

Feucht-warmes Wetter lässt die Pilze früher sprießen

Die pilzkundliche Arbeitsgemeinschaft hilft bei der Bestimmung von Egerling, Champignon oder krauser Glucke



Dieser Pilz ist tödlich: Der spitzgebuckelte Raupkopf enthält den Giftstoff Orellanin und verursacht bei Verzehr unbehandelt ein tödliches Nierenversagen. FOTOS: DYA

Von Yvonne Durawa

FRIEDRICHSHAFEN - Sie heißen knopfstieliger Rübbling, Schwefelrötling, wurzelnder Schleimrübbling oder krause Glucke: Nein, nicht die Mitglieder der pilzkundlichen Arbeitsgemeinschaft tragen ungewöhnliche Namen, vielmehr sind es die kleinen Kostbarkeiten, die die Mitglieder im Wald suchen und auch finden. Während der Pilzsaison zieht es die Truppe einmal im Monat ins Dickicht, um die Ausbeute im Anschluss zu bestimmen und zu benennen. Dabei werden Speisepilze ebenso unter die Lupe genommen wie auch tödlich wirkende. In diesem Jahr erfreuen sich Sammler bereits jetzt an den Herbstpilzen. Sie wachsen früher als sonst. Dem feucht-warmen Wetter sei Dank.

„Das ist ein Perlpilz? Echt? Dann lag ich falsch. Ich dachte, der sei heller.“ Ein kleiner Seufzer, ein nachdenkliches Nicken. Dann geht's auch schon weiter zum nächsten Fundstück. Die „Pilzler“, die an diesem Abend im Seewald unterwegs sind, halten nach allem Ausschau, was auf grünem Moos, feinen Tannennadeln, altem Holz oder in der Nähe bestimmter Bäume wachsen. Sie sammeln die Lebewesen und versuchen, sie vor Ort zu bestimmen. Wem das nicht auf Anhieb gelingt, dem hilft Dieter Heinzler auf die Sprünge. „Hier. Die Lamellen zerbröseln wie Mandelblätter und der Stiel bricht wie Kreide. Na?“ „Ganz klar, ein Täubling.“ Der Hobby-Mykologe ist Vorsitzender der pilzkundlichen Arbeitsgemeinschaft und beschäftigt sich seit Jahrzehnten mit den „Schwammerln“, wie die Pilze in Österreich oder Bayern bezeichnet werden. „In diesem Jahr haben wir im Juli schon Herbstpilze gefunden“, freut sich der Freizeit-Mykologe, der die Herbsttrompete geschmacklich den anderen Speisepilzen vorzieht. Der feucht-warme Sommer bot den Pilzen ein ideales Wetter. Die Pilzsaison verspricht in diesem Jahr also besonders lang zu werden.

Ganz so einfach, wie es für den Laien aussieht, ist eine Pilzbestimmung nämlich nicht. Zu fast jedem essbaren Pilz gibt es ein ähnlich aussehendes, giftiges Pendant. „Wer nicht weiß, was für einen Pilz er gerade eingesammelt hat, sollte ihn keinesfalls essen.“ rät der Pilzsachverständige. Seine Mission: aufklären,

aufklären, aufklären. Die Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft treffen sich jeden Monat, um ihr Pilzwissen zu festigen und weitere Arten bestimmen zu können.

In Deutschland gibt es zwischen 2500 und 3000 Pilzarten. „Wer behauptet, alle zu kennen, der, sagen wir mal, „überreibt“, erklärt Dieter Heinzler. Bis in die 70er-Jahre hinein gab es im Häfler Rathaus eine Pilzberatung, die half, unbekannte Pilze zu bestimmen. „In Ravensburg wird das immer noch angeboten und auch genutzt“, sagt Heinzler. Außerdem gibt es immer wieder Kurse und Veranstaltungen für „Pilzler“, beispielsweise in der Volkshochschule oder im Eriskircher Naturschutzzentrum.

Die Pilzsuche erlebe in den vergangenen Jahren einen regelrechten Boom. Immer mehr Menschen gingen in die Wälder, um Pilze zu sammeln. Was für den Eigenbedarf durchaus in Ordnung sei, so Heinzler. Wer allerdings kiloweise Pilze aus den Wäldern schleppt und dabei erwischt wird, muss ein saftiges Bußgeld bezahlen. Bis zu 5000 Euro werden fällig.

Nicht schneiden, einfach drehen

Neben der Menge spielt auch der Ort eine wichtige Rolle. Generelles Sammelverbot besteht beispielsweise in Naturschutzgebieten und Nationalparks sowie in eingezäunten Waldgebieten und auf Flächen, auf denen Holz geschlagen wird.

