Beilage zur Zeitschrift für Mykologie

Nr. 1: Mai 2003 13. Jahrgang

DGfM - MITTEILUNGEN

für Pilzsachverständige,
Mitarbeiter der PILZKARTIERUNG 2000,
pilzkundliche/mykologische
Arbeitsgemeinschaften und Vereine,
sowie für alle *DGfM*-Mitglieder

Herausgeber: Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V. (***DGfM***)
Geschäftsstelle: Menzinger Str. 67, D–80638 München

Schriftleiter: Heinz-J. Ebert
DGfM-Beauftragter für Öffentlichkeitsarbeit
Kierweg 3, D – 54558 Mückeln
Telefon & Fax 06574 / 275
Email: **Heinz.Ebert@dgfm-ev.de** oder **heinzjebert@web.de**
(**redaktionelle Beiträge an diese Anschrift**)

INHALT

1. Editorial 2
2. Pilzrezepte, über 180 Jahre alt 3
3. Neue Richtlinien für die Ausbildung, Prüfung und Fortbildung von Pilzsachverständigen*DGfM* und für Referenten*DGfM* 8
4. Satzung der Deutschen Gesellschaft für Mykologie e.V. (***DGfM***) 26
5. Umweltschutzpreis für niedersächsischen Pilzsachverständigen 32
6. Heinz Engel zum Jubiläum 33
7. Fehlende Zeitschriften für das ***DGfM***-Archiv 33
8. Hermann Ensinger erhält die Goldene Ehrennadel 34
9. ***DGFM***-Börse 34
10. Veranstaltungskalender 2003 36
11. Mycologia Bavarica 40

1. Editorial

diesmal von:

Christoph Hahn
(Moderator des Diskussionsforums der ***DGfM***)
hahn@dgfm-ev.de

Liebe Leserinnen und Leser,

ich möchte mich mit diesem Aufruf an alle wenden, die Zugang zum Internet haben:

Nutzen Sie unser Diskussionsforum!
Beziehen Sie Stellung, nehmen Sie teil!
Erweitern Sie allen und damit auch sich unsere Plattform!

Seit Juni 2002 ist es online, das ***DGfM***-Diskussionsforum. Der Zuspruch war und ist erfreulicherweise groß. So wurden seit Bestehen über 1800 Beiträge verfasst. Ziel des Forums ist es, den Gedanken- und Informationsaustausch unter Pilzfreunden zu erleichtern, eine schnelle und einfache Kommunikation zu ermöglichen.

Wünschenswert wäre es insbesondere, wenn diese Plattform auch und gerade von Pilzsachverständigen*DGfM* genutzt würde. Erfahrungsaustausch ist hier besonders wichtig, sei es aus der direkten Beratungspraxis, im Umgang mit Behörden oder bei naturschutzfachlichen Themen. Helfen auch Sie mit, dass die Pilzsachverständigen*DGfM* in Deutschland besser vernetzt werden. Beteiligen auch Sie sich am ***DGfM***-Diskussionsforum.

Das Forum ist in mehrere Unterforen aufgegliedert, um Übersichtlichkeit zu gewährleisten. Bei genügend großem Zuspruch kann natürlich auch ein eigener Bereich für die Pilzsachverständigen eröffnet werden.

Das Forum finden Sie unter http://www.dgfm-ev.de/phorum.

Auch ein Besuch der ständig aktualisierten Hauptseite der ***DGfM*** lohnt sich. So werden z.B. unter http://www.dgfm-ev.de/www/de/termine/regional.php3 die Termine aller interessierten Arbeitsgruppen und Pilzvereine angeboten. Wer sich noch nicht hat eintragen lassen, kann die Termine an info@webwahn.de schicken.

Im Bereich „Aktuelles" werden in unregelmäßiger Reihenfolge Neuigkeiten online gestellt. So auch Neues zur Grünlingsproblematik, zu neuartigen Vergiftungssyndromen oder auch zur grassierenden Wurzelhalsfäule der heimischen Erlen, die in Zukunft bestandesbedrohend werden könnte. Die Berichte finden Sie unter http://www.dgfm-ev.de/www/de/aktuelles/aktuelles.php3.

Nutzen auch Sie den Internetauftritt der *Deutschen Gesellschaft für Mykologie* und beteiligen auch Sie sich aktiv im Diskussionsforum. So kann das neue Medium Internet auch in den Dienst der Pilzkunde gestellt und entsprechend genutzt werden. Besuchen Sie **http://www.dgfm-ev.de**.

2. Pilzrezepte, über 180 Jahre alt

abgeschrieben von **Heinz-J. Ebert**

aus: J. V. Krombholz (1831): Naturgetreue Abbildungen und Beschreibungen der essbaren, schädlichen und verdächtigen Schwämme. Erstes Heft.

Für die Übersetzung der lateinischen Küchenrezepte bedanken wir uns herzlich bei unserem Mitglied, **Frau Dr. Philomena Bodensteiner, Universität München.**

Küchenzurichtung der Schwämme.

Vielen Menschen schmecken und gedeihen sie besser roh als gekocht; ja sie sollen nach ihrer Meinung durch die Zubereitung sogar verlieren. SCHWAEGRICHEN, CORDIER etc. empfehlen sehr, sie roh zu genießen. Doch eignen sich zum Genusse als roh nur gewisse Arten, z. B. der gemeine **Champignon**, der **Lerchenschwamm** (*Ag. procerus* SCOP.), der weiße **Ziegenbart** (*Clav. coralloides* **BULL.**), der **Herrnpilz** (*Bol. edulis* BULL.), der **Königspilz** (*Bol. regius* KRBHZ.), der **Gold-Brätling** (*Ag. volemus* FRIES).

Viele finden sie als **Salat** oder mit Pfeffer (*à la poivrade*) leichter verdaulich und den Appetit weckend. Dagegen benöthigen manche Schwammarten das **Kochen**, um genießbar zu werden, z. B. der gelbe **Dotterschwamm** (*Mer. cantharellus*), der weiße **Pfifferling** (*Ag. acris*), der Kapuziner- und **rothköpfige Pilz** (*Bol. scaber et aurantius*), der **Fleischschwamm** (*Bol. hepaticus*), der blasse **Stachelschwamm** (*Hydnum repandum*).

Die **Zubereitung** der Schwämme ist von höchster Wichtigkeit; denn ist sie fehlerhaft, so wird auch der eßbare Schwamm schädlich, so wie umgekehrt mancher so oft ungenießbare oder gar schädliche durch die Zubereitung unschädlich und genießbar wird. Daher sind allerdings einige aus der Erfahrung entnommene **Regeln** nicht zu verachten.

Im Allgemeinen brauchen die Schwämme nicht lange zu kochen. - Rathsam ist es zur leichtern Verdaulichkeit dem Schwammengerichte das eine oder andere Gewürze, z. B. Petersilie, Schnittlauch, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer, Muskatnuß zuzusetzen. Die alten Römer wählten zu diesem Behufe auch Coriander, Raute, Kümmel, den Samen einer Art Eppich etc.

Manchem Leser dürfte es vielleicht willkommen seyn, zur Kenntnis der manigfaltigen **Zubereitungsweisen** zu gelangen. Für diesen mögen folgende, von den vorzüglichsten Köchen entnommene, Recepte dienen:

1. Die **einfachste und gemeinste Art** beim Landvolk und bei der ärmeren Klasse ist, die Schwämme, nachdem man sie geklaubt und in Stücke geschnitten hat, auf dem Rost ohne oder mit einem Zusatz zu braten.
2. Mit **Butter** oder **Oel**, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern zugerichtet und auf der Platte gekocht sind sie beliebt; z. B.
   a) Mit **Butter** *(Champignons au beurre)*. Die Schwämme werden, nachdem sie groß oder klein sind, auf zwei oder vier Theile geschnitten, rein gewaschen, dann mittelst starken Schnellens in einer Serviette abgetrocknet; dann mit dem zehnten Theil Butter, mit Salz, weißem Pfeffer und grüner fein geschnittener Petersilie gewürzt, über starkem Feuer bis zum Eingehen des erst viel aussickernden Saftes gedünstet, dann in einem Silbercasserole

angerichtet, und mit in Butter gebackenen Semmelschnitten belegt und aufgetischt. (ZENKERS Kochkunst. Prag 1824.)

b) Mit **feinen Kräutern** (*Champignons aux fines herbes*). Große vorbereitete Schwämme läßt man eine oder zwei Stunden in Oel, Salz, grobem Pfeffer und in ein wenig Knoblauch marinieren, zerhackt die Schwänze und Abschnitzel der Schwämme, drückt sie durch ein Tuch, um das Wasser zu entfernen, gibt sie in ein Kasserol und fügt Oel, Salz, groben Pfeffer, gehackte Petersilie und Schnittzwiebel, nebst einer Zinke oder einem Stückchen Knoblauch hinzu. Dann läßt man die feinen Kräuter einen Augenblick auf dem Feuer anziehen, legt die Schwämme auf eine Tortenpfanne, und gibt in jeden etwas von den Kräutern, bestreut mit geriebener Brodrinde, begießt sie mit wenig Oel und stellt sie in den Backofen, oder gibt einen Aufzugdeckel darauf. Sobald sie gar sind, legt man sie auf die Platte und überschüttet sie mit der Brühe, in der die feinen Kräuter gekocht haben, drückt den Saft von einer Zitrone daran, oder begießt sie mit etwas unreifem Traubensaft. (Universalkochbuch von VIARD und FOURET, Mundköchen Ludwig des XVIII. von Frankreich. Stuttgart. 1827).

3. **Fricassirt**. Nachdem man sie in Stücke geschnitten und ausgewaschen hat, läßt man Butter in einem Kasserol oder in einer Schüssel zergehn und gibt sie hinein, thut Mehl dazu, um sie dicker zu machen, und benetzt sie mit Fleischbrühe. Dann nimmt man Salz, Pfeffer, Petersilie, zuweilen auch geriebene Semmelkruste und vermengt sie mit einem in Wasser oder Sahne (Schmetten, Milchrahm) abgeschlagenen Eidotter. Zur Sauce kann dann Zitronensaft kommen.

4. **In Wein gekocht** mit einem Büschel Coriander auf altrömische Art.

5. In **Fleischbrühe** gedünstet mit Oel, Butter oder Schmalz und Speck oder Schinken, und mit Einbrenne verdickt.

6. Auf **brauner Butter** mit Zwiebeln.

7. In **Oel gedünstet** auf italiänische Art.

8. In dünnen **Teig getaucht und gebacken.**

9. Mit **Milchrahm.**

10. Als **Mehlspeise mit Semmel und Parmesankäß.** - Man gibt die geputzen und gewaschenen Schwämme mit etwas Butter, Salz, einigen Zwiebeln und dem Saft einer halben Zitrone, zugedeckt in einem Kasserol auf gelindes Feuer, läßt sie schwitzen, dann rasch einkochen, damit die Jüs einzehrt, und sie in klarer Butter liegen. Unter dieser Zeit weicht man so viele Semmel als Schwämme sind, ein, drückt sie wieder aus, rührt $^1/_4$ Pfund Butter zu Schaum mit 16 Eidottern und gibt Semmel dazu. Die Schwämme hackt man fein mit einem Wiegemesser, gibt ein halbes Pfund geriebenen Käse, Muskatblüte, das von 16 Eiern genommene, zu einem festen Schnee gescglage Eiweiß dazu und läßt es in einem mit Butter bestrichenen Rain (Kochtiegel) anderthalb Stunden backen. (STEINBRECHER)

11. **Mit Kraftbrühe** z. B. Die getrockneten Schwämme werden im warmen Wasser aufgeweicht, geseiht und in Wasser mit durchgeschlagenem geröstetem Brode gekocht; darauf werden die gekochten Schwämme besonders mit Butter in Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln und Speckschnitzeln in die Suppe gegeben.

12. **Gefüllt** *(Champignons au Gratin)*. - Eine größere Sorte Schwämme wird rein gewaschen, die Strünke herausgebrochen und der Bart (Blätter oder Röhren) behutsam herausgenommen. So

ausgehölt werden sie schließlich auf einen Platefond gestellt, mit feinem Salz und Consaße bestäubt, mit der folgenden Fülle versehen und im Ofen schnell gebacken. Die **Fülle** wird aus der Hälfte sehr fein geschnittener Schwämme, dem vierten Theil feingeschnittenen Speckes, dem achten Theil feingeschnittener Schalotten, und dem zwölften Theile grüner, aber sehr fein geschnittener Petersilie über schnellem Feuer bis zum Verdampfen des wässrigen Saftes geröstet, dann mit etwas Beschamelle (so nennt man in der Kochkunst eine Art Gemische, welches aus Milch, Sellerie, Zwiebeln, Gewürznelken, Muskatblüte, Eiern und etwas Mehl bereitet wird und statt der Einbrenne dient) oder mit legirter (legirt bedeutet das Verfahren beim Saucemachen, wenn Eidotter dazukommt, oder auch Limoniensaft) Sauce vermengt, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und so die Schwämme gefüllt, mit feinen Semmelbröseln leicht bestäubt und, wie oben gesagt, behutsam und schnell gebacken. (ZENKER)

13. In **Pasteten.**

14. **Eingemacht. Weiß eingemacht** (*Croute aux champignons*). Zwei Maß mittelgroße Schwämme werden leicht abgeschält und in 1/4 Pfund Butter über starkem Feuer schnell bis zum völligen Eintrocknen des Wassers geröstet, dann mit zwei kleinen Eßlöffeln feinen Mehls bestäubt, mit anderthalb Schöpflöffeln Brühe genäßt und so lange über dem Feuer gerüttelt, bis die darüber gegossene Brühe mit der Butter und dem aufgestäubten Mehl zu einer Tunke (Sauce) verdickt ist; sie werden dann mit Salz, weißem Pfeffer und Limoniensaft gewürzt, mit vier Eidottern legirt und so über in Butter gebackenen Semmelschnitten in einem Casserole oder Pfannentopfe angerichtet. Dieß Gericht darf, mit der Butter-Tunke einmal innig verdickt, nicht mehr aufkochen, muß hochgelb, rein und dick sich vom Löffel spinnen.

15. **Durchgeschlagen** *(Purée de champignons)*. Z. B. Ein Maß Schwämme werden, nachdem sie reingewaschen sind, sehr fein geschnitten, das Wasser durch Auswinden in einem Tuche ausgepreßt und die Schwämme noch einmal fein geschnitten, und dies zwar sehr geschwind, weil die längere Einwirkung der Luft sie braun färbt. Sie werden dann mit dem zwölften Theil Butter fein gestoßen, mit zwei Schöpflöffeln Béchamele über den Windofen dick verkocht, mit vier hartgekochten Eidottern vermengt und durch ein Haarsieb gestrichen. Dann werden sie in eine Sauce-Casserole gethan, mit zerlassener Glace (einer Art Sul oder Salse von Suppe und Gemüse) bestrichen, um durch längeres Stehen jede Haut oder Kruste zu verhindern, und so mit Salz, weißem Pfeffer und Glace gehoben (durch Aufkochen höher gemacht, oder aufgelaufen). Dieses Purée wird eine halbe Stunde vor dem Anrichten in siedendheißem Wasser warm gemacht und gebraucht. (ZENKER.)

