nur unter Fichten vorkommt und vor dem Essen geschält werden muss. Einen Erdstern, der Sporen verstäubt, sobald man ihn antippt.

«Die Vielfalt der Arten ist hier auf kleinem Raum gross, weil im Mischwald viele verschiedene Laub- und Nadelbäume wachsen», erklärt Maria Roffler. Sie hält die Teilnehmenden dazu an, darauf zu achten, welche Bäume in unmittelbarer Nähe eines Pilzes stehen, weil viele nur mit ganz bestimmten Bäumen eine Lebensgemeinschaft eingehen: beispielsweise der Lärchen-Röhrling und die Lärche. Die Pilze sollten immer vorsichtig abgedreht oder abgeschnitten werden, um das Myzel nicht zu beschädigen, und zwischen Daumen und Mittelfinger gehalten werden, um wichtige Erkennungsmerkmale nicht zu verletzen. Wer aus Versehen einen giftigen Pilz erwische, solle ihn zurück in den Wald werfen, wo er seine Sporen verteilen, sich vermehren und so weiterhin seine Aufgaben in der Natur erfüllen könne. «Ohne Pilze», betont Maria Roffler, «gäbe es auch keinen Wald.»

Die Teilnehmenden pirschen durchs Unterholz und überbieten sich mit prächtigen Trophäen: Ein grosser Schirmling wird gebracht, den alle sofort am Hut erkennen, der gross wie ein Pfannendeckel werden kann. Manche braten diesen Hut wie ein Schnitzel in Butter, andere erzählen, wie sie den zähen Stiel trocknen und als Würzpulver verwenden. Einige Teilnehmende sammeln zum ersten Mal Pilze, andere haben schon Erfahrung und wollen sich bei der Expertin mehr Wissen und Sicherheit holen.

Maria Fehr etwa freut sich, dass sie jetzt mehr Sorten als die allseits bekannten Steinpilze und Eierschwämme kennt, die immer am schnellsten verschwunden sind: «Jetzt getraue ich mich, auch mal einen Reizker zu versuchen.»

Teilnehmerin Monika Reichmuth ergänzt: «Mehr Wissen bringt mehr Auswahl, kann aber auch unsicher machen: Es gibt so viele ähnliche Pilzsorten, und eine Verwechslung mit einer giftigen Art ist schnell passiert.» Auch Teilnehmer Marcel Roth meint: «Meine Devise lautet: Im Zweifelsfall lieber etwas zu viel stehen lassen. Schliesslich haben wir im Kurs gelernt, dass gerade die giftigsten Pilze erst lange Zeit nach dem Verzehr Vergiftungssymptome auslösen.»

Maria Roffler, die schon jahrelang als Pilzkontrolleurin arbeitet und seit vier Jahren Pilzkurse für Pro Senectute Graubünden leitet, legt allen eine Kontrolle nahe. «Bringen Sie Ihre Pilze so lange vorbei, bis Sie jede Sorte mindestens zweimal sicher erkannt haben.»

Die fröhliche Frau aus Süditalien, die um den Hals ein Goldkettchen mit einem Pilzanhänger trägt, steckt alle an mit ihrer Begeisterung für die Pilze. Sie schwärmt vom Erlebnis beim Suchen und Sammeln in der freien Natur, wo es immer wieder zu schönen Begegnungen mit Flora und Fauna komme: «Pilze sind meine Passion. Manchmal träume ich sogar nachts davon.»

Annegret Honegger

Pro Senectute Graubünden

Pro Senectute Graubünden führt den beschriebenen Pilzkurs jedes Jahr im August durch (zwei Theorie-Halbtage und eine halbtägige Exkursion).

Mehr über das Beratungs-, Kurs- und Dienstleistungsangebot im Bündnerland erfahren Sie über Pro Senectute Graubünden, Alexanderstrasse 2, 7000 Chur, Telefon 081 252 06 02, Mail info@gr.pro-senectute.ch, Internet www.gr.pro-senectute.ch

Die Adresse von Pro Senectute in Ihrer Nähe finden Sie vorne in diesem Heft oder unter www.pro-senectute.ch