

Zum erstenmal wird bei dieser Pilzmarkenserie neben dem volkstümlichen (polnischen) Namen die wissenschaftliche Bezeichnung mit Autor aufgeführt, ein für die sich oft ändernde Pilznomenklatur bedeutender Zusatz, der allerdings bei Langermannia nicht korrekt ist. Die graphische Gestaltung der Marken muß als einwandfrei bezeichnet werden. Die Wertpapierdruckerei Warschau hat mit dem Rastertiefdruckverfahren für sehr ansprechende Pilzmarken gesorgt.

Die Marken erhielten am Ausgabetag auf drei Schmuckumschlägen mit dem Bild „Schmarotzerröhrling“, „Strubbelkopf“ und „Dünen-Stinkmorchel“ einen Ersttags-sonderstempel von Warschau 1 (30.VI.1980) mit der markenbildgleichen Darstellung eines Schmarotzerröhrlings und dem Hinweis des Ausgabe-Mottos.

Fortsetzung folgt!  
Wolfgang Kühnl, Hüfingen

## Wie ich zum Pilzfrend wurde

Es muß so anfangs der 50er Jahre gewesen sein, denn ich war ein Bub von 8 oder 10 Jahren, als die Volkshochschule in Böblingen erstmals Pilzfürungen ausschrieb.

Von jeher war mein Vater ein Naturfreund. Von ihm kannte ich die Namen der Bäume und Sträucher, der Blumen und Gräser, der Vögel, Schmetterlinge und Käfer, die uns draußen begegneten, und so hatten auch die Pilze schon längst unser Interesse entfacht, das jedoch mangels Anleitung noch ungestillt war. Es war daher beschlossene Sache, daß wir an den Pilzfürungen teilnehmen wollten.

In jenen Jahren, als es uns noch nicht so gut ging, als wir noch nichts vom Wirtschaftswunder wußten, geschweige denn etwas von der kommenden „Freißwelle“ ahnten, kam zu dem botanischen Wissenshunger noch ein anderer Aspekt, den ich mit den Umschreibungen für Pilze als „Früchte der Erde“ oder „Fleisch des Waldes“ andeuten möchte. Es ist mir noch gut in Erinnerung, daß wir mit den Fahrrädern hinausfuhren, um Walderdbeeren, wilde Himbeeren und Brombeeren in unsere Kanne zu pflücken, damit Mutter daraus Marmelade bereiten konnte und daß wir Bucheckern sammelten, um das Öl pressen zu lassen.

So wäre denn auch die Kenntnis der Speisepilze für uns von Vorteil gewesen, denn sie hätte es uns ermöglicht, eine weitere Gabe der Natur zu nutzen und dann und wann eine herzhaft und schmackhafte Mahlzeit aus dem Walde zu holen. Daß dies möglich war, hatten wir gesehen, wenn uns auf unseren Spaziergängen Sammler mit gefülltem Korb begegneten und dann waren wir uns jedesmal unserer Unkenntnis schmerz- und neidvoll bewußt worden. Doch nun waren wir entschlossen, den Mangel zu beseitigen und sahen der ersten Pilzfürung erwartungsvoll entgegen.

Endlich war es soweit; der Tag der ersten Pilzwanderung war gekommen. Herrn Gleißner, der unsere Gruppe anführte und unterwies, habe ich als einen freundlichen älteren Herrn mit Baskenmütze in Erinnerung. Als erstes zeigte er uns den Unterschied zwischen Röhren- und Lamellenpilzen und gab den Rat, uns zunächst an die Röhrlinge zu halten. Sehr eindringlich erläuterte er die unterschiedlichen Merkmale der giftigen Knollenblätterpilze und der eßbaren Champignons sowie des Pantherpilzes im Gegensatz zum Perlpilz. Er lehrte uns, die Stockschwämmchen von den Schwefelköpfen zu unterscheiden und die Täublinge zu erkennen, von denen er allerdings nicht viel hielt. Sodann erklärte er die Erscheinung des Hexenringes und verwies seine Namensgebung sowie alle Versuche und Theorien, die Speisepilze generell anhand nur eines Merkmales von den Giftpilzen unterscheiden zu wollen, in das Reich des Aberglaubens.

Manches ist mir noch deutlich in Erinnerung, hat noch lange in mir fortgewirkt und meine Sammelgewohnheiten geprägt. Die Unterweisungen des Herrn Gleißner waren einfach und anfängergerecht. Als Beispiele für den nachhaltigen Einfluß ist zu sagen, daß ich sehr lange brauchte, bis ich daranging, auch unter den Täublingen nach eßbaren Arten zu suchen oder bis ich mich an den Graublättrigen Schwefelkopf und den Grauen Wulstling herantraute, denn als allerwichtigste Regel hatte uns Herr Gleißner eingeschärft, nur solche Pilze zu verzehren, die einwandfrei erkannt wurden und im Zweifelsfalle lieber zu verzichten und zwar sowohl auf einzelne Exemplare, wie auch auf die für den Anfänger sehr leicht verwechselbaren Arten.

So haben wir zuhause manchmal, oft erst nach eingehender Diskussion und fast immer schweren Herzens, schließlich aber doch entschlossen, einige Pilze, z. B. atypische Exemplare wieder ausgesondert, dafür aber stets mit einem guten Gefühl und unge-trübtem Genuß unsere Pilzmahlzeiten verzehrt, und das war uns dann das kleine Opfer

(wird fortgesetzt)

Hans Peter Schacher

Böblingen

## AUS DEN VEREINEN

### **Pilz Arbeitsgemeinschaft Ravensburg**

Die Pilz Arbeitsgemeinschaft Ravensburg—Weingarten besteht zur Zeit aus einem festen Mitgliederbestand von 30 Personen, zu denen bei Wanderungen und Veranstaltungen 12—15 Kinder und Jugendliche kommen.

