



Foto: Barbara Brandt

Unterwegs im Reich der Pilze

Rätselfhafte Wesen

Einige lassen gänzlich die Finger davon, andere bewundern sie aus respektvoller Distanz und wieder andere haben sie zum «Fressen» gern – die Pilze. Dieses faszinierende Lebewesen überzeugt, abgesehen von seinen kulinarischen Vorzügen, auch sonst. Auf Stippvisite in einer zauberhaften Welt. Barbara Brandt

Im Herbst haben sie wieder Hochsaison und das Wort «Reich» ist keineswegs zu hoch gegriffen. Wer erst mal beginnt, die Welt der Pilze zu erforschen, merkt schnell wie königlich, wenn nicht gar kaiserlich sie ist. Bei der unendlichen Vielfalt kommen selbst gestandene Experten gelegentlich mal ins Straucheln, und eingefleischte Pilzsammler sind vor Fehlgriffen nicht gefeit.

Schau genau!

Manchmal sieht ein Pilz dem andern zum Verwechseln ähnlich. Der Unterschied zeigt sich einzig in winzigen Details, zum Beispiel wie die Lamellen am Stiel angewachsen sind. Aber gerade diese Nuance macht es aus, trennt manchmal bekömmlich von giftig. Deswegen, eines vorweg: Wer Pilze sammelt und sie konsumieren will, bringt sie in die Pilzkontrolle – ohne Ausnahme. Pilzkontrolleure werden dies bestätigen, denn in vielen Sammelkörben finden sie Exemplare, die nicht in Kopftöpfe gehören. Das ist beim Knollenblätterpilz besonders fatal, denn der ist tödlich giftig

und wird leicht mit Wiesenchampignons und Täublingen verwechselt.



Vorsicht: Der Knollenblätterpilz – hier seine grüne Variante – ist tödlich giftig. Für kleine Kinder heisst es: Hände weg!
fotolia.de

Jahr für Jahr kommt es zu Pilzvergiftungen, besonders drastisch ist die Zunahme in den Monaten ab Mai, was nicht sonderlich erstaunt. Denn während der warmen Jahreszeit zieht es Gross und Klein nach draussen. Im kantonalen Vergleich schneiden laut Statistik von Tox Info Suisse die Kantone Bern und Zürich besonders schlecht ab. In diesem

Jahr haben sich um die 160 Schweizer und Schweizerinnen (Stand August 2015), davon etwa 40 aus dem Kanton Zürich, Vergiftungen zugezogen. Weswegen gerade im Kanton Zürich? Das lässt die Statistik unbeantwortet, aber eines ist klar, Vorsicht ist bei der Artenvielfalt lebenswichtig.

Arten ohne Ende

In Mitteleuropa gibt es über 8000 Grosspilze, davon sind etwa 100 Arten essbar und 150 giftig – und von denen sind wiederum zehn Arten tödlich giftig. Doch nicht verzagen, hier kommt die gute Botschaft: Kontaktgiftige Pilze gibt es nicht, auch die Sporen sind ungiftig, man kann also jeden Pilz anfassen – aber nicht konsumieren! Und wo ein Lichtblick ist, gibt es erneut ein Aber, das besonders für Naturspielgruppenleiterinnen bedeutsam ist: «Eine erhöhte Gefahr besteht bei grünen und weissen Knollenblätterpilzen. Dort kann es passieren, dass kleine Stücke an den Fingern kleben bleiben und danach so in den Mund gelangen. Und diese sind so giftig,

dass bei kleinen Kindern bereits ein paar Gramm für eine Vergiftung ausreichen», so Liliane Theurillat, die ehemalige Präsidentin der VAPKO Deutschschweiz (Schweizerische Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane).

Berühren? Ja oder nein?

Von der Regel «keinen Pilz berühren» hat Naturpädagogin und Ausbilderin Sarah Wauquiez sich verabschiedet. Bei ihr lautet die Regel in der Waldspielgruppe: Die Kinder dürfen die Pilze anfassen, aber nicht essen. Und vor dem Znüni oder Zmittag waschen alle die Hände. Die erfahrene Naturpädagogin zeigt den Waldspielgruppenkindern den grünen und weissen Knollenblätterpilz, den sie nicht anfassen dürfen. Fazit: Jede Natur- oder Waldspielgruppelleiterin sollte erstens ihr «Revier» auf giftige Pilze untersuchen, zweitens den Knollenblätterpilz zweifelsfrei erkennen und drittens die Elternschaft über ihren Umgang mit Pilzen informieren.

Pilzragout für Kinder?

