

05.10.2005

Max Kronfeldner begeistert Teilnehmer bei Naturpark - Exkursion Bayerischer Wald sehr interessant für Pilzkundler

Zur Pilz – Exkursion des Naturpark Bayrischer Wald e.V. mit Max Kronfeldner konnte Bildungsreferent Hartwig Löfflmann ca. 30 Teilnehmer am Gasthof Schiederhof in Wiesenfelden begrüßen. Max Kronfeldner aus Kößnach, einer der hervorragendsten Pilzkenner Bayerns, verstand es, die Teilnehmer für Pilze aller Art zu begeistern. Von den etwa 5.000 vorkommenden Arten, sind 500 interessant und etwa 50 lassen sich bei einem Rundgang ohne weiteres auffinden. Einteilen kann man die Pilze in drei große Gruppen. Nämlich die so genannten „Symbionten“, bei denen beispielsweise Pflanze und Pilz zum gegenseitigen Nutzen arbeiten. Dann die „Saprophyten“, die rein von totem Material leben und dieses abbauen und zum Schluss die Parasiten, die an lebendem Material schmarotzen. Wer mit offenen Augen durch die Natur geht, findet das ganze Jahr hindurch Pilze, es müssen nicht immer solche sein, die in den menschlichen Kochtopf wandern. Man darf sich aber auch nicht an den Tieren orientieren, nicht alle Pilze die von Tieren verzehrt werden, sind auch für den Menschen genießbar. Mäuse, Schnecken oder Maden haben einen anderen Stoffwechsel. Kronfeldner warnte auch davor, aus dem Probieren von Pilzteilen und deren Bittergeschmack schon eine Genießbarkeit ableiten zu wollen. Das funktioniert nur bei den Täublingen. Wegen des Fuchsbandwurmes ist aber ein Kosten von rohen Pilzen genauso wie von Waldfrüchten nicht ratsam. Auch auf die alten Hausmittel, wie Zwiebel mitkochen, alleiniges Urteilen aufgrund von Blaufärbungen und der Test, ob sich ein Silberlöffel in der Suppe verfärbt, sollte man verzichten. Diese sind zu unsicher. Am sichersten ist eine gute Artenkenntnis. Und für denjenigen, der sich unsicher fühlt, gilt die alte Regel „... was der Bauer nicht kennt, isst er nicht...“. In Zweifelsfällen soll man sich an Pilzberatungen oder auch an die deutsche Gesellschaft für Mykologie wenden. Angesprochen wurde auch das Problem Strahlenbelastung. Bei den Maronen sammelt sich Cäsium überwiegend in der Huthaut, was wohl an den Pigmenten liegt, die dort zu finden sind. Beim Trocknen von Pilze erhöht sich der Anteil auf etwa das Zehnfache. Das liegt daran, weil ein Pilz zu etwa 90% aus Wasser besteht. Ist das Wasser heraußen, konzentriert sich das Cäsium auf den Rest. Besonders krass ist es bei den Schleierlingen, hier wurden im Trockengewicht schon 180.000 Becquerel gemessen. Die Schleierlinge werden aber sowieso nicht verzehrt. Bei den Schwermetallen, z.B. bei Blei und Cadmium sind Parasole als sehr negativ zu sehen. Deshalb soll man auch nicht neben viel befahrenen Straßen Pilze zum Verzehr sammeln. Durch die Erwärmung des Klimas kommen in den letzten Jahren verstärkt auch Arten in Bayern vor, die sonst in anderen Regionen beheimatet sind. Es gibt mittlerweile auch nordamerikanische Arten, die im Bayerischen Wald auftreten. Pilzkundler erfassen das Vorkommen in Topographischen Karten, die sie in vier Quadranten einteilen. Kronfeldner erzählte auch darüber, wie ein Pilzherbar angelegt wird. In einem Trockenschrank wird das Wasser der Pilze entfernt, dann werden sie in Folienbeutel luftdicht eingeschlossen. Pilzherbare dienen immer auch als Nachweis des Vorkommens oder als Beleg bei Neufunden. Bei der Exkursion konnte man eine große Bandbreite von Holzpilzen bis zu Speisepilzen, aber auch bis hin zu Mehлтаupilzen z.B. auf Blättern von Holunder oder Eiche kennen lernen. Kronfeldner hatte zum Schluss auch noch Beispiele von Holzpilzen mitgebracht, um die Funde noch um einige interessante Dinge zu ergänzen.