Programmgemäß treffen wir uns jeden letzten Donnerstag des Monats im Hotel Waldhorn in Ravensburg zu unserer Monatszusammenkunft, deren Gestaltung sehr abwechslungsreich ist. Neben Fachdiskussionen aus dem Pilzgebiet bieten wir Diavorträge aus Natur und Heimat und von Reisen und Urlaubsaufenthalten unserer Mitglieder.

Jeden Sonntag finden sich Mitglieder zu gemeinsamen Halb- und Ganztagswanderungen zusammen. So waren es im abgelaufenen Berichtsjahr 60 Wanderungen, darunter 2 Bergtouren, mit insgesamt 757 Teilnehmern. Bei allen Wanderungen wird grundsätzlich auf das Pilzvorkommen geachtet und im gegebenen Fall, möglichst an Ort und Stelle, geprüft und festgestellt, um was für einen Pilz es sich handelt. In den Monaten September und Oktober werden spezielle Pilzkursionswanderungen festgelegt. In diesen Zeitraum fallen auch die öffentlichen Pilzberatungen in Ravensburg und Weingarten.

Nachdem wir die Feststellung machen mußten, daß zuviel Pilzaufklärung der Sache nicht dienlich ist, haben wir unsere Pilzausstellungen eingestellt. Auch Kurse an der VHS werden nicht mehr gehalten. Der Sache Hornberg stehen wir sehr skeptisch gegenüber, ja, wir lehnen Pilzaufklärung in diesem Massenangebot von Kursen ab. Wir sind der Meinung, was nützt eine noch so sachliche Pilzaufklärung, wenn das Resultat in vielen Fällen negativ ist. Wir machten die Erfahrung, daß viele, die an Beratungen und Kursen teilnahmen, sich plötzlich als „Pilzkenner“ für die gesamte Nachbar- und Verwandtschaft aufspielten, was diese dann wiederum veranlaßte, im Wald alles mitzunehmen, was nach Pilz aussah; der „Pilzkenner“ wird dann schon aussortieren,

Wir haben dann diesen Pilz noch einige Male gefunden; einmal sogar, wie er gleich dem Stadtchampignon die Asphaltdecke der Küstenstraße durchbrochen hatte.

Ein weiterer, für mich interessanter Erstfund war der Gitterling, *Clathrus ruber*, den ich in der Maccia, dem Strauchgelände, entdeckte. Weitere Funde waren der Ansehnliche Scheidling, *Volvariella speciosa*; der Strandegerling, *Agaricus bernardii*; den Ölbaumtrichterling, *Omphalotus olearius*; den Anhängselröhrling, *Boletus appendiculatus*. Stark vertreten im Macciagebiet der Parasol, *Macrolepiota procera* und der Safranschirmling, *Macrolepiota rhacodes*. Es gäbe für Pilzfreunde bestimmt noch viel zu entdecken in Korsikas herrlichen Wäldern und Macciagebieten.

Wilhelm Günther

Pilzarbeitsgemeinschaft Ravensburg-Weingarten

## Wie ich zum Pilzfreund wurde (Teil 2)

Mein Vater und ich hatten gerade begonnen, uns mit Hilfe der Volkshochschule und des Herrn Gleißner die Grundkenntnisse anzueignen, die für einen Speisepilzsammler unerlässlich sind. Es kam damals auch vor, daß ich als Bub allein unter lauter Erwachsenen mitwanderte, denn zu jener Zeit – anfangs bis Mitte der 50er Jahre – mußte mein Vater häufig noch samstags arbeiten.

So hatte ich die Aufgabe und das Bestreben, mich in der Nähe von Herrn Gleißner aufzuhalten, damit mir nichts entging und ich dann bei nächster Gelegenheit – meist schon am nächsten Tag – das Gelernte meinen Eltern weitervermitteln konnte.

Manchmal kam es vor, daß mein Pilzkorb ziemlich leer geblieben war, was die Erwachsenen dazu anregte, mir vor dem Auseinandergehen von ihren Funden noch einige Stücke abzutreten, so daß ich meist frohgemut in der einbrechenden Dämmerung nach Hause schritt, um stolz der Familie das Abendessen zu präsentieren.

Im Verlauf der Zeit wurden wir natürlich von den Pilzfürhungen der Volkshochschule unabhängig und unsere Familie zog alleine los. Zumeist versuchten wir, die Pilzsuche dadurch spannend zu machen, daß wir wetteten, wer wohl den ersten Speisepilz finden würde, wobei die Verlierer dann regelmäßig auswichen und verkündeten, sie würden dann dafür z. B. den ersten Pfifferling oder den ersten Steinpilz aufspüren.

