

Interview der Südwestdeutschen Pilsrundschau mit dem Pilsberater Heinrich Krawallke

Krawallke: Lieber Herr Baumann, Sie sind der erste der Stuttgarter Pilsfreunde, der mich hier an der Ostseeküste aufsucht. Ein herzliches Willkommen!

Baumann: Danke für den freundlichen Empfang. Wären Sie bereit, der Südwestdeutschen Pilsrundschau ein Interview zu gewähren?

Krawallke: Nur zu, Herr Baumann.

Baumann: Herr Krawallke, wie schätzen sie das Pilsjahr 2003 ein?

Krawallke: Vorzüglich. Das Jahr war nicht nur von einem beständigen Pilsaufkommen, sondern auch durch einen ungeheuren Artenreichtum geprägt.

Baumann: Interessant. Macht es Ihnen etwas aus, uns Näheres über Aufkommen und Artenreichtum zu erzählen?

Krawallke: Durchaus nicht. Ich habe hier ein paar interessante Schaustücke, die ich Ihnen gerne zur Verkostung gebe.

Baumann: Herr Krawallke, ich bin Most- und Weintrinker. Die Pilsverkostung könnte mir nicht bekommen.

Krawallke: Man muss mitreden können. Also ran an die Sache.

Baumann: Wenn Sie meinen?

Krawallke: Na denn. Hier haben wirplupps, zisch.... eine vorzügliche Art vom Fundort Rostock, *Pivo rostockiensis*. Dieses Pils kommt bei uns in den Körben am meisten vor. Gut nicht?

Baumann: Ahhhh....

Krawallke: Hier noch von der gleichen Fundstätte *Pivo rostockiensis* var. *exportus*.

Baumann: Ahhhh....

Krawallke: Ein sehr großes Aufkommen hat bei uns auchplupps, zisch.... *Pivo lübsii*.

Baumann: Ahhhh..., ohhh

Krawallke: In Zunahme begriffen ist auch aus dem Fundort Stralsund das *Pivo störtebekerii*.

Baumann: Vorzüglich.

Krawallke: Sag ich auch. Kostet aber etwas Sammelgeld. Billiger zu haben ist vom Fundort Schwerin *Pivo petermannii*.

Baumann: Das ist aaber auch zuzu schmecken. Was hahaben sie noch an wohlschmeckeren Pilsen aus Ihrer Reregion?

Krawallke: Zisch, plums.... *Pivo edulis*, das Rostocker Edelbräu.



Baumann: Ahhhh.... köönnten Sie mir vielleicht das Fefenster auuuufmachen. Mimir wird plöslich so warm.

Krawallke: Gerne. Jetzt stelle ich etwas aus den *bestieaceae* vor. Hier der dunkle Bocksschäumling, Fundort Rostock. Etwas ganz Vorzügliches...., plupps, zisch....

Baumann: Eijajajajaja!

Krawallke: Er unterscheidet sich vom Hellen Bocksschäumling in Farbe, Geschmack und Geruch. Kosten Sie mal den Hellenplupps, zisch....

Baumann: Kakann ich nich mamal ausssssetzen?

Krawallke: Wir sind gleich durch. Nur noch vom Fundort Lübz den.... ja Herr Baumann, was machen sie denn da unter dem Tisch?

Baumann : Ohohohohoweiahhhh....

Krawallke: Ich weiß nicht was die Stuttgarter Pils-Freunde e.V. gegen unsere Pilse haben. Wenn sie nichts davon halten, könnten sie das einem ja von Angesicht zu Angesicht sagen. Und so ein kurzes Interview hatte ich auch schon lange nicht mehr. Na, ich bin nicht nachtragend. ... plupps, zisch.....

Hans-Heinrich Kunde, 18311 Ribnitz

Leuchtende Pilze – Biolumineszenz im Pilzreich

Seit Menschengedenken üben die durch biochemische Vorgänge entstehenden Lichterscheinungen die nicht mit Wärmeentwicklung gekoppelt sind, eine große Faszination auf den Menschen aus. Jedem von uns sind die Leuchtkäfer die in den warmen Juni-nächten fliegen und uns mit ihrem Blinken erfreuen, bekannt. Die weiteste Verbreitung haben leuchtende Organismen aber im Meer wo eine Unzahl von Leuchtbakterien leben und unter geeigneten Bedingungen, bei Sauerstoffeintrag, ihr Licht ausstrahlen.

Auch im Pilzreich finden wir Biolumineszenz. Schon in der Antike wurde von ARISTOTELES und PLINIUS leuchtendes Holz beschrieben. Für die meisten Beobachter war es geheimnisvoll und unheimlich und wurde mit Zauber, Feen und Elfen in Zusammenhang gebracht. Im Englischen weisen Begriffe wie „foxfire“, „fairy lights“, „fairysparks“ und „ghost-fungus“ darauf hin. Lange war der Grund für das Leuchten unbekannt. Erst 1823 wurde bei der Untersuchung von Holz aus einer Mine der Zusammenhang mit Pilzwachstum hergestellt.

Biolumineszenz wird heute definiert als die Lichtemission die von lebenden Organismen erzeugt wird. Es handelt sich um biochemische Energie welche direkt ohne Wärmeentwicklung in Licht umgewandelt wird. Für die Biolumineszenz sind Stoffwechselprodukte, die bei der Zersetzung von Substraten (wie Holz) entstehen notwendig. Das sind spezielle Moleküle, wie z. B. Luziferin, Panal, ATP (Adenosintriphsopat), Luciferase (ein Enzym) und Sauerstoff.

Über den Nutzen für die Pilze gibt es nur Spekulationen, die chemische Reaktion weist auf das Abfangen von störenden Radikalen hin, vielleicht werden auch Insekten vom Licht angezogen und verbreiten die Sporen oder werden vielleicht nachtaktive Schnecken irritiert und verspeisen die Pilze nicht?