

Die Vereinsnachrichten der Pilzfreunde Südhessen Sulzbach e.V. erscheinen 3 mal jährlich und sind für Mitglieder kostenlos. Nichtmitglieder können die Zeitschrift für 15,-- DM jährlich beziehen.

Bestellungen nehmen entgegen:

Helmut SANDAU  
Stettiner Straße 66  
61449 Steinbach/Ts  
Tel. 06171 - 74612

Helmut GREHLING  
Kurzdöderstraße 1  
60435 Frankfurt a. M.  
Tel. 069 - 543736

Schriftleitung und Organisation Mykologischer Arbeitskreis

Werner Pohl  
Am Wiesenhof 59  
60259 Frankfurt a. M.

Tel. 069 - 6667932  
dienstlich: 069-21234709  
FAX: 069-66163392  
E-Mail: werner.pohl@rhein-main.net  
und dienstlich: werner.pohl.amt64@stadt-frankfurt.de

Manuskripte bitte an diese Adresse senden

Hinweis für EDV-Benutzer:

Geschriebene Berichte in WINWORD, soweit möglich, in folgendem Format:

DIN A 4 Querformat  
Rand oben und unten: 15 mm  
Rand links und rechts: 20 mm  
Bundsteg (Mitte) : 40 mm  
Schrift: Times New Roman, Größe 10 oder 11

Für Berichte, die mit dem Namen oder dem Zeichen des Verfassers gekennzeichnet sind, ist ausschließlich dieser verantwortlich.

Die Schriftleitung behält sich sinnerhaltende Kürzungen der Beiträge aus technischen Gründen vor.

# Pilzfreunde Südhessen Sulzbach e.V.



## Vereinsnachrichten

Seite	Titel	Verfasser
1 - 5	Wanderungen im 2. Halbjahr 2000	H. Sandau
5 - 8	Vergiftungen mit dem Bruchreizker 1949	E. Ahnert / H. Sandau
9 - 11	Veranstaltungen März - April 2001	W. Pohl
12 - 13	Mainova AG sponsert neues Mikroskop	D. Gross
14 - 16	Mit dem Pilz-Verein wieder im Großen Walsertal	W. Pohl
17 - 18	Rätzelhafte Pfifferlinge	H. Lotz
18 - 20	Hämolyse in Pilzen	H. Lotz
20	Riesenmorchel gefunden	Bild-Zeitung
21 - 23	Ein schöner Thailänder	G. Sturm
24	Größter Organismus der Erde	Neue Presse
25 - 27	Anmerkungen zum Hallimasch	W. Pohl
28 - 32	Neues vom Büchermarkt	W. Pohl
33	Pilzkurse in Hornberg	W. Pohl
34	Frühlingsfahrt in die Schweiz 2002	W. Pohl
35	Kommunikation per E-Mail	W. Pohl
36	Der Pilzfachmann	E. Roth



Jahrgang : 2001 Heft : 1

## Über einige Wanderungen der Pilzfreunde Südhessen Sulzbach (PSS) im zweiten Halbjahr 2000



von Helmut Sandau - Steinbach

Das zweite Halbjahr 2000 begann mit einer  
**ganztägigen Pilzveranstaltung am Sonntag den 27.8.2000.**

Um 10 Uhr begaben sich ca. 22 Pilzfreunde südlich der Schwanheimer Wiesen, MTB 5917.1.4 auf Pilzsuche, die gut 2 Stunden dauerte. Ich notierte 73 Pilzarten, darunter auch den Pfifferling (*Cantharellus cibarius*) mit zerstreutem Vorkommen in einer Roteichen-Pflanzung. Zu erwähnen wären noch der Menningrote Saftling (*Hygrocybe miniata*) und der nicht so oft zu sehenden Muschelkrempling (*Paxillus panuoides*).

Anschließend fuhren wir zu Familie Pohl. In deren Garten waren schon von Frau Pohl die Vorbereitungen für das Mittagessen getroffen worden. Nach einer ausgiebigen Fundbesprechung wurden dann die gegrillten Würste und der köstliche Kartoffelsalat, zubereitet von Frau Pohl, verspeist. Als Beilage gab es gedünstete Pfifferlinge, zubereitet nach thailändischer Art von Frau Gewalt, die sie und ihr Mann (Dieter Gewalt) vorher gesammelt hatte. Bei den Getränken konnte sich jeder nach seinem Geschmack bedienen; neben Bier und Apfelwein gab es auch Cola, Limonade und Mineralwasser.

Nach dem ausgiebigen Mittagessen fiel es schwer, die noch nicht bestimmten Pilze zu bearbeiten. Aber einige von uns versuchten sich doch daran, andere fotografierten und der Rest unterhielt sich angeregt. Gegen 4 Uhr trennte man sich.

Die Meinung aller war, dass dies eine gelungene, ganztägige Pilzveranstaltung war. Daran konnte auch der zwischendurch immer mal wieder einsetzende Regen nicht rütteln. Besonders bedanken möchten wir uns bei Familie Pohl, denn nur durch ihre uneigennütige Mithilfe konnte die Veranstaltung gelingen.

Am 15.10.2000 wurde unsere öffentliche Pilzwanderung auf der Billtalhöhe, MTB 5816.2.1, nahe Königstein durchgeführt.

Es fanden sich um 10 Uhr am Treffpunkt „Naturfreundehaus“ ca. 40 Pilzfreunde, darunter 10 Mitglieder, ein. Nach der Begrüßung und einer kurzen Besprechung der zu beachtenden Regeln beim Pilze sammeln, teilten wir uns in verschiedene Gruppen und begaben uns auf Pilzsuche. Nach knapp 2 Stunden Suche fanden sich die Teilnehmer mit mehr oder weniger gefüllten Körben wieder am Ausgangspunkt ein.

Bei der ausführlichen Pilzbesprechung wurden unter anderen die 2 tödlich giftigen Pilze, der Grüne- und der Kegelhütige Knollenblätterpilz vorgestellt. Es bot sich auch die Gelegenheit, die Merkmale des sehr giftigen Pantherpilzes mit denen des in der Literatur als essbar angegebenen Grauen Wulstlings und des Perlpilzes zu vergleichen. Auch bei den ungenießbaren Geselligen-, Ziegelroten- und den giftigen Grünblättrigen Schwefelkopf sowie dem essbaren Rauchblättrigen Schwefelkopf (auch Graublättriger S, genannt) war dies möglich und es konnte auch der sehr ähnlichen Sternschuppigen Riesenschirmling, der Parasol und der Rötenden Riesenschirmling gefunden und verglichen werden.

Ich notierte ca. 96 Arten, aber es waren sicherlich noch mehr, denn ich konnte meine Fundliste mit der von Dieter Gewalt noch nicht vergleichen. Zu erwähnen wäre noch das Vorkommen des Roten Gallertrichterlings, *Tremiscus helvelloides*. Den Pilz, der kalkhaltige Böden bevorzugt, kenne ich nur aus dem Walsertal und dem nördlichen Baden Württemberg. Sein Vorhandensein ist sicher mit dem Kalken der Nadelwälder und dem Einbringen von Kalkschotter auf Waldwegen in Verbindung zu bringen.

Öffentliche Pilzwanderungen sollten wir in jedem Jahr durchführen. Bei dieser Gelegenheit können wir die Sammelgewohnheiten der Pilzsucher beeinflussen, unseren Verein bekannter machen und auch neue Mitglieder gewinnen. (1 Mitglied gewonnen und einige Interessenten). An dieser Stelle möchte ich mich bei Dieter Gewalt, Karl Schreiter und Günter Sturm für die Unterstützung bei dieser Wanderung bedanken.

Die traditionelle „Pilz-Bohnesupp-Veranstaltung“, früher „Jahresabschluss“ genannt, in Elsenfeld/Eichelsbach, MTB 6121.3.1 und 6121.1.4, durchgeführt am 29.10.2000, war ein voller Erfolg. Mit ca. 38 Teilnehmern war es die bestbesuchte Wanderung der letzten Jahre.

Gegen 10 Uhr, nach der Begrüßung und der Information über den Ablauf dieser Veranstaltung, begab man sich auf Pilzsuche, in der Hoffnung, die Körbe gut mit Trompetenpfifferlingen füllen zu können. Dies ging in Erfüllung, denn in diesem Jahr trat der Trompetenpfifferling im Sammelgebiet der PSS besonders stark auf. Auch Steinpilze, Maronen-, Rotfuss- und Sandröhrlinge, Ziegenlippen, Rauchblättrige Schwefelköpfe, Violette Rötleritterlinge, Krause Glucken und andere waren in den Körben.

Bei der ausgiebigen Fundbesprechung sah ich nach vielen Jahren mal wieder einige Reifpilze (*Rozites caperata*), auch Zigeuner genannt. War doch Ende der 70iger- Anfang der 80iger Jahre dieser neben den Trompetenpfifferling einer der am häufigsten anzutreffenden Pilze im Forstwald Elsenfeld.



„Fundbesprechung durch Helmut Sandau bei Elsenfeld am Main“

Danach ging es dann zum Sportplatz mit Grillhütte in das benachbarte Eichelsbach. Dort waren Hubert Welte unterstützt von Charlotte und Dietmar Gross damit beschäftigt, uns eine köstlich schmeckende Pilz-Bohnensuppe zuzubereiten.

*Da, wie am Anfang schon erwähnt, sich die Veranstaltung in Elsenfeld/Eichelsbach immer beliebter macht und aus der Erfahrung des Vorjahres, wurde ein größerer Gaskocher angeschafft. Dieser wurde überwiegend, so wie im Vorjahr auch der größere Topf, von den Spenden, die in Elsenfeld zusammenkamen, finanziert.*

Bis zur Ausgabe der Suppe wurde sich anregend unterhalten, von dem Kuchen probiert, den einige Pilzfreunde mitbrachten und es wurde auch hier noch nach Pilzen gesucht. Als besonderer Fund wurde der Kiefernsteinpilz *Boletus pinophilus* (Finderin war Frau Gewalt) registriert.

Nach dem Verzehr der super schmeckenden Suppe, wurde wie in den Jahren zuvor, der hervorragend mundende, selbstgebackene Frankfurter Kranz von Roland Capretti serviert. Danach kam dann der große Aufbruch und gegen 14.30 Uhr gehörte auch diese nach meiner Ansicht gut gelungene Veranstaltung der Vergangenheit an.

Bedanken möchten wir uns bei Hubert Welte, Charlotte und Dietmar Gross für die Bereitschaft, uns eine köstliche Suppe zu kochen und auf die Suche nach Trompetenpfefflingen zu verzichten.

