

# Warum die Rotkappe manchmal fremd geht

Bei der Ausbildung zum Pilzberater tauchen die Teilnehmer tief ein in eine geheimnisvolle Welt

Von Christina Hackl

**Rabenstein/Frauenau.** Der Waldboden dampft an diesem nass-kalten Augustmorgen. Nur zehn Grad Celsius zeigt das Thermometer an. Dazu gibt's Schnürlregen. „Echtes Schwammerlwetter“, kommentiert Dr. Christoph Hahn und marschier los. Im Schlepptau hat er neun Frauen und Männer, alle dick eingepackt in Regenjacken und Gummistiefel. Jeder hat einen großen Korb in der Hand.

Der wird sich in den kommenden Stunden rasch füllen und zwar mit Pilzen, die Otto-Normal-Schwammerlger meist nicht einmal registriert. Dr. Christoph Hahn ist Mykologe, Pilz-Wissenschaftler, und Präsident der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft (BMG). Eine

Es gibt mindestens 1,5 Millionen Arten

Woche lang bildet er die neun Frauen und Männer zu Pilzberatern aus. Exkursionen in die Wälder des Zwieseler Winkels sind ein Kernbestandteil des einwöchigen Intensiv-Kurses.

„So, bitte den Schwammerl-Blick anschalten“, lautet das Kommando von Dr. Hahn. Soll heißen: Augen auf den Boden und genau hinsehen. Die Teilnehmer befolgen die Anweisung brav und es dauert nicht lange, bis es den ersten Fund zu melden gibt. Drei große, weiße Pilze. Champignons, das steht schnell fest. Aber welche genau? „Es gibt 60 verschiedene Arten“, weiß Dr. Hahn und sieht sich den Fund genauer an.

Leider haben Maden den Pilzen schon arg zugesetzt, was die Bestimmung erschwert. „Wenn sich die Stielbasis chromgelb verfärbt würde, ungefähr in der Farbe eines gelben Textmarkers, dann wäre das ein Hinweis auf den giftigen Karbolchampignon“, erklärt Dr.



Dr. Christoph Hahn (l.) ist Präsident der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft und hat diese Woche neun Frauen und Männer aus ganz Bayern zu Pilzberatern ausgebildet. Hier wird gerade der Fund einer Rotkappe in den Wäldern bei Frauenau besprochen. – Fotos: Hackl



Nicht größer als ein Fingernagel sind diese Exemplare eines Sklerotien-Rüblings. Es handelt sich hierbei um einen Pilz, der andere Pilz-Leichen zersetzt.



Auch eine theoretische Ausbildung müssen die angehenden Pilzberater absolvieren. Im Haus von Pilz-Experte Heinrich Holzer in Rabenstein werden dafür die Funde des Tages analysiert, bestimmt und besprochen.

Hahn und schneidet den Pilz mit seinem Taschenmesser der Länge nach durch. Doch von gelber Farbe keine Spur. Die Pilze wandern in den Korb. „Die werden wir uns später in aller Ruhe nochmal ansehen“, so Dr. Hahn.

Anna von Steen wird als nächste fündig: Die junge Frau ist Försterin und kommt aus Göttingen. Vor ein paar Jahren hat sie einmal ein Praktikum im Nationalpark Bayerischer Wald gemacht. Jetzt ist sie hier, um sich zur Pilzberaterin fortzubilden. Was sie in den Händen hält, sind vier winzige kleine, weiße Pilze, nur so groß wie ein Fingernagel. „Das ist der Sklerotien-Rübling“, erkennt Dr. Hahn die Art auf den ersten Blick und erklärt: „Das sind Leichenfledderer, denn diese Art Pilz erscheint auf toten Fruchtkörpern anderer Blätter- und Porenpilze. Der Sklerotien-Rübling zersetzt diese Pilzleichen.“

Schon nach ein paar gemeinsam gegangenen Metern wird klar: Die Welt der Pilze ist riesig. Wie viele Arten es weltweit gibt? „Es sind mindestens 1,5 Millionen. Und

davon sind erst 150 000 wissenschaftlich beschrieben“, weiß Heinrich Holzer. Auch der Rabensteiner Pilz-Experte ist aktives Mitglied der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft und unterstützt gemeinsam mit Dr. Manfred Marx aus Frauenau die Ausbildung der neuen Pilzberater. „Der Zwieseler Winkel

Zwieseler Winkel ein Mykologen-Mekka

wird mehr und mehr zum Mekka der Mykologen“, freut sich Heinrich Holzer. Rund 2500 Pilzarten sind hier zu finden. „Und in dieser Woche herrschen wirklich beste Bedingungen. Wir finden bei den Exkursionen die verschiedensten Arten“, freut sich Holzer.