Als Traumfunde für jeden Pilzsammler hatte uns Herr Gleißner den Riesenbovist und den Eichhasen beschrieben. Es war geradezu unglaublich, daß die Natur eine solch große Pilzkugel hervorbringen könnte oder daß aus einem einzigen Strunk so viele Pilzhütchen entsprossen sollten. Wir waren entsprechend skeptisch, hielten aber stets die Augen offen und tatsächlich gelang uns eines Tages der beachtliche Fund eines Eichhasen von annähernd 2 1/2 Kilogramm Gewicht. Wir haben das Prachtstück ausgiebig fotografiert, doch auch ohne Hilfe der Aufnahmen erinnere ich mich noch gut an diesen Tag, der nun schon ein Vierteljahrhundert zurückliegt. Vergessen haben wir leider die genaue Fundstelle, bzw. haben wir es unterlassen, uns diese genau einzuprägen oder sie zu markieren, denn erst viel später erfuhren wir von der Standorttreue mancher Arten. Die Kenntnis solcher Eigenschaften ermöglicht es dem gewieften Pilzfreund, Jahr für Jahr immer wieder die von ihm entdeckten Plätze aufzusuchen und dort „seine“ Pilze zu bergen.

Im Verlauf der Jahre waren wir allmählich zu Speisepilzsammlern geworden und beherrschten in etwa die Arten, wie sie uns aus unserem Pilzkochbüchlein vertraut waren. Einige der abgebildeten Spezies fanden wir in unserem Sammelgebiet, dem Schönbuch, allerdings nie, z. B. den Grünling, den Reifpilz oder die Hexenröhrlinge. Auch

nach Trüffeln, Morcheln und Knoblauchschildlingen hielten wir vergeblich Ausschau und auch einige der abgebildeten Giftpilze begegneten uns nicht, z. B. der Sattelpilz, der Spitzhütige Knollenblätterpilz oder der Riesenrötling.

Es ging uns etwa so, wie einem Briefmarkensammler, der seine Sätze nicht komplettieren kann und so trat langsam ein Wandel ein, denn mehr und mehr interessierten uns die Pilze nur noch hinsichtlich und wegen ihrer Eßbarkeit. Es wurde uns gleichgültig, ob wir z. B. einen Kuhröhrling oder einen Sandröhrling vor uns hatten; er wanderte in den Korb, von dort später in die Pfanne und in den Magen, egal wie er geheißen hatte. Sofern es sich von der Menge her lohnte, bemühten wir uns immerhin, durch spezielle Zubereitung den Wohlgeschmack zu steigern z. B. verzehrten wir Schirmpilze stets mit besonderem Genuß, wenn sie am Stück belassen paniert oder in Bierteig eingehüllt knusprig gebacken waren.

Das botanische Interesse an den Pilzen war jedenfalls erlahmt und zu jener Zeit war mir auch nicht gegenwärtig, daß die eigentliche Pilzpflanze, das Mycel, verborgen im Boden lebt, während der oberirdische Teil, auf den wir es abgesehen hatten, lediglich den Fruchtkörper der Pilzpflanze darstellt, so daß bei einem Vergleich zwischen einer Grünpflanze, beispielsweise einem Apfelbaum und einer Pilzpflanze der Pilzfruchtkörper also nicht dem Apfelbaum, sondern lediglich der Apfelfrucht entspricht.

(wird fortgesetzt)

Hans Peter Schacher, Böblingen

## Gerhard Fleischfresser 65 Jahre

Der von 1959 bis 1961 amtierende 1. Vorsitzende des Vereins Gerhard Fleischfresser, feiert am 24.1.1982 seinen 65. Geburtstag. Er ist einer der aktivsten Mitarbeiter und steht dem Verein auch nach seiner Pensionierung weiterhin tatkräftig zur Verfügung.

Der Gesamtvorstand dankt ihm dafür und wünscht, daß er bei guter Gesundheit sich noch recht viele Jahre mit seinem Hobby „Pilzkunde“ beschäftigen kann. In Heft 2/1977 der SPR würdigten wir kurz seinen Werdegang.

Hans Steinmann

## Achtung Rißpilzfreunde!

Der bekannte Inocyben-Spezialist Johann Stangl, Augsburg, v. d. Tann-Str. 48, hat aus seinen Veröffentlichungen eine Teilmonographie „Die eckigsporigen Rißpilze“ zusammengestellt. Der Sonderdruck ist dem verstorbenen tschechischen Pilzforscher Jaroslav Veselsky gewidmet und besteht aus 83 Seiten Text mit Mikrodaten und Zeichnungen sowie 8 farbige Tafeln. Zum Preis von DM 35,- kann die Arbeit vom Verfasser erworben werden.

H. Steinmann

**Raupp-Schliemann: Die Pilzlehr. 37 Seiten. Ellermann-Verlag München. DM18,-.**

71 Pilzarten werden in diesem 5. Band der „Uhrserie“ vorgestellt. Das Buch ist in 1. Linie für Kinder gedacht, aber auch mancher erwachsene Pilzlaie wird daraus nützliche Hinweise entnehmen können.

Das Buch enthält folgende Kapitel:

Was ist ein Pilz? – Etwas über das Leben der Pilze – Pilze sehen sehr verschieden

Nach einigen — was Pilze betrifft — ereignisarmen Jahren berührte mich das Schicksal in (der damals noch etwas zarteren) Gestalt meiner lieben Freundin, späteren Braut und heutigen Gattin Gudrun. Sie war bis dato mit Pilzen nicht in Berührung gekommen und in ihrem Elternhaus herrschte die Ansicht, man habe diese gefährlichen, geradezu heimtückischen Geschöpfe tunlichst zu meiden, wollte man ein gesegnetes Alter erreichen und eines natürlichen Todes sterben. Die galt selbstverständlich auch für solche Pilze, die es in Dosen zu kaufen gibt oder die im Gasthof als Beigabe zu Schnitzel oder Braten gereicht werden. Besonders der Vater sonderte mit Akribie auch das kleinste Pilzschnipselchen aus der Soße und achtete darauf, daß Frau und Tochter desgleichen taten und daß nicht etwa die Ansicht aufkäme, so schlimm könne das mit den Pilzen ja gar nicht sein, die anderen Gäste äßen ja auch davon.