16. **Mit Brodrinden** (*Croute aux champignons*). Man schneidet Schwämme rund und kocht sie, wie es bei den kleinen Brühen geschieht, gibt ein Stück Butter in die Casserole, dazu ein Büschel Petersilie und Zwiebelröhrchen, setzt sie in den Ofen, dämpft sie, nimmt noch eine Handvoll Mehl dazu, schüttet recht gute Fleischbrühe daran, läßt sie dämpfen und kochen, würzt sie mit Salz, grobem Pfeffer und ein wenig geriebener Muskatnuß. Man nimmt dann die oberste Rinde eines frischen Brodes, reibt oder schabt sie ab, bestreicht das Äußere und Innere dieser Rinde mit Butter, legt sie auf einen reinen Rost, gibt diesen auf glühende Asche, läßt die Rinde dann trocknen und rösten. Im Augenblick des Anrichtens gibt man das Bouqet von Schwämmen weg, zieht diese mit drei Eidottern ab, schüttet ein wenig Brühe auf das Brod, legt es auf die Platte, den gewölbten Theil in die Höhe, richtet das Ragout an und trägt es auf. (VIARD et FOURET.)

17. **Schwämme nach bordelaiser Art** (*Champignons à la Bordelaise*). Man nimmt frische Schwämme der größten und festesten Sorte, schneidet das Untere leicht weg, wäscht und tropft sie ab. Dann macht man oben rautenförmige Einschnitte, legt sie auf eine irdene Schüssel, begießt sie mit Oel, bestreicht sie leicht mit Pfeffer und Salz und läßt sie eine oder zwei Stunden mariniren, röstet sie, legt sie dann auf die Platte, in der man sie auftragen will und macht folgende **Brühe** daran. - Man gibt so viel Oel in die Casserole, als zur Brühe der Schwämme nöthig ist, füget recht fein gehackten Schnittlauch und Petersilie hinzu nebst eine Spitze oder Zinke Knoblauch, läßt alles recht heiß werden und begießt die Schwämme damit, drückt den Saft von zwei Zitronen darauf, oder begießt sie, was noch besser ist, mit ein wenig unreifem Traubensaft. (VIARD et FOURET.)

18. **Schwämme nach provenzaler Art** (*Champignons à la Provencale*). Man wählt vier flache Körbchen recht fester Schwämme, reinigt, wäscht und tropft sie ab, zerschneidet und marinirt sie mit Oel, Salz, grobem Pfeffer und einer kleinen Zinke Knoblauch. Vor dem Auftragen gibt man feines Oel in eine Pfanne nebst den Schwämmen, und dämpft sie auf starkem Feuer. Sind die Schwämme gekocht und haben sie eine schöne Farbe, so fügt man zwei Händevoll gehackter Petersilie, zwölf Brodschnitten vom frischem Brod und den Saft einer Zitrone hinzu. (VIARD et FOURET.)

19. **Brühe von Schwämmen** (*Ket-Chop au Soyac*). Man nimmt zwölf kleine Körbchen voll frischer Schwämme, putzt und wäscht sie, schneidet sie so dünn als möglich, nimmt dann eine neue tiefe Schüssel, legt die Schwämme fingersdick auf einander, bestreicht sie leicht mit Salz und so fort schichtenweise, bis alle Schwämme darin sind und thut ein Handvoll von der äußersten Schale der Nüsse daran, welche man sich in der passenden Jahreszeit verschafft, in einem irdenen Geschirr eingesalzen, zugedeckt und zum Gebrauch aufbewahrt haben muß. Wenn dieß nun mit den Schwämmen geschehen ist, so deckt man die Schüssel mit einem Tuche zu, befestigt es mit Bindfaden und deckt eine flache Schüssel darauf. Man läßt die Schwämme 4 bis 5 Tage sich auflösen, zieht den hellen Saft heraus und drückt das Mark mit allen Kräften durch einen neuen Lappen; den Saft bringt man in ein Casserol, läßt sie einkochen und fügt noch zwei Lorbeerblätter, 1 Pfund Kalbs- oder andere Glace, nebst vier bis fünf gestoßene Sardellen und einen Kaffeelöffel voll Cayenne-Pfeffer hinzu. Man kocht es fast zu halber Glace ein, nimmt die Lorbeerblätter heraus, läßt es kalt werden, bringt es in eine wohlverstopfte Flasche und trägt es zu Fischen auf. (VIARD et FOURET.)

20. **Ueberhaupt** kann man die Schwämme zu allen übrigen Pflanzen- und Fleischspeisen nehmen; nur muß man sie frisch zubereitet genießen, weil sie sehr schnell verderben.

21. Zum Überfluß folgen für den Freund der altrömischen Sitte einige Küchenrecepte aus COELIUS APICIUS. Römische Pilzrezepte aus Apicius Caelius „De re coquinaria":

    a. *Fungi farnei (carnei?) elixi calidi exsiccato in garo cum pipere excipiuntur, ita ut piper cum liquamine teratur.*

    Gesottene, heiße Eschen-Pilze werden in pikanter Fischsauce mit getrocknetem Pfeffer vermischt, so daß der Pfeffer in der Sauce reibend zermahlen wird.

    b. *In fungis farneis, piper, carenum, acetum et oleum laudantur.*

    Bei Eschen-Pilzen wird eine Marinade aus Pfeffer, süßem eingekochtem Wein und Öl gelobt.

c. *Fungi farnei elixi ex sale, oleo, mero et coriandro conciso inferuntur.*
Gesottene Eschen-Pilze werden mit einer Mischung aus Salz, Öl, unvermischtem Wein und gehacktem Koriander aufgetragen.

d. *Fungos boletos, careum, fasciculum coriandri viridis, ubi ferbuerint, exempto fasciculo inferes.*
Man trägt eine Mahlzeit auf aus Kaiserlingen, süßem, eingekochtem Wein und einem Büschel frischen Korianders, den man entfernt, sobald alle Zutaten gekocht haben.

e. *Boletorum coliculos liquamine vel sale aspersos inferunt.*
Die Stiele der Kaiserlinge bringt man mit pikanter Fischsauce beträufelt oder mit Salz bestreut auf den Tisch.

f. *Boletorum thyrsos concisos in patellam, ovaque perfundes, addito pipere Ligustico, modico melle et liquamine, temperabis olio modico.*
In eine flache Schüssel geschnittene Stiele von Kairserlingen und Eier begießt man nach der Beigabe von Liebstöckel mit etwas Honig und Brühe und mischt es mit etwas Öl.

g. *Spongioli (funguli) fricti ex oenogaro simplici.*
Gedörrte Morcheln werden mit einer Marinade aus einer einfachen Weinbrühe aufgetragen.

h. *Spongioli elixi ex sale, oleo, mero, coriandro viridi conciso, et pipere integro.*
Gesottene Morcheln werden mit einer Mischung aus Salz, Öl, unvermischtem Wein, gehacktem frischem Koriander und Pfeffer serviert.

i. *Spongiolos elixos perfundes amylato infra scripto. Apii semen, rutam, mel, piper teres; dassum, liquamen et oleum modice: amylo obligas: piper adsperges et inferes.*
Gesottene Morcheln begießt man mit einer (mit Stärke) abgebundenen Sauce, die nachfolgend beschrieben wird. Sellerie-Samen, Raute, Honig und Pfeffer werden zermahlen; man fügt hinzu süßen Wein aus getrockneten Beeren [**p**assum!], Fischsauce und etwas Öl und bindet die Sauce mit Stärke ab; man gibt Pfeffer hinzu und serviert.

k. *Spongiolos. Teres cuminum, rutam, liquamen, caraenum modice, oleum, coriandrum viridem et porrum, et spongiolos inferes pro salso.*
Rezept für Morcheln. Man vermischt Kümmel, Raute, Brühe, etwas süßen Wein, Öl, frischen Koriander sowie Lauch und serviert die Morcheln mit dieser Marinade als Würze.

l. *Spongiolos elixatos, praedurabis, mittes in cacabum, oleum, liquamen, piper; passo colorabis et obligas.*
Man läßt gesottene Morcheln aushärten und gibt sie in einen Kochtopf, außerdem Öl, pikante Fischsauce und Salz; man gibt dieser Sauce mit Wein aus getrockneten Beeren Farbe und bindet sie ab.

m. *Spongiolos elixatos conteres, et nervos eorum eximes: deinde cum iis olicam elixatam et ova conteres, liquamen, piper: Isicia ex his facies cum nucleis et pipere in omento: assabis; oenogaro continges et pro isiciis inferes.*
Man zerkleinert gesottene Morcheln und entfernt ihre „Nerven"; danach vermischt man mit ihnen gekochte Graupengrütze [**a**lica!] und Eier, dazu kommen pikante Fischsauce und Pfeffer; man bereitet daraus zusammen mit Nüssen und Pfeffer eine Füllung in einer Fetthaut; man brät alles, gießt mit einer Weinbrühe auf und serviert anstelle einer Hackfleischspeise.

Anmerkungen zur Identifizierung der Pilzarten:

boleti = Kaiserlinge; spongioli vel funguli = Morcheln zugeordnet nach LENZ, H.O.: Botanik der alten Griechen und Römer. Verlag Thienemann, Gotha. 1859. (Abschnitt: Schwamm-Pflanzen, Fungi: 753-766)

fungi farnei = Eschen-Pilze (engl. Ashtree mushrooms), auch allgemein für Waldpilze verwendet. Auch nach Recherche in verschiedenen Internet-Seiten zu römischer Küchenkultur keine genauere Eingrenzung möglich.

Anmerkung der Schriftleitung:

Nachdem schon einige Dialoge im Forum der ***DGfM***-Homepage den Begriff „fungi farnei" nicht restlos klären konnten, freuen wir uns über diese Interpretation einer Fachfrau. Krombholz vermutete ja einen Schreibfehler, denn er merkt hinter „farnei" in Klammer an (carnei ?), was dann „fleischige" Pilze bedeutet hätte.

Was man vor 100 Jahren vom Küchenlatein hielt, ergibt sich aus folgendem Gedicht nach Frieda THOMA: Hausfrauen-Kochbuch. Verlag Moritz Schauenburg, Lahr. Ausgabejahr unbekannt, mit handschriftlicher Widmung von 1907.

Deutsche und lateinische Küche.

Schilt nur nicht auf Fleisch und Eier
Und des Küchengeldes Höh':
's ist kein Kochrezept so teuer
Als des Doktors Recipe.

Ist's nicht besser Hunger stillen
Mit gesunder Speis und Trank,
Als mit Pulvern und mit Pillen
Schmerzen stillen schwach und krank ?

Ja, vor der latein'schen Küche
Schützt die gute deutsche fein,
Schöner klingen deutsche Sprüche
Als das böse Küchenlatein.

3. NEUE RICHTLINIEN FÜR DIE AUSBILDUNG, PRÜFUNG UND FORTBILDUNG VON PILZSACHVERSTÄNDIGEN*DGFM* UND FÜR REFERENTEN*DGFM*

Christa Münker, Hilchenbach-Müsen

Am 6. Oktober 1996 wurde durch die ***DGfM***-Vorstandschaft die bisher geltende *Prüfungsordnung für Pilzsachverständige und Richtlinie für deren Ausbildung, Tätigkeit und Fortbildung* beschlossen.

Vorgänger dieses Regelwerkes war die *Prüfungsordnung* aus dem Jahr 1983, die, mit bedingt durch die Wiedervereinigung Deutschlands und der damit verbundenen Notwendigkeit der Einbeziehung von Erfahrungswerten und Anregungen aus den neuen Bundesländern im Jahre 1991 modifiziert und um die *Ordnung zur Ausbildung, Prüfung und Tätigkeit von Pilzsachverständigen* ergänzt wurde.

Die 1996 beschlossene „Prüfungsordnung" wurde durch Vorstandsbeschlüsse vom 10.4.1999 und 27.1.2001 verändert und ergänzt.

Trotz dieser praxisbezogenen Anpassungen hat die Erfahrung der letzten Jahre gezeigt, dass weiterhin dringender Bedarf besteht, eine Richtlinie zu schaffen, welche die Aus- und Weiterbildung der Pilzsachverständigen klar definiert und damit mehr Rechtssicherheit gibt.

Aus dieser Notwendigkeit heraus wurde die bisher bestehende Prüfungsordnung einer sorgfältigen Überarbeitung unterzogen mit dem Ziel, ein Regelwerk zu schaffen, welches einerseits sowohl den Ausbildern/Ausbildungsstätten als auch den (künftigen) Pilzsachverständigen*DGfM* und andererseits den für den Verbraucherschutz/Gesundheitsvorsorge zuständigen Landesbehörden als Basis für eine Anerkennung dienen kann.

Das spezielle Anliegen der ***DGfM*** und die besonderen Kriterien für die Ausbildung, Prüfung und Fortbildung von Pilzsachverständigen*DGfM* werden in der Präambel nachdrücklich herausgestellt.

Nach wie vor ist der Begriff „Pilzsachverständiger" kein geschützter Begriff. Für Ratsuchende ist es daher nicht leicht, kompetente Pilzsachverständige zu erkennen. Diese Tatsache trägt mit dazu bei, dass der Weg einer Anerkennung der Pilzsachverständigen*DGfM* so mühsam ist; Abhilfe kann hier nur nachweisbare Verantwortlichkeit schaffen.

Diesem Erfordernis wird durch die Standardisierung - insbesondere der Ausbildung - in der neuen Bestimmung Rechnung getragen.

Schon äußerlich wird die Fachkompetenz etikettiert mit der neuen Schreibweise des Begriffs „Pilzsachverständige der ***DGfM***" Pilzsachverständige*DGfM*. Durch diese Darstellungsweise ist es auch für Auskunftssuchende leicht, unsere kompetenten Sachverständigen zu erkennen.

Neu ist neben den bereits erwähnten nachvollziehbaren Aus- und Fortbildungskriterien, dass als äußeres Zeichen und Nachweis über die bestandene Prüfung eine Urkunde ausgehändigt wird. Diese Urkunde ist kein Pilzsachverständigenausweis! Nach bisheriger Regelung wurde eine Prüfungsbescheinigung ausgehändigt, die ebenfalls nicht den Status eines Sachverständigenausweises hatte, sondern - wie die Urkunde - als Nachweis des geprüften Kenntnisstandes einzustufen war. Der Ausweis, den sich ***DGfM***-Mitglieder entsprechend Ziff. 2.7 der neuen Richtlinie nach bestandener Prüfung ausstellen lassen können, stellt nach wie vor eine Legitimation der ***DGfM*** für den jeweiligen Pilzsachverständigen*DGfM* dar. Dementsprechend ist der Ausweis (Lizenz) bei Ablauf der Gültigkeitsdauer oder aber bei Austritt aus der DGfM zurückzugeben (Ziff. 4 der Richtlinie).