Die Ausbildung neuer Pilzberater liegt Heinrich Holzer sehr am Herzen. „Wir brauchen dringend Nachwuchs“, betont er. Schwammerlsuchen, das habe sich in den vergangenen Jahren zu einem wahren Hype entwickelt. „Scharen von Menschen

kommen in den Bayerwald zum Pilzesuchen und es gibt mittlerweile sogar kommerzielle Pilzexkursionen, bei denen Leute viel Geld dafür bezahlen, ein Wochenende durch den Wald zu laufen“, berichtet er.

Die Pilzberater der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft wollen diesen Hype in verträgliche Bahnen lenken. „Wir bieten Exkursionen und kostenlose Pilzberatungen an, bei denen wir Schwammerlsucher informieren, welche Pilze essbar sind und welche nicht“, erklärt Holzer. Rund 30 bis 40 Pilzarten im Bayerwald sind essbar – viel mehr als die meisten Menschen kennen. „Wir wollen, den Leuten zeigen, dass es mehr gibt als Steinpilz und Pfifferling. Damit hoffen wir, auch den Sammeldruck bei bestimmten Pilzarten etwas senken zu können“, so Holzer. Das, was wir von den Pilzen sammeln, sind ihre Fruchtkörper, also nichts anderes als ihre Geschlechtsteile. Wenn zu viel gesammelt wird, ist die Fortpflanzung der Pilze in Gefahr. Aber bei der Pilzberatung

geht es nicht nur um eine leckere Mahlzeit: „Pilze nur als Speisepilze zu sehen, wird ihnen nicht gerecht, sie sind fundamentale Alleskönner“, betont Heinrich Holzer. Die Forschung sei erst am Anfang, wenn es darum gehe, die Bedeutung von Pilzen für das Funktionieren von Ökosystemen zu beschreiben. Die Menschen für diese wichtige Rolle der Pilze im Kreislauf des Lebens zu sensibilisieren, das ist eine weitere wichtige Aufgabe der Pilzberater, denn: „Ohne die Pilze würde unsere Natur vollkommen anders aussehen“, so Heinrich Holzer.

Auch Maria Schörmich aus Freyung-Grafenau will Pilzberaterin werden. Sie hat gerade ein stattliches Exemplar einer Rotkappe entdeckt. Aber Rotkappe ist nicht gleich Rotkappe, weiß Dr. Christoph Hahn. Das gefundene Exemplar ist eine Espenrotkappe, ein Mykorrhiza-Pilz, der streng an Espen gebunden ist. Als Mykorrhiza bezeichnet man eine Form der Symbiose von Pilzen und Pflanzen, bei der ein Pilz mit dem Feinwurzelsystem einer Pflanze in Kontakt ist. Die Mykorrhiza-Pilze liefern der Pflanze zusätzliche Nährsalze und Wasser und erhalten ihrerseits einen Teil der durch die Photosynthese der Pflanzen erzeugten lebenswichtigen Stoffe, insbesondere Zucker.

Ein Stück weiter findet die Gruppe eine weitere Rotkappen-Art. Sie hat eine dunkelrote, fast braune Kappe. Es handelt sich dabei um eine Eichenrotkappe. Allerdings findet sich weit und breit keine Eiche. „Es kann gut sein, dass die Eiche, mit der der Pilz in Symbiose lebte, längst abgestorben ist. Dann geht die Rotkappe fremd und sucht sich einen Not-Partner, um überleben zu können“, so Dr. Christoph Hahn. Erst bei der genaueren Analyse stellte sich später heraus, dass es eine noch seltenere Fichtenrotkappe war.

Mehrere Stunden ist die Gruppe auch an diesem Tag im Wald unterwegs. Das gesammelte Pilz-Material wird dann am Nachmittag besprochen und analysiert. Dazu trifft sich die Gruppe im Haus von Heinrich Holzer in Rabenstein. Er hat dort eine Anlaufstelle für mykologisch Interessierte eingerichtet. Auf dem großen Konferenztisch liegen, verteilt auf Papptellern, alle Pilze, die an diesem

Tag gefunden wurden. Der Paprikapilz ist dabei, das Schweinsohr, der Leopardbovist und der Feuerstüppling, um nur ein paar Beispiele zu nennen.