Nein, Pilz bleibt Pilz und schließlich konnte man aus Zeitungsberichten immer wieder entnehmen, daß ganze Familien dahingerafft wurden und daß selbst gute Pilzkenner nicht verschont blieben.

Eine solche Meldung löst auch bei mir ein Unbehagen aus, das sich jedoch nicht aus Zweifeln an der Zuverlässigkeit der botanischen Merkmale von Pilzen erklärt, sondern aus der Leichtfertigkeit der beteiligten Personen. Wie kann jemand tödlich giftige Pilze sammeln und wie kann jemand, der das tut, in seiner Umgebung als guter Pilzkenner gelten und wie kann ein Reporter so etwas niederschreiben, ohne, daß sich ihm die Feder sträubt? Zu gerne würde ich ganz genau wissen, was denn nun tatsächlich passiert ist. Welcher Pilz wurde gegessen, mit welchem wurde er verwechselt und welche besonderen Umstände mögen den tödlichen Irrtum evtl. in einem milderen Licht erscheinen lassen? Alles Fragen, die zumeist unbeantwortet bleiben.

Trotz der durch solche Schreckensmeldungen geprägten Einstellung in ihrem Elternhaus, ergab es sich ganz von selbst, daß Gudrun die Pilzwanderungen meiner Familie mitmachte, denn wir waren bald unzertrennlich geworden.

Schon beim ersten Mal zeigte sich, daß sie sogar eine besondere Begabung mitbrachte, nämlich außerordentlich scharfe Augen. So kann sie beispielsweise aufrecht durch eine Kleewiese gehen und sich ein vierblättriges Kleeblatt herausuchen. So kam es, daß Gudrun, die ja zunächst von Pilzen keine Ahnung hatte, mich mit ihren zahlreichen Funden ständig in Atem hielt. Dauernd schleppte sie etwas an und fragte mich nach Namen und Wert der von ihr gefundenen Pilze. In ihrem Eifer und ihrer ersten Begeisterung ging sie ganz auf und übersah auch nicht das kleinste Pilzchen.

Nun kannte ich zwar die gängigen Speisepilze und die wichtigen Giftpilze, aber das reichte bei weitem nicht aus, um die vielen Fragen zu beantworten. Nachdem ich ein paarmal wahrheitsgemäß bekannt hatte, daß ich den mir vorgelegten Fund nicht kenne, kam ich mir mit dieser gleichbleibenden Aussage zunehmend immer dämlicher vor. So versuchte ich, wenn ich schon nicht mit dem zutreffenden Artnamen aufwarten konnte, doch wenigstens etwas Abwechslung in meine Antworten zu bringen und erweiterte mein Repertoire um Formulierungen wie z. B., daß es sich nicht um einen der bekannten Speisepilze handle, oder, daß dieser Pilz nicht in unserem Pilzbüchlein verzeichnet sei, oder, daß es sich nicht lohne, einen derartigen Kümmerling zu sammeln, selbst, wenn er eßbar sein sollte, oder, daß dieser Pilz einer schwierigen Gattung angehöre, in der nur wenige Arten eßbar sind, oder in der die einzelnen Arten nur schwer zu unterscheiden sind. Manches Mal geriet ich in Verlegenheit; zum Glück lernte Gudrun sehr schnell, was wir sammeln und was nicht.

Es versteht sich von selbst, daß ich mit meinen Auskünften, selbst wenn sie nicht er-

schöpfend ausfielen, doch nie wissentlich die Unwahrheit gesagt habe und wegen der zutage getretenen Wissenslücken schämte ich mich nicht ernsthaft; ein ganz schlechtes Gewissen hätte ich aber gehabt, einfach leichtsinnig einen Namen zu nennen, ohne mir ganz sicher zu sein.

Wenn ich es recht überlege, war es sogar in jener Zeit, als in mir die Bereitschaft reifte, Verantwortung für das Schicksal einer anderen Person zu übernehmen und in der wir ein Vertrauensverhältnis zueinander aufbauten, wie es zur Gründung unserer Familie erforderlich war.

Wir hatten jedenfalls ein neues gemeinsames Hobby entdeckt und heute ist es für uns selbstverständlich, daß wir zur Pilzzeit mit Kindern und Körben losziehen.

Meine Schwiegermutter hat sich immerhin mit der Zeit und zunehmend lieber bereitgefunden, von uns Kostproben unserer Pilzgerichte anzunehmen. Nur der Schwiegervater hat nach wie vor ein gestörtes Verhältnis zu Pilzen. Es ist ihm immer noch unzugänglich, daß es Leute gibt, die freiwillig Pilze essen. Daß wir uns aber eigens zu dem Zweck in den Wald begeben, sie dort aufzuspüren und uns die Mühe machen, sie zu putzen und zuzubereiten, bei größeren Mengen auch davon einzufrieren, einzulegen oder zu trocknen, ist ihm immer noch unbegreiflich. Immerhin – gewöhnt hat er sich daran.

(wird fortgesetzt)

Hans Peter Schacher, Böblingen

## Eine Leserzuschrift

Unser Mitglied, Frau Dähncke, hat uns im Januar von ihrem neuen Wohnsitz einen Brief geschrieben, den wir jetzt erst abdrucken können. Die Redaktion

Sehr geehrter Herr Vorsitzender!  
Liebe Pilzfreunde!