Beim Pflücken sollten die Pilze vorsichtig herausgedreht werden, ohne das Wurzelwerk zu zerstören. „Die Merkmale der Stielbasis sind ein wichtiges Kennzeichen zur Bestimmung der Pilze“, weiß Heinzler, der für den Transport mehrere, am besten luftdurchlässige Behältnisse empfiehlt. „Unbekannte Pilze sollte man immer trennen, ansonsten landet ein kleines Stückchen eines giftigen Exemplars möglicherweise in der Pfanne.“ Apropos braten: Pilze sollten nie roh gegessen, sondern erst auf mindestens 70 Grad erhitzt werden. Butterbrot dazu, fertig ist das Herbst-Vesper.

Die pilzkundliche Arbeitsgemeinschaft trifft sich jeden **Dienstag**, ab 19 Uhr, im Naturfreundehaus an der Rotach in Friedrichshafen. pag-fn@gmx.de

Hätten Sie's gewusst?

- Der Hallimasch, ein Pilzgeflecht, ist das bisher größte bekannte Lebewesen auf der Erde. Der Pilz kann sich auf bis zu 880 Hektar ausdehnen und erreicht ein Gewicht von etwa 600 Tonnen.
- Die Punkte der Fliegenpilze sind abwaschbar. Sie sind nichts anderes als Reste der Hülle, Velum genannt, in der der Pilz in seiner Jugend zum Schutz der Sporen steckt. Die Schuppen können weggespült werden, wenn es stark regnet.
- Von den Tausenden bekannten Pilzarten können etwa 180 beim Menschen verschiedene Pilzkrankheiten hervorrufen.
- Das Wort „Champignon“ ist französisch und bedeutet übersetzt nichts anderes als „Pilz“.
- Die Champignons (Agaricus), zu deutsch eigentlich Egerlinge oder Angerlinge, die verkauft werden, sind sehr junge Exemplare. Zu erkennen ist dies an der Haut, die über den Sporen liegt. Später verschwindet diese.
- Der Falten-Tintling ist eigentlich unbedenklich. Mit Alkohol sollte man ihn allerdings nicht verzehren. Die Stoffe im Pilz verhindern, dass der Alkohol im Körper richtig abgebaut wird. Die Vergiftung, die dadurch entsteht, kann mehrere Tage anhalten.
- Die häufigsten Vergiftungen durch Pilze treten gar nicht aufgrund giftiger Pilze auf, sondern weil eigentlich harmlose Pilze zu lange oder falsch gelagert werden und dann Giftstoffe entwickeln.
- Der beliebteste Speisepilz der Deutschen ist nach dem Steinpilz der Pfifferling. Auf Platz drei kommt der Champignon.

Trüffel in Deutschland

Vor allem Frankreich und Italien sind für ihre Trüffelerte bekannt. Aber Deutschland? Hier gibt es sie auch. In früheren Jahrhunderten gehörte der Edelpilz auch für deutsche Köche selbstverständlich zu den Zutaten. In Kochbüchern um 1800 wird geradezu verscherend mit dem Thema umgegangen. Trüffel wurde damals nicht scheibenweise verwendet, Geflügel wurde mit ganzen Knollen gefüllt. Kurfürst Max Emanuel von Bayern hatte eigens einen Trüffeljäger angestellt, August der Starke hielt sich Trüffelhunde. Historiker vermuten, dass Nationalsozialisten das Sammeln der Edelknolle verboten haben. Nach 1945 blieb das Verbot bestehen. Inzwischen stehen Trüffel unter Naturschutz. (dya)



Suchen, finden, bestimmen: Steffen Kanon und Sigurd Heimann halten die Funde mit der Kamera fest.



Groß und schon zerfressen: Der dickblättrige Schwarz-Täubling.



Pilzschule vor Ort: Sigurd Heimann, Mathilde Meßmer und Dieter Heinzler (von links) bestimmen ihre Funde.

DAK feiert in Friedrichshafen ihren 65. Geburtstag

Zweitgrößte gesetzliche Krankenkasse im Kreis – Prävention ist nach wie vor ein wichtiges Thema

Von Siegfried Großkopf

FRIEDRICHSHAFEN - Die DAK-Gesundheit in Friedrichshafen hat am Montag in ihrem Servicezentrum am Bahnhofplatz ihren 65. Geburtstag gefeiert. In Rente geht sie allerdings noch nicht. Im Gegenteil: Auch in Zukunft, so der DAK-Chef im Bodenseekreis, Thomas Schäfer, hat sie noch viel vor und will als zweitgrößte gesetzliche Krankenkasse im Kreis weiterhin Schwerpunkte in Qualität, Service und Beratung setzen.