Ebenfalls neu ist, dass die Pilzsachverständigen*DGfM* nicht mehr jährlich über ihre Tätigkeit berichten *sollten*; in der neuen Richtlinie heißt es vielmehr jetzt unter Ziff. 3 letzter Absatz: „*...Er berichtet einmal im Jahr dem von der **DGfM** Beauftragten über seine Tätigkeit. Ein solcher Bericht gibt Auskunft über Art und Umfang der Tätigkeit und über die im Gebiet vorkommenden Vergiftungsfälle...*". Neu ist auch die ebenfalls vom Präsidium verabschiedete *Richtlinie der Deutschen Gesellschaft für Mykologie e.V. (**DGfM**) für Referenten*DGfM. In ihr werden einerseits Stellung und Aufgabenbereich der Referenten*DGfM* sowohl innerhalb der ***DGfM*** als auch in der Öffentlichkeit und andererseits die zur Erlangung des Referenten-Status notwendigen Mindestanforderungen und ihre Weiterbildung geregelt.

Ich konnte hier selbstverständlich nur einige wenige Neuerungen ansprechen. Bei aufmerksamer Durchsicht unserer neuen „Prüfungsordnung" werden Sie sicher weitere Änderungen finden. In Kürze ist auch der Abruf über die ***DGfM***-Homepage (www.dgfm-ev.de) möglich.

Unsere neuen Richtlinien genießen urheberrechtlichen Schutz und treten mit Veröffentlichung in den ***DGfM***-Mitteilungen in Kraft.

Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Mykologie e.V. *(DGfM)* für die Ausbildung, Prüfung, Tätigkeit und Fortbildung der Pilzsachverständigen*DGfM*

vom 22. Mai 2003

Die ***DGfM*** sieht es als eine ihrer zentralen Aufgaben an, im Dienste von Mensch und Natur die Verantwortung für die Ausbildung und Prüfung von Pilzsachverständigen zu übernehmen.

Nachfolgende Richtlinien der ***DGfM*** für die Ausbildung, Prüfung, Tätigkeit und Fortbildung der Pilzsachverständigen dienen dazu, die Anforderungen an Pilzsachverständige auf hohem Niveau zu standardisieren.

Die ***DGfM*** vertritt mit dieser Ausbildung umweltrelevante und gesundheitspolitische Belange von öffentlichem Interesse. Sie bietet mit Hilfe der durch Ausweis der ***DGfM*** legitimierten Pilzsachverständigen*DGfM* den Verbraucherschutzorganisationen und Naturschutzverbänden sowie den Kommunen, Kreisen und Regionalverbänden eine Zusammenarbeit an in Fragen der Gesundheitsvorsorge, des Artenschutzes und der Naturschutzerziehung.

Die Richtlinien der ***DGfM*** sind als Orientierungsrahmen festgeschrieben.

Die Ausbildung erfolgt ausschließlich durch Referenten*DGfM* in vom Präsidium der ***DGfM*** anerkannten und kontrollierten Ausbildungsstätten.

Ein ausbildungs- und tätigkeitsbegleitender Leitfaden wird erstellt.

Auf geschlechtsspezifische Formulierungen und Anreden wurde zugunsten der besseren Lesbarkeit verzichtet.

1. Ausbildung von Pilzsachverständigen*DGfM*

1.1 Pflichtinhalte

- Grundkenntnisse in Systematik, Morphologie, Ökologie und Toxikologie
- Überblick über
  - Bundes- und das jeweilige Landesnaturschutzrecht,
  - Bundes- und das jeweilige Landeswaldrecht
  - die Bedeutung von Roten Listen
- Kenntnis und Umgang mit mindestens einem gebräuchlichen Schlüsselwerk
- Umgang mit Fachliteratur (Vergleich von Abbildungen und Beschreibungen eindeutiger Zuordnung)
- Hinweise zur Tätigkeit von Pilzsachverständigen*DGfM* als Berater von medizinischem Personal in Fällen des Verdachts einer Pilzvergiftung, bei Vortragsveranstaltungen und Exkursionen
- Erläuterung mittelbarer Risiken wie Infektionen und Umweltbelastungen
- Grundwissen über die Kultivierbarkeit von Pilzen
- Fachgerechter Umgang mit Pilzen (Sammeln, Aufbewahren, Pilze als Lebensmittel)

Die Mindestanforderungen an Gattungs- und Artenkenntnis sind in anhängender Liste (Anlage 1) zusammengefasst. Die einzelnen Taxa müssen an Hand von Frischmaterial oder theoretisch nach Aussehen, Sporenpulverfarbe, Geruch, Geschmack und systematischer Zuordnung und Genusswert erläutert werden.

1.2 Ausbildungsstätten

Die Ausbildung erfolgt an von der ***DGfM*** anerkannten Ausbildungsstätten. Verantwortliche Ausbilder sind Referenten*DGfM*. In Einzelfällen können Teile der Ausbildung von örtlichen Pilzvereinen oder Arbeitsgruppen der ***DGfM*** vorbereitend wahrgenommen werden.

2. Prüfung von Pilzsachverständigen*DGfM*

2.1 Voraussetzungen

Zur Prüfung zugelassen werden Kandidaten, die

- das 16. Lebensjahr vollendet haben.
- eine Ausbildung nach Punkt 1 dieser Richtlinie haben.

2.2 Prüfungsinhalte

Die Prüfung besteht aus zwei Teilen. Hilfsmittel sind grundsätzlich nicht zugelassen.

Der schriftliche Teil enthält Fragen aus Systematik, Morphologie, Anatomie, Toxikologie und Ökologie und kann durch weitere Teile der Ausbildungsinhalte ergänzt werden.
Die Merkmale tödlich giftiger Pilzarten müssen schriftlich abgefragt werden.
Die Dauer der schriftlichen Prüfung ist auf ca. 45 Minuten angelegt.

Der praktische Teil gliedert sich in zwei Bereiche:

Didaktischer Teil

- Simulierte Pilzberatung (Umgang mit Ratsuchenden, Durchsetzungsvermögen, Überzeugungsfähigkeit, Reaktionen auf nicht vorhersehbare Situationen)
- Verhalten bei Führungen im Gelände

Artenkenntnisprüfung

- Dem Prüfling sind ca. 15 Pilzarten der Saison – darunter schwerpunktmäßig Giftpilze – zur Beurteilung vorzulegen.
- Die Beurteilung von Putzresten oder Pilzfragmenten muss Bestandteil der Prüfung sein.

Die praktische Prüfung dauert ca. 30 Minuten und wird als Einzelprüfung durchgeführt.

2.3 Prüfungsort und –zeit

Die Prüfung wird an einer von der ***DGfM*** anerkannten Ausbildungsstelle durchgeführt.

Der Zeitpunkt einer Prüfung ist so zu wählen, dass nach allen Erfahrungswerten zum Prüfungstermin auch wichtige Speise- und Giftpilze wachsen, so dass die Prüfung möglichst praxisnah durchgeführt werden kann. Die Prüfung wird spätestens vier Wochen vor dem vorgesehenen Termin beim zuständigen Präsidiumsmitglied angemeldet.

2.4 Prüfungskommission

Dem Ausbilder der ***DGfM***-Ausbildungsstätte werden vom dazu Beauftragten der ***DGfM*** zwei Beisitzer zugeordnet.

Die dreiköpfige Prüfungskommission benennt aus ihren Reihen einen Vorsitzenden, der Referent*DGfM* sein muss und für die formelle Abwicklung der Prüfung verantwortlich zeichnet und der die Prüfungsunterlagen an die ***DGfM*** weiterleitet.

2.5 Bestehen oder Nichtbestehen der Prüfung

Die Prüfung ist bestanden, wenn die Prüfer mehrheitlich die Eignung des Kandidaten bestätigen, wobei sich in jedem Fall der Vorsitzende dem Votum angeschlossen haben muss.

Die Prüfung ist nicht bestanden

- wenn die Prüfungskommission zu dem Ergebnis kommt, dass wesentliche Inhalte des Prüfungsstoffes nicht beherrscht werden und/oder die geforderten Fähigkeiten nicht vorhanden sind.
- wenn ein eindeutig giftiger Pilz als Speisepilz bezeichnet oder in der simulierten Pilzberatung für Speisezwecke freigegeben wird.
- wenn der Kandidat in der simulierten Pilzberatung sehr unsicher wirkt und keine Überzeugungskraft besitzt.

Rechtsmittel gegen das Nichtbestehen der Prüfung werden ausdrücklich ausgeschlossen.

2.6 Prüfungsunterlagen

Die schriftlichen Prüfungsunterlagen sowie ein kurzgefasster Prüfungsbericht sind dem von der ***DGfM*** für das Prüfungswesen Beauftragten zur Aufbewahrung zu überlassen. Verantwortlich dafür ist der Vorsitzende der Prüfungskommission.

2.7 Nachweis über die bestandene Prüfung

Wer die Prüfung bestanden hat, erhält eine Urkunde.
Diese Urkunde ist kein Pilzsachverständigenausweis.

DGfM-Mitglieder sind berechtigt, sich den Ausweis als Pilzsachverständige*DGfM* ausstellen zu lassen. Der Ausweis ist vom Zeitpunkt der Prüfung an fünf Jahre gültig und kann gemäß den Bestimmungen über die Fortbildung von Pilzsachverständigen*DGfM* (*Ziffer 4 dieser Richtlinie*) verlängert werden.

3. Tätigkeit von Pilzsachverständigen*DGfM*

Die Tätigkeit eines Pilzsachverständigen*DGfM* umfasst die Beratung von Pilzsammlern in Bezug auf die Verwendbarkeit von Pilzen für Speisezwecke, in Bezug auf richtiges und naturschutzgerechtes Pilzsammeln und in Bezug auf spezielle Verwendungsmöglichkeiten einzelner Pilzarten. Pilzsachverständige*DGfM* beraten bezüglich Giftigkeit von Pilzen unmittelbar Betroffene, Angehörige und gegebenenfalls medizinisches Personal. Sie führen Informationsveranstaltungen, Ausstellungen und Exkursionen durch.

Die Pilzsachverständigen*DGfM* entscheiden grundsätzlich selber, ob und in welchem Umfang sie ihre Kenntnisse in den Dienst der Allgemeinheit stellen. Pilzberatung per Telefon ist jedoch grundsätzlich nicht möglich und auch nicht zulässig

Wird ein Pilzsachverständiger*DGfM* gegen Honorar von einer Dienststelle oder von einer Organisation mit der Marktkontrolle oder mit der öffentlichen Pilzberatung betraut, so ist es allein seine Sache, den Umfang der Tätigkeit und das dafür gezahlte Honorar vertraglich auszuhandeln.

Über seine üblichen Tätigkeiten hinaus braucht ein Pilzsachverständiger*DGfM* für Krankenhäuser und Kliniken im Allgemeinen nicht tätig zu werden und beispielsweise den Mageninhalt auf Pilzreste zu untersuchen. In allen Fällen angeforderter Notfallhilfe ist er berechtigt, dafür ein angemessenes Honorar zu verlangen.

Alle Pilzsachverständigen*DGfM* werden von der ***DGfM*** für ihre Beratertätigkeit haftpflichtversichert. Die Kosten für diese Haftpflichtversicherung trägt die ***DGfM***. Der Abschluss der Versicherung entbindet den Pilzsachverständigen*DGfM* nicht von seiner Sorgfaltspflicht.

Der Pilzsachverständige*DGfM* sollte über die Beratertätigkeit Protokoll führen, damit er im Schadensfall nachweisen kann, wann welche Pilze an wen zum Verzehr freigegeben worden sind. Dafür kann er sich des Protokolls nach *Anlage 2* bedienen.

Er berichtet einmal im Jahr dem von der ***DGfM*** Beauftragten über seine Tätigkeit. Ein solcher Bericht gibt Auskunft über Art und Umfang der Tätigkeit und über die im Gebiet vorkommenden Vergiftungsfälle (*Anlage 3*).

4. Fortbildung von Pilzsachverständigen*DGfM*

Alle Pilzsachverständigen*DGfM* sind verpflichtet, sich regelmäßig fortzubilden. Dafür dienen anerkannte Fortbildungskurse. Solche Fortbildungskurse sind nicht mit einer Prüfung verbunden. Wenn der Besuch eines von der ***DGfM*** anerkannten Fortbildungskurses nachgewiesen wird, wird der Pilzsachverständigen-Ausweis um fünf Jahre verlängert. Der Verlängerungszeitraum von fünf Jahren beginnt mit dem 1. Januar des auf den besuchten Fortbildungslehrgang folgenden Jahres, unabhängig davon, wann der Ausweis zum Verlängern eingereicht wird.

Jeder Pilzsachverständige*DGfM* ist selbst dafür verantwortlich, dass sein Ausweis rechtzeitig vor Ablauf verlängert wird. Läuft die Gültigkeitsdauer eines Ausweises ab oder tritt der Pilzsachverständige*DGfM* aus der ***DGfM*** aus, so wird der Pilzsachverständige*DGfM* aus den Pilzsachverständigenlisten gestrichen. Damit entfällt auch automatisch der Versicherungsschutz. Ein ungültiger Ausweis ist an die ***DGfM*** zurückzugeben; gleiches gilt bei Austritt aus der ***DGfM***.

Der Pilzsachverständige*DGfM* kann jedoch verlangen, dass der Pilzsachverständigen-Status wieder auflebt, wenn er spätestens fünf Jahre nach Erlöschen seines Pilzsachverständigen-Status als ***DGfM***-Mitglied wieder an einem von der ***DGfM*** anerkannten Fortbildungskurs teilnimmt.

Für die Verlängerung der Pilzsachverständigen-Ausweise ist der vom Präsidium der ***DGfM*** damit Beauftragte zuständig.

4.1 Fortbildungskurse

Fortbildungskurse für Pilzsachverständige*DGfM* werden in der Regel in der Zeitschrift für Mykologie angekündigt. Sie können aber auch auf regionaler Ebene durchgeführt werden. Die Organisation eines solchen Kurses muss also nicht von der ***DGfM*** ausgehen. Der Kurs kann vielmehr auch von örtlichen Pilzvereinen oder von mehreren Pilzsachverständigen*DGfM*, die sich dafür zusammenschließen, organisiert werden.

Voraussetzung für die Anerkennung eines Fortbildungskurses durch die ***DGfM*** ist die Einhaltung folgender Regeln:

- Die Durchführung von Fortbildungskursen obliegt einem oder mehreren Referenten*DGfM*, deren Namen und Anschriften in der Zeitschrift für Mykologie veröffentlicht wurden und bei Bedarf aktualisiert werden.
- Als Fortbildungskurs können auch Tagungen, ‚Pilzwochenenden' oder vereinsinterne Veranstaltungen gewertet werden, wenn das Programm dieser Veranstaltungen den Anforderungen einer Pilzsachverständigen-Fortbildung genügt und ein Referent*DGfM* für die korrekte Durchführung verantwortlich zeichnet.

- Der Organisator des Kurses teilt dem ***DGfM***-Beauftragten für Pilzsachverständige*DGfM* mindestens vier Wochen vor Beginn der Veranstaltung Ort und Zeitpunkt des Fortbildungskurses mit und schickt das Kursprogramm ein. Eventuelle Einwände der ***DGfM*** gegen den Kursinhalt werden dem Veranstalter mitgeteilt.
- Ein Fortbildungskurs umfasst mindestens 12 Unterrichtsstunden, die zusammenhängend oder in einem Zeitraum von sechs Monaten gesplittet angesetzt werden können.
- Pflichtinhalt der Lehrgänge sind: Ökologie, Morphologie, Anatomie, Toxikologie, Systematik, Pilzbestimmung (Schlüsselarbeit). Daneben können aber auch andere für Pilzsachverständige wichtige oder aktuelle Themen aus Ziffer 1 dieser Richtlinie Bestandteil solcher Fortbildungskurse sein.
- Ein Fortbildungskurs enthält zusätzlich mindestens eine Exkursion.
- Der verantwortliche Referent*DGfM* bescheinigt den Kursteilnehmern die Teilnahme an der Veranstaltung.

