

Essbar oder giftig – das ist hier die Frage

Sulzbach Der Rat von Experten ist für Pilzsuchnovizen lebenswichtig – eine Exkursion im Schwäbischen Wald. *Von Luitgard Schaber*

Es ist eine bunt gemischte Gruppe, die sich an diesem Samstagvormittag im Wanderheim Eschelhof bei Sulzbach zur Pilzexkursion einfindet – sowohl hinsichtlich des Alters als auch des Wissensstands. So bittet eine junge Frau die Referentin Beate Siegel ihr zuerst ein paar Pilzarten vorzustellen, während eine andere Teilnehmerin sich schon profund nach den kulinarischen Qualitäten des Semmelstoppelpilzes erkundigt. Pilzesuchen scheint auf jeden Fall quer durch die Generationen im Trend zu liegen. Den Eindruck hat auch Siegel. „Zu unseren Pilzberatungen im Naturparkzentrum in Murrhardt kommen immer mehr“, berichtet sie.

Doch nicht alle Anfänger nehmen den Rat von Experten in Anspruch, sondern vertrauen stattdessen auf Pilzbestimm-Apps, die es für Smartphones gibt. Experten warnen bereits, dass die Zahl der Pilzvergiftungen seither rasant gestiegen ist. Die Vergiftungsinformationszentrale berichtet auf ihrer Homepage zum Beispiel davon, dass vor allem vermehrt Knollenblätterpilz-Vergiftungen auftreten.

Von diesem hochgiftigen Exemplar die Finger zu lassen und als Anfänger „alle grünen Pilze“ nicht anzurühren, rät auch Siegel gleich bei der Veranstaltung der Schutzgemeinschaft Deutscher Wald: „Schon 50 Gramm reichen für einen Erwachsenen als tödliche Dosis aus“, erklärt die geprüfte Pilzsachverständige. Über die Qualität von Bestimm-Apps indes will sie keine Aussage treffen, da sie selbst so etwas noch nie genutzt habe. Jedoch gibt sie zu bedenken, dass man einer solchen App „sein Leben anvertraut“. Lieber solle man sich einen

Pilzsachverständigen suchen. „Denn auch Bücher geben einem keine Antwort“, sagt Siegel. „Außerdem sollte man sich für den Anfang auf Röhrenpilze konzentrieren, da es unter ihnen keine tödlich giftigen Arten gibt.“ Zu unterscheiden seien diese von den Lamellenpilzen, zu denen der Knollenblätterpilz zählt, durch ihre schwammähnliche Unterseite. „Und man sollte nicht erwarten, dass man in einem Jahr 15 Arten zu unterscheiden lernt, sondern froh sein, wenn es zwei bis drei sind.“

Mehr Pilzarten will Waltraud Wößner ohnehin nicht kennen. „Ich will mich auf zwei bis drei essbare Sorten spezialisieren, die man mit keiner anderen verwechseln kann“, erklärt die Winnenderin, die sich als blutige Anfängerin bezeichnet, ihr selbst gestecktes Ziel. Torsten Hunger, ebenfalls

aus Winnenden, bringt schon einiges an Vorwissen mit. „Ob die Pilze essbar sind, ist für mich zweitrangig“, sagt er. Ihn reizt es vielmehr, immer neue Arten zu entdecken.

Gemeinsam mit den übrigen Teilnehmern schwärmen Wößner und Hunger im Wald beim Eschelhof aus. Nach kurzer Zeit, hat auch Wößner einige Exemplare eingesammelt. Doch nur einer ihrer Funde hält der Prüfung der Expertin stand. Dafür hat Wößner mit dem Trompetenpfifferling gleich einen Glücksgriff getan und einen besonders schmackhaften Vertreter erwischt. Zu ihrer Freude ist er auch leicht zu erkennen – nur leicht zu finden, das ist der eher seltene Pilz nicht. Da bleibt nur eines, beschließt Wößner: „Noch einmal an einem Pilzkurs teilnehmen und noch tiefer in die Materie einsteigen.“

Beratung Beate Siegel und Berthold Burkhardt bieten noch bis Ende Oktober sonntags von 16 bis 18 Uhr im Naturparkzentrum am Marktplatz in Murrhardt Pilzberatungen an.



Beate Siegel (rechts) identifiziert ein genießbares Pfifferlingsexemplar.

Foto: Gottfried Stoppel