Die Geschichte der DAK-Gesundheit Friedrichshafen begann am 1. September 1949 in der Riedleparkstraße. Damals hatte die Kasse exakt 2068 Kunden. Heute betreut Thomas Schäfers achtköpfiges Team fast 20.000 Versicherte. Im Rahmen der Geburtstagsfeier erbat Schäfer mit Wolfgang Müller und Rolf Schilpp zwei der Treuesten mit einem Präsent. Wolfgang Müller ist seit 1952 dabei, Rolf Schilpp seit 1957, zählt der

die Mitgliedschaft über seine Mutter dazu, sogar seit 1947. „Die Menschen spüren, dass sie sich ein Leben lang auf uns verlassen können. Sie sind überzeugt, dass Service und Leistung bei uns stimmen“, freute sich Schäfer.

In seinem Rückblick auf die 65 Jahre streifte er die Krankenversicherungskarte, die die früheren „Ein-



DAK-Chef Thomas Schäfer (rechts) feiert mit Mitarbeitern und Geschäftskunden den 65. Geburtstag der DAK-Gesundheit. FOTO: SIE

zelbehandlungsscheine“ abgelöst hat, bis hin zur neuen Gesundheitskarte mit Bild. Wer sie noch nicht haben, könne sich an die nächste Geschäftsstelle wenden, wo er eine kostenlose Bilderstellung erhält, ermunterte der Kassenchef Nachzügler.

Hauptaugenmerk Vorsorge

Die DAK habe schon in den früheren 50er Jahren besonderen Wert auf Prävention gelegt, als der Gesundheitszustand vieler Kinder und Jugendlicher zum Teil kritisch gewesen sei. Zu deren Kräftigung nahmen sie an den von der DAK angebotenen Kinder- und Jugendkursen teil. Auch heute noch sei Prävention ein wichtiges Thema, betonte Schäfer. Gesunde Lebens- und Verhaltensweisen belohne die DAK-Gesundheit mit verschiedenen Produkten. Und: Je nach Tarif zahle sie bis zu 3000 Euro als Bonus. Für ihren Kundenservice habe die Kasse mehrfach Auszeichnungen erhalten. Erst kürzlich das

TÜV Siegel. „Uns ist wichtig, dass wir unseren Kunden beim Service eine hohe Qualität liefern“, betonte Schäfer.

Bürgermeister Peter Hauswald gratulierte auch als „Nachbar“ (weil Vorsitzender der Wissenswerkstatt) dem DAK-Chef und überreichte ein Bild mit Blick von Moleturn auf die Stadt. Hauswald nannte die DAK-Gesundheit eine „wichtige Anlaufstelle“ in der darüber glücklichen Stadt, und wünschte der Kasse in „bevorzugter Lage“ mit Blick auf See und Berge weiterhin „Zuwächse“.

Die Häfler Künstlerin Gaby Knoblauch stellt anlässlich des DAK-Geburtstages bis 26. September im Servicezentrum aus. Interessierte sind montags bis mittwochs, 8 bis 16 Uhr, donnerstags, 8 bis 17 Uhr und freitags, 8 bis 13 Uhr, eingeladen, die Ausstellung zu besichtigen.

Musikkapelle lädt zum Dorfhock nach Fischbach ein

FISCHBACH (sz) - Die Musikkapelle Fischbach hat sich laut einer Pressemitteilung kurzfristig dazu entschlossen, am Samstag, 6. September, einen Dorfhock an der Vituskirche in Fischbach zu veranstalten. Da der erste Dorfhock wegen schlechter Wettervorhersage abgesagt wurde und der Hock am See vom Wetter auch nicht so begünstigt wurde, habe die Kapelle beschlossen, noch einen Versuch zu starten, um ihren treuen Fans noch ein Fest in diesem Jahr zu bescheren. „Es soll auch ein Dankeschön sein für die treuen Besuche und tollen Hilfeleistungen über das ganze Jahr hinweg“, schreibt der Veranstalter. Das Fest beginnt auch schon ein wenig früher: Es gibt ab 17 Uhr Essen und Getränke und ab 18 Uhr werden die Besucher dann musikalisch von einer kleineren Besetzung der Musikkapelle Fischbach unterhalten. Bei schlechter Witterung entfällt die Veranstaltung.