Mit Freude habe ich davon Kenntnis genommen, daß ich für die Verleihung der Ehrennadel des Vereins der Stuttgarter Pilzfreunde vorgesehen bin.

Ich bedanke mich für die Auszeichnung und darf bei dieser Gelegenheit betonen, daß ich gern Mitglied in Ihrem Verein bin und es noch lange bleiben möchte.

Vielleicht wissen Sie nicht alle, daß es mir überhaupt erst durch den Einsatz von Herrn Steinmann, Ihrem damaligen Vorsitzenden, möglich war, die verwaiste „Schwarzwälder Pilzleherschau“ der Stadt Hornberg zu übernehmen. Also war ich in den Folgejahren nicht nur gewöhnliches Mitglied, sondern ich war ein ganz besonders dankbares Mitglied, weil mir Ihre Vereinshilfe meine schönen Hornberger Pilzjahre ermöglichte.

Aus der anfänglichen Beratungsstelle gelang es mir, eine über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannte Bildungsstätte für volkstümliche Pilzkunde zu schaffen, die ich 9 Jahre leitete. Auf den Wunsch von Herrn Steinmann begann ich gleich 1972 mit der Ausbildung von Pilzberatern und wurde dann als „anerkannte Pilzsachverständige der DGfP und der Landeszentrale für Gesundheitsförderung Baden-Württemberg“ autorisiert, die entsprechenden Prüfungen durchzuführen sowie die Ausweise auszugeben. In diesen 9 Jahren habe ich 515 Prüfungen abgenommen und zwar bis zum Schluß nach den mir dafür übergebenen Richtlinien. Mein Einsatz läßt mich hoffen, unserer gemeinsamen Sache gedient zu haben.

Ob auf einer winzigen Insel die dargestellten Motive vorkommen, sei dahingestellt. Merkwürdig ist auf jeden Fall die für eine britische Insel seltsame Währungseinheit Rp. Die Spuren meines Blocks lassen sich über die DDR bis nach Polen verfolgen: Da der ehemalige Besitzer verstorben ist, konnten keine näheren Einzelheiten wie Ausgabetag, Hersteller, Entwerfer in Erfahrung gebracht werden. (N. B.: Der MICHEL-Katalog hat die Privatpostmarken nicht aufgenommen!) Kennt ein Leser hierzu Informationen? Wer hat diesen Block noch? Für Zuschriften wäre ich dankbar.

Mit der Vorstellung dieses Blocks sollen vorläufig die Berichte „Pilze auf Briefmarken“ abgeschlossen sein. Unberücksichtigt bei diesem Thema geblieben sind alle Briefmarken mit Pilzen als Nebenmotiv (Märchen-, Fabelmotiv-, Gemäldemarken u.a.), die schönen Pilzabbildungen der russischen und rumänischen Ganzsachenumschläge und -karten. „Unvollständig“ und in den Augen der Juroren „geringwertig“ wäre eine Ausstellungssammlung, wenn sie keine mykologischen Sonder-, Werbe- oder Firmenfreistempel zeigen würde. Einige hundert verschiedener solcher Stempel anlässlich von mykologischen Kongressen, Ausstellungen, Erstaussgaben von Marken, zum Gedenken von Geburts- oder Todestagen von bedeutenden Mykologen, als Werbung für Pilzvorkommen und Pilzerzeugnissen in Text und Bild sind bis heute verwendet worden, deren Vorstellung und Abbildung den Rahmen auch eines umfassenderen Artikels „Pilze in der Philatelie“ sprengen würden.

Wer Pilz-Philatelie betreibt oder, wie mir zahlreiche sehr positive Zuschriften bestätigten, neu als Sammler zu diesem interessanten Hobby gestoßen ist, wird sich auch eines Tages eine Sammlung „Pilze auf Zündholzetiketten (über 300!) und auf Zigarrenbauchbinden (über 300!) anlegen. Auch so etwas gibt es tatsächlich!

Abschließend möchte ich mich für alle Zuschriften sehr herzlich bedanken. Haben sie mir doch gezeigt, daß sehr viele Leser mit großem Interesse diese Fortsetzungsberichte verfolgt haben. Wenn es mir gelungen ist, mit meinem Beitrag einigen Pilzbriefmarkensammlern weiterzuhelfen, so hat der Bericht sein Ziel erreicht.

Ihr Wolfgang Kühnl  
Pilzberatungsstelle  
Schellenbergstraße 8a  
D-7713 Hüfingen 1

## Wie ich zum Pilzfreund wurde

(Teil 4)

Nach meiner Erfahrung haben die meisten Menschen zu den Pilzen ein bestimmtes Verhältnis; kaum jemandem sind sie gleichgültig.

Manche Leute haben geradezu eine Abneigung gegen Pilze. Mein Schwiegervater ist so einer, und wir hatten so manchen Disput darüber im Laufe der Jahre.

Eine kleine Gruppe von Personen gibt es auch, die Spaß daran haben, Pilze zu suchen und zu finden, die sie aber nicht essen mögen, so wie es auch Angler gibt, die keinen Fisch mögen.

Viele Leute mögen Pilze und sammeln sie auch und zwar je nach Kenntnisstand und Vorkommen, sei es auch nur am Urlaubsort, z. B. im Bayerischen Wald oder in Kärnten, wo es angeblich auch die bei uns seltener gewordenen leicht kenntlichen Arten wie Pfifferlinge und Steinpilze noch „in rauen Mengen“ geben soll.