Wie kann man Pilze eindeutig bestimmen? Welche sind giftig? Unter der Leitung von Dr. Christoph Hahn, der

hauptberuflich als Gymnasiallehrer tätig ist, wird eifrig Theorie gepaukt. Ohne ärztliche Behandlung sind rund 100 Pilzarten tödlich-giftig, schätzt der Experte. Mit Behandlung sinkt ihre Zahl auf rund zehn. Dazu gehört zum Beispiel der parfümierte Trichterling, den Hahn als

echten „Horror-Pilz“ beschreibt. Durch den Klimawandel hat sich der Giftpilz, der ursprünglich aus Afrika kommt, schon bis nach Österreich verbreitet. Nach dem Verzehr des parfümierten Trichterlings, der dem herkömmlichen Speisepilz-Röteltrichterling täuschend ähnlich sieht, sei an den Armen und Beinen ein brennender Schmerz, ausgelöst

Noch viele Rätsel sind ungelöst

durch ein Nervengift, zu verspüren. Es sind schon Menschen an diesem Nervenschmerz verstorben, der bis zu sechs Monate lang andauern kann.

„Finger weg von Trichterlingen“, lautet deswegen Dr. Hahns Rat auch für die angehenden Pilzberater. Die werden nach einer Woche Kurs am heutigen Samstag eine schriftliche und eine praktische Prüfung ablegen, in der sie zeigen müssen, was sie gelernt haben. Dann können sie selbst als Pilzberater den Menschen einen Einblick geben in die große und faszinierende Welt der Pilze, die immer noch voller Rätsel ist. Eines davon ist die Frage, warum Pilze in einem Jahr in Massen und in anderen Jahren fast gar nicht wachsen. „Die Forschung ist dran an diesem Thema, aber noch ist dieses Geheimnis nicht gelüftet. Und vielleicht ist das auch ganz gut so“, meint Heinrich Holzer.

Weitere Infos zur Arbeit der BMG und zur Pilzberater-Ausbildung findet man unter [www.pilz-bayern.de](http://www.pilz-bayern.de)

ANZEIGE

Leserreise

## Cote d'Azur

### Monaco - Nizza - Cannes

Erleben Sie mit uns Promenaden, Palmengärten und bezauberndes Hinterland!

5 Tage 29.10. - 02.11.2014

**Eingeschlossene Leistungen:**  
Busfahrt mit Fernreisebus, 4 x Übernachtung/HP im sehr guten Hotel der Mittelklasse „Eden Park“ (4\*) in Diano Marina. Ganztägige Ausflugsfahrt ins Fürstentum Monaco mit seinen zahlreichen Sehenswürdigkeiten, u. a. das fürstliche Schloss (Außenbesichtigung) und den herrlichen Yachthäfen. Ausflug mit örtlicher Reiseleitung zu den wohl bekanntesten Städten der Cote d'Azur, Nizza und Cannes. Von Cannes aus haben Sie die Möglichkeit gegen Mehrpreis eine Schiffsfahrt zu den Lérinischen Inseln zu machen. Besichtigung Sanremo, der Königin der Blumenrivers und Absteiger in das Hinterland in das mittelalterliche Dorf Dolceacqua in dem sich die imposante Burg des Doria Schlosses befindet. Anschließend Besuch des Dörfchen Cervo mit der auf einem Bergsporn liegenden Altstadt. Kulinarischer Genuss verspricht ein Abend mit ligurischen Spezialitäten sowie eine Weinprobe passend zum Abendessen im Hotel. An zwei Abenden spielt Live-Musik im Hotel.

Reisepreis pro Person inkl. HP im DZ ab € **459,-**

Einzelzimmer-Zuschlag für 4 Nächte € 90,-  
Anmeldeschluß: Montag, 15. 09. 2014  
Mindestteilnehmerzahl: 30 Personen

Gerne informieren wir Sie näher. Wir freuen uns auf Sie!  
Info unter ☎ 0991/37009-37 und in unseren Geschäftsstellen.  
Veranstalter: Sleghart Reisen

**www.pnp.de**

Mehr als nur Zeitung.