Die **letzte Pilzwanderung im Jahr 2000** fand am 3. Dezember im Hofheimer Staatsforst MTB5916.1.2 statt. Ausgangspunkt war der Wanderparkplatz an der Kreisstraße 787 nahe der Grillhütte.

Wie auch bei den anderen Pilzwanderungen war der Beginn um 10 Uhr. Bei mildem Dezemberwetter begaben sich 8 Pilzfreunde auf die Strecke. Vorbei an kleinen Fichtenforsten, gingen wir durch einen Hainbuchen-Eichenwald, der übergang in einen Waldmeister – Buchenwald, an dessen Rande sich eine kleine Roteichen- Pflanzung mit jüngerem Bergahorn befand. Ich notierte 38 Pilzfunde. Erwähnenswert sind der Knorpelige Drüsling (*Exidia cartilaginea*) und der Gelbflockige Hartbovist (*Scleroderma bovista*). Ansonsten wurden durch den milden November noch wachsende Laub bzw. Streu besiedelnde Pilze wie der Horngraue Rübbling, die Nebelkappe und Holz besiedelnde Arten aus den Gattungen *Stereum* und *Trametes* angetroffen.

Zwischendurch wurde eine kleine Rast eingelegt, das mitgebrachte Weihnachtsgebäck und Stollen verzehrt sowie Glühwein oder Kaffee dazu getrunken. Gegen 12 Uhr war die letzte Pilzwanderung zu Ende. Auf eine Fundbesprechung wurde diesmal verzichtet, denn unterwegs wurde, da wir ziemlich beieinander blieben, über die einzelnen Funde schon ausreichend diskutiert.

Über die Pilzwanderungen am 10.9.2000 und 12.11.2000 kann ich leider nicht berichten, denn ich besuchte ein Pilzseminar in Raschau im Erzgebirge, bzw. war im Urlaub.

## Resonanz auf unsere Vereinsnachrichten

Helmut Sandau - Steinbach

Im März 2000, auf einer Tagung in Schwäbisch Gmünd, lernte ich zusammen mit Reinhold Kärcher 2 Pilzfreunde aus Raschau im Erzgebirge kennen. Der eine war Pilzfreund Eckhard Ahnert, mit dem ich auch danach noch in Verbindung blieb. So erfuhr ich auch, dass er und seine Pilzfreunde am 8.9 – 10.9.2000 ein Pilzseminar der DGfM in Raschau veranstalteten. Da ich das Erzgebirge noch nicht kannte und noch ein Platz auf der Teilnehmerliste frei war, nahm ich daran teil. Während des Seminars, (an dem auch Heinz Engel teilnahm) lernte ich Eckhard näher kennen und wir waren bald per Du. Als kleine Anerkennung für das vorbildlich durchgeführte Seminar überreichte ich ihm 2 Hefte unserer Vereinsnachrichten. Die Resonanz ist nachfolgend zu lesen.

Hallo mein lieber Pilzfreund Helmut!

Raschau. 21.12.00

Ich wünsche Dir und Deiner Familie ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes Neues Jahr. Gern denke ich an die gemeinsamen Tage im September zurück. Leider bin ich erst jetzt dazu gekommen, die Zeitschriften „Pilzfreunde Südhessen-Sulzbach e.V. Vereinsnachrichten“ zu lesen, welche Du mir geschenkt hast. Ich habe Gefallen daran gefunden. Falls es möglich ist, sende mir doch bitte auch die neu erscheinenden Exemplare zu. Den entstehenden Unkostenbeitrag würde ich gern jährlich überweisen.

Als kleines Dankeschön sende ich Dir noch den nachfolgenden Artikel und hoffe, dass es ein interessanter Beitrag für Eure Vereinsnachrichten ist.

### Eine Massenspizvergiftung durch den Bruchreizker *Lactarius helvus*

Die Versorgung mit Lebensmitteln war 1949 nicht die Beste. Man nutzte jede Möglichkeit, um diese Situation zu verbessern.

Im Oktober 1949 wurde eine Klinik in Magdeburg mit 217 kg Mischpilzen beliefert.

Diese bestanden aus Maronen, Birkenpilzen, Pflifferlingen, einigen Kremplingen, Egerlingen sowie zahlreichen Exemplaren des Bruchreizkers. Seitens der Klinik wurde angenommen, dass es sich nur um Speisepilze handelte, da die Lieferung von einer einschlägigen Fachfirma erfolgte. Für die Patienten mit allgemeiner Kostform und das Personal wurde eine entsprechende Mahlzeit bereitet. Kinder, Magen- und Darmerkrankte sowie Herz-, Nieren- und Leberleidende waren von der Mahlzeit ausgeschlossen.

In der Küche wurde das Mahl zubereitet und natürlich gekostet. Von dem Personenkreis, welcher in der Küche kostete, bemerkte niemand die noch zu erwartenden Folgen. Im Gegenteil, es war eine schmackhafte Mahlzeit. Das Essen wurde mit Salzkartoffeln und pro Person mit ca. 200 g Mischpilzen an 497 Personen ausgegeben. Von diesen erkrankten 418 Betroffene. Bereits nach 15 Minuten klagten die ersten 194 Personen über Magen- und Darmprobleme bzw. des Allgemeinbefindens und des Kreislaufes. Bei weiteren 115 Personen traten diese Beschwerden nach 15-30 Minuten auf. Nach 30 – 60 Minuten folgten nochmals 62 Personen, bei 34 Personen konnten diese Beschwerden erst nach 1 – 2 Stunden beobachtet werden und nach 2 Stunden kamen nochmals 13 Personen dazu.

Nach zirka einer Stunde trat bei Leichterkranken die erste Besserung ein, und nach 5 – 6 Stunden war diese Erkrankung von allen überstanden. Die nachfolgende Übersicht stellt die Häufigkeit der Krankheitssymptome dar:

Brechreiz	bei 397 Personen = 95 %
Erbrechen	bei 283 Personen = 68 %
Leibschmerzen	bei 150 Personen = 36 %

Speichelfluss	bei 114 Personen = 27 %
Schwindelgefühl	bei 71 Personen = 17 %
Durchfall	bei 53 Personen = 13 %
Frösteln	bei 52 Personen = 12 %

Von den 497 „Essenteilnehmern“ blieben 79 (16%) vollkommen beschwerdefrei. Es wird vermutet, dass diese Patienten nur wenige oder sogar keine Pilze gegessen haben und deshalb keine Beschwerden hatten. Auch das Mischungsverhältnis der Pilzportion spielt eine gewisse Rolle und natürlich die Resistenz der einzelnen Person (Allesfresser).



- der Maggi-Pilz, Filziger Milchling oder auch Bruchreizker –  
*Lactarius helvus* - schwach giftig  
Die Art wächst in Nadelwäldern, gerne auf moorigen Böden oder in Hochmooren  
(= daher auch „Bruchreizker“)

Durch den anschließend herangezogenen Sachverständigen wurde festgestellt, dass dieses Gericht aus ca. 25 – 30 % Bruchreiskern (*Lactarius helvus*) bestand.

Zum Glück traten keine bleibende Leiden oder sogar Todesfälle auf. Ich kann nur hoffen, dass dies eine Ausnahme bleibt.

Mit freundlichen Grüßen  
Dein Pilzfreund Eckhard



Eine Dame in Trauerkleidung betritt die Buchhandlung, in der Hand das Werk „Die Pilze unserer Heimat“.

Der Verkäufer stürzt auf sie zu, drückt ihr ergriffen die Hand und sagt: „Herzliches Beileid, der Verlag hat den Druckfehler aber inzwischen korrigiert“.



## Veranstaltungen im März und April 2001

### 1. Pilzwanderung im Nauheimer Oberwald bei Egelsbach, am Sonntag dem 11. März 2001

Dauer der Wanderung von 10.00 Uhr bis ca. 12.00 Uhr;

**Treffpunkt** ist eine **Wegabzweigung** nahe dem Schloß Wolfsgarten an der Kreisstrasse K 168 zwischen Egelsbach-Bahnhof und Langen; vom Norden her am besten zu erreichen über die Autobahn A 5; dann die **Abfahrt Langen**. Kurz vor Langen rechts in Richtung Egelsbach fahren. Wer vom Osten her kommt: Durch Langen durchfahren. Am Ortsende dann in die Landstrasse nach Egelsbach abbiegen.

Wenn der Wald zu Ende ist (nach ca. 1,5 KM - rechts liegt das Schloss Wolfsgarten), sind es nur noch ca. 200 m zu fahren. Rechts auf offenem Feld biegt ein Fahrweg ab, der an einem Bach entlang führt. Dort ist der Treffpunkt, und hier kann man unmittelbar auch parken. Von hier aus geht die Wanderung einige hundert Meter über das freie Feld nach Westen, bevor wir dann das Ziel unserer Exkursion, den Nauheimer Oberwald, erreichen.

Leitung der Wanderung: Günter Sturm - Urberach



2. **Vereinsabend mit Vorstellung unseres neuen Mikroskops mit Kamera und Bildschirm am Montag den 12. März 2001 in unserem Vereinshaus in Sulzbach**



Dauer von 19.30 Uhr bis ca. 21.30 Uhr

Wie von Dietmar Gross in einem weiteren Artikel dieses Heftes erläutert wird, hat uns die **Fa. Mainova** im letzten Jahr ein neues Mikroskop finanziert, an dessen Einblick man nunmehr durch eine Kamera und einem Fernschirmschirm teilhaben kann.

Interessante Pilzfunde des Vortages sollen besprochen und deren Bestimmung und die erforderliche mikroskopische Bearbeitung an dem neuen Gerät demonstriert werden.

3. **Jahreshauptversammlung am Montag den 26.3.2001; im Vereinshaus in Sulzbach – Siehe separate Einladung**

4. **Pilzwanderung "Auf der Bulau" bei Urberach, am Sonntag den 8. April 2001**



Dauer der Wanderung von 10.00 Uhr bis ca. 12.00 Uhr  
**Treffpunkt** ist ein **Parkplatz**, direkt oben am Berg an der Gemarkung "Auf der Bulau". Am besten zu erreichen über die A 661 = Dies ist die Autobahn von Langen – Offenbacher Kreuz – Bad Homburger Kreuz. Vom Westen her erreicht man sie über über das Frankfurter Kreuz, die A 3 bis zum Offenbacher Kreuz. **Abfahrt Langen**; dort über Offenthal bis nach Urberach. Am Ortseingang (Ampel; Tankstelle) gleich links abbiegen. Nach ca. 300 m zweigt links ein Fahrweg ab, der zu dem oberhalb liegenden Waldgebiet führt. Diesen Fahrweg (über die Eisenbahngleise) bis oben zum Wald fahren. Dort befindet sich ein Parkplatz und hier ist auch der **Treffpunkt**.

