

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, Erstausgaben 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 hereinfallen 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.