Die größte Gruppe sind diejenigen, die Pilze ganz gerne essen, auch ab und zu welche kaufen, frisch oder als Konserve, die sich aber nicht zutrauen, selbst welche zu sammeln.

Zu der Zeit, als Gudrun und ich jung verheiratet waren, befanden sich in unserem Bekanntenkreis etliche junge Leute, denen es so ging. Bei ihnen galt ich bald als Pilzex-

perte, der ich zwar keinesfalls war, aber unter den Blinden ist eben der Einäugige König.

Der Bitte, jemanden in die Pilze mitzunehmen, kamen wir damals schon gerne nach, und so wurde ein Treffen mit einem Kollegenehepaar so geplant, daß wir uns für den frühen Samstagnachmittag verabredeten, um im Schönbuch Pilze zu sammeln, die wir gemeinsam putzen und als Abendessen zubereiten wollten, um dann noch gemütlich ein paar Gläser Wein zu trinken.

Tatsächlich verlief die Pilzsuche zu unserer vollen Zufriedenheit, sowohl was die Menge, wie auch die Artenvielfalt unserer Funde betraf. Unsere Freunde, Ulli und Ilona, hatten zu tun, sich die Merkmale aller Arten einzuprägen. Unsere Körbe waren bald gefüllt, so daß wir Muße hatten, uns für eine Stunde am Rand einer Waldwiese in die Sonne zu setzen und zu plaudern, die schönsten Stücke nochmals aus dem Korb zu nehmen, näher zu betrachten und zu bewundern.

Auf dem Rückweg zum Parkplatz fanden wir am Waldrand noch etwas Bemerkenswertes, nämlich drei im Abstand von ca. 2 m exakt in einer Reihe stehende weiße Pilze von gleicher, etwa einer Männerfaust entsprechenden Größe und halbkugeliger Gestalt. Wer den Sternenhimmel kennt, der weiß, was gemeint ist, wenn ich sage, daß diese drei Pilze dastanden, wie die Gürtelsterne des Sternbildes Orion. Nachdem wir das herrliche Bild eine kurze Weile auf uns hatten wirken lassen, begab sich Gudrun zu dem rechten Pilz, schnitt ihn ab, betrachtete die Lamellen, welche von einem kräftigen Rosa waren, stellte einen deutlichen Geruch nach Anis fest und legte den Pilz in ihren Korb. Ich tat inzwischen desgleichen mit dem linken Pilz, während Ulli sich mit dem mittleren Exemplar beschäftigte und dieses noch in Händen hielt. Ich bat ihn, mir diesen Pilz zu zeigen, und das war auch gut so, denn – wer hätte das erwartet – ich fand gänzlich weiße Lamellen vor. Die Nachsuche brachte auch eine Knolle mit lappiger Scheide zutage. Hier stand also ein giftiger, weißer Knollenblätterpilz haargenau zwischen zwei Champignons und sah diesen wirklich – ich sage nicht „zum Verwechseln“ – sondern „täuschend“ ähnlich. Welch eine gefährliche Falle hatte Mutter Natur hier aufgebaut! Mancher Anfänger hätte hereinfliegen können, auch für uns bestand Gefahr. Man stelle sich vor, Ulli hätte ohne Zögern den Giftpilz vereinnahmt, ich hätte nicht nachgehakt, beim gemeinsamen Pilzputzen wäre Ulli oder der ebenfalls noch wenig pilzkundigen Ilona – sofern einer der beiden diesen Pilz in die Finger bekommen hätte – vermutlich der Irrtum nicht mehr aufgefallen. Wir alle vier hätten zu Schaden kommen können!

Uns ist der Schreck gehörig in die Knochen gefahren, so daß wir uns – zu Hause angekommen – zuallererst mal einen Schnaps genehmigten. Anschließend wurde der Gedanke laut, daß wir angesichts der vielen guten unverwechselbaren Speisepilze wie Rotkappen, Birkenpilze, Steinpilze und Maronenröhrlinge doch lieber auf die beiden bewußten Champignons und auch auf die anderen vorher getätigten Funde aus der Gattung der Egerlinge verzichten sollten.

Hiergegen sträubte ich mich jedoch energisch, was zu einer lebhaften Diskussion führte und mit dem Beschluß endete, daß ich ja die Champignons alleine essen könne. So wurde es dann auch gemacht, ich war überstimmt, und meine Pilze kamen in eine Extra-Pfanne. Meine Champignons aß ich anschließend mit gespielter besonderer Vergnügen, während die gegenseitigen Sticheleien anhielten und ich innerlich unschlüssig war, ob ich mich über die anderen ärgern sollte, die einen Rückzieher gemacht hatten und jegliche Solidarität vermissen ließen, oder über mich selbst, weil ich mich nicht einfach damit einverstanden erklärt hatte, daß die Zankobjekte in den Abfall getan und aus der Welt geschafft wurden. Dies hätte jedoch meine Ehre als Pilzsammler empfindlich beeinträchtigt. Keinesfalls wollte ich eine Unsicherheit in meiner Unterscheidungsfähigkeit zwischen Knollenblätterpilzen und Champignons erkennen lassen und

so blieb ich standhaft bei meiner Position, kaute und schluckte alles hinunter, die Pilze samt dem Ärger, was mir im Verlaufe des Abends etliche teils besorgte, überwiegend aber spöttische Anfragen nach meinem Wohlbefinden, letztlich und langfristig aber auch das Zutrauen – sowohl der anderen wie auch mein eigenes – in die Zuverlässigkeit meiner botanischen Kenntnisse einbrachte.