Leitung der Wanderung: Günter Sturm - Urberach

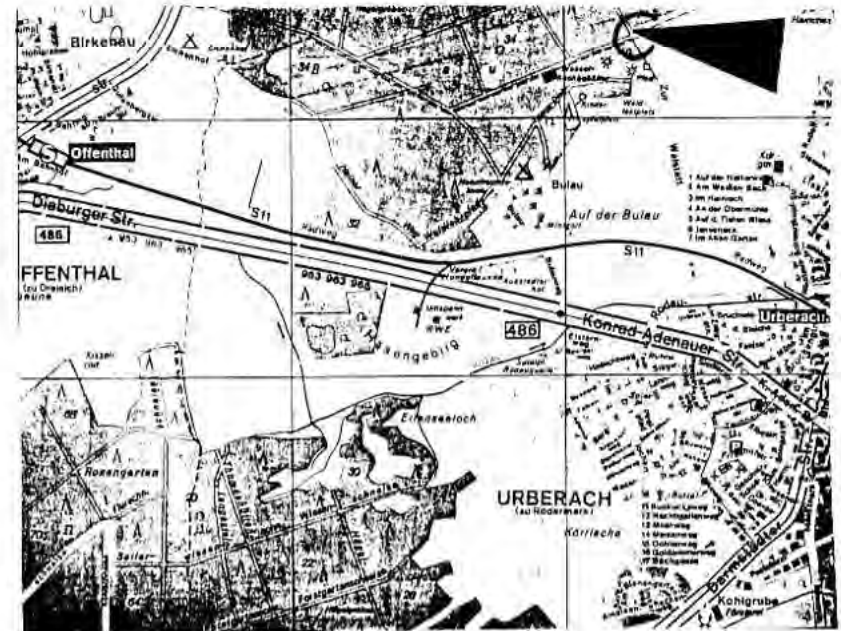
5. **Vereinsabend mit Pilzbestimmungsübungen am Montag den 9. April 2001, in unserem Vereinshaus in Sulzbach**



Dauer von 19.30 Uhr bis ca. 21.30 Uhr

Interessante Pilzfunde des Vortages (Wanderung im Odenwald) sollen besprochen, bestimmt und bearbeitet

werden. Zwei vereinseigene Mikroskope, u.a. mit Bildschirm und Kamera, eine Stereolupe sowie Fachliteratur sind vorhanden. Auch "Pilzanfänger" und ungeübter "Mikroskopierer" sind herzlich willkommen.



6. **Heilkräuterwanderung im Mönchbruch am Sonntag den 29. Mai 2001 –**

Dauer der Wanderung von 9.00 Uhr bis ca. 12.30 Uhr. **Treffpunkt** ist der **Parkplatz an der Mönchbruchmühle**, zu erreichen über die Autobahn A5; Abfahrt Mörfelden. Von dort durch Mörfelden die B 486 in Richtung Rüsselsheim. Ca. 3 Km nach Mörfelden liegt die Mönchbruchmühle. Vom Westen her über die A 67; Abfahrt Rüsselsheim Ost. Von dort ebenfalls die B 486 in Richtung Mörfelden fahren.



Leitung der Wanderung: Dr. Gutzler - Rüsselsheim

**Mitnahmemöglichkeiten für die Wanderungen nach Absprache von:**

Vordertaunus / Steinbach / Schwalbach: H. Sandau - 06171-74612  
Nördliches Frankfurt / Eckenheim / Eschersheim: H. Grehling - 069-543736  
Bereich Rüsselsheim / Mörfelden: D. Groß - 06142-57888  
Frankfurt Goldstein / Schwanheim / Niederrad: W. Pohl - 069-6667932

## Die *Mainova AG* sponsert uns ein neues Mikroskop

von Dietmar Gross - Rüsselsheim

Es gibt Wörter, die man oft hört oder liest, aber selten spricht oder gar schreibt. Soeben, und da bin ich mir sehr, sehr sicher, habe ich ein Wort geschrieben, das ich noch nie vorher in meinem ganzen Leben geschrieben habe: gesponsert.

Als Privatmann sponsert man nichts und wird auch nicht gesponsert. Und ein kleiner Verein wie die Pilzfreunde ist für die Wirtschaftsgiganten uninteressant. Schließlich rennen wir nicht durch den Wald und tragen Aufschriften auf unseren Kleidern wessen Fan wir sind oder wessen Bier wir trinken. Und so soll es auch noch lange bleiben.

Doch es geschehen auch noch Wunder. Im letzten August war es, als wir ein Schreiben vom Gemeindevorstand Sulzbach erhielten, worin uns mitgeteilt wurde, dass die *Mainova AG* eine größere Summe als Spende für Sulzbacher Vereine zur Verfügung stellt. Hiervon sollten wir 4000,- DM erhalten (!).

Darüber waren wir sehr erfreut. Oft sind es nur die großen Sportvereine, die viel Geld erhalten, wobei das Geld hauptsächlich nur zum Nutzen und zur Freude der einzelnen Mitglieder verwendet wird. Für die Allgemeinheit oder für andere bleibt da selten etwas übrig. Unser Verein, der so viel für andere tut, hätte eigentlich öfter was verdient.

Doch nun war es soweit. Von den 4000,- DM haben wir uns einen lang ersehnten Wunsch erfüllt. Wir haben ein Mikroskop gekauft **zusammen mit einer Farbvideokamera und Farb-Monitor**, auf welchem wir die mikroskopischen Bilder einer größeren Zahl von Interessierten gleichzeitig zugänglich machen können. Dies kann bei Arbeitsabenden geschehen oder bei gelegentlichen Lehrveranstaltungen oder zur Demonstration bei öffentlichen Veranstaltungen.

Das Gerät stammt von der Firma *EUROMEX (Novex)*. Diese ist für ihre Niedrigpreise bekannt. Wir haben es vorher ausprobiert und es reicht für unseren Zweck. Wenn wir damit behutsam umgehen, werden wir bestimmt noch viel Freude damit haben.

Das Mikroskop hat einen binokularen Einblick, der Kopf ist geneigt und kann gedreht werden. Objektisch kugelgelagert mit Koaxialknöpfen. Integrierte Halogenbeleuchtung 6 V 20 W regelbar.

Die Okulare sind 10x Weitfeld. Auch wurden noch Wf 16x Okulare mitgeliefert.

Die Objektive sind plan (!) achromatisch 4x, 10x, 40x und 100x Öl. Für Messzwecke haben wir noch ein Okularmikrometer angeschafft. Der Kameraaufsatz ermöglicht den Anschluss der mitangeschafften Farbkamera. Der Farbmonitor hat einen 35 cm Schirm mit 500 Zeilen. All das wurde uns durch die *Mainova AG* ermöglicht.

Wir danken der *Mainova AG* hierfür.



Mikroskope 85.341 und 85.351

So sieht unser neues Mikroskop der Firma Novex aus; es hat eine saubere, klare Optik. Auf dem obigen Stutzen wird die kleine Video-Kamera befestigt, welche die mikroskopischen Bilder, für Alle nun sichtbar, auf einen Farbmonitor überträgt.



## Mit dem Pilz-Verein wieder im "Grossen Walsertal"

von Werner Pohl – Frankfurt

Das kleine Walsertal kennt so ziemlich jeder; eine deutsche Zoll-Enklave auf österreichischem Staatsgebiet, direkt hinter Oberstdorf in den Allgäuer Alpen.

"Aber wo um Himmels Willen liegt denn nun das Große Walsertal?", wird sich manch einer fragen. Die Antwort lautet: "gar nicht so weit weg davon." Es ist ein unscheinbares, trotzdem aber beeindruckendes Tal in Österreich-Vorarlberg, südlich des Bregenzer Waldes und läuft vom Südwesten her genau auf das Kleine Walsertal zu. Eine Verbindung zwischen den Tälern gibt es allerdings nicht. Dafür sorgt schon der 2.536 m hohe "Widderstein", der genau dazwischen liegt.

Der Weg dorthin, über den Bodensee, Feldkirch usw., ist etwas umständlich und auch nicht so leicht zu finden. Ins Große Walsertal muss man schon hin wollen. So per Zufall hinein kommt man nämlich nicht; dazu liegt es zu abgelegen. "Groß" ist es wahrlich und fast 45 Minuten muss man fahren, bis man über eine kleine, gewundene Landstraße sein Ende (Buchboden) erreicht.

Seit über 10 Jahren fährt unser Pilzverein, größtenteils in einer gestandenen Männerrunde, regelmäßig nach Buchboden, wo wir etwas einfach-rustikal, dafür aber zünftig im etwas außerhalb gelegenen "Haus Gerhardt", meist völlig auf uns allein gestellt und autark, residieren.

Dies ist ein gut 50 Jahre altes, geräumiges Holzhaus, kurz vor dem Talende, ca. 1 KM von dem kleinen Örtchen Buchboden entfernt.

Auch Ende September 2000 waren die Sulzbacher Pilzfreunde Eberle, Grehling, Groß, Sandau, Schauer, Sturm, Wehle und Pohl sowie unsere Schweizer Huwiller und die Eheleute Rüttener wieder mit dabei.

Der "Gute Geist des Sonnenaufgangs" war wie immer unser 1. Vorsitzender, Helmut Sandau. Egal wann wir aufgestanden sind: der Frühstückstisch war bereits gedeckt, die Brötchen geholt und der Kaffee gekocht. Super und nochmals vielen Dank, Helmut!

Erlebbarer, strahlender Sonnenaufgang war uns, wie in früheren Jahren, auch im Jahr 2000 wieder vergönnt; wir hatten fast die ganze Woche ein hervorragendes Wetter. Ein abwechslungsreiches, eingespieltes Programm stand auf dem Plan. Im Wechsel wurden sowohl kleine Ausflüge als auch ausgiebige Wanderungen nebst diversen Seilbahn- und Sesselliftfahrten durchgeführt. Wer Lust hatte, konnte hieran teilnehmen. Gezwungen zu irgend etwas wird in Buchboden ohnehin keiner.



- Gemeinsames Frühstück im Haus Gerhardt -

Die Fremdenverkehrsämter des Gebietes hatten sich in 2000 etwas Tolles einfallen lassen: Die Kurkarte (jeder muss pro Tag einen geringen Betrag für Kurtaxe aufbringen) berechnete uns zu kostenlosen Seilbahn- und Sesselliftfahrten im ganzen Gebiet und zwar unbegrenzt, was einige schwindelfreie Teilnehmer unserer Gruppe hinreichend nutzten.