Die Frage, ob sie mit den Kindern in der Spielgruppe Pilze konsumiert, beantwortet Sarah Wauquiez so: «Gesammelte Pilze essen wir nicht im Wald, die müssten zunächst zum Pilzkontrolleur und könnten nicht am selben Tag verarbeitet werden. Wir kochen im Herbst auch Pilze, aber eingekaufte und kontrollierte.» Sie kann sich aber durchaus vorstellen, das zum Beispiel eine Kita oder ein Kindergarten, die jeden Tag draussen sind, an einem Tag die Pilze sammeln, am nächsten kontrollieren lassen und danach zubereiten.

Lieben Sie Krimis?

Was diese Frage mit Pilzen zu tun haben soll? Ganz simpel: Um Pilze, die ja bekanntlich keine Pflanzen sind, exakt zu bestimmen, braucht es oft kriminalistisches Geschick. Hinzu kommt eine Menge Ausdauer, bis man sich durch alle Erkennungsmerkmale durchgelesen hat. Wer Freude daran hat, wird es lieben, andere raufen sich schon beim Anblick der imposanten Bestimmungstafel die Haare und finden: «Ohne mich!»

Tatort Pilz

Man kann Pilzerkundungen aber auch viel einfacher gestalten und dennoch mit Freude und gefahrlos in diese faszinierende Welt eintauchen. Pilze bestechen allein schon durch ihren Farben- und Formenreichtum. Das Kolorit reicht von Zitronengelb über Orange und Signalrot bis hin zu Petrol oder schlichtem Braun. Die Hüte und Stiele – vielfältiger könnten sie nicht sein. Manchmal gleichen Pilze eher Knollen oder Bechern, sehen aus wie Schwämme, Sterne, Tintenfische oder Korallen. Kein Wunder, findet man sich plötzlich im Reich der Fantasie wieder und ist mitten im weiten Ozean.

Standorte

Ob winzig klein oder gross wie ein Fussball (vgl. Bild Riesenbovist), Pilze haben unterschiedliche Ansprüche an ihren Nährboden. Einige wachsen auf Käse und Brot oder zwischen den Zehen, andere auf Totholz oder unter ganz bestimmten Baumarten, um nur einige Beispiele zu nennen. Nehmen wir also den Fundort auch mit kleinen Kindern genauer unter die Lupe: Wo ist der Pilz gewachsen? Auf dem Boden oder auf einen Baumstumpf? Auf Laubblättern oder Zapfen? Auf einem andern Pilz oder einem Kothaufen? Unter welchem Baum steht der Pilz? Ist der Boden eher feucht oder trocken? Gibt es andere Pilze? usw. So eine Entdeckungsreise fesselt die Kinder, bestimmt!

Magischer Auftritt?

Apropos entdecken: Haben Sie schon einmal einen Hexen- oder Feenring (vgl. Bild rechts) entdeckt? Sie werden bestimmen, dieser Anblick lässt keinen kalt, wenngleich der Naturschmuck auf Zierrasen eher verpönt ist. Er hinterlässt für so manches Auge eines Gartenfreundes unschöne Spuren auf dem gepflegten Grün. Die Bezeichnung geht auf den Volksglauben zurück: Der Pilzring soll ein Versammlungsort der Feen und Hexen sein, den man nicht betreten darf. Also hüten Sie sich!

Lesen Sie weiter auf Seite 25.

3 Regeln für Pilzfreunde

- Man darf alle Pilze anfassen, alleine durchs Berühren vergiftet sich niemand.
- Pilze nie roh essen, immer kochen. Ausnahme: Kulturchampignons.
- Achtsam sammeln und Sammeleinschränkungen beachten.

Vergessens Sies!

Ein fataler Irrglaube ist, dass Pilze, die von Schnecken oder anderen Tieren gefressen werden, auch für Menschen bekömmlich sind. Wer solchen Volksweisheiten Glauben schenkt, bringt sich und andere in Gefahr. Es gibt nur eine sichere Regel: auf zur Pilzkontrolle.

Notfälle und Infos

- **Tox Info Suisse**, www.toxinfo.ch, info@toxinfo.ch.
Im Notfall hilft: Tel. 145
- **Schweizerische Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane**: www.vapko.ch

Zwar nicht kugelrund, aber in Sachen Grösse macht der Riesenbovist einem Fussball durchaus Konkurrenz.



Pilzring: Vorsicht, Zutritt nur für Hexen und Feen.
Fotos: fotolia.de



Was ist überhaupt ein Pilz?

Diese halbrunden oder runden Wuchsbilder des Hexenringes entstehen dadurch, dass das Myzel unterirdisch in alle Richtungen gleich schnell wächst. Das Myzel, der eigentliche Pilz, bildet ein feines, meist unsichtbares Geflecht aus Hyphen im Boden oder – bei Baumpilzen – im Holz. Pilzmyzele können eine Grösse von über einem Quadratkilometer und ein hohes Alter erreichen (Quelle: wikipedia.ch). Ob nun die Pilzfruchtkörper, die wir zu Gesicht bekommen, im Kreis stehend oder vereinzelt wachsen, der Vergleich mit einem Apfelbaum bietet sich an: Äpfel sind auch «bloss» die Fruchtkörper und machen nur einen Teil des Baumes aus.