Für die Referenten*DGfM* sind die Fortbildungskolloquien als Pilzsachverständigen-Fortbildung anerkannt.

5. Aberkennung des Pilzsachverständigen-Status

Verstößt ein Pilzsachverständiger*DGfM* gegen Geist und Inhalt der Satzung der ***DGfM*** oder dieser Richtlinien, so kann der Pilzsachverständigen-Ausweis entzogen werden. Dies erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges durch Beschluss des Präsidiums der ***DGfM***.

Gegen diesen Beschluss steht dem betroffenen Pilzsachverständigen*DGfM* das Recht des Einspruchs bei der nächsten Mitgliederversammlung zu.

Schlussbestimmungen

Die Pilzsachverständigen*DGfM* erklären sich in der Regel damit einverstanden, dass ihr Name, ihre Anschrift und ihre Telefonnummer in ***DGfM***-Pilzsachverständigenlisten geführt werden. Sie haben jedoch die Möglichkeit, der ***DGfM*** gegenüber zu erklären, dass sie nicht in solchen Listen geführt werden wollen.

Pilzsachverständigen-Listen werden auf Anforderung an Giftnotrufzentralen, Kliniken, Gesundheitsämter, Stadt- und Landkreise (z.B. Untere Naturschutzbehörden), Pilzvereine und andere Einrichtungen des öffentlichen Rechts sowie Pilzsachverständige*DGfM* ausgegeben. Die ***DGfM*** kann für die Erstellung und den Versand von Pilzsachverständigen-Listen eine angemessene Unkostenerstattung verlangen.

Alle bisher veröffentlichten Ordnungen und Richtlinien über die Prüfung, Ausbildung, Fortbildung und Tätigkeit von Pilzsachverständigen der ***DGfM*** verlieren mit dem Inkrafttreten dieser neuen Richtlinien ihre Gültigkeit. Diese neuen Bestimmungen treten mit ihrer Veröffentlichung in Kraft und können durch Veröffentlichung in dem offiziellen Organ der ***DGfM*** (Zeitschrift für Mykologie - ***DGfM***-Mitteilungen) aktualisiert und fortgeschrieben werden.

Rechtlicher Hinweis

Diese Richtlinie ist urheberrechtlich geschützt auf der Grundlage des *Gesetzes über Urheberrecht und verwandte Schutzrechte (UrhG)* vom 9. Sept. 1965, BGBl I 1965, 1273 in der zur Zeit geltenden Fassung.

Anlage 1: Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Mykologie e.V. (*DGfM*) für die Ausbildung, Prüfung, Tätigkeit und Fortbildung der Pilzsachverständigen*DGfM*

Gattungs- und Artenliste

Wulstlinge, Streiflinge	***Amanita spec.***
Genaue Kenntnis folgender Untergattungen und Arten:	
Grüner Knollenblätterpilz	*Amanita phalloides*
Weißer Knollenblätterpilz	*Amanita verna*
Kegelhütiger Knollenblätterpilz	*Amanita virosa*
Roter Fliegenpilz	*Amanita muscaria*
Brauner Fliegenpilz	*Amanita regalis*
Pantherpilz	*Amanita pantherina*
Narzissengelber Wulstling	*Amanita gemmata*
Gelber Knollenblätterpilz	*Amanita citrina*
Perlpilz	*Amanita rubescens*
Grauer Wulstling	*Amanita excelsa*
Porphyrbrauner Wulstling	*Amanita porphyrea*
Untergattung Streiflinge	*Amanitopsis*
Risspilze	***Inocybe spec.***
Genaue Kenntnis folgender Arten:	
Kegeliger Risspilz	*Inocybe rimosa*
Ziegelroter Risspilz	*Incoybe erubescens*
Erdblättriger Risspilz	*Inocybe geophylla*
Schleierlingsartige	***Cortinarius spec. u. ä.***
Genaue Kenntnis folgender Untergattungen (in typischen Vertretern), Sektionen und Arten:	
Untergattung Schleimköpfe, Klumpfüße	*Phlegmacium*
Untergattung Schleimfüße	*Myxacium*
Untergattung Wasserköpfe, Gürtelfüße	*Telamonia*
Untergattung Hautköpfe	*Dermocybe*
Orangefuchsiger Raukopf	*Cortinarius (Lep.) orellanus*
Spitzkegeliger Raukopf	*Cortinarius (Lep.) rubellus*
Goldgelber Raukopf	*Cortinatius (Lep.) gentilis*
Leuchtendgelber Klumpfuß	*Cortinarius (Phl.) splendens*
Ziegelgelber Schleimkopf	*Cortinarius (Phl.) varius*
Heide-Schleimfuß	*Cortinarius (Myx.) mucosus*
Zigeuner	*Rozites caperatus*
Häublinge	***Galerina spec.***
Genaue Kenntnis von Gifthäublingen	***Formenkreis Galerina marginata***
Schwefelköpfe, Schüpplinge, Träuschlinge, Kahlköpfe	***Hypholoma spec., Pholiota spec., Stropharia spec, Psilocybe spec.***
Genaue Kenntnis der Gattungen und folgender Arten:	
Grünblättriger Schwefelkopf	*Hypholoma fasciculare*
Rauchblättriger Schwefelkopf	*Hypholoma capnoides*
Stockschwämmchen	*Kuehneromyces mutabilis*
Sparriger Schüppling	*Pholiota squarrosa*
Kultur-Träuschling	*Stropharia rugosoannulata*
Spitzkegeliger Kahlkopf	*Psilocybe semilanceata*
Kubanischer Kahlkopf	*Psilocybe cubensis*

Trichterlinge	***Clitocybe spec.***
Genaue Kenntnis folgender Formenkreise und Arten:	
Feldtrichterlinge	*Formenkreis Clitocybe dealbata*
Anistrichterlinge	*Formenkreis Clitocybe fragrans*
Mönchskopf	*Clitocybe geotropa*
Nebelgrauer Trichterling	*Clitocybe nebularis*
Lacktrichterlinge	***Laccaria spec.***
Genaue Kenntnis folgender Arten:	
Violetter Lacktrichterling	*Laccara amethystina*
Rötlicher Lacktrichterling	*Laccaria laccata*
Zweifarbiger Lacktrichterling	*Laccaria bicolor*
Ritterlinge	***Tricholoma spec.***
Genaue Kenntnis folgender Formenkreise und Arten:	
Tiger-Ritterling	*Tricholoma pardalotum*
Grünlinge	*Tricholoma equestre agg.*
Braune Ritterlinge	*agg.*
Graue Erdritterlinge	*agg.*
Schwefelritterlinge	*Tricholoma sulphureum agg.*
Holzritterlinge	***Tricholomopsis spec.***
Rötelritterlinge und -Trichterlinge	***Lepista spec.***
Genaue Kenntnis folgender Formenkreise und Arten:	
Violetter Rötelritterling	*Lepista nuda*
Fuchsiger Röteltrichterling	*Lepista inversa/flaccida agg.*
Egerlinge	***Agaricus spec.***
Genaue Kenntnis folgender Sektionen und Arten:	
Rötende Egerlinge	*Sect. Rubescentes*
Gilbende Egerlinge	*Sect. Flavescentes*
Karbol-Egerlinge	*Sect. Xanthodermatei*
Anis-Egerlinge	*Agaricus arvensis agg.*
Braunschuppiger Riesen-Egerling	*Agaricus augustus agg.*
Wiesen-Champignons	*Agaricus campester agg.*
Karbol-Egerling	*Agaricus xanthoderma*
Stadt-Egerling	*Agaricus bitorquis*
Zweisporiger Champignon	*Agaricus bisporus*
Schirmlinge	***Lepiota spec.***
Genaue Kenntnis folgender Formenkreise und Arten:	
Fleischrötlicher Schirmling u. ähnliche Arten	*Lepiota helveola etc.*
Spitzschuppiger Schirmpilz	*Cystolepiota agg.*
Riesenschirmpilze	***Macrolepiota spec.***
Genaue Kenntnis folgender Arten:	
Parasolpilz	*Macrolepiota procera*
Safran-Riesenschirmpilz	*Macrolepiota rachodes*
Giftiger Riesenschirmpilz	*Macrolepiota venenata*
Körnchenschirmlinge	***Cystoderma spec.***

Tintlinge	***Coprinus spec.***
Genaue Kenntnis folgender Arten:	
Schopf-Tintling	*Coprinus comatus*
Grauer Faltentintling	*Coprinus atramentarius*
Glimmer-Tintling	*Coprinus micaceus*
Gesäter Tintling	*Coprinus disseminatus*
Düngerlinge	***Panaeolus spec.***
Genaue Kenntnis folgender Arten:	
Behangener Düngerling	*Panaeolus campanulatus*
Heudüngerling	*Panaeolus foenisecii*
Dunkelrandiger Düngerling	*Panaeolus cinctulus*
Faserlinge, Mürblinge, Zärtlinge, Saumpilze	***Psathyrella spec.***
Genaue Kenntnis folgender Arten:	
Behangener Faserling	*Psathyrella candolleana*
Tränender Saumpilz	*Psathyrella velutina*
Weißstieliges Stockschwämmchen	*Psathyrella piluliformis*
Büscheliger Zärtling	*Psathyrella multipedata*
Rötlinge	***Entoloma spec.***
Genaue Kenntnis folgender Untergattungen und Arten:	
Ritterlingsähnliche Rötlinge	*Untergattung Entoloma*
Helmlingsartige Rötlinge	*Untergattng Nolanea*
Riesen-Rötling	*Entoloma sinuatum*
Frühlings-Rötlinge	*Entoloma vernum u.ä.*
Dachpilze, Scheidlinge, Räslinge	***Pluteus spec., Volvarielle spec., Clitopilus spec.***
Genaue Kenntnis der Gattungen und der Art:	
Mehl-Räsling	*Clitopilus prunulus*
Rüblinge	***Collybia spec., Rhodocollybia spec.***
Genaue Kenntnis folgender Arten:	
Butter-Rüblinge	*Collybia butyracea agg.*
Waldfreundrübling	*Collybia dryophila*
Brennender Rübling	*Collybia peronata*
Rillstieliger Rübling	*Collybiy distorta*
Spindeliger Rübling	*Collybia fusipes*
Raslinge	***Lyophyllum spec.***
Genaue Kenntnis folgender Sektionen:	
Büschel-Raslinge	*Sekt. Difformia*
Einzel-Raslinge	*Sekt. Lyophyllum*
Genaue Kenntnis folgender Art:	
Weißer Rasling	*Lyophyllum connatum*
Hallimasch	***Armillariella spec.***
Genaue Kenntnis der Gattung	
Helmlinge	***Mycena spec.***
Genaue Kenntnis von Sektionen und Arten:	
Milchflusshelmlinge	*Sekt. Lactipedes*
Rettichhelmlinge	*Sekt. Purae*

Schwindlinge	***Marasmius spec.***
Genaue Kenntnis der Gattung und folgender Art:	
Nelkenschwindling	*Marasmius oreades*
Stinkschwindlinge	***Micromphale spec.***
Genaue Kenntnis der Gattung	
Saftlinge, Schnecklinge	***Hygrophoraceae***
Genaue Kenntnis der Gattungen und folgender Arten:	
Kegeliger Saftling	*Hygrocybe conica*
März-Schneckling	*Hygrophorus marzuolus*
Natternstieliger Schneckling	*Hygrophorus olivaceoalbus*
Pustelschneckling	*Hygrophorus pustulatus*
Kremplinge	***Paxillus spec., Tapinella spec.***
Genaue Kenntnis der Arten:	
Kahler Krempling	*Paxillus involutus*
Erlen-Krempling	*Paxillus rubicundulus*
Samtfuß-Krempling	*Tapinella atromentosa*
Muschel-Krempling	*Tapinella panuoides*
Schmierlinge	***Gomphidius spec.***
Genaue Kenntnis der Gattung	
Röhrlinge	***Boletaceae***
Genaue Kenntnis der einzelnen Gattungen und häufiger repräsentativer Arten	
Täublinge	***Russula spec.***
Genaue Kenntnis der Sektionen:	
Speise- und Frauen-Täublinge	*Sect. Heterophylaene s.l.*
Ledertäublingsartige	*Sect. Polychromae*
Graustieltäublingsartige	*Sect. Decolorantes*
Speitäublinge	*Sect. Emeticinae*
Hartfleischtäublinge	*Sect. Compactae*
Weißtäublinge	*Sect. Plorantinae*
Säufernasen	*Sect. Sardoninae*
Milchlinge	***Lactarius spec.***
Genaue Kenntnis der Sektionen:	
Reizker	*Sect. Dapetes*
Rußmilchlinge	*Sect. Plinthogali*
Weißmilchlinge	*Sekt. Albati*
Fransenmilchlinge	*Sekt. Scrobiculati* u.ä.
Trockene, irgendwie braune Arten	Verwandtschaftskreise *Lactarius rufus, L. theiogalus, L. volemus, L. helvus*
Pfifferlingsartige	***Cantharellus spec.***
Genaue Kenntnis aller geläufigen Arten	
Schweinsohr	***Gomphus clavatus***
Krause Glucke	***Sparassis crispa***
Stachelpilze	***Hydnum spec., Sarcodon spec., Hydnellum spec., Phellodon spec.***
Genaue Kenntnis aller geläufigen Arten	

Keulen, Korallen	***Clavaria spec., Ramaria spec.***
Genaue Kenntnis der Gattungen	
Porlinge	
Genaue Kenntnis folgender Gattungen:	
Seitlinge	*Pleurotus*
Stielporlinge	*Polyporus*
Schichtporlinge	*Fomitopsis*
Trameten	*Trametes*
Schwefelporling	*Laetiporus*
Schafporling u. Verwandte	*Scutiger, Albatrellus*
Wurzelschwamm	*Heterobasidion*
Zunderschwamm	*Fomes*
Zinnoberschwamm	*Pycnoporus*
Zimtporling	*Hapalopilus nidulans*
Hautporlinge	*Piptoporus*
Büschelporlinge	*Meripilus, Grifola*
Schichtpilze	***Stereum***
Borstenscheiblinge	***Hymenochaete***
Rindenkrustenpilze	***Corticiaceae s.l.***
Grober Überblick derartiger Formenkreise	
Bauchpilze	
Grober Gattungsüberblick und genaue Kenntnis essbarer und giftiger Arten	
Becherlinge, Morcheln	***Peziza s.l., Morchella, Mitrophora, Verpa***
Genaue Kenntnis der Arten:	
Spitz- und Speise-Morchel	*Morchella conica/esculenta s.l.*
Halbfreie Morchel	*Mitrophora semilibera*
Fingerhutverpel	*Verpa conica*
Lorcheln	
Genaue Kenntnis der Arten:	
Frühjahrs-/Riesen-Lorchel	*Gyromitra esculenta/gigas*
Bischofsmütze	*Gyromita infula*
Herbstlorcheln u. Verwandte	*Helvella spec.*
Trüffel	***Tuber, Choiromyces, Terfezia***
Grober Gattungsüberblick	
Kronen-Becherling	***Sarcosphaera coronaria***
Becherlinge	***Peziza s.l.***
Grober Überblick	
Kugel- und Kohlenpilze, Holz- und Kernkeulen	***Pyrenomycetes, Xylariales, Clavicipitales***
Grober Überblick, genaue Kenntnis vom	
Mutterkornpilz	*Claviceps purpurea*

BERATUNGSPROTOKOLL

der Pilzberatung Ort: _____ Datum: _____

Name, Vorname des Pilzsachverständigen: _____

Name und Anschrift des Ratsuchenden: _____

Aus Vereinfachungsgründen greifen Sie bitte zunächst auf die auf den Folgeseiten vorgetragene Auswahl von Pilzarten zurück. Ergänzungen können – soweit möglich – ebenfalls dort vorgenommen werden. Ansonsten steht Ihnen nach wie vor die nachstehende Ausfüll-Liste zur Verfügung.