Abends und manchmal auch mittags dann das traditionelle Kochen in unserer Miniküche mit nachfolgendem, gemeinsamen Essen. Musste das früher häufig noch aufgeteilt oder in Absprache zusammen praktiziert werden; die letzten Jahre wurden wir zunehmend auf „schwizer Art“ verwöhnt, ja fast perfekt bekocht.

Ich möchte mich daher auch bei unseren Schweizer Freunden Martha und Gery Rüttener bedanken, die sich rührend um unser kulinarisches Wohl sorgten, und uns u.a. mit echtem Schweizer Käsefondue und frisch im Lutzbach (hinter'm Haus) gefangenen und dann gegrillten Bach- und Regenbogenforellen verwöhnten. Ein Käsefondue für ca. 16 Personen (inklusive weiteren Gästen), mit 4 Rechauds; und in der Küche im "Haus Gerhardt (nur gut 4 qm groß); das muss einer erst einmal vormachen,

Über das Essen hinaus gestalteten sich unsere gemütlichen und erholsamen Abende wie die Jahre zuvor. Für die, welche es mochten und vertrugen: Edle Weine, kühle Biere, trüber Apfelwein und eiskalte Schnäpse. Dazu ausgedehnte Schachspiele und Gitarrenmusik mit echtem Männergesang bis spät in der Nacht. Wohl dem, der müde war und einen gesunden Schlaf hatte. Und auch auf die alljährliche, berühmte Kabarett-Nummer von Gery mussten wir nicht verzichten, der fast 30 Minuten lang, verkleidet als "Fliegender Händler", gegen ein paar Schillinge nützliches und unnützlich an die tobende Abendgesellschaft verkaufte. Es war also fast wie immer, eine absolut gelungene Woche !!!



- Gery und Martha servieren uns ein echtes Schweizer Käsefondue -

Und dann war ja da noch irgend etwas ? Was habe ich denn vergessen ? Natürlich; **die österreichischen Pilze**. Pilze wurden natürlich auch gesammelt und zubereitet; aber auch bearbeitet und gar nicht so selten auch bestimmt. Vielleicht nicht so viele und von so Vielen, wie in den früheren Jahren; aber hier mussten wir zu unserer Entschuldigung sagen:

"Jo mei, so viea' Schwammerln duads heuer hie und'n jo a net gem."

## Rätselhafte Pfifferlinge im Frankfurter Stadtwald

von Hermine Lotz – Mörfelden-Walldorf

Groß war die Freude unserer Speisepilzsammler auf der Stadtwaldexkursion im Sommer 2000, als zwischen Efeuranken im Schatten stattlicher Buchen nahe dem Jacobiweiher Pfifferlinge gefunden wurden. Bei der anschließenden Fundbesprechung im Sonnenlicht kamen plötzlich Zweifel auf: die gefundenen Pilze waren wunderschön orange und viel dünnfleischiger als landläufige Pfifferlinge. Plötzlich schied sich das Grüppchen der Pilzfreunde in zwei Lager: in diejenigen, die, die Pilze als Scheinpffifferlinge (*Hygrophoropsis aurantiaca*) identifizierten und die, die an die Gattung Pfifferling - wenn auch irgendwie atypisch- (also *Cantharellus sp.*) glaubten.

Vor Ort konnte das Problem mangels Literatur bzw. einer Vereinsautorität auf diesem Gebiet nicht gelöst werden. Es setzte also nach der Exkursion heftiges Blättern in der Fachliteratur mit anschließendem eifrigem Telefonieren ein. Und plötzlich war alles klar: Bei den gefundenen Exemplaren handelte es sich eindeutig um Fries'sche oder Samtpffifferlinge (*Cantharellus friesii*), eine seltene Laubwaldart aus der Gattung der Leistlinge. Die schön orange Farbe, der dünnfleischigere, etwas flatterige Habitus im Vergleich zu *Cantharellus luteus*, unserem Speisepffifferling, sowie der fruchtige Aprikosengeruch waren typisch.



*C. friesii*; die Aufnahme stellte uns freundlicherweise Herr Georg Müller zur Verfügung

Der Fries'sche Pfifferling wird als selten beschrieben. Er ist wie alle Leistlinge essbar. Eine dem Fund im Stadtwald hervorragend entsprechende Abbildung findet sich im Internet auf der Seite <http://www.pilzepilze.de> in der Galerie, fast so schön ist die Abbildung im Breitenbach/Kränzlin, Pilze der Schweiz, Band 2, S. 370.

Ich habe dann 2 Tage später nochmals große Mengen dieser sonst wohl seltenen Pilze an anderer Stelle im Stadtwald gefunden und mir diese Kostbarkeit in ökologisch vertretbarer Menge in die Pfanne getan: es hat köstlich geschmeckt und ist allen Familienmitgliedern gut bekommen!

P.S.: Gespräche mit Vereinskollegen ergaben, dass der Herbst 2000 wohl überhaupt eine gute Saison für eher rare Leistlinge war: es wurde mehrfach über Funde des Grauen Leistlings (*Craterellus cinereus*) berichtet. Ich selbst habe ihn in einem Roteichenbestand, den ich seit Jahren regelmäßig besuche, zum ersten Mal gefunden.

## Hämolsine in Pilzen

von Hermine Lotz – Mörfelden-Walldorf

- Zusammenfassung eines Artikels von Apotheker D. Winterstein in der Deutschen Apothekerzeitung vom 2. 11. 2000 -

Wie bereits im Tintling 4 (2000) in ähnlicher Form veröffentlicht, hat D. Winterstein in der DAZ nochmals eine Literaturrecherche zum o.g. Thema publiziert. Kurz zusammengefaßt, das wichtigste für Pilzfreunde und/oder Pilzverzehr:

Viele Pilze sind roh giftig, gekocht jedoch genießbar, da ihre Giftstoffe hitzeempfindlich sind und bei ausreichender Gartemperatur und -dauer ihre Giftigkeit verlieren. Bei diesen Giftstoffen handelt es sich unter anderem um die sogenannten Hämolsine, von denen der Beitrag handelt.

### 1. Hämolsine sind Stoffe, die eine Auflösung der roten Blutkörperchen (Erythrozyten) verursachen.

Es gibt Hämolsine, die die Blutkörperchen direkt durch Schädigung z.B. der Zellwand zerstören (sogenannte Hämotoxine, also Blutgifte), sowie solche, die indirekt über eine immunologische Reaktion wirken (also ähnlich einer Allergie). Es wird vermutet, dass die beobachtete Giftwirkung des Kahlen Kremplings auf letzterer Reaktion beruht („Paxillus-Syndrom“), also einer Art allergischen Reaktion, die eintritt, wenn

die Menge an aufgenommenem Giftstoff im Körper einen genügend hohen Wert erreicht.

### 2. Hämotoxine kommen in in vielen Pilzen zahlreicher Gattungen vor.

Chemisch handelt es sich bei ihnen vorwiegend um Eiweiße, aber auch Verbindungen, die noch nicht bekannt sind. Die Giftstoffe der weiter unten aufgelisteten Pilze gehören zu den Hämotoxinen.

3. Die Giftwirkung von Hämolsinen besteht neben der Magen-Darm-wirkung wie Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Leibschmerzen in den Anzeichen von akuter „Blutarmut“ (Anämie), wie sie durch die Zerstörung der roten Blutkörperchen hervorgerufen wird, nämlich Blässe, Kreislaufkollaps, rascher Puls, Atemnot und Ausscheidung von Blutfarbstoff im Urin.

### In Deutschland als essbar geltende Pilze, die Hämolsine enthalten und roh giftig sind (Auswahl):

Austernseitling (*Pleurotus ostreatus*)

Viele Schnecklingsarten (*Hygrophorus* sp.)

Sommersteinpilz (*Boletus reticulatus*)

Rotfuß-Röhrling (*Xerocomus chrysenteron*)

Ziegenlippe (*Xerocomus subtomentosus*)

Hallimasch (*Armillaria mellea* s.l.)

Nebelkappe (*Clitocybe nebularis*)

Waldfreund- und Butterrübling (*Collybia dryophila* und *butyracea*)

Samtfuß-Rübling (*Flammulina velutipes*)

Lacktrichterlinge (*Laccaria* sp.)

Lilastiel- und Violetter Rötelritterling (*Lepista personata* und *nuda*)

Nelkenschwindling (*Marasmius oreades*)

Erdritterling (*Tricholoma terreum*)

Rehbrauner Dachpilz (*Pluteus cervinus*)

Perlpilz (*Amanita rubescens*)

Grauer Wulstling (*Amanita excelsa* incl. var. *spissa*)

Diverse Scheidenstreiflinge (*Amanita* sp.)

Wiesen- und Schafchampignon (*Agaricus campestris* und *arvensis*)

Parasol (*Macrolepiota procera*)

Schopftintling (*Coprinus comatus*)

Rauchblättriger Schwefelkopf (*Hypholoma capnoides*)

Stockschwämmchen (*Kuehneromyces = Pholiota mutabilis*)  
Blutreizker (*Lactarius sanguifluus*)  
Brätling (*Lactarius volemus*)  
Krause Glucke (*Sparassis crispa*)  
Semmelstoppelpilz (*Hydnum repandum*)  
Schwefelporling (*Laetiporus sulphureus*)

Als auch im Rohzustand hämolytisch nicht wirksam, gelten der Maronenröhrling (*Xerocomus badius*), der Steinpilz (*Boletus edulis*), diverse Rauhstielröhrlinge (*Leccinum sp.*), der Waldchampignon (*Agaricus silvaticus*) sowie die meisten Täublinge (*Russula sp.*).

Achtung: das bedeutet nicht zwingend, dass die letztgenannten Arten roh eßbar sind! Sie können andere Giftstoffe enthalten, die bei Rohgenuß zu Magen-Darm-Störungen führen können. Grundsätzlich sind Pilze immer schwer verdaulich, sowohl roh als auch gekocht. Kochen führt immer zu einer besseren Verdaulichkeit.

**Fazit: vor dem Rohgenuß von Pilzen ist zu warnen.**

Hämolsine sind tückische Gifte, da sie die roten Blutkörperchen zerstören. Um Hämolsine unschädlich zu machen, müssen Pilze mindestens 10 Minuten bei 80° C gedünstet werden. Hallimasch, Scheidenstreifling, Perlpilz sowie rotporige Röhrlinge müssen 20 Minuten gedünstet werden (Kochempfehlung gemäß den Ausbildungsunterlagen für Pilzsachverständige des Jahrs 2000; sie gilt für alle Speisepilze, nicht nur für die Arten, die Hämolsine enthalten).

