

Vortrag «Geheimnisvolle Welt der Pilze»

von **Benno Zimmermann, Wittnau**

Mittwoch, 19. Februar 2020

Süssbach-Zentrum Brugg



Kartoffelbovist (*links*) und Steinpilz (*oben*)

Benno Zimmermann, mit Herzblut Botaniker, Vogelkenner und profunder Pilzexperte, erzählt uns kurz und bündig, wie seine Leidenschaft für Pilze ihren Lauf nahm. Angefangen hat es mit genau vier Pilzen, die er dank seiner Mutter kannte...



Auf originelle Art und Weise bringt uns Benno die Welt der Pilze näher, gespickt mit Anekdoten und anschaulichem und spannendem Fotomaterial.

Von Beginn weg bezieht er das zahlreich erschienene Publikum mit ein, manch einer entpuppt sich als guter Pilzkenner.

Die Mykologie ist alles andere als eine „trockene“ Materie, spätestens nach diesem Abend werden viele von uns mit offeneren Augen durch den Wald gehen.

Benno erläutert die drei Reiche „Tiere“, „Pilze“, „Pflanzen“, wobei Pilze den Tieren näher stehen als den Pflanzen. Pilze benötigen wenig bis fast keine Sonne (kennen wir von der Champignonzucht) und enthalten viel Chitin, das von den Käfern bekannt ist und Pilze schwer verdaulich macht. Man redet auch nicht von Männchen und Weibchen, sondern von Alpha- und Beta-Sporen. Durch deren Vereinigung entsteht das Pilzmyzel = eigentlicher Pilz. Es ist ein feines Geflecht im Boden, kann aber auch im Holz oder in der Konfitüre sein! Gewisse Pilze können nur mikroskopisch anhand von Sporen bestimmt werden.

Was Pilzler sammeln, sind die sogenannten Fruchtkörper. Meistens leben Pilze in Gemeinschaft mit Bäumen, Sträuchern, Gräsern. Ohne Bäume keine Pilze und umgekehrt. Pilze können keine Photosynthese erzeugen, der Pilz gibt dem Baum Salz und erhält als Gegenleistung vom Baum Zucker. In einem gesunden Wald gibt es ein reichhaltiges Pilzangebot. Mehr als 80% aller Bäume stehen mit Pilzen in Verbindung, unabhängig davon, ob diese essbar oder giftig sind. Eine Symbiose bilden beispielsweise Fichten und Steinpilze.

Unterschieden werden bei Pilzen zwei wichtige Gruppen: Blätterpilze oder Lamellenpilze (essbar bis tödlich giftig) und Röhrenpilze (essbar bis leicht giftig). Anfängern sei empfohlen, ihr neues Hobby zuerst auf Röhrenpilze zu konzentrieren. Befindet sich nämlich ein einziger **Knollenblätterpilz** im Pilzkorbchen, müssen alle Pilze restlos entsorgt werden. Ein Knollenblätterpilz muss nicht immer grün sein, er kann auch weiss sein. Im Gegensatz zum **Wiesenchampignon**, der braune Lamellen aufweist, bleiben die Lamellen des giftigen Knollenblätterpilzes weiss.



Knollenblätterpilze (Quelle: Wikimedia Commons)



Der **Fliegenpilz** (*Bild links*) ist zwar nicht harmlos, aber längst nicht so giftig wie der Knollenblätterpilz.



Benno führt uns durch ein Pilz-Jahr, das bereits im Februar mit dem **Aderbecherling**, einem feinen Speisepilz, beginnt. Er stellt uns rund 42 Pilze vor, erklärt deren Eigenschaften, wo sie vorkommen und gibt sogar hie und da Kochtipps ab. Es würde den Rahmen sprengen, hier auf alle vorgestellten Pilze einzugehen, deshalb ein kleiner Querschnitt.