Soweit die Geschichte, wie ich zu der zweifelhaften Ehre kam, daß meine Pilze gesondert zubereitet und sogar mit einem extra nur dafür bestimmten Kochlöffel umgerührt wurden.

Hans Peter Schacher, Böblingen  
(wird fortgesetzt)

Die Zentralstelle für Pilzforschung und Pilzverwertung in Stuttgart-Hohenheim, Leitung Dr. W. Böttcher, gibt über die Gesamtproduktion an Pilzen sowie über Pilzimporte für das Jahr 1981 nachstehende Statistik bekannt:

### Gesamtproduktion an Pilzen (Waldpilze und Kulturpilze) in der Bundesrepublik Deutschland im Jahre 1981

I. Waldpilze		Gesamtproduktionswert
9030 to	Dosenpilze	57 310 000,— DM
davon	3100 to Pfifferlinge (einschl. umgepackter Salzware)	40 300 000,— DM
	230 to Steinpilze (einschl. umgepackter Salzware)	2 760 000,— DM
	5700 to Mischpilze (einschl. umgepackter Salzware)	14 250 000,— DM
	1500 to Frischpilze auf Frischmarkt	22 500 000,— DM
	6 to getrocknete Pilze	190 000,— DM
davon	1 to getrocknete Steinpilze	65 000,— DM
	5 to getrocknete Mischpilze	125 000,— DM
II. Kulturpilze		
3 258 to	Dosenware Kulturchampignons (einschl. umgepackter Salzware)	10 751 000,— DM
34 000 to	Kulturchampignons frisch	176 800 000,— DM
	35 to Austernseitlinge frisch	350 000,— DM
	5 to Riesenträuschlinge frisch	50 000,— DM
Gesamtproduktionswert an Waldpilzen		80 000 000,— DM
Gesamtproduktionswert an Kulturchampignons		187 551 000,— DM
Gesamtproduktionswert an Austernseitlingen und Riesenträuschlingen		400 000,— DM
Gesamtproduktionswert f. alle Pilze 1981		267 951 000,— DM

Bei diesen Zahlen ist zu berücksichtigen, daß im Jahre 1981 in der Bundesrepublik Deutschland bei Waldpilzen eine Mittelernte zu verzeichnen war (Pfifferlinge schlecht, Steinpilze mittel, Mischpilze gut).

Beim Produktionswert wurden bei Pilzkonserven die 1/1 Dosenpreise ab Herstellungsbetrieb, bei Frischpilzen die jeweiligen Marktdurchschnittspreise eingesetzt.

## Wie ich zum Pilzfreund wurde (Teil 5)

Als unsere Kinder noch klein und im unwegsamen Gelände schlecht zu Fuß waren, als ein am Boden liegender Ast ein Hindernis darstellte, das umgangen werden mußte, als Beerenranken oder ein Reisighäuflein unüberwindlich waren, weil die Kinder die Beinchen nicht so hoch heben konnten, wie zum Darübersteigen notwendig gewesen wäre, da waren wir natürlich in der Ausübung unseres Pilzhobbys behindert. Zudem wollten die Kinder selten so weit laufen wie wir und wurden schnell müde. Selbstverständlich versuchten wir, sie bei guter Laune zu halten z. B. durch kleine Wetten, wer den nächsten Pilz oder den buntesten Käfer findet und ähnliche Wettbewerbe. Meist hielt das Interesse jedoch nur kurze Zeit an, und bald wurde ihnen die Pilzsuche wieder langweilig, so daß sie quängelten, wann man denn endlich wieder beim Auto sei und wann man heim dürfe.

Einmal, als ich unsere kleine Martina an der Hand führte, um ihr durch hohes Gras und Gestrüpp zu helfen, entdeckte ich schon von weitem einen wunderschönen stattlichen Parasol-Pilz. Den Ausruf, der mir auf der Zunge lag, verkniff ich mir. Stattdessen führte ich Martina geradewegs auf den Schirmpilz zu, bis sie direkt davor stand. So klein wie Martina war, reichte er ihr bis ans Knie und machte seinem Namen als Riesenschirmpilz alle Ehre. Martina tat einen Jubelschrei, den ich noch heute im Ohr habe. „Papi, schau mal, was **ich** gefunden habe“, und dann lachte sie so richtig schallend, wie es sonst nur Erwachsene können, und wie wir es vorher bei ihr nie gehört hatten. Es war ein glücklicher Moment für uns alle. Selbstverständlich haben wir Martina für ihren Fund ausgiebig gelobt, was ihr auch merklich gut tat. Ihren „Sonnenschirm“ – wie ja übrigens die wörtliche Übersetzung von „Parasol“ lautet – trug sie voll Stolz in beiden Händen vor sich her.

Ein anderes Mal hatte unser Sohn Marko gerade wieder einmal seiner Unlust Ausdruck verliehen und sich gelangweilt auf einem Waldweg niedergelassen, während wir anderen den Wald rechts und links absuchten und uns immer weiter von ihm entfernten. Da rief mir Marko plötzlich nach: „Du, Papa, was ist denn das Komische? Das sieht ja aus wie eine Kartoffel!“ Dieser Zuruf elektrisierte mich, und so ließ ich meinen Pilzkorb stehen und rannte hin. Tatsächlich hatte Marko in dem weichen Boden des Waldweges, in den ein Fuhrwerk eine tiefe Furche gedrückt hatte, eine dort halb ins Freie hinausgewachsene Trüffel entdeckt. Das war eine Freude! Vergessen war die Langeweile und der Unmut. Marko bekam seinen Spitznamen als unser Trüffelschweinchen – was er sich gerne gefallen ließ.