## Und noch eine interessante "Pressemitteilung"

28 Kilo ! – Riesen-Morchel gefunden

Eine Riesenmorchel mit dem Rekordgewicht von 28,8 Kilo haben drei französische Pilzliebhaber entdeckt. Der Pilz hat einen Marktwert von 1730 Franc (mehr als 500,- DM) – soll nicht verkauft, sondern konserviert und auf Pilzausstellungen gezeigt werden. Der Morchelgewichtsrekord in Frankreich lag bisher bei 13, 5 Kilo.

gefunden in der **Bildzeitung** am 9.10.2000

## Ein schöner Thailänder: *Flavodon flavus* (Kl.) Ryv.

Über die Bestimmung eines exotischen Porlings

von Günter Sturm - Urberach

Wer sich für Porlinge und Rindenpilze interessiert, kennt sicherlich den Namen Leif Ryvarden. Der norwegische Mykologe zählt zu den führenden Fachleuten auf dem anstehenden Gebiet. Bekannt geworden sind vor allem seine zusammen mit dem amerikanischen Mykologen R. L. Gilbertson verfaßten und im Jahre 1994 erschienen „European Polypores“. Weniger bekannt ist vielleicht, dass bereits 1980 L. Ryvarden zusammen mit dem schwedischen Mykologen Inger Johansen eine vorläufige Porlingsflora Ost-Afrikas (A Preliminary Polypore Flora of East Africa) verfasst hat, die ebenfalls bei dem Osloer Spezial-Verlag Fungi Flora preiswert bezogen werden kann.

Als mir Dieter Gewalt seinerzeit den farbenfrohen thailändischen Porling (?) mit dem von hydno- über radulo- und irpicoid bis rundporig variierenden Hymenophor zeigte, erinnerte ich mich, dass das Werk noch ziemlich jungfräulich in meinem Regal stand, und ich ja mal einen Bestimmungsversuch wagen könnte. Zwar liegt Thailand bekanntlich nicht in Ost-Afrika, mir war aber bekannt, dass viele tropische Arten rund um den Äquator verbreitet sind. Ein Blick durch das Mikroskop zeigte: Sporen vorhanden! Das ist bei den Porlingen durchaus nicht immer der Fall, wenn man welche findet, aber bereits die halbe Miete. Die Sporen waren breit-elliptisch mit einer zum Ansatzpunkt etwas zugespitzten Seite. Ein weiterer Blick zeigte: Die Hyphen waren einfach-septiert, also ohne Schnallen. Meine Hoffnung, den Pilz bestimmen zu können, wurde weiter genährt, denn bei den Porlingen und Rindenpilzen weisen die meisten Arten schnallenförmige Septen auf, so dass die Zahl der in Frage kommenden Arten stark reduziert wurde. Jetzt stand nur noch die Frage nach dem Hyphensystem offen. Trimitisch schied aus, denn Bindehyphen waren nicht vorhanden und es hätte mich auch sehr gewundert, wenn welche vorhanden gewesen wären, da das Quetschpräparat des Pilzes leicht gelang. Aber hatte der Pilz nun Skeletthyphen oder keine? Es gab zwar dünnwandige und dickwandige Hyphen, jedoch färbte sich der Inhalt beider Typen gleich gut in Phloxin B an. Normalerweise lassen sich Skeletthyphen mit Phloxin nicht anfärben, aber es gibt auch Ausnahmen. Ich konnte mich nicht entscheiden. In dieser Situation beschloss ich, mich durch den dichotomen Schlüssel zu hangeln und die in Frage kommenden Seitenzweige bis zu ihrem jeweiligen Endpunkt zu verfolgen.

Dass die Familien *Ganodermataceae* und *Hymenochaetaceae* nicht zur Diskussion standen, war aufgrund der Sporenform und der KOH-Reaktion klar. Wenn überhaupt ein „Porling“, dann musste es eine Art der *Polyporaceae* sein. Die erste Schlüsselfrage dort lautete dann „Sporen amyloid/dextrinoid“. Ich hasse diese Frage wie die Pest. Sie bedeutet nämlich noch einen Schnitt und ein weiteres Präparat. Aber da muss man dann durch. Das Ergebnis lautete J-.

Weiter ging es mit „Fruchtkörper gestielt oder hängend“. Solche Schlüsselfragen liebe ich. Ein klares „Nein“ und es ging ein gutes Stück weiter. Die Frage „Sporen glatt oder ornamentiert“ war auch einfach zu beantworten: glatt. Auch die nächste Frage „Hyphen einfach septiert“ konnte ich mit einem sicheren „Ja“ beantworten. Jetzt hieß es „Zystiden vorhanden“. Ich hatte keine gesehen, also „Nein“. Nun stand bereits die erste Gattung zur Debatte: *Laetiporus*. Sollte etwa unser allseits bekannter Schwefelporling *Laetiporus sulphureus* tropische Verwandtschaft mit einem stark differierenden Habitus haben? Von der Farbe her passten die Arten gar nicht so schlecht zueinander, aber saftig und käsig war unser Thailänder nicht. Dann die Erlösung: *Laetiporus* ist monotypisch, also zählt nur eine Art.

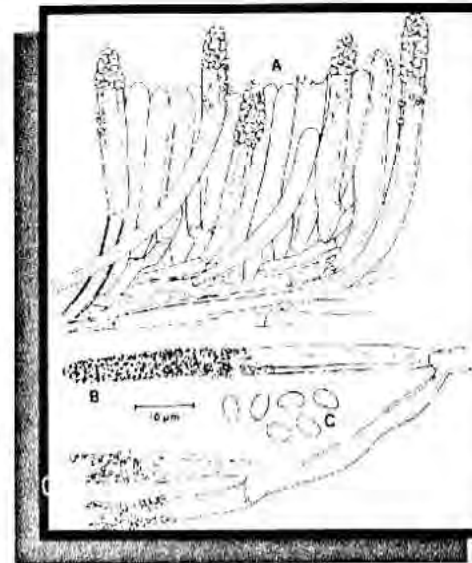
Da unser Pilz eine Hutkante aufwies, waren die alternativen Fragen wiederum leicht mit „Ja“ zu beantworten: Der Wuchs war „effus-reflex“ und er war „breit angewachsen“. Nun standen noch zwei Gattungen zur Auswahl: *Gloeoporus* mit allantoiden Sporen und *Rigidoporus* mit globosen Sporen. Beides Fehlanzeige. Ende der Fahnenstange

Jetzt gab es drei Möglichkeiten:

- der Thai ist ein Porling, aber nicht in der Ost-Afrika-Flora aufgeführt
- der Thai ist kein Porling, und war deshalb von mir mangels Literatur nicht zu bestimmen, und
- eine der Schlüsselfragen wurde falsch beantwortet

Da ich äußerst ungern Arbeit in eine Sache investiere, die zu keinem Ergebnis führt, und bei der Bestimmung mittels eines dichotomen Schlüssels der Ariadne-Faden gar nicht so selten reißt, beschloss ich, meine „Bestimmungskünste“ als restrisikobehaftet anzusehen, entschied mich für c) und ging den Schlüssel nochmals durch.

Bei der Frage nach den Zystiden kam mir meine Erfahrung bei der Bestimmung unserer heimischen Porlinge zu Gute. Es gibt eine nicht unbeträchtliche Anzahl Arten, die nur vereinzelte Zystiden aufweisen und, wenn man Pech hat, findet man in einem Präparat keine. Also beantwortete ich die Schlüsselfrage versuchsweise mit „Ja“ und ich gelangte sofort zu einer Gattung, deren Fruchtkörper „poroid bis deutlich hydroid“ und „gelb“ sind: *Flavodon*. Die Beschreibung der einzigen Art dieser Gattung - *Flavodon flavus* (Kl.) Ryv. ließ mich sofort zu der Überzeugung kommen: Das ist unser Pilz. Alles stimmte: Makroskopischer Habitus, Sporenform und -größe, Hyphenform und -abmessungen - bis auf die Zystiden. Und diese waren nicht etwa selten, sondern sogar dominant im Hymenium, und sie waren inkrustiert. Jetzt dümmerte mir etwas. Ich hatte mir angewöhnt, zähnharte Porlinge in 10%iger KOH zu untersuchen. Sie lassen sich dann leichter quetschen. Allerdings lösen sich Inkrustationen dann auch wesentlich leichter auf und übrig bleibt ein nacktes Element.



Wenn sich dieses in seiner Form von den Hyphen und Basidiolen abhebt, ist trotzdem klar, dass es sich um eine Zystide handelt. Die weitere Untersuchung in verdünnter KOH (oder Wasser) gibt dann die Antwort, ob die Zystiden inkrustiert sind. Bei dem untersuchten „Gelben Gelbzahn“ (Das ist die wörtliche Übersetzung des Artnamens) unterscheiden sich die Zystiden aber nur unwesentlich von den Hyphen und sie sind genauso breit wie die Basidiolen. Deshalb war ich gar nicht auf die Idee gekommen, es mit verdünnter KOH zu probieren. Nachdem ich es nachgeholt hatte, erlangte ich dann letztendlich Gewissheit: Der schöne Thailänder hieß *Flavodon flavus*. Die Bestimmung war ein hartes Stück Arbeit, aber es war geschafft und ich konnte ein Erfolgserlebnis buchen.

*Flavodon flavus* gibt es nicht nur in Thailand. Er wächst auf Laubhölzern von Südafrika durch das tropische Afrika über Pakistan bis zu den Philippinen und in Australien. Funde aus China und Japan sind nicht bekannt. Entdeckt und beschrieben wurde die Art bereits 1833, und dem großen Taxonomen Linné war sie auch schon bekannt.

#### Einige wichtige Fachbegriffe / Glossar:

- allantoid: würlchenförmig
- amyloid: stärkeähnlich und daher in Melzers Reagenz (Jod-Jodkali-Lösung) graublau bis blau reagierend“
- Bindehyphen: kaum anfärbbare, +- stark verzweigte, meist dickwandige Hyphen ohne Septen.
- Context: Fruchtfleisch
- Generative Hyphen: septierte röhrige Zellen, die den Hauptteil des Pilzfruchtkörpers bilden.“
- globos: kugelig
- hydroid: mit langen, schlanken Stacheln
- irpicoid: verwachsen zahn- bis pfriemförmig
- KOH-Reaktion: Context und Röhrentrama der Hymenochaetaceae färben sich in Kontakt mit 10%iger Kalilauge (KOH) schwarz.
- Phloxin: Reagenz für mikroskopische Untersuchungen; färbt Cytoplasma rot
- raduloid: zähnenförmig
- Skeletthyphen: Dickwandige oder massive Festigungshyphen.