Art	***Menge***	***Speisewert***

Nicht bestimmbare Pilze: ❒ ja (_____ Arten) ❒ nein

Sind das alle Pilze ?: ❒ ja ❒ nein

Die Beratung bezieht sich nur auf die jetzt vorgelegten und erfassten Pilze.

Die als giftig erkannten Pilze sowie die nicht bestimmbaren Arten wurden einbehalten.

Besondere Funde / Bemerkungen:

_____

_____

_____

_____

_____
Unterschrift des Sachverständigen

Erklärung des Ratsuchenden (bei Vorlage tödlich giftiger Pilze erforderlich!)
Ich habe davon Kenntnis genommen, dass obige Giftpilze bei Verzehr schwere Vergiftungen, ggf. mit Todesfolge verursachen werden.

_____
Unterschrift des Ratsuchenden

Art	Menge	Wert
Agaricales		
Agaricus arvensis Weißer Anis-Champignon		E
A. campestris Wiesen-Egerling		E
A. xanthoderma ss.lato Karbol-Egerling u. verwandte Arten		G
Lepiota josserandii ss.lato Fleischrötlicher Schirmpilz u. verwandte Arten		G
Macrolepiota procera – Parasol		E
M. rachodes – Safranschirmling		E
Amanita citrina Gelber Knollenblätterpilz		G
A. excelsa – Grauer Wulstling		E
A. muscaria – Fliegenpilz		G
A. pantherina – Pantherpilz		G
A. phalloides Grüner Knollenblätterpilz		G
A. porphyria Porphyrbrauner Wulstling		G
A. rubescens – Perlpilz		E
A. vaginata Grauer Scheidenstreifling		E
A. verna Weißer Knollenblätterpilz		G
A. virosa Kegelhütiger Knollenblätterpilz		G
Coprinus atramentarius Falten-Tintling		G
C. comatus – Schopftintling		E
Cortinarius (*Cort.*) *violaceus* Dunkelviolettter Dickfuß		E
C. (*Lepr.*) *orellanus* Orangefuchsiger Raukopf		G
C. (*Myx.*) *mucosus* Heide-Schleimfuß		E
C. (*Phl.*) *praestans* – Schleiereule		E
C. (*Phl.*) *varius* Ziegelgelber Schleimkopf		E
C. (*Ser.*) *alboviolaceus* Weißviolettter Dickfuss		U
C. (*Ser.*) *anomalus* Graubräunlicher Dickfuß		U
Galerina marginata Gift-Häubling		G

Art	Menge	Wert
Hebeloma sinapizans Rettichfälbling		G
Inocybe erubescens Ziegelroter Risspilz		G
Rozites caperatus – Zigeuner		E
Clitopilus prunulus – Mehlräsling		E
Entoloma sinuatum Riesen-Rötling		G
Hygrophorus hypothejus Frost-Schneckling		E
H. marzuolus – März-Schneckling		E
H. olivaceoalbus Natternstieliger Schneckling		E
Pluteus cervinus s. l. Rehbrauner Dachpilz		E
Hypholoma capnoides Rauchblättriger Schwefelkopf		E
H. fasciculare Grünblättriger Schwefelkopf		G
H. sublateritium Ziegelroter Schwefelkopf		G
Kuehneromyces mutabilis Stockschwämmchen		E
Pholiota squarrosa Sparriger Schüppling		U
Psilocybe semilanceata Spitzkegeliger Kahlkopf		G
Armillaria mellea s. l. Hallimasche		(E)
Calocybe gambosa Mai-Ritterling		E
Clitocybe dealbata etc. Feld-Trichterling u. verwandte Arten		G
C. nebularis Graukappe, Nebeltrichterling		(E)
Flammulina velutipes Samtfuß-Rübling		E
Laccaria laccata etc. Lacktrichterlinge		E
L. nuda – Violetter Rötelritterling		E
Marasmius oreades – Feld-schwindling, Nelkenschwindling		E
Mycena pura – Rettich-Helmling		G
M. rosea – Rosa Rettich-Helmling		G
Tricholoma equestre – Grünling		G
T. pardalotum – Tiger-Ritterling		G

Art	Menge	Wert
T. portentosum Schwarzfaseriger Ritterling		*E*
T. saponaceum – Seifenritterling		*G*
T. terreum – Erd-Ritterling		E
Aphyllophorales		
Cantharellus cibarius ss. lato Pfifferlinge		*E*
C. tubaeformis Trompeten-Pfifferling		*E*
Craterellus cornucopioides Herbst-Trompete		*E*
Dendropolyporus umbellatus Eichhase		*E*
Gomphus clavatus – Schweinsohr		*E*
Hydnum repandum etc. Semmel-Stoppelpilz u. verwandte Arten		*E*
Pleurotus ostreatus Austern-Seitling		*E*
Ramaria pallida Bauchwehkoralle, Blasse K.		*G*
Sparassis crispa – Krause Glucke		*E*
Boletales		
Boletus calopus Schönfuß-Röhrling		*U*
B. edulis etc. – Steinpilze		E
B. erythropus Flockenstieliger Hexenröhrling		*(E)*
B. luridus Netzstieliger Hexenröhrling		*G*
B. satanas Satans-Röhrling		*G*
Leccinum rufum etc. Rotkappen-Arten		*E*
L. scabrum ss. str. Gemeiner Birkenpilz		*E*
Suillus granulatus Körnchenröhrling		*E*
S. grevillei – Goldröhrling		*E*
S. luteus – Butterpilz		*(E)*
Tylopilus felleus Gallenröhrling		*U*
Xerocomus badius Maronenröhrling		*E*
X. chrysenteron etc. Rotfußröhrling-Arten		*E*

Art	Menge	Wert
X. subtomentosus Ziegenlippe		*E*
Gomphidius glutinosus Kuhmaul, Gr. Gelbfuß		*E*
Hygrophoropsis aurantiaca Falscher Pfifferling		*(E)*
Paxillus involutus s. l. Kahler Krempling		*G*
Russulales		
Lactarius deliciosus u. Verw. Echte Reizker		*E*
L. helvus Bruch-Milchling, Maggipilz		*G*
L. necator Mörder-, Tannen-Reizker		*G*
L. volemus – Brätling		*E*
Russula cyanoxantha Frauen-Täubling		*E*
R. emetica ss.lato Speitäublinge		*G*
R. fellea – Gallentäubling		*G*
R. mustelina Wiesel-Täubling		*E*
R. ochroleuca Ockergelber Täubling		*E*
R. vesca – Speisetäubling		*E*
R. virescens Grüngefelderter Täubling		*E*
Gastromycetes		
Calvatia excipuliformis Beutelstäubling		*E*
Langermannia gigantea Riesenbovist		*E*
Lycoperdon perlatum Flaschenstäubling		*E*
Scleroderma div. Arten Kartoffelboviste		*G*
Ascomycetes		
Gyromitra esculenta Frühjahrslorchel		*G*
Morchella conica var. *conica* Spitzmorchel		*E*
M. esculenta – Speisemorchel u. verw. Arten		*E*

PILZBERATUNG / PILZAUFKLÄRUNG

Jahresbericht für das Jahr _____ Bereich: _____

Name, Vorname des Pilzsachverständigen: _____

Straße: _____ PLZ, Wohnort: _____

Telefon/Fax: _____ E-Mail: _____

1. Allgemeines:

Welches Amt Ihrer Stadt / welche Stelle unterstützt Sie bei Ihrer Tätigkeit ?

_____

Werden Pilzberatungstermine in der Lokalzeitung veröffentlicht? ❒ Ja ❒ Nein

Wieviele Medienveranstaltungen wurden betreut/durchgeführt?

Presse:_____ Rundfunk:_____ Fernsehen:_____

2. Beratertätigkeit im abgelaufenen Jahr:

Anzahl der Beratungen: _____

Anzahl der Bestimmungen: _____

Anzahl der aus Sammelgut aussortierten Giftpilze: _____

darunter Grüner / Weißer Knollenblätterpilz: _____

3. Zusammenarbeit mit Krankenhäusern:

Wie oft wurden Sie von einem Krankenhaus konsultiert ? _____ mal

4. Erkrankungen nach Verzehr von Pilzen:

Erkrankungsursache	Anzahl der Fälle	dabei Erkrankte	davon Todesfälle
Amanita phalloides			
Amanita pantherina			
Andere Amanita-Arten			
Paxillus involutus			
Cort. orellanus u. Verwandte			
Weiße Clitocybe-Arten			
Inocybe-Arten			
Agaricus xanthoderma u. Verwandte			
Arten mit halluzinogener Wirkung			
Arten mit Coprinus-Syndrom			
Roh giftige Arten			
Sonstige Giftpilze, Art:			
Unechte Pilzvergiftungen			
Nicht geklärte Fälle			

5. Aufklärungstätigkeit:

Tätigkeit	Anzahl	Ort / Anlass	Alleine	Mitveranstalter
Vorträge, Lehrgänge:				
Gesamtzahl der Teilnehmer / Besucher im Berichtszeitraum: _____				
Wanderungen, Exkursionen:				
Gesamtzahl der Teilnehmer / Besucher im Berichtszeitraum: _____				
Ausstellungen:				
Gesamtzahl der Teilnehmer / Besucher im Berichtszeitraum: _____				
Zusammenarbeit mit Schulen:	**Anzahl**	**Art der Zusammenarbeit**		
Gesamtzahl der Teilnehmer / Besucher im Berichtszeitraum: _____				

6. Bemerkungen:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Richtlinie der Deutschen Gesellschaft für Mykologie e.V. (*DGfM*) für Referenten*DGfM*

vom 22. Mai 2003

Referenten*DGfM* ...

- **sind Bindeglieder zwischen dem Präsidium der *DGfM* und den Pilzsachverständigen*DGfM*.**
- **sind von der *DGfM* autorisiert, Pilzsachverständige*DGfM* auszubilden, zu prüfen und weiterzubilden.**
- **vertreten die Interessen der *DGfM* in der Öffentlichkeit im Allgemeinen gegenüber Institutionen und Lehreinrichtungen (z.B. Volkshochschulen, Naturschutzverbänden und Behörden), soweit dies nicht Aufgaben des Präsidiums der *DGfM* betrifft. Sie sind jedoch keine autorisierten Sprecher der *DGfM*.**
- **haben über den Kenntnisstand des Pilzsachverständigen*DGfM* hinausgehend die unten aufgeführten Fähigkeiten und Fertigkeiten.**
  Die Fähigkeiten werden vor einem Ausschuss des Präsidiums der ***DGfM*** unter Beweis gestellt. Erst dann kann vom Präsidium der Referentenstatus verliehen werden. Bei groben Verstößen gegen Satzung und Geist der ***DGfM*** und bei Verstößen gegen diese Richtlinie kann der Referentenstatus vom Präsidium widerrufen werden.
- **sind verpflichtet, sich mindestens einmal innerhalb von 6 Jahren weiter zu bilden.**
  Dies geschieht durch die Teilnahme an von der ***DGfM*** ausgewiesenen Kolloquien, die zumindest anlässlich der im zweijährigen Turnus stattfindenden Internationalen Tagung der ***DGfM*** durchgeführt werden.

Mindestanforderungen an die Referenten*DGfM*

1. **Artenkenntnis und Befähigung zur (Gift-)Pilzbestimmung**
   Genaue Kenntnis der in der Anlage 1 der „Richtlinien für die Ausbildung, Prüfung und Fortbildung von Pilzsachverständigen*DGfM*" genannten Gruppen und Arten mit ihren wichtigsten makro- und mikroskopischen Merkmalen (Sporenformen, -Reaktionen und -Ornamentationen sowie auffällige Zystidenverhältnisse, Huthautstrukturen usw.). Besonderer Wert wird auf die Morphologie und Anatomie der Giftpilze gelegt.
   Zugang zu einem Mikroskop und sachkundiger Umgang damit werden ebenso vorausgesetzt wie die Anwendung von Färbemitteln und mikrochemischen Reagenzien.
2. **Fragen zum Lebensmittel- und Marktrecht**
   Kenntnis der befassten Teile im Deutschen Lebensmittelbuch und der tangierenden Naturschutzbestimmungen.
3. **Grundlegende Kenntnisse der mykologischen Standortkunde**
   (Kartierungsprogramme, Biozönosen, Gehölzkunde, Zeigerpflanzen usw.)
4. **Fähigkeit zur Vermittlung der nachgewiesenen Kenntnisse in allgemeinverständlicher Form.**

Diese Mindestanforderungen müssen nicht nur beherrscht, sondern auch in laienverständlicher Form erläutert werden können.

Eingangsprüfung und Weiterbildung

Bei der Eingangsprüfung werden in einem Prüfungsgespräch die in den Mindestanforderungen definierten Kenntnisse abgefragt. Dazu können auch die praktische Anwendung des Mikroskops, der Einsatz von Literatur und die Behandlung von Frischmaterial gehören.

Das Prüfungsgespräch wird vor einem Ausschuss des Präsidiums durchgeführt, der über die Befähigung des Kandidaten befindet. Das Ergebnis wird dem Kandidat im Anschluss mitgeteilt und schriftlich bestätigt.

Kolloquium

Das Fortbildungskolloquium informiert über neuere Entwicklungen in der Systematik, Anatomie, Ökologie, Toxikologie, lebensmittel- und naturschutzrechtlicher Fragen.

Rechtlicher Hinweis

Diese Richtlinie ist urheberrechtlich geschützt auf der Grundlage des *Gesetzes über Urheberrecht und verwandte Schutzrechte (UrhG)* vom 9. Sept. 1965, BGBl I 1965, 1273 in der zur Zeit geltenden Fassung.

4. Satzung der Deutschen Gesellschaft für Mykologie e.V. (*DGfM*)

Neufassung vom 29.9.2002

§ 1 **Name, Sitz, Rechtsform, Geschäftsjahr**

1. Der Verein führt den Namen „Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V." (***DGfM***) – im folgenden kurz ***DGfM*** genannt.
2. Der Verein ist am 25. August 1921 unter dem Namen „Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde" gegründet worden und ist mit Satzungsänderung vom 1.10.1977 in „Deutsche Gesellschaft für Mykologie" umbenannt worden. Im internationalen Gebrauch kann die Bezeichnung „German Mycological Society" verwendet werden.
3. Die ***DGfM*** hat ihren Sitz in Karlsruhe und ist dort in das Vereinsregister unter der Nummer VR 743 eingetragen. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Karlsruhe.
4. Das Geschäftsjahr ist das Kalenderjahr.

