



1 Früh übt sich: Barbara Koblmiller zeigt ihrer Tochter Juliane, welche Pilze genießbar sind und welche nicht.

2 Pilze wachsen oft auf abgestorbenen Bäumen; „Sie zerlegen tote organische Substanzen und sind damit wichtig für den Naturkreislauf“, erklärt Stoik.

3 150 Pilzsorten haben die fleißigen Sammler gefunden. Darunter Steinpilze (siehe unten).

Fotos: Erwin Prambhofer, APA (1)



40 „pilznarrische“ OÖN-Leser im Wald

Die OÖNachrichten luden zu einer geführten Pilzwanderung mit ausgewiesenen Experten

Von Sabrina Payrhuber

NEUMARKT/MÜHLKREIS. Durch den Wald hirschen, Ausschau halten, und plötzlich ist er da: der perfekte Steinpilz. Walter Wolfsegger ist im Jagdfieber. „Für mich ist Pilzsammeln wie Jagen. Es ist einfach spannend“, sagt der Pensionist. „Und finden die anderen vor mir einen Pilz, spornt mich das an.“

Mit den „anderen“ meint der ehemalige Jäger die 40 Leser, die dem Ruf der OÖNachrichten in den Wald von Neumarkt bei Freistadt gefolgt und gemeinsam zur einer geführten Pilzwanderung aufgebrochen sind. „Die Exkursion ist eine Schulungsveranstaltung zum Kennenlernen von heimischen Pilzen“, erklärt Otto Stoik, Obmann der ARGE Österreichischer Pilzberater, bevor er gemeinsam mit „seiner“ Gruppe tiefer in den Wald geht.

Ötzis Pilz wächst an einer Birke

Nach wenigen Minuten der erste Fund: Auf einer abgestorbenen Birke thronen kleine weißbräunliche Kappen. „Das ist ein Birkenporling oder auch Ötzpilz genannt.“ Bevor noch einer fragen kann, was der Mann aus dem Eis mit Pilzen am Hut hat, gibt Stoik

die Antwort: „Ötz hatte den Birkenporling wegen seiner blutstillenden Wirkung dabei.“ Im Notfall ist der unscheinbare Baumpilz ein echter Lebensretter. Getrocknet, geschnitten und in heißem Wasser aufgebriht, wirkt er außerdem beruhigend auf die Magenschleimhaut.

In Österreichs Wäldern sprießen rund 6000 ver-



schiedene Pilzarten. 100 davon sind giftig, 200 sind essbar, der Rest ist ungenießbar.

Die Artenvielfalt könnte abschrecken, aber echte „Pilznarrische“ wollen ja lernen, deshalb der Expertenrat: „Schauen Sie sich vor dem ersten Gang in den Wald sämtliche Merkmale der Gattungen an“, sagt Stoik. Das gebe den nötigen Überblick.

Der Rest komme mit dem Nachlesen in Fachbüchern und regelmäßigen Besuchen bei der Pilzberatung, wenn doch Unsicherheit besteht.

Unsicherheiten zeigten sich auch bei einer ersten Fragerunde im Wald: „Kann ich den Nachwuchs gefährden, wenn ich einen Pilz mit dem Messer abschneide?“, fragt Annemarie Willnau. Nein, Abschneiden habe keinen Einfluss auf die Nachkömmlinge. Viele Schwammerlsucher am gleichen Ort, die den Boden festtreten und deshalb die Pilzköpfe nicht mehr an die Oberfläche kommen lassen, hingegen schon.

Finger weg von den „weißen“

Am Ende der Wanderung zählen die Experten rund 150 verschiedene gesammelte Arten und stellen sich fast ebenso vielen Fragen bei einer Fundbesprechung. „Von welchen Pilzen sollte ich immer die Finger lassen?“, fragt Gerlinde Putschögl, die vor der Wanderung angekündigt hat, bisher „immer“ zu den Giftigen gegriffen zu haben. „Finger weg von reinweißen Pilzen“, rät Karlheinz Meidinger den OÖN-Pilzjägern. Die seien fast immer giftig.

! GIFTIG, GENIESSBAR ODER NICHT? DIE PILZBERATUNG HILFT

Wen es am Wochenende in den Wald zieht, kann gleich am Montag, 5. Oktober, seinen Schwammerlfund begutachten lassen. Denn ab 18.30 Uhr veranstaltet die Mykologische ARGE (MYAG) im Biologiezentrum Linz einen **Pilzberatungsabend**.

Bringen Sie Ihre gesammelten Schwammerl mit, und die Experten klären, ob es sich um Speisepilze, ungenießbare oder gar gif-

tige Pilze handelt. Wichtig ist, dass Sie die Schwammerl nicht abschneiden, sondern aus dem Boden drehen, so bleiben alle Erkennungsmerkmale erhalten.

Haben Sie Lust auf eine Pilzwanderung? Die MYAG veranstaltet ganzjährig, immer um den 15. des Monats herum, geführte Wanderungen. Die Termine kommen per Newsletter. Anmeldung unter myag.ooe@lwest.at

Nachgefragt: Knapp 50 Teilnehmer waren bei der OÖN-Pilzwanderung dabei. Wie hat's Ihnen gefallen?

„Wir haben einen Baum mit hunderten Pilzen drauf gefunden. Das war für mich wie ein Weltwunder. Ich bin wohl pilznarrisch und freue mich über einen giftigen mehr als über einen seltenen ungiftigen Pilz.“



■ Gisbert Jakoubi, Pilzexperte

„Die Wanderung ist mit meinem 30. Geburtstag zusammengefallen. Es war ein spannender Tag. Jetzt weiß ich, dass ich alle Röhrlinge essen kann, außen den roten.“



■ Michaela Metz, Linz

„Heutzutage reden viele über Stress bei der Arbeit. In den Wald gehen und Pilze suchen ist da genau das Richtige. Für mich ist das entschleunigend.“



■ Gerhard Wechselberger, Walding

„Ich habe oft Pech und greife zu den giftigen Schwammerl. Heute habe ich Videos von den genießbaren Pilzen gemacht. Das sollte helfen.“



■ Gerlinde Putschögl, Sammlerin, hier mit dem Experten Karlheinz Meidinger