### Aus der Wissenschaft

## Forscher entdecken den größten Organismus der Erde

SEATTLE, 6. August (dpa/ap). Viermal so groß wie die Insel Helgoland ist ein unterirdisch wachsender Pilz, den US-amerikanische Wissenschaftler jetzt in einem Waldgebiet im Nordwesten der Vereinigten Staaten gefunden haben. Mit etwa 880 Hektar sei der Pilz der größte lebende Organismus, der je auf der Erde entdeckt worden sei, teilte am Wochenende eine Sprecherin der US-Forstbehörde in Corvallis (Bundesstaat Oregon) mit.

Der bei Prairie-City gefundene Pilz vom Typ *Armillaria ostoyae* ist nach Schätzungen der Forscher etwa 2400 Jahre alt. Er erstreckt sich über 5,6 Kilometer und reicht durchschnittlich etwa 90 cm in den Boden hinein. Oberirdisch sind meist nur die goldenfarbigen Auswüchse von ihm zu erkennen. "Die sind zwar essbar, schmecken aber nicht besonders gut. Ich würde sie nur mit viel Butter und Knoblauch essen", sagte die Botanikerin Tina Dreisbach.

Mit seiner Fläche von 880 Hektar – das entspricht ungefähr der Größe von insgesamt 1660 US-amerikanischen Fußballfeldern – ist der Fungus 280 Hektar größer als der bisherige Rekordhalter. Das war ein Exemplar der gleichen Art, das vor nunmehr acht Jahren in dem benachbarten US-Bundesstaat Washington gefunden worden war.

Auf die Spur dieses gigantischen Organismus waren kürzlich Waldarbeiter gekommen, die ein rätselhaftes Baumsterben auf einer Fläche von mehreren Quadratkilometern untersuchen sollten.

Es stellte sich bei ihren Nachforschungen heraus, dass der an der Oberfläche nur schwer erkennbare monströse Pilz, der umgangssprachlich auch als **Honigpilz** bekannt ist, die Wurzeln von Bäumen angreift und somit Ursache des dortigen Baumsterbens war.

Gefunden in der „Frankfurter Neuen Presse“ im August 2000 von W.Pohl

## Einige Anmerkungen zum „größten Organismus der Erde“

von Werner Pohl - Frankfurt

Wir wissen zwar nicht, was für goldenfarbene Auswüchse die Botanikerin Tina Dreisbach nur mit viel Butter und Knoblauch essen würde, aber ich kann mir nicht vorstellen, daß es Mycelstränge des „**Dunklen Hallimasch**“ gewesen sind, denn um keine andere Art handelt es sich bei dem hier vorgestellten Pilz, „*Armillaria ostoyae*“, dem „Honigpilz (?). Da die Mycelien meines Wissens nach schwarz gefärbt sind, kann es sich eigentlich nur um die normalen Hüte, also die bräunlichen, ockerfarbenen, honiggelben Pilzfruchtkörper des „Hallimaschs“ handeln, welche zumindest bei der bei uns auf Nadelholz vorkommenden Art (dies ist *A.ostoyae*!) recht wohlschmeckend sind. Ob hier der „an der Oberfläche unschwer erkennbare, monströse „Pilz“ mit gemeint ist? Aber niemand weiß letztendlich, durch wie viele Übersetzungen dieser Artikel gewandert ist.

Die meisten Pilzfrende kennen den „**Hallimasch**“ recht gut; in bestimmten Jahren ein Masserpilz unserer Wälder und auch ein großer Forstschädling, wie in dem Artikel über Amerika ja eindrucksvoll ausgeführt wird. Die Pilzmycelien, und um nichts anderes handelt es sich hier bei dem 880 Hektar großen „Organismus“, dringen in die Wurzeln der Bäume ein, und töten deren Rinde ab. Dann steigen die Mycelien in Form von dunklen Strängen (Rhizomorphen) im Stamm hoch und verursachen dort eine intensive Fäule, die zum Absterben des Baumes führt. Schon junge und gesunde Nadelhölzer werden durch den Hallimasch getötet und oft kann er ganze Wälder oder auch punktuell einzelne Bäume im Forst dahinraffen.

Dass es sich bei dem „Hallimasch“ nicht um eine einzige Art sondern um mehrere, sehr verschiedene Arten handelt, ist seit langem bekannt, und es würde den Umfang dieses Kommentars sprengen, eingehend auf die einzelnen Arten und die Wirren ihrer Namensbenennungen einzugehen. Wer in den volkstümlichen Pilzbüchern Beschreibungen, Abbildungen und Namen (ob lateinisch oder deutsch) der „Hallimasch-Arten“ mit einander vergleicht, der wird nach kurzer Zeit nur noch „Bahnhof“ verstehen und der weiß dann auch, was ich meine.

Entscheidend für die „Hallimaschforschung“ und die aktuelle Namensgebung waren unstrittig die Arbeiten des Finnen K. Korhonen und

der Münchner Mykologin Helga Marxmüller, die in mehreren, hoch interessanten Arbeiten darlegten, daß es sich bei der beringten Hallimaschgruppe um insgesamt 5 in Europa vorkommende Arten handelt. Auf zumindest 2 Arten möchte ich hier eingehen, denn die sollte man (möglichst) kennen.

1. Der „**Honiggelbe Hallimasch**“ = *A. mellea* s.st. (allerdings nicht im Sinne der Amerikaner als „Honigpilz“).

Eine honig- bis grügelbe Art, die eine fast glatte Hutoberfläche besitzt. Die langen, schlanken, glatten Stielen sind mit einem dicken, gleichmäßigen weißen Ring versehen. Zwischen den Fingern verrieben riecht die Art auffällig nach Käse. Ein Hinweis noch für die Mikroskopierer: Als einzige besitzt sie an den Basiden keine Basisschnalle!! Der **Honiggelbe Hallimasch ist giftig**, und zwar nicht selten auch in gut erhitztem Zustand! Er kommt meines Wissens nach nur an Laub- u.a. Obstbaumholz vor und ist bei uns häufig!!

2. Der „**Dunkle Hallimasch**“ = *A. ostoyae* (= *A. obscura* u. *polymyces*)



Diese Art, hier handelt es sich vermutlich um den „größte Organismus der Erde“, findet man bei uns sehr häufig in den Nadelwäldern, und ich halte ihn für einen **ausgezeichneten Speisepilz**. Der „Dunkle Hallimasch“ ist schon jung stark beschuppt und auch seine Stiele sind auffällig mit kleinen, fast warzenförmig zerstreuten, dunklen Flocken besetzt. Dies ist überhaupt eines der wichtigsten Erkennungsmerkmale (s. Abb. links). Auch ausgewachsen bleibt der Hut schuppig und behält seine mehr dunkle, tabakbraune Tönung ohne irgendwelche Gelb-Grüntöne. In vielen volkstümlichen Pilzbüchern ist die Art gut abgebildet, so z.B. bei H. Jahn – Pilze die an Holz wachsen, auf Seite 193 als *A. polymyces*. In den Kiefernwäldern zwischen Neu-Isenburg und Babenhausen kann in manchen Jahren im Spätherbst den „Dunklen Hallimasch“ zu Tausenden in den Kiefernwäldern finden, und in den Nadelwäldern der Mittelgebirgen ist er ebenso verbreitet, wie in Süddeutschland.

Ein gut geschmortes Hallimaschgulasch, mit etwas Fleisch, rotem Gemüsepaprika, Kräutern und Speck ist wirklich eine Köstlichkeit. Zwar ist auch *A. ostoyae* roh giftig; auf meinen Kochveranstaltungen für die Volkshochschulen, die seit vielen Jahren im Wald stattfinden, und bei denen fast immer, wenn möglich, Nadelholzhallimasch mit verwendet

wird, hat bisher jeder die Art gut vertragen. Sie wird nicht so weich, wie viele der Röhrlinge und hat den richtigen „Biss“. Verwenden sollte man am besten die kleinen, noch geschlossenen Hütchen, wenn sie gerade büschelig an den Nadelholzstämmchen erscheinen. Allerdings muss man solche unreifen Pilzchen schon sicher erkennen können.

Hin und wieder kann der „Dunkle Hallimasch“ auch auf Laubholz vorkommen. Ich habe das aber immer nur dann beobachtet, wenn er auch in unmittelbarer Nähe auf Nadelholz wuchs. Solche Ausreisser bezeichnet man als „Umsteiger“. Trotzdem ist der Dunkle Hallimasch vom Trend her ein Nadelholzpilz.



**Dunkler Hallimasch – *A. ostoyae* –**

Das Bild stellte uns freundlicherweise Herr Thomas Brusck aus Seeth zur Verfügung

**Interessante, weiterführende Literatur:**

- Breitenbach & Kränzlin, - Pilze der Schweiz, Band 3, Luzern 1990
- Jahn, H. - Pilze die an Holz wachsen; Herford 1979
- Korhonen, K. - Interfertility an clonal size in the Armillariella-mellea Komplex - Karstenia 18; S.: 31 - 42
- Marxmüller, H. - Etude morphologique des Armillaria ss.str. à anneau; Bulletin s. Mykologie de France; 98, S.: 87 - 124
- Michael-Hennig-Kreisel; Handbuch der Pilzfreunde Band 3, S.119, Jena 1977

## Über 2 interessante Neuerscheinungen auf dem Büchermarkt im vergangenen Jahr 2000



von Werner Pohl – Frankfurt

### 1. „Die Großpilze Baden-Württembergs“ Band 1 und 2 von German J. Krieglsteiner

Eine für mich sehr erfreuliche Neuerscheinung des abgelaufenen Jahres möchte ich gleich am Anfang vorstellen.

Im Frühjahr des Jahres 2000 erschienen die 2 ersten beiden Bände „Die Großpilze Baden-Württembergs“ von German J. Krieglsteiner im Ulmer-Verlag.

Das Werk erscheint im Rahmen des Artenschutzprogramms Baden-Württembergs und wird bis zum Jahre 2002 voraussichtlich 5 Bände umfassen. Außer den Bänden über Großpilze legt der Verlag in diesem Schutzprogramm seit 1993 auch andere Verbreitungswerke, u.a. über Farn- und Blütenpflanzen sowie Moose auf.



Der Band 1 der „Großpilze B.-W.“ enthält die Gallert-, Rinden-, Stachel- und Porenpilze. Der Band 2 widmet sich den Leistlingen, Keulen, Stoppelpilzen, Korallen, Röhrlingen und den Täublingsartigen (Milchlinge und Täublinge).