§ 2 **Ziele und Aufgaben**

1. Die ***DGfM*** versteht sich als Interessenvertreter aller Mykologen und Pilzfreunde Deutschlands und somit aller Berufs- und Freizeitmykologen. Sie bietet sich als solcher allen mykologisch ausgerichteten Verbänden, Vereinen und Arbeitsgemeinschaften an. In ihr finden professionelle Mykologen (Wissenschaftler der Universitäten und Fachhochschulen, öffentlicher Institute und der freien Wirtschaft) sowie Freizeitforscher, Pilzfreunde, Naturschützer und Pilzzüchter Unterstützung und eine fachspezifische Vertretung.
2. Die ***DGfM*** ist der Erforschung des Artenbestandes mitsamt seinen ökologischen Zusammenhängen, der Systematik und Taxonomie von Pilzen verpflichtet. Sie unterstützt lokale und regionale Abeitsgruppen und Vereine, die sich mykologischen Themen widmen und fördert die Zusammenarbeit mit in- und ausländischen Vereinigungen gleicher Zielsetzung.

3. Die *DGfM* vertritt als nicht-staatliche Organisation den Natur- und Biotopschutz, berät Behörden und unterstützt die Erstellung von Lehrplänen und Lehrmaterial über Pilze. **Sie versteht sich als zuständig in Fragen des Arten- und Biotopschutzes von Pilzen.** Sie betreibt aktive Öffentlichkeitsarbeit, beispielsweise mit Vorträgen, 'Pilzwanderungen', Beteiligung am 'Tag der Artenvielfalt', Auswahl und Bekanntgabe des 'Pilz des Jahres'.
4. Die *DGfM* bearbeitet mit Hilfe von Fachbeiräten für die Mykologie wichtige Themenbereiche (siehe § 12).
5. Die *DGfM* fördert den nationalen und internationalen Gedankenaustausch durch regelmäßige Tagungen, durch die Herausgabe der **Zeitschrift für Mykologie** mit ihrem beigeschlossenen, vereinsbezogenen Publikationsorgan ***DGfM*-Mitteilungen**, durch die Serie **Beihefte zur Zeitschrift für Mykologie** sowie durch das Journal **Mycological Progress**. Als schnelles und modernes Vermittlungsorgan dient der *DGfM* eine **Homepage** im Internet. Die *DGfM* führt ein Archiv der eigenen Publikationen.
6. Die *DGfM* bildet in von ihr anerkannten Einrichtungen die **Pilzsachverständigen** aus, prüft sie und bietet Fortbildungsveranstaltungen an. Diese gelten für Pilzsachverständige als verpflichtende Maßnahmen. Eine Prüfungsordung regelt Verlauf der Ausbildung und Prüfung. Die bestandene Abschlussprüfung befähigt zur öffentlichen Beratung (in Schulen, Volkshochschulen, Verbänden, Pilzberatungsstellen) bezüglich Essbarkeit und Giftwirkung von Pilzen und ihrer Rolle für Mensch und Umwelt. Die Pilzsachverständigen sind zur Marktpilzkontrolle befähigt, halten Vorträge und leiten Exkursionen ('Pilzwanderungen'). Die *DGfM* strebt die staatliche Anerkennung der Pilzsachverständigen an.
7. Die *DGfM* koordiniert die Ausbildung **„Universitätsgeprüfter Fachberater für Mykologie"**. Das Curriculum, an staatlichen oder von der *DGfM* anerkannten Institutionen angeboten, soll zu vielfältigen Gutachtertätigkeiten über Pilzbefall in/an Bauten, über Pilze in Kliniken, Nahrungsmitteln, an Werkstoffen und Kunstgegenständen befähigen. Sie beraten in ökologischen, agrarwirtschaftlichen und forstwirtschaftlichen Fragen. Eine Prüfungsordung regelt den Verlauf von Ausbildung und Prüfung.

§ 3 **Grundsätze der Tätigkeit (Gemeinnützigkeit)**

1. Die *DGfM* verfolgt ausschließlich und unmittelbar gemeinnützige Zwecke im Sinne des Abschnitts „Steuerbegünstigte Zwecke" der Abgabenordnung (AO).
2. Der Verein ist selbstlos tätig; er verfolgt nicht in erster Linie eigenwirtschaftliche Zwecke.
3. Mittel des Vereins dürfen nur für die satzungsmäßigen Zwecke verwendet werden. Die Mitglieder erhalten keine Zuwendungen aus Mitteln des Vereins.
4. Es darf keine Person durch Ausgaben, die dem Zwecke der Körperschaft fremd sind, oder durch unververhältnismäßig hohe Vergütungen begünstigt werden.
5. Die *DGfM* ist parteipolitisch neutral und vertritt den Grundsatz religiöser und weltanschaulicher Toleranz.

§ 4 **Mitgliedschaft**

1. Die *DGfM* hat ordentliche Mitglieder sowie Ehrenmitglieder.
2. Ordentliche Mitglieder können werden:

- natürliche Personen des In- und Auslandes,
- juristische Personen, Institute, alle Vereinigungen und Institutionen, die die Bestrebungen der ***DGfM*** fördern, unter Nennung eines Vertreters.

3. Ehrenmitglied kann werden, wer sich um die Mykologie oder um die ***DGfM*** in besonderem Maße verdient gemacht hat. Ein Ehrenmitglied wird mit einfacher Stimmenmehrheit durch die Mitgliederversammlung gewählt.

§ 5 **Aufnahme**

1. Anträge auf Mitgliedschaft sind schriftlich an das Präsidium zu richten.
2. Über die Aufnahme entscheidet das Präsidium. Ein Aufnahmeantrag kann ohne Angabe von Gründen abgelehnt werden.
3. Im Falle einer Ablehnung ist eine Beschwerde innerhalb einer Frist von 1 Monat möglich, über welche die nächste ordentliche Mitgliederversammlung endgültig entscheidet.

§ 6 **Beendigung der Mitgliedschaft**

1. Die Mitgliedschaft erlischt durch:
   a) Tod.
   b) Austritt. Dieser muss schriftlich erklärt werden, und zwar unter Einhaltung einer Frist von 3 Monaten zum Schluss eines Geschäftsjahres.
   c) Streichung. Diese kann der Vorstand beschließen, wenn ein Mitglied mit mehr als einem Jahresbeitrag trotz zweimaliger schriftlicher Mahnung im Verzug ist.
   d) Ausschluss. Diesen kann die Mitgliederversammlung beschließen, wenn sich ein Mitglied schuldhaft grob vereinsschädigend verhält.
2. Der Austritt aus der ***DGfM*** hebt die Verpflichtung zur Zahlung fällig gewordener Beiträge nicht auf.

§ 7 **Rechte und Pflichten der Mitglieder**

1. Die Mitglieder haben Sitz und Stimme in der Mitgliederversammlung, haben das Recht, an den Veranstaltungen der ***DGfM*** teilzunehmen und erhalten regelmäßig kostenlos die „Zeitschrift für Mykologie“ mit den ***DGfM***-Mitteilungen.
2. Jedes Mitglied und die Ehrenmitglieder sind wahlberechtigt und wählbar.
3. Die Mitglieder zahlen einen Beitrag, dessen Höhe von der Mitgliederversammlung in der Beitragsordnung festgelegt wird.
4. Der Vorstand kann in besonderen Fällen den Beitrag teilweise oder ganz erlassen.

§ 8 **Ordnungen**

Für die Mitglieder der ***DGfM*** gelten außer dieser Satzung noch folgende Ordnungen, die nicht Bestandteil dieser Satzung sind:

1. Geschäftsordnung für die Mitgliederversammlung,
2. Beitragsordnung,
3. Ordnung zur Ausbildung, Prüfung und Fortbildung von Pilzsachverstandigen der ***DGfM***,

4. Prüfungsordnung für den „Universitätsgeprüften Fachberater für Mykologie“
5. Geschäftsordnung für das Präsidium,
6. Geschäftsordnung für die Fachbeiräte.

Die Ordnungen unter 1. und 2. werden von der Mitgliederversammlung mit einfacher Mehrheit der erschienenen Mitglieder beschlossen bzw. geändert. Die Ordnungen unter 3., 4., 5. und 6. werden vom Präsidium beschlossen.

§ 9 **Organe des Vereins**

Die Organe des Vereins sind:

1. die Mitgliederversammlung,
2 das Präsidium.

§ 10 **Mitgliederversammlung**

1. Die Mitgliederversammlung ist das oberste Organ der ***DGfM***. Mitglieder ab 16 Jahren und Ehrenmitglieder haben je eine Stimme. Eine Stimmenübertragung in der Mitgliederversammlung ist nicht möglich. Juristische Personen entsenden einen stimmberechtigten Vertreter.
2. Der Präsident beruft die Mitgliederversammlung ein, wenn dies erforderlich ist, mindestens aber alle 2 Jahre. Sie ist vom Präsidenten schriftlich oder durch Veröffentlichung in den ***DGfM***-Mitteilungen unter Mitteilung der vom Präsidium aufgestellten Tagesordnung unter Einhaltung einer Ladungsfrist von einem Monat einzuberufen.
   Anträge der Mitglieder zur Mitgliederversammlung können schriftlich mit Begründung bis spätestens zwei Wochen vor dem Termin der Mitgliederversammlung beim Schriftführer eingereicht werden.
3. Die Leitung in der Mitgliederversammlung übernimmt der Präsident, im Falle seiner Verhinderung ein Mitglied des Präsidiums in der Reihenfolge wie in § 11 Abs. 1 aufgeführt oder ein von der Mitgliederversammlung gewählter Vertreter.
4. Die Mitgliederversammlung ist beschlussfähig, wenn mindestens 25 Stimmberechtigte anwesend sind. Ist die Mitgliederversammlung nach Abs. 4 nicht beschlussfähig, so kann mit derselben Tagesordnung gemäß Abs. 2 eine neue Mitgliederversammlung einberufen werden, die ohne Rücksicht auf die Zahl der anwesenden stimmberechtigten Mitglieder beschlussfähig ist.
5. Eine außerordentliche Mitgliederversammlung ist einzuberufen
   a) auf Beschluss des Präsidiums,
   b) auf schriftlichen unter Angabe der Gründe gestellten Antrag von mindestens einem Zehntel der Mitglieder.

   Die Einberufung muss unverzüglich nach den Vorschriften des Abs. 2 erfolgen. Der außerordentlichen Mitgliederversammlung stehen die gleichen Befugnisse zu wie der ordentlichen.
6. Die Mitgliederversammlung fasst ihre Beschlüsse mit einfacher Stimmenmehrheit der erschienenen Mitglieder. Für die Feststellung der Stimmenmehrheit ist allein das Verhältnis der abgegebenen Ja- zu den Neinstimmen maßgebend; Stimmenthaltung und ungültige Stimmen bleiben außer Betracht.

   Beschlüsse über Satzungsänderungen bedürfen einer Zwei-Drittel-Mehrheit der erschienenen Stimmberechtigten. Satz 2 dieses Absatzes gilt entsprechend.

7. Die Durchführung von Wahlen regelt die Geschäftsordnung für Mitgliederversammlungen.
8. Aufgaben der Mitgliederversammlung sind:
   a) Entgegennahme des Rechenschaftsberichtes des Präsidiums und dessen Entlastung.
   b) Wahl des Präsidiums.
   c) Wahl der Kassenprüfer.
   d) Beschlussfassung über Änderung der Satzung und der Geschäftsordnung für Mitgliederversammlungen.
   e) Festsetzung von Beiträgen.
   f) Ernennung von Ehrenmitgliedern und Ehrenpräsidenten.
   g) Beschlussfassung über die Auflösung des Vereins.
9. Über jede Mitgliederversammlung ist eine Niederschrift anzufertigen. Sie ist vom Schriftführer oder einem Stellvertreter und dem Leiter der Mitgliederversammlung zu unterzeichnen.

§ 11 Präsidium

1. Das Präsidium besteht aus:
   Präsident,
   zwei Vizepräsidenten,
   Schriftführer,
   Schatzmeister,
   Beauftragter für Pilzsachverständige,
   Beauftragter für Öffentlichkeitsarbeit,
   Beauftragter für Naturschutzfragen und Jugendarbeit.

   Es wird für die Dauer von 2 Jahren gewählt.
2. Das Präsidium im Sinne des § 26 BGB besteht aus Präsident, zwei Vizepräsidenten, Schriftführer und Schatzmeister (geschäftsführendes Präsidium).
3. Das geschäftsführende Präsidium führt die Geschäfte der ***DGfM*** und verwaltet das Vereinsvermögen. Zur Gültigkeit rechtsgeschäftlicher Erklärungen ist die Mitwirkung des Präsidenten oder eines Vizepräsidenten jeweils in Gemeinschaft mit einem weiteren Präsidiumsmitglied des geschäftsführenden Präsidiums erforderlich und ausreichend.
4. Sitzungen des Präsidiums werden vom Präsidenten, im Falle seiner Verhinderung von einem Vizepräsidenten einberufen. Das Präsidium ist mit mehr als der Hälfte seiner Mitglieder beschlussfähig. Den Vorsitz führt der Präsident, im Falle seiner Verhinderung einer der beiden Vizepräsidenten. Das Präsidium beschließt mit einfacher Mehrheit der abgegebenen Stimmen. Bei Stimmengleichheit entscheidet die Stimme des Präsidenten.
5. Das Präsidium bleibt bis zur Neu- oder Wiederwahl im Amt. Scheiden bis zu zwei Präsidiumsmitglieder während der Amtszeit aus, so kann sich das Präsidium für den Rest der Amtszeit durch Wahl neuer Mitglieder ergänzen. Bei der nächsten Mitgliederversammlung muss jedoch eine Neuwahl vorgenommen werden. Scheiden mehr als zwei Präsidiumsmitglieder aus, so hat die Neuwahl des gesamten Präsidiums durch eine außerordentliche Mitgliederversammlung unverzüglich zu erfolgen.
6. Das Präsidium ist berechtigt, ständig oder von Fall zu Fall Fachbeiräte einzusetzen und diesen Sonderaufgaben zu übertragen. Mitglieder des Präsidiums können ihnen angehören. Die Sprecher der Fachbeiräte werden zumindest einmal pro Jahr zur Präsidiumssitzung eingeladen, um über den Fortgang der Arbeiten berichten zu können.