Faszinierend wie kunstvoll

Pilzfruchtkörper geben auch Sporen ab. Logisch, sie dienen der Vermehrung und Verbreitung der Art. Nun betrachten Sie einmal das Sporenbild (vgl. Kasten – Bild und Anleitung). Wie kunstvoll, nicht wahr? Auch Champignons aus dem Lebensmittelgeschäft eignen sich dafür, das fasziniert nicht minder. Bei den Reizkern, einer im klassischen Sinne rot bis orange milchenden Pilzart, staunen Erwachsene wie Kinder nicht schlecht. Diese Art zeigt an Bruchstellen eine Milch unterschiedlicher Färbung. Zum Trinken ist sie natürlich nicht gedacht, dafür kann man bedenkenlos damit malen, zum Beispiel auf hellem Holz oder auch mal auf Papier. Hände wa-



Der Edelreizker: nicht nur hübsch anzusehen, auch ideal zum Malen – seiner farbigen Milch wegen. fotolia.de

schen nicht vergessen. Sie werden es gemerkt haben, in der Welt der Pilze, könnte man sich glatt verlieren. Wer einmal eintaucht, vergisst schnell die Zeit, und so vergehen die Spielgruppenstunden im Nu.



Foto: Barbara Brandt

Forscherutensilien

Was es für die Entdeckungsreisen braucht? Reichlich wenig: Im Spielgruppenalter sind Kinder mit ein paar Handspiegeln und Stablupen sowie einem hellen Tuch zum Ausbreiten der Schätze bestens ausgerüstet.

Wer Pilze nicht ernten will, fährt mit Handspiegeln besonders gut, denn so lassen sich die zauberhaften Pilzfrüchte aus verschiedenen Blickwinkeln genauer betrachten. Die Sicht von unten offenbart Erstaunliches – nicht jeder Pilz sieht unter dem Deckel gleich aus. Von Lamellen über Röhren bis Poren und unterschiedlichen Farben gibt es da eine Menge zu unterscheiden.

Wilde Namen

Manche Waldleute nehmen simple, kartonierte Bestimmungsfächer für die Kinder mit nach draussen. Wer in Pilzbüchern stöbert merkt schnell: Die Pilznamen sind so abenteuerlich wie ihr Aussehen. Auch lustig und ebenso wertvoll: Eigene Namen erfinden! Ein paar Beispiele aus der Fantasiebox: violettes Nadelstielhäubchen, grüner Milchschrimer, brauner Buckelhauteknorrer ... Nur zu, Namen erfinden ist immer erlaubt!

Von allen Seiten betrachten, berühren, riechen, staunen und danach die Hände waschen. Wer diese Regeln kennt, darf sich im Reich der Pilze frei bewegen. Einzige Ausnahme: der Knollenblätterpilz. Der bleibt schön stehen und dient einzig als Augenschmaus. In diesem Sinne: Auf ins Reich der Pilze!

PilzArt: Sporenbilder

Was es braucht? Einen Lamellenpilz (vgl. Bild) mit Hut. Helles und dunkles Papier, eine Glasschüssel. Wie ein Sporenbild entsteht? Stiel entfernen, den Hut mit der Unterseite aufs Blatt legen, Glasschüssel darüberstellen und abwarten – idealer Weise über Nacht. Aber: Bereits nach zwei Stunden zeigt sich mindestens eine sanfte Sporenspur. Pilze haben helle oder dunkle Sporen; je nach Papierfarbe sieht man das Sporenbild oder eben auch nicht. Probieren geht über Studieren. Sporen trägt der Wind davon. Besprüht man sie vorsichtig mit Fixativ, bleiben sie lange haften.



Bild: www.mobile-elternmagazin.de

Buchtipps

- Die geheimisvolle Welt der Pilze – das Natur-Mitmachbuch für Kinder
Rita und Franz Lüder, Haupt Verlag,
128 Seiten



Tipps für Kurzentwachsenene

- Pilz - Kurs mit dem VAPKO-Instruktor Ruedi Winkler**, Donnerstag, 24., oder Samstag, 26. September, 8.45 bis 17 Uhr. Treffpunkt Bahnhof Sihlwald ZH. Sehr empfehlenswert! Infos und anmelden: www.wildnispark.ch
- Pilztag mit Standaktion, Pilzspielen für Gross und Klein und Pilzkontrolle**, Sonntag, 27. September, Besucherzentrum Wildnispark Sihlwald, Eintritt frei, ohne Anmeldung. Infos: www.wildnispark.ch