Kronenbecherling, ein Verwandter des Aderbecherlings

Morcheln sind äusserst beliebt, die **Maimorchel** sucht man bei Eschen, die **Spitzmorchel** bei Fichten. Die **Frühlings-Lorchel** hingegen ist giftig. Die **Stinkmorchel** ist übrigens nicht mit der Morchel verwandt. Den **Mairitterling** (hexenringartig) nur mit Kräutern kochen, keinen Rahm verwenden. Irma, Bennos Frau, hat die Probe aufs Exempel gemacht! Der **Netzstielige Hexenröhrling** wird beim Anschneiden blau, er ist erst seit 2019 als essbar „frei gegeben“.

Der **Satansröhrling** (der giftigste der Röhrlinge, *Bild rechts*) ist ein Kalkanzeiger, kommt im Jura vor und steht in Deutschland auf der Roten Liste. Der **Gallenröhrling** schmeckt bitter. Der **Riesenbovist** kann die Grösse eines Fussballs erreichen und ist essbar, solange er innen weiss ist. Der **Pantherpilz** hat an der Stielbasis „Bergsteigersöckli“. **Scharfe Täublinge** bewirken eine taube Zunge und sind giftig, milde Täublinge sind essbar.



Liebhaber des **Parasol** (*Bild links*) geniessen mit Vorliebe dessen nussigen Manschetten-„Ringli“.

Am Fuss von Föhren findet man mit Glück die **Krause Glucke** (Morchel-Qualität), das „Putzen“ ist allerdings ziemlich mühsam. **Trüffeln** wachsen in unserer Gegend vor allem in Buchenwäldern. Einige **Schleierlinge** haben Nierenversagen zur Folge. Fatalerweise tritt die Wirkung erst nach 2 – 3 Wochen ein. Von dieser Familie ist nur die **Schleiereule** frei gegeben – kein Witz, gemeint ist tatsächlich der Pilz und nicht der Vogel! Der **Schopftintling** (in Deutschland heisst er Spargelpilz) verdirbt schnell und sollte gleich nach der Ernte zubereitet werden. Der **Austernseitling** ist ein Winterpilz, man findet ihn mit Vorliebe an Buchen.

Vielen ist bestimmt schon der Zunderschwamm an Baumstämmen aufgefallen. Der **Echte Zunderschwamm** bevorzugt Eichen und Buchen. Den **Rotrandigen Zunderschwamm** (*Bild rechts*) findet man meist an Nadelholz. Der Specht macht sich diesen Pilz manchmal zunutze, er hackt gerne ein Loch in der Nähe der Stelle, wo der Pilz wächst, da sich das Holz durch den Pilzbefall einfacher bearbeiten lässt.



An toten Buchenstrünken wachsen **Stockschwämmchen**. Ein „Pilzkiller“ hingegen ist starker Brombeerwuchs, hier können keine Pilze mehr wachsen.

Flechten gehören auch zur Pilzfamilie, ebenso Schimmelpilz, Hefepilze (Brot und Bier), nicht zu vergessen Käse (z.B. Roquefort), Salami (weisser Belag aussen) und Penicillin.

Eine Anekdote, die Benno zum Besten gibt, möchten wir hier nicht unterschlagen – auch wenn sie nicht ganz „salonfähig“ ist: Der Name **Hallimasch** (übrigens ein Parasit) kommt von Österreich. Der Pilz wirkt – roh gegessen – sehr abführend. Hielten Kaiser und Könige ein Bankett, verfehlte der Verzehr des Hallimaschs seine Wirkung nicht. Die Leute gingen „pfunden“, waren danach wieder „heil im Arsch“ (= Hallimasch) und konnten weiterschlemmen!



Noch lange hätten wir Benno zugehört, die anschliessende Fragerunde wurde rege genutzt. Er gab auch Buchtipps ab. Alte Bücher über Pilze bieten oft eine amüsante Lektüre, für Pilzkundler empfiehlt er aber die aktuellsten Bücherausgaben, damit geht man auf „Nummer sicher“.

Wir danken Benno ganz herzlich für den spannenden Abend und freuen uns jetzt schon auf die Pilzexkursion mit ihm. Sie findet statt am **Samstag, 12. September 2020** (gute Pilzbedingungen vorausgesetzt).

Zum Schluss sein Zitat:



Bericht: Edith Herzog

Bilder: Benno Zimmermann, Wikimedia Commons, Beni Herzog