Jeder der den Autor durch die Vielzahl seiner Artikel in den einschlägigen Zeitschriften kennt, weis, dass man von ihm immer anspruchsvolle, präzise Literatur erwarten kann und dies setzt sich auch in diesem Werk fort. Allerdings handelt es sich, das darf man nicht vergessen, um Pilzliteratur für „Fortgeschrittene“.

Eine ausführliche Einleitung widmet sich u.a. der Geschichte der Pilzkunde sowie der Geografie des Untersuchungsgebietes, den Naturräumen und den Waldgesellschaften. Die behandelnden Klassen, Ordnungen, Familien und Gattungen werden anschaulich und verständlich beschrieben. Ein „Spezieller Teil“ erläutert Abkürzungen und notwendige Fachausdrücke. Die einzelnen Arten werden in mehr oder weniger kurzen, präzisen Beschreibungen vorgestellt, größtenteils findet man diese in den ergänzenden, dichotomen Bestimmungsschlüsseln

Verwandte, nahestehende Arten werden verglichen und kritisch gewürdigt.

Auf über 1200 Seiten bietet Krieglsteiner vielfältige, streng systematisch geordnete Information, ergänzt durch fast 800 Raster-Verbreitungskarten, über 500 durchweg brillante Farbfotos und ca. 90 Mikrozeichnungen aus der Feder von Frau Maser. Die Bände haben ein handliches Format und einen stabilen festen Einband. Auf lose, schnell verschmutzende Buchrückeneinbände aus Glanzpapier (sogenannte Schutzumschläge), wie es bei vielen anderen Pilzbüchern üblich ist, wurde verzichtet.

Beide Bände sind mehr als „nur“ ein Kartierungswerk. Es macht richtig Spaß darin „zu schmökern“ und sie enthalten für mich alles das, was ich im „Verbreitungsatlas der Großpilze Deutschlands von 1991“ immer vermisst habe.

Durch die Bestimmungsschlüssel, die Kurzbeschreibungen und die kritischen, vielfältigen Ausführungen zur Ökologie, Verbreitung und Taxonomie, eignen sie sich auch als Bestimmungsbücher. Allerdings sind die Schlüssel nicht immer vollständig; so werden in der BRD oder Baden-Württemberg nicht nachgewiesene Arten, ähnlich wie bei „Pilze der Schweiz“, meist nicht aufgeführt.

Zwar mag man nicht jede Artauffassung von Krieglsteiner teilen, der, im Gegensatz zu anderen Mykologen, wahrlich nicht gerade als „Artschöpfer“ gilt (manche „Spezies“ erhalten bei ihm lediglich den Rang einer „Unterart“ oder einer „Varietät“). Das schadet nicht, sondern belebt die Diskussion und regt an, sich mit solchen „Arten“ intensiver als bisher zu befassen.

Eine weitergehende, kritische Betrachtung der beiden Bände und ihres Inhaltes steht mir als Amateur nicht zu. Das werden sachkundigere Mykologen in den entsprechenden Fachzeitschriften vornehmen (wie in der Z.Mykol. 66.2 von 12/2000 bereits geschehen).

Abschließend soll nicht unerwähnt bleiben, dass das Werk letztendlich auch eine Gemeinschaftsarbeit darstellt, an der eine Vielzahl von Mykologen, Amateuren und Pilzfreunden aus Baden-Württemberg, aber auch aus anderen Bundesländern durch jahrelange Exkursionen, Fundberichte und Bestimmungsarbeit mitgewirkt haben; so z.B. auch Dietmar Gross, Helmut Sandau und Ursula Sauter aus unserem Verein. Als weitere Mitautoren der Bände zeichnen neben G.J. Krieglsteiner noch A. Gminder, A. Kaiser und W. Winterhoff,

Ich kann nur jedem diese beiden Bücher empfehlen, die Freude bereiten und auch ihr Geld wert sind (die ersten beiden kosten zusammen knapp 200,- DM). Bereits jetzt bin ich auf Band 3 gespannt, der im Mai diesen



Jahres erscheinen soll. Hierin werden die hellsporigen Blätterpilze abhandelt.

Wer einmal in diese Literatur hineinschnuppern will: Sie befindet sich inzwischen im Bestand unserer Vereins-Bibliothek in Sulzbach und kann auch ausgeliehen werden.

### 1. „Pilzkompodium“ Band 1 – Abbildungen von Erhard Ludwig

Eher für Irritation als für spontane Freude sorgte ein Anschreiben, welches Helmut Sandau, der „Literatur-Sammelbesteller“ unseres Vereins, im November 2000 vom IHW-Verlag erhielt.

Nach einer kaum noch verständlichen Wartezeit – wir hatten den lange angekündigten 1. Band von Erhard Ludwig bereits vor fast 5 Jahren subskribiert – überraschte uns nun der Verlag in seinem Schreiben, dass das Pilzkompodium von Ludwig zum Jahresende veröffentlicht wird und wir gleichzeitige aufgefordert werden, für den Bildteil der ersten Teillieferung, die *bescheidene Vorauszahlung* in Höhe von 185,- DM zu leisten und dies dazu noch extrem kurzfristig, nämlich bis zum 25.11.2000!

Ab dem 25. November würde dieser dann ausgeliefert werden. Bereits zum 1.12.2000 wäre der um DM 43.- teurere Normalpreis (!) für diese Teillieferung zu zahlen. Der Textband (wohlgemerkt für die 1. Teillieferung) würde im nächsten Jahr folgen - mit entsprechender Abschlusszahlung in Höhe von DM 92.-, offensichtlich ebenfalls im voraus zu leisten. Auch diese Textpassage ist verbunden mit der etwas bedrohlich klingenden Ankündigung, dass ab 1.3.2001 der Textband mit DM 120.- zuzüglich Porto zu Buche schlagen würde.

Noch mal zusammengefasst: Das heißt entweder ihr zahlt 2 mal sofort und im voraus ohne Lieferung und auf eigenes Risiko 277,- DM für Bild- und Textband, oder es kostet euch nach Fristablauf, d.h. wenige Tage später, 71,- DM mehr, zusammen also 348,-DM, zuzüglich Portokosten.

Eine bisher beispiellose Preisgestaltung für die „Teillieferung“ eines Pilzwerkes. Wir fanden dies eine recht wunderliche Art und Weise, mit Mitgliedern der DGfM, jahrelangen verlässlichen Kunden und Subskribitoren umzugehen. Der Verleger, Herr Dr. Schmidt, war immerhin bis zum Herbst 2000 der 1. Vorsitzender der DGfM.

Auch Karin Montag, die Herausgeberin des „Tintlings“, befasst sich in der letzten Ausgabe ihrer Zeitung und auch auf ihrer Homepage im Internet eingehend mit dieser recht dubiosen „Vermarktungsstrategie“. Man kann nur jedem empfehlen, dies einmal nachzulesen.

Die Besteller aus unserem Verein waren sich einig, keine Vorauszahlung zu leisten, sonder auf eine Lieferung per Rechnung zu bestehen, wie es bisher im Umgang mit allen Buchbestellungen und auch mit dem IHW-Verlag üblich gewesen ist. Tatsächlich lieferte der IHW-Verlag dann die bestellten Abbildungsbände ohne Vorauszahlung aus.

Der erste, äußere Eindruck war dann für mich eher enttäuschend. Vor mir lag ein etwa schulatlasgroßes, nur ca. 1,5 cm dickes, braunes Buch, mit einem kunststoffüberzogenem Pappereinband; eher schmucklos und schlicht als ansprechend.

Nach dem Aufschlagen auf der ersten Seite nur der kurze Hinweis:

*Pilzkompodium, Band 1 – Abbildungen;*

„Die kleineren Gattungen der Makromyceten mit lamelligem Hymenophor aus den Ordnungen Agaricales, Boletales und Polyporales“.

Keine Erläuterungen, keine Übersicht welche Ordnungen, Familien, Gattungen abgebildet und welche Gattungen für „klein“ gehalten werden. Also auch kein einfacher Einstieg für Pilzfreunde, denen die systematische Zuordnung bei den höheren Pilzen nicht ganz so geläufig ist.

Ohne Einleitung und Erläuterung geht es auf der 2. Seite kommentarlos in 188 Seiten Farbdrucke über, welche es aber, und das mag einem nach dem ersten Schreck versöhnen, in künstlerischer Hinsicht in sich haben!

In insgesamt 1068 brillanten Aquarelldrucken, auf denen sowohl Einzelfruchtkörper, meist aber Pilzgruppen bzw. sogenannte „Fund-Kollektionen“ abgebildet werden, zeigt der Maler Erhard Ludwig aus Berlin was er kann! 630 Arten aus 89 Gattungen bildet er in über 5000 Einzelfruchtkörpern und Teilschnitten ab.

Die größten Gattungen: *Lyophyllum* incl. *Tephroclybe* (Raslinge und Graublätter) mit 47 Arten; *Ophalina* (Nabelinge) mit 40 Arten und *Pholiota* (Schüpplinge) mit 34 Arten.

Sich diese Bilder anzusehen ist wirklich ein Genuss. Man muss den Band langsam und sorgfältig durchblättern und Pilzgruppe für Pilzgruppe, Fruchtkörper für Fruchtkörper eingehend betrachten. Dabei wird auch schnell klar, warum ein so großes, eher unpraktisches Format gewählt wurde. Ludwig hat den Großteil seiner Pilze in Originalgröße gemalt und so werden sie in dem Band auch abgedruckt. Auf diese Art und Weise gewinnt man einen ausgezeichneten Eindruck über die Größenverhältnisse beiden höheren Pilzen, ein Defizit unter dem gerade die vielen Fotobände leiden. Lediglich sehr kleine Pilze wurden entsprechend vergrößert, um ihre Details besser zu erkennen.

Von der Qualität und vom Umfang her braucht Ludwig den Vergleich mit anderen großen europäischen Werken, wie z.B. von Jakob E. Lange (Flora Agaricina Danica von 1935 - 1941), und den wegweisenden Abbildungen von Claus Caspari aus den 60er Jahren, nicht zu scheuen. Im Unterschied zu Lange fehlen bei den Abbildungen allerdings die Mikrozeichnungen von Sporen und Zystiden. Hier muss man erst einmal den Textteil abwarten.

Erhard Ludwig, der sich schon in den 70er Jahren der Pilzmalerei zugewandt hat (ich lernte ihn bereits 1978 in Hornberg beim Malen kennen), aquarelliert pingeligst genau und farbgetreu und hat viele Arten immer und immer wieder neu gemalt. So kann man in seinem Abbildungsband manchmal über eine ganze Seite hinweg Fruchtkörper einer und der selben „Spezies“ in mehreren „Studien“ miteinander vergleichen; eine Abbildungsfülle, welche man in allen Standardwerken Europas bisher vergeblich suchte.