§ 12 Fachbeiräte

1. Das Präsidium entscheidet über die Einsetzung eines Fachbeirates und legt den Themenbereich fest, der sich an den Zielen der ***DGfM*** orientieren muss. Solche Fachbeiräte werden aufgabenorientiert bezeichnet, wie etwa „Fachbeirat Pilzflora Deutschland" oder „Fachbeirat für Lehr- und Lernmittel", etc.
2 Das Präsidium bittet zwei bis drei Mitglieder der ***DGfM***, den Fachbeirat als Leitungsgremium eigenverantwortlich zu führen. Dieses Leitungsgremium kann je nach Bedarf weitere Mitglieder, aber auch Experten außerhalb der ***DGfM*** zur Mitarbeit einbeziehen. Das Leitungsgremium bestimmt aus seinen Reihen einvernehmlich einen Sprecher.
3. Die Sprecher werden zumindest einmal pro Jahr zur Vorstandssitzung eingeladen. Neben dem Fortgang der Arbeit sollen auch weitere Ziele und eventuell nötige Kursänderungen besprochen werden.
4. Nach erfolgreicher Bearbeitung der Thematik, oder wenn das Präsidium zu der Ansicht kommt, die Thematik sei aus wichtigen Gründen nicht mehr zu verfolgen, wird auf Beschluss des Präsidiums der Fachbeirat aufgelöst.

§ 13 Landes- und Regionalbeauftragte

1. Um die Tätigkeit der Vereine und Arbeitsgemeinschaften effizienter zu gestalten, kann das Präsidium der ***DGfM*** insbesondere auf Anregung eines Vereins oder einer Arbeitsgemeinschaft einen ***DGfM***-Beauftragten für die betreffende Region benennen. Der Beauftragte ist dem ***DGfM***-Präsidium rechenschaftspflichtig.
2. Der ***DGfM***-Beauftragte ist Ansprechpartner der Arbeitsgemeinschaften und Vereine in der betreffenden Region. Er pflegt den Kontakt zu Behörden und Ämtern und berät die Vereine und Arbeitsgemeinschaften in fachlichen und organisatorischen Fragen.

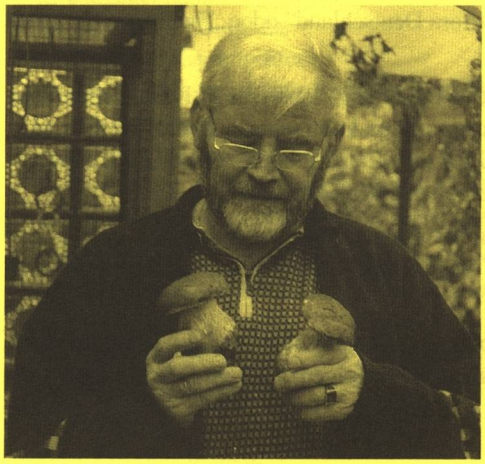
§ 14 Kassenprüfer

Jede ordentliche Mitgliederversammlung wählt zwei Kassenprüfer, denen jederzeit eine Überprüfung der Kassenführung der ***DGfM*** zu gewähren ist. Sie haben auf der nächsten ordentlichen Mitgliederversammlung über das Ergebnis ihrer Prüfung zu berichten.

§ 15 Auflösung

1. Über die Auflösung der ***DGfM*** kann nur eine außerordentliche Mitgliederversammlung beschließen, zu der die Mitglieder unter schriftlicher Ankündigung des Versammlungszweckes und Einhaltung einer Ladungsfrist von acht Wochen einzuladen sind. Ein Auflösungsbeschluss bedarf zu seiner Wirksamkeit einer Drei-Viertel-Mehrheit der erschienenen Mitglieder.
2. Bei Auflösung des Vereins fällt das Vereinsvermögen an eine Körperschaft des öffentlichen Rechts oder eine andere steuerbegünstigte Körperschaft zwecks Verwendung zur Förderung von Wissenschaft und Forschung.
3. Der Empfänger muss das Vereinsvermögen im Benehmen mit dem zuständigen Finanzamt ausschließlich und unmittelbar gemeinnützig verwenden.

5. Umweltschutzpreis für niedersächsischen Pilzsachverständigen



Am 9. Dezember ehrte die niedersächsische Stadt Gifhorn in einer Feierstunde des Rates das *DGfM*-Mitglied und Pilzsachverständigen **Detlef Emgenbroich** mit dem Umweltschutzpreis der Stadt Gifhorn 2002. Zusammen mit weiteren Preisträgern, die ebenfalls in der Umweltschutzarbeit engagiert sind, wurde der Gifhorner mit einem Geldpreis für sein engagiertes Eintreten in Sachen Pilzschutz ausgezeichnet.

Lange Jahre pilzkundlicher Einzelkämpfer, stieß der Gifhorner 1996 zur Mykologischen Arbeitsgemeinschaft Braunschweig und stellte seine andere Leidenschaft, die Fossilien, von nun an zurück. Er entdeckte die Ascomyceten und das Mikroskop. Fast nebenbei baute er seine Diasammlung auf über 2000 Dias von 800 Arten aus. Im Jahr 2000 legte Emgenbroich auf Anhieb die Prüfung zum *DGfM*-Pilzsachverständigen in der Schwarzwälder Pilzlehrschau ab.

Für die Nominierung gab es Gründe genug: Vorträge und Exkursionen für **BUND** und Volkshochschule, sein besonderes Engagement in der „Schule für Füchse", einem Verein, der die Umweltbildung insbesondere für Kinder auf seine Fahne geschrieben hat, die Erfassung der Pilzarten des Landkreises am Beispiel von 9 ständig kartierten Messtischblättern, die Zusammenarbeit mit den Revierförstern zugunsten der Standorterhaltung von Pilzarten. 700 Arten, davon 117 nach der Roten Liste Niedersachsens und Bremens gefährdet, hat der 61jährige in seinen unter Dauerbeobachtung stehenden Messtischblättern bisher festgestellt. Alle Daten stehen z. B. dem Niedersächsischen Landesamt für Ökologie, den Forst- und den kommunalen Behörden zur Verfügung und gehen auch der *DGfM* zu. Wichtig für den VW-Vorruheständler aus dem Bereich Controlling ist neben der genauen Datenerfassung der Kontakt zu Menschen. Im Jahr 2001 führte er 118 Beratungen ehrenamtlich und kostenfrei durch und ersparte so vielen Pilzsammlern gesundheitliche Schäden und den Krankenversicherungen viel Geld. Dafür bekam er viele Pilzarten und ihre Standorte frei Haus geliefert.

Noch 1991 nannte der damalige Umweltminister von Baden-Württemberg, Dr. Erwin Vetter, die Pilze die „Vergessenen" der Natur. Durch langfristiges und engagiertes Bemühen Einzelner oder Gruppen und jeder auf seinem Gebiet, scheinen Öffentlichkeit und Offizielle immer mehr die Pilze als unverzichtbaren Teil der Natur wahrzunehmen. German J. Kriegsteiner, Heinz Engel, Irmgard und Willi Sonneborn, Karin Montag, Klaus und Knut Wöldecke, Detlef Emgenbroich sind nur einige, die mir hier beispielhaft einfallen. Die Auszeichnungen kommt den einzelnen zugute, in ihrer Wirkung insgesamt kommen sie aber sicherlich auch den Pilzen zugute. Fazit: Nicht nur Gutes tun, sondern auch darüber sprechen.

Harry Andersson

6. Heinz Engel zum Jubiläum

Es ist kaum zu glauben. Am 04.12.2002 wurde unser Ehrenmitglied Heinz Engel aus Weidhausen bei Coburg 75 Jahre alt!

Seine Verdienste zu würdigen wäre nur die Wiederholung von längst gesagtem. Wir wissen von 30 Ehrenämtern, die er in seinem Leben bekleidet hat (Sport, Kommunalpolitik, Mykologie), und von denen er heute noch zehn (!) innehat. Aus mykologischer Sicht besondere Verdienste erwarb sich Heinz Engel durch eine Vielzahl von Publikationen, Pilzberatertätigkeit, Pilzkartierung und die Beratung von behandelnden Ärzten bei Pilzvergiftungen. Diese Aktivitäten begannen bereits im Jahre 1966. Auch im Vorstand (heute Präsidium) der ***DGfM*** arbeitete Heinz Engel acht Jahre lang mit.

Dass Heinz Engel auch heute noch mykologisch aktiv ist, beweist er durch die Ankündigung weiterer Publikationen:

- 2 Sonderhefte (25/A und 25/B) der „Pilzflora Nordwestoberfrankens",
- Sammelband 18 bis 24 der gleichen Reihe,
- überarbeitete Neuauflagen der Monografien von *Leccinum*, *Boletus* und *Suillus* & *Xerocomus*.

Für seine hervorragenden und vielfältigen Verdienste erhielt Heinz Engel bisher neun öffentliche Ehrungen, 18 Auszeichnungen und sechs Ehrenmitgliedschaften. Eine der höchsten Ehrungen, die unser Staat zu vergeben hat, ist das Bundesverdienstkreuz am Bande, das an Heinz Engel schon 1991 verliehen wurde.

Die ***DGfM*** wünscht ihrem Ehrenmitglied noch viele glückliche und gesunde Jahre, die er weiterhin in den Dienst seiner Lebensziele stellen kann.

Heinz-J. Ebert

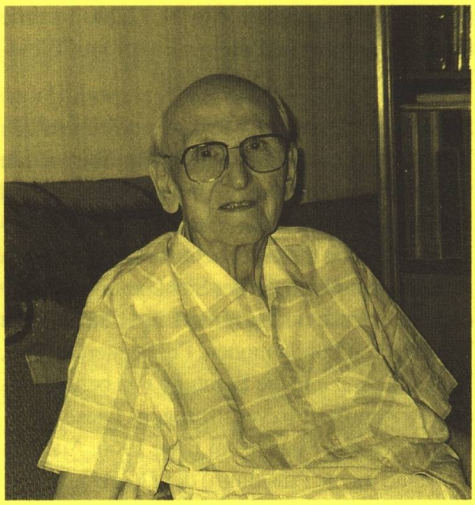
7. Fehlende Zeitschriften für das *DGfM*-Archiv

Zur Vervollständigung des Archivs der ***Deutschen Gesellschaft für Mykologie e. V.*** werden jetzt nur noch einige wenige, ältere Teile der Vereinszeitschrift benötigt. Ich würde mich freuen, wenn Sie uns helfen könnten.

Jahrgang	Erscheinungsjahr	Fehlendes
1	1922	Heft 1 und 2
2	1923	8 S. Inhaltsverzeichnis
14	1935	4 Bl. Inhaltsverzeichnis

Angebote bitte an: Peter Reil, Hochheim 5, 78662 Bösingen, Tel. 07404 /1784, p.reil@web.de

8. Hermann Ensinger erhält die Goldene Ehrennadel



Für diese neue Auszeichnung braucht es einen besonderen Anlass. Hermann Ensinger wurde die Goldene Ehrennadel (echt vergoldet!) anlässlich seines besonderen Jubiläums überreicht. Er ist der ***DGfM***, damals noch „Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde", 1952 beigetreten und war 2002 somit 50 Jahre Mitglied! Die Ehrennadel wurde Hermann Ensinger zusammen mit einem kleinen Präsent bei ihm zu Hause übergeben.

Hermann Ensinger wurde am 14.7.1909 geboren. Er ist verheiratet und hat eine Tochter sowie drei Söhne. Zuletzt war er als Lehrer in Stuttgart tätig. Zusammen mit seiner Frau Ruth lebt er in einer Wohnung im 4. Stock in Stuttgart. Aufgrund einer körperlichen Behinderung kann er im Rollstuhl sitzend die Wohnung nicht mehr verlassen. Trotzdem ist er rege und geistig absolut fit.

Seine lange Passion für die Pilze zeigt sich in einer umfangreichen Literatursammlung und wohlgeordneten Stapeln von Pilzblättern. Hier hat er sorgsam seine Funde dokumentiert, indem diese fotografiert, mikroskopiert und gezeichnet wurden. Er hatte auch regen Kontakt zu namhaften Mykologen. Es machte dem Unterzeichner wahrhaft Freude, anlässlich eines Besuchs, seine außerordentlichen Fotografien ansehen zu dürfen, die teils künstlerische Ausdruckskraft besitzen. Die von ihm aquarellierten Farbbilder von Pilzen bräuchten keinen Vergleich mit Bildern aus modernsten Publikationen zu scheuen. Sie sind detailgetreu und sorgfältig ausgeführt und hätten durchaus eine Veröffentlichung verdient.

Außer mit den Pilzen beschäftigte sich Hermann Ensinger noch mit Flechten und seit einigen Jahren sehr intensiv mit Fliegen, insbesondere mit Schwebfliegen. Auch in der Dokumentation dieser für mich fremdartigen Geschöpfe zeigt sich sein zeichnerisches Können.

Die ***DGfM*** wünscht Herrn Hermann Ensinger alles Gute und weiterhin viel Freude bei seinen naturwissenschaftlichen Studien.

Peter Reil

9. *DGfM*-Börse

Hansgerd Zielinski, Schulte-Marxloh-Str.4, 47169 – Duisburg, Tel. 0203/557152

Biete (Preise in Euro):

AMO: Beiträge zur Kenntnis der Pilze Mitteleuropas I–VIII + XII + XIII	100
Bickerich: Das praktische Pilzbuch 1948 + Bickerich/Stoll: Pilze sicher bestimmen – zusammen	20
Bötticher: Technologie der Pilzverwertung 1974 neuwertig	15
Boudier: Icones Mycologicae 1905-1910 Textband Ln. + 200 Tafeln	400
Brandrud et al.: Flora photographica (Cortinarius), Lieferung 1 bis 3 in in zwei Ringordnern	120

Breitenbach & Kränzlin: Pilze der Schweiz, Bde. 1 bis 5, neuwertig	330
Constantin-Dufour: Nouv. D. Champign.1934 3 Aufl.	40
Constantin: Atlas des Champignons 1895	25
Dörfelt & Heklau: Die Geschichte der Mykologie 1998	80
Enderle & Stangl: Beitr. Ulmer Pilzflora, Rißpilze 1980, mit Farbfotos	20
Engel et al.: Schmier- und Filzröhrlinge in Europa 1996	50
Gramberg: 2 Bde. Pilze der Heimat 1939	50
Hinterthur: Praktische Pilzkunde 3. Aufl. 1924	20
Imbach: Unsere Morcheln 1968	10
Kavina/Tvrz: Atlas hob 1946	10
Kern: Die Röhrlinge 1945	15
Kreisel: Die Lycoperdaceae der DDR 1973 + Kreisel: Grundzüge eines natürlichen Systems der Pilze 1969 – zusammen	20
Lindau: Die mikroskopischen Pilze Bd 2/1, 1922 + Die mikroskopischen Pilze Bd 2/2, 1922	50
Lindau: Die höheren Pilze 1928	40
Lohwag: Taschenbuch der wichtigsten Speise u. Giftpilze 1948	20
Lohwag: 48 Speise- u. Giftschwämme ca. 1946	30
Migula: Praktisches Pilztaschenbuch 1910 + Migula: Allg. Pilzkunde 1908 – zusammen	20
Michael: Führer für Pilzfreunde, Erstauflage 1895, gut erhalten (noch 1 Band)	90
Michael: dito, 3 Bände 1896, 1901, 1905	140
Michael: dito, 3 Bände 1909, 1912, 1912	130
Michael & Schulz: dito, 3 Bände 1927, gut erhalten	150
Michael/Hennig/Schäffer: Führer für Pilzfreunde 1939, 1. Band	25
Michael, Hennig & Kreisel: 1968 bis 1975, 6 Bände	100
Moser: IIa, Ascomyceten 1963 und IIb, Blätter- und Bauchpilze 1955	35
Moser & Jülich: Farbatlas der Basidiomyceten, Lfrg. 1 bis 18 (5 Ordner)	600
Müller/Löffler: Mycologie, Grundriß der Pilzkunde, 2.Auflage 1971	5
Nannenga-Bremekamp: De Nederlandse Myxomycetes 1974	55
Neuhoff: Pilze Deutschlands 1946	20
Nüesch: Die Trichterlinge 1926	70
Nüesch: Die Milchlinge, Reprint 1982	10
Pilz- und Kräuterfreund 1918-1922 und Zeitschrift für Pilzkunde/Mykologie 1922-2002 komplett	**1300**
Beihefte 1 bis 7 der Z. Mykol.	75
Pilzmerkblatt 1913	10
Richter: Die wichtigsten Pilze Deutschlands 1902	50
Rothmayr: Pilze sammeln eine Freude, o. J.	10
Rothmayr: Essbare und giftige Pilze des Waldes Bd. 1, 1910 + Rothmayr: Essbare und giftige Pilze des Waldes Bd. 2, v. 1913	30
Rothmayr: Die Pilze des Waldes 1916, Bd. 1	10
Röll: Unsere essbaren Pilze 1908	20
Schatteburg: Die höheren Pilze des Unterweserraumes 1956	30
Schnegg: Unsere Giftpilze 1916/17 + Schnegg: Unsere Speisepilze1917 – zusammen	25
Schreiber: Kleiner Atlas der Pilze ca. 1910	10
Smotlacha: Poznavame Houby 1985	10
Table de Concordance, Flore de la France de Lucien Quelet (Reprint 1963)	10
Ulbrich/Neuhaus: Pilze 1947 + Ulbrich: Pilzmerkbuch 1949 – zusammen	15
Wünsche: Die verbreitesten Pilze Deutschlands 1896	40