Das Ergebnis der Zubereitung der Trüffel, die in Scheiben geschnitten getrennt von den anderen Pilzen gebraten wurde, verlief nicht nach den hochgesteckten Erwartungen, die der magische Name erweckt hatte. Die Pilzscheibchen waren etwas zu hart und trocken, sie schmeckten bestenfalls durchschnittlich, so daß uns also die große Erleuchtung nicht zuteil wurde. Kein Wunder, denn es handelte sich weder um die schwarze, französische Perigord-Trüffel, noch um die italienische, weiße Alba-Trüffel, sondern um unsere Weißtrüffel oder Deutsche Trüffel.

Wenn bisweilen Funde der einheimischen Trüffeln in den Tageszeitungen groß aufgemacht werden und wenn berichtet wird, das erste und vornehmste Gasthaus am Platze habe die Pilze zu einem sagenhaften Preis angekauft, so ist dies für den Eingeweihten durchaus nicht die gewünschte Reklame, sondern bestenfalls der Hinweis, daß der Küchenmeister sich zwar bemüht, seinen Gästen etwas Außergewöhnliches anzubieten, daß er sich jedoch mit den vielen Arten der Tuberales nicht zum Besten auskennt. Als die für unseren Geschmack geeignetste Zubereitungsart haben wir schließlich diejenige

herausgefunden und uns zu eigen gemacht, die darin besteht, den Pilz durch den Wolf zu drehen, mit einem Schuß Sherry zu beträufeln und in Butter einzurühren. Das Erfreulichste aber an einer Deutschen Trüffel ist und bleibt die Tatsache, daß man sie gefunden hat.

Wenn es reichlich Pilze gab, dann war der Waldspaziergang natürlich für uns alle viel interessanter, und dann waren auch die Kinder ganz bei der Sache. Für mich ergab sich dann aber auch wieder das alte Problem wie schon damals, als meine Frau anfing, in die Pilze mitzugehen, nämlich, daß ich immer wieder mit Pilzfunden konfrontiert wurde, die ich nicht bestimmen konnte.

Die Kinder gaben sich anfangs damit zufrieden, daß wir nicht alle Pilze mitnehmen könnten, daß wir ja auch welche für die Rehe stehen lassen müßten. Dieses Argument brach spätestens zusammen, als wir mehrmals vergeblich versuchten, am Wildgatter Pilze an Tiere zu verfüttern. Wie gesagt, stießen wir dabei stets auf Ablehnung, auch bei den Wildschweinen, die als Allesfresser bekannt sind, so daß ich aus eigener Beobachtung nur zwei Tiergruppen benennen kann, die sich von Pilzen ernähren, nämlich Schnecken und Maden.

Hans Peter Schacher, Böblingen  
(wird fortgesetzt)

## Erinnerungen an Friedrich Gackstatter

„Landesreferent der Arbeitsgemeinschaft Ernährung aus dem Walde in Nordwürttemberg“, dies war Herr Gackstatter vor, während und nach dem 2. Weltkrieg. Er veranstaltete regelmäßig Pilz- beziehungsweise Wildgemüseführungen und bildete Pilzfreunde, die genügend Interesse zeigten, zu Pilzberatern aus.

Das Jahr begann natürlich mit Wildgemüseführungen; Pilze wurden nicht ausgespart, vorausgesetzt, daß welche gefunden wurden: Winterrüblinge, Morcheln, Mairitterlinge und so weiter wurden besprochen.

Gackstatter war auch im Stuttgarter Vogelschutzbund maßgebend tätig. Ein großer Teil der älteren Mitglieder unseres Vereins hat seine Grundkenntnisse bei Gackstatter erworben. Auch die Verwertung der Pilze wußte er zu erklären. So bleibt mir ein Pilzsalat, hergestellt aus Semmelstoppelpilzen und Herbsttrompeten, in bester Erinnerung. Nach Heimkehr aus russischer Gefangenschaft nahm ich fast regelmäßig (später mit Familie) an den Führungen teil. Bald forderte er mich auf, an einer Pilzprüfung teilzunehmen. Es wurde ein Vorbereitungskurs abgehalten. Am 14.7.49 war ich dann „Pilzkenner“. Als Beisitzer fungierte Herr Georg Eberhard, Prof. a. D. Mit seinem weißen, wallenden Vollbart machte er einen würdigen Eindruck. Er paßte auf, daß alles in Ordnung ging und keiner abschreiben konnte.

Herr Gackstatter nahm seine Aufgabe ernst, er war ein Vollblutschulmeister, mit allen positiven und negativen Eigenschaften behaftet, die diesem Beruf eigen sind. Gackstatter wollte immer ein Pilzbuch herausbringen. Er arbeitete jahrelang daran. Es wäre ein auf jahrzehntelanger praktischer Erfahrung aufgebautes volkstümliches Pilzbuch geworden, das bestimmt viel Anklang gefunden hätte. Leider kam es nicht so weit. Herr Gackstatter freute sich, wenn man seltenere Pilze brachte. So bestimmte er mir unter anderem den Zerstörenden Pappelschüppling *Pholiota destruens* (bitter) oder den Weißen Riesenkrempentrichterling *Leucopaxillus candidus* (eßbar), sowie den Rotbraunen Korkstacheling *Calodon ferrugineus*. Wenn ich mich nicht täusche, hat er jetzt wieder einen anderen Namen.