Eine ganze Reihe von Arten, Varietäten und Sippen in dem Werk sind mir vom Namen her völlig unbekannt und das geht wohl nicht nur mir so. Aber da man Ludwig auf fast jeder internationalen Tagung in Mitteleuropa mit Farben, Pinsel, Aquarellblock und den vor Ort gefundenen Raritäten antreffen kann, ist dies nur um so mehr verständlich. Eine Reihe der vorgestellten Pilze kommen in Deutschland bisher nicht vor; das Buch enthält auch Arten und Raritäten aus dem näheren, europäischen Ausland.

Trotz dem insgesamt doch positiven Eindruck: ich hätte Erhard Ludwig gegönnt, dass seine wunderschönen Bilder in einem etwas „edleren“ Rahmen veröffentlicht werden. Jeder „Kickifax-Verlag“ legt heute Tier-Reports, Städtebetrachtungen oder Kochrezepte wesentlich anspruchsvoller auf. Ein „Prachtband“, wie vom IHW-Verlag seinerzeit angekündigt worden war (haben Sie schon einmal einen alten „Ricken“ in der Hand gehabt?), ist der vorliegende Band von der Qualität und vom „Äußeren“ her nicht. Schade.

Es bleibt zu hoffen, dass der IHW-Verlag den Textband, wie versprochen, in nächster Zeit liefert, dieser letztendlich den hohen Erwartungen gerecht wird und auch die vielen Fragen, welche sich bei Betrachtung der wunderschönen Bilder und ihrer „Benennungen“ aufwerfen, ausführlich beantwortet.

Ob der IHW-Verlag das Kompendium darüber hinaus dann weiterführt, muss man abwarten. Zwischen Erhard Ludwig und dem Herausgeber besteht nicht gerade die „Autoren-Verleger-Harmonie“, welche für die Fortführung eines solchen Werkes unerlässlich ist. Es gilt als allgemein bekannt, dass man untereinander, zumindest seit einiger Zeit, nur noch „per Anwalt“ verkehrt.

## Pilzkundliche Lehrgänge im Schwarzwald

Werner Pohl - Frankfurt

Unserem Verein liegt zwischenzeitlich wieder das Programm der Schwarzwälder Pilzleherschau für 2001 vor. Die Schwarzwälder Pilzleherschau in Hornberg im Schwarzwald ist die älteste deutsche Schule für Pilzkunde und Naturschutz in Deutschland.



Walter Pätzold, der die Schwarzwälder Pilzleherschau als Nachfolger der bekannten Buchautoring Rosemarie Dähncke seit nunmehr über 20 Jahre leitet, hat für dieses Jahr wieder ein abwechslungsreiches Programm zusammengestellt.

Bei insgesamt 12 sehr unterschiedlich orientierten Lehrgängen und Kursen kann man Urlaub und botanisch-pilzkundliche Fortbildung hervorragend miteinander verbinden. Hornberg ist landschaftlich außerdem sehr reizvoll gelegen und bietet eine Vielzahl von Freizeitmöglichkeiten und Ausflugszielen.

Neben verschiedenen Kursen für Pilzanfänger und Fortgeschrittene kann man dort Fachseminare, (z.B. für Pilzmikroskopie und Pilzbestimmung) besuchen. Seminare für Pflanzenkunde oder sogenannte „Hobby-Seminare“ (z.B. ein Käse-Kräuter-Wochenende) eignen sich auch für die ganze Familie. Wer möchte, kann sich in Hornberg sogar zum Pilzsachverständigen ausbilden lassen und die hierzu notwendigen Prüfungen ablegen. Wer von unseren Vereinsmitgliedern oder sonstigen Lesern also Interesse an dem insgesamt 9 Seiten umfassenden Programm der Schwarzwälder Pilzleherschau hat, kann es von uns **kostenlos** zugesandt bekommen. Anruf, Fax oder E-Mail an den Verfasser und Schriftleiter genügen.

## Frühling am Lac Léman (Genfer See) in der Schweiz

Voranfrage für das Jahr 2002  
von Werner Pohl – Frankfurt



Wer von unseren Vereinsmitgliedern und deren Angehörigen hätte Lust im Frühjahr 2002, z. B. an Ostern oder einem Wochenende danach, ein paar Tage am Genfer See zu verbringen. Martha und Gery Rüttener, unsere Schweizer Vereinsmitglieder, haben uns in Buchboden angeboten, eine Veranstaltung, wie wir sie im Großen Walsertal durchführen, auch einmal in der Schweiz zu organisieren. (siehe hierzu den Artikel "Mit dem Pilzverein wieder im Grossen Walsertal" auf den Seiten 14 ff. in diesem Heft)

Oberhalb des Genfer Sees bei Montreaux, das liegt östlich von Lausanne, gibt es eine große Hütte, welche an Gruppen und Naturschutzvereine etc. vermietet wird. Von dort muss man im Frühling einen herrlichen Blick über blühende Wiesen und über den Genfer See haben. Gery hat uns einen Aufenthalt dort mit leuchtenden Augen und der ihm eigenen Begeisterungsfähigkeit beschrieben und uns angesteckt. Wir haben dann auch darüber diskutiert, wie so ein Fahrt aussehen könnte.

Machbar wäre ein mindestens 4-, maximal 5-tägiger Aufenthalt, möglichst über das Wochenende. Denkbar also z.B. Hinfahrt am Donnerstag oder Freitag; Rückfahrt dann am Montag. Wegen der etwas langen Strecke und der Kosten könnten Fahrgemeinschaften gebildet werden. Allerdings fährt man fast zu 98 % über die Autobahn, so dass die Fahrtdauer gar nicht so schlimm wird, wie es im ersten Moment vielleicht ausschauen mag.

Wichtig: Wir würden dort nicht in einem Hotel leben, sondern mehr in einer Art Jugendherberge, d.h. einfache Unterkunft mit teilweiser Selbstverpflegung ist angesagt. Aber so etwas sind die "Buchbodenfahrer" ja gewöhnt. Also Schlafen im Einzelzimmer wird vermutlich nicht drinn sein.

Im Mittelpunkt der Fahrt soll die Landschaft, die Berge, die Schweiz und die Geselligkeit stehen. Um Pilze wird es nur am Rande gehen.

Wer Interesse hat und sich vorstellen kann, an dieser Fahrt teilzunehmen, möchte sich bitte jetzt schon mit Helmut Grehling – Tel.: 069-543736 oder mir – Tel.: 069-6667932 in Verbindung setzen.

Die Hütte ist sehr gefragt und Unterkunftsplätze müssen rechtzeitig reserviert werden.

## Warum zukünftig nicht mehr Kommunikation per E-Mail ?

von Werner Pohl



Dieser Artikel richtet sich vorrangig an die Computeranwender in unserem Verein.

Eine ganze Reihe unserer Mitglieder verfügt inzwischen über einen Computer, und ist darüber hinaus auch an das Internet angeschlossen. Hierdurch ist man in der Lage problemlos, schnell und vor allem sehr preisgünstig, miteinander zu kommunizieren. Wie Sie sich sicherlich denken können, wird auch unsere komplette Vereinszeitung und die gelegentlich versandten Einladungen zu unseren Wanderungen inzwischen auf einem Rechner erstellt. Die gute alte Schreibmaschine ist also Nostalgie von gestern, wobei durch die Computertechnik die Arbeit, welche eine solche Vereins-Zeitung oder eine Einladung macht, natürlich viel, viel einfacher geworden ist.

Seit kurzem können nunmehr auch die Kartenausschnitte, die unseren Einladungen zu den Pilzwanderungen beigelegt waren, und bisher aus Landkarten kopiert, verkleinert und ausgeschnitten werden mussten, recht problemlos auf dem Computer erstellt werden.

Wir gehen also mit der Zeit und somit bietet es sich auch an, den „Computer-Anwendern“ unseres Vereins zukünftig diese Einladungen nicht mehr mit der regulären Post, sondern per E-Mail (elektronische Post) zuzusenden. Diese Vereinsmitglieder hätten damit die Einladungen schneller und der Verein würde außerdem noch Portokosten sparen.

Bisher sind die Informationen über die E-Mail-Adressen einzelner Vereinsmitglieder mehr sporadisch auf dem internen, privaten Weg weitergegeben worden. Daher kenne ich bisher z. B. nur ca. 3 oder 4 der E-Mail-Adressen unserer Pilzfreunde.

Ich bitte daher alle Vereinsmitglieder, welche über einen Rechner, eine E-Mail-Adresse verfügen und außerdem regelmäßig ihre Postfächer überprüfen, einmal darüber nachzudenken, ob es nicht praktisch wäre, Nachrichten des Vereins per E-Mail, statt per Post zu erhalten. Hierbei ist es allerdings erforderlich, dass wir uns untereinander mit den Rechnerprogrammen (z.B. welche Windows-Version oder welche Textverarbeitung ?) abstimmen, damit wir die Texte unserer E-Mailpartner auch lesen können.

Über entsprechende Meinungen hierzu und insbesondere über Infos über mir bisher unbekannt E-Mail-Adressen würde ich mich freuen:

Werner\_Pohl@gmx.de oder werner.pohl.amt64@stadt-frankfurt.de

## Der Pilz-Fachmann

**E**in Mensch, als Schwammerlkenner groß,  
Hat ein beklagenswertes Los.

Dass er sich ausruht und gut nährt,  
Aufs Land er zu Verwandten fährt -  
Statt dessen heißt es gleich: Hurrah!  
Jetzt ist der Schwammerlonkel da.  
Schon wird mit Freund und Freundesfreund  
Den ganzen Tag der Wald durchstreunt;  
Dem Menschen wird zur sauren Pflicht  
Der ambulante Unterricht:  
Man hetzt ihn wild bergauf, bergab:  
„Schau her, was ich gefunden hab!“  
Als Lehrkraft ist er sehr von Nutzen  
Besonders auch beim Schwammerlputzen,  
Und nachts noch muss er überwachen  
Die Kochkunst, Pilze einzumachen.  
Und weil dort jeder Schwammerl mag  
Und sie nicht aß seit Jahr und Tag,  
Gibt's als Gemüs, Salat und Suppen,  
Nur Schwammerl, ach, bis in die Puppen.  
Die Kirchweihgans wird erst verspeist,  
Wenn er schon wieder abgereist

Eugen Roth

Wiederentdeckt von Helmut Grehling