Die Bücher sind in einem guten Zustand. **Falls Mängel vorhanden sind, sind diese im Preis berücksichtigt.**

10. Veranstaltungskalender 2003

An dieser Stelle haben alle Vereine und Arbeitsgemeinschaften die Möglichkeit, ihre Veranstaltungsprogramme bekannt zu geben. Damit können interessante Tagungen und Seminare einem breiteren Interessentenkreis zugänglich gemacht werden.

Redaktionsschluß für Heft 1 ist der **10. Februar**, für Heft 2 der **10. Oktober**.

Die Termine sollten direkt – und rechtzeitig (**vor** Redaktionsschluss) – an die Schriftleitung der *DGfM*-Mitteilungen (H. Ebert, Kierweg 3, 54558 Mückeln) gesandt werden !
Die e-mail-Adresse lautet: Heinz.Ebert@dgfm-ev.de

A. Tagungen, Kongresse und Exkursionsfahrten

September

20. – 21.9. Jahrestagung der Pilzfreunde Stuttgart in der Hausensteinschule in Hornberg
Anmeldung bei der Geschäftsstelle des Vereins der Pilzfreunde Stuttgart, Ingeborg Dittrich, Danziger Straße 27, 73262 Reichenbach/Fils,
e-mail: ernst.dittrich@t-online.de

28.9. – 4.10. 10. Tagung der J.E.C. in Podbanske/Tatry Slowakei.
Interessenten schauen sich bitte auf www.jec-cortinarius.org um.

Oktober

2. – 5.10. **27. Treffen der westfälischen Pilzfreunde in Alme/Hochsauerland**
Anmeldung/Information: Erich Kavalir, Habichtshöhe 1, D-59821 Arnsberg, Tel.: 02931-6354

B. Seminare

B.1 *DGfM*-Fortbildungsstätten

B.1.1 Hornberger Pilzlehrschau, Leitung: Walter Pätzold

Anmeldung: Schwarzwälder Pilzlehrschau, c/o W. Pätzold, Werderstr.17, D–78132 Hornberg, Tel.07833 / 6300 oder W. Pätzold (privat), Postfach 230, D–78128 Hornberg, oder Telefax 07833/8370.

4. – 6.7. Einführung in die Pilzkunde. Ein Schnupperseminar für jedermann.

10. – 13.7. Intensivkurs Einführung in die Pilzkunde. Die wichtigsten Gattungen der Röhrlinge, die Wulstlinge, Täublinge, Milchlinge und einige Nichtblätterpilze sollen kennen gelernt werden. Tödlich giftige und andere Giftpilzarten werden zumindest theoretisch erläutert.

17. – 20.7. Intensivkurs Einführung in die Pilzkunde

21. – 25.7. Mikroskopieseminar für Anfänger.
Voraussetzungen sind ein guter makroskopischer Gattungsüberblick und das Interesse, über die allgemeinen Speise- und Giftpilze hinaus Arten zu bestimmen.

28.7. – 1.8. Sprödblättlerseminar.
Voraussetzungen sind ein guter Gattungsüberblick, grobe Kenntnise von Mikrostrukturen und makrochemischen Reaktionen. Die Benutzung des Mikroskops ist wünschenswert.

7. – 10.8. Intensivkurs Einführung in die Pilzkunde.

11. – 15.8. Fortgeschrittene I
Erkennen und Bestimmen der wichtigsten zwanzig bis dreißig Ständerpilzgattungen und repräsentativer Arten daraus, sowie einiger Schlauchpilzarten. Genusswerte und Toxikologie.

18. – 22.8. Fortgeschrittene II
Voraussetzungen sind grundlegende Kenntnisse der lebensbedrohlichen Giftpilze und ein grober Gattungsüberblick, wie er aus dem Fortgeschrittenen Seminar I mitgebracht werden kann. Teilnehmer sollen an die Kenntnisse herangeführt werden, wie sie in den Richtlinien der ***DGfM*** für die Ausbildung von Pilzsachverständigen gefordert werden.

22. und 23.8. Pilzsachverständigen*DGfM* Prüfung.
Zugelassen werden alle ordentlich zur Seminarteilnahme Fortgeschrittenen II angemeldeten Personen und solche, die glaubwürdig eine ausreichende externe Vorbildung geltend machen können.

25. – 29.8. Fortgeschrittene I (wie oben)

1. – 5. 9. Fortgeschrittene I (wie oben)

8. – 12. 9. Fortgeschrittene II (wie oben)

12. und 13.9. Pilzsachverständigen*DGfM* Prüfung (wie oben)

15. – 19. 09. Mikroskopische Fortbildung für Pilzbestimmer
Eine große Lücke, die oft zwischen den Kenntnissen, die gerade zur Prüfung reichen und denen, die das Mikroskop unvermeidlich machen, soll hier geschlossen werden.

20. – 21.9. Jahrestagung der Pilzfreunde Stuttgart e. V. in der Grund- und Hauptschule Hornberg.

22. – 26.9. Mikroskopische Fortbildung für Pilzbestimmer und Kartierungsmitarbeiter.
Irgendwann greift jeder zum Mikroskop, um in der Pilzkunde weiter zu kommen. Das sich Zurechtfinden in den Gattungen und deren Alleinstellungsmerkmalen wird hier besonders geübt. Der Kurs kann auch als Mikroskopie für Fortgeschrittene verstanden werden.

5. – 11.10. Pilzkundliche Ferienwoche des Vereins für Pilzkunde Thurgau auf dem Fohrenbühl bei Hornberg. Interessenten wenden sich bitte direkt an: conny.egger@swissonline.ch. Die Teilnahme Vereinsexterner Pilzfreunde auch aus Österreich und Deutschland ist möglich.

13. – 17.10. Cortinarienseminar.
Die Eindrücke von LE PRADET 2002 und PODBANSKE 2003 werden helfen, die Cortinarien immer besser zu verstehen und sich vielleicht zunehmend zu trauen, sich auf Artbegriffe für immer mehr einzelne Sippen festzulegen.

Am Schluss sei noch darauf hingewiesen, dass auch für 2003 **Dr. Lothar Krieglsteiner** gewonnen werden konnte, einen Einstieg in die Systematik und die sichere Bestimmung von Myxomyceten zu geben. Ferner wird er einen Kurs: die Bestimmung der Ascomyceten mit derzeit verfügbaren Literatursammlungen geben.

B.1.2 Pilzmuseum Bad Laasphe, Leitung: Christa Münker und Christine Hahn
Anmeldung und **Information**: TKS Tourismus, Kur- und Stadtentwicklung GmbH, 57334 Bad Laasphe, Wilhelmsplatz 3, Tel.: 02752-898, Fax 02752-7789, e-mail: badlaasphe@t-online.de

18. – 20.7. Pilzseminar für Anfänger (Einführung in die Pilzkunde)

1. – 3.8. Pilzseminar für Fortgeschrittene

15. – 17.8. Pilzseminar für Anfänger (Einführung in die Pilzkunde)

29. – 31.8. Pilzseminar für Fortgeschrittene

8. – 11.9. Intensivkurs (Vorbereitung auf die Sachverständigenprüfung und Fortbildung für Pilzsachverständige*DGfM*)

12./13.9. Pilzsachverständigenprüfung *DGfM*

10. – 12.10. Pilzseminar für Fortgeschrittene

Änderungen vorbehalten. Fordern Sie bitte daher auch das ausführliche Seminarprogramm an.

Es empfiehlt sich, zur Vorbereitung auf die Prüfung mindestens an dem vom 8.–11.9.2003 angebotenen Intensivseminar teilzunehmen, **wobei besonders darauf hingewiesen wird, dass ohne entsprechende Vorkenntnisse lediglich der einmalige Besuch dieses Lehrganges nicht ausreicht, den Prüfungsanforderungen zu entsprechen.**

Interessenten für die Sachverständigenprüfung werden gebeten, ihre Teilnahme an der Prüfung bis spätestens **30. Juni 2003** schriftlich bei

- Christine Hahn, Kreuztal-Ferndorf, Tel. 02732/4564, oder
- Christa Münker, Hilchenbach-Müsen, Tel. 02733/61170, e-mail: C.Muenker.Muesen@t-online.de anzumelden.

B.1.3 Pilzseminare in Daun/Vulkaneifel
Leitung: Heinz-J. Ebert, **Anmeldung/Information**: Verkehrsamt Daun, FORUM, 54558 Daun, Tel.: 06592-95130 (Margot Göbel), Fax 06592-951320 (Seminarprogramm anfordern)

Die Seminare werden als Fortbildungsveranstaltung für Pilzsachverständige der ***DGfM*** anerkannt. Da die Teilnehmerzahl auf 25 begrenzt ist, wird frühzeitige Anmeldung empfohlen.

22. – 26.9. **Pilzseminar für Fortgeschrittene I**
(Erwartet werden Grundkenntnisse. Geboten werden Auffrischung von Grundkenntnissen, Exkursionen, Einführung in die Pilzbestimmung anhand von Bestimmungsschlüsseln, dabei Erklärung der wichtigsten Gattungsmerkmale, Vortrag über Giftpilze und Pilzvergiftungen, 2 Pilzessen)

29.9. – 3.10. **Pilzseminar für Fortgeschrittene II**
(Erwartet werden umfangreiche Grundkenntnisse und gekonnter Umgang mit Bestimmungsschlüsseln. Geboten werden Auffrischung des Gebrauchs von Be-

stimmungsschlüsseln, Exkursionen, Auffrischung der Kenntnisse über Giftpilze und Pilzvergiftungen, sowie der Gattungsmerkmale, 2 Pilzessen)

Am **2./3. Oktober, jeweils nach dem Seminarprogramm,** findet in Daun eine **Pilzsachverständigenprüfung***DGfM* statt. Interessenten werden gebeten, ihre Teilnahme an der Prüfung bis spätestens zum **30. Juni 2003** bei Heinz-J. Ebert (email: Heinz.Ebert@dgfm-ev.de) schriftlich **anzumelden**. Die Prüfung findet nur statt, wenn sich mehr als fünf Prüflinge anmelden.

B.2 Andere Seminare / Veranstaltungen

1. –7.9. **Ausbildung zum Pilzsachverständigen***DGfM*
Die Firma "SysÖk – Agentur für angewandte Ökologie und Biosystematik" bietet zusammen mit dem Pilzverein Augsburg-Königsbrunn einen Kompaktkurs mit anschließender Prüfung zum Pilzsachverständigen*DGfM* an.
Kursleitung: Christoph Hahn, Till R. Lohmeyer.
Prüfung am 6. und 7. September.
Ort: Königsbrunn bei Augsburg, Raum der Volkshochschule Königsbrunn.
Anmeldung bei Christoph Hahn, Bahnhofstr. 47b, 86438 Kissing,
Tel./Fax: 08233 – 79 40 47, hahn@dgfm-ev.de.
Weitere Informationen zum Kurs finden Sie unter http://www.sysoek.de.

5. – 7.9. Herbsttagung der Pilzberater in Mirow. Fachgruppe Mykologie Vorpommern. Information: Dr. Norbert Amelang, Potthäger Damm 13, 17498 Weitenhagen. Tel. 03834-820660. eMail: amelang@uni-greifswald.de.

11. – 14.9. Tagung des BFA Mykologie (**NABU**) in Güntersberge/Harz. Informationen: R.Knoblich, E.-Eckstein-Str. 8, 06110 Halle.

12. – 14.9. Jubiläumstagung (25 Jahre) des BUND-Arbeitskreis Pilzberatung, RB Chemnitz in Freital. Informationen: Olaf Gebert, Juri-Gagarin-Str. 4, 09385 Lugau. http://people.freenet.de/Pilzberatung.

25. – 28.9. Sächsische Mykologentagung in Grünheide, AG Sächsischer Mykologen und Auerbacher Pilzgruppe. Informationen: Christine Morgner und Wolfgang Stark, Am Brandteich 1, 08239 Bergen, Tel. 037463-83982, eMail: auerbacher pilzgruppe@freenet.de oder Ilse Scholz, Bebelstr. 9a, 08209 Auerbach, Tel. 03744-213283.

26. – 28.9. **20. Seminar „Pilze und Naturschutz"**
Ort: Naturschutzzentrum „Rheinauen" in Bingen Gaulsheim. **Veranstalter**: *NABU*-Ortsverein Bingen. **Leitung**: Heinz-J. Ebert und ein weiterer Referent. **Anmeldung**: Naturschutzzentrum Rheinauen, Tel. 06721-14367

C. Ausstellungen

20. – 21.9. **Herbstpilzausstellung der Pilzfreunde Chemnitz e.V. im Botanischen Garten.**

27. – 28.9. **Pilzausstellung** im Dorfgemeinschaftshaus in Weiskirchen/Thailen (Saarland).

2. – 5.10. **Pilzausstellung des Vereins für Pilzkunde München e. V.** im Botanischen Garten München, Menzinger Str. 65. Im Rahmen dieser Ausstellung wird am Freitag, den 3. Oktober 2003, der Pilz des Jahres 2004 der Öffentlichkeit vorgestellt werden.

4. – 5.10. **Pilzausstellung der Pilzfreunde Saar-Pfalz e.V.** in der Halle des TV Bexbach.

10. – 12.10. **Pilzausstellung** in der Klinkentalhalle in Landsweiler-Reeden (Saarland).

D. Vorankündigung für 2004:

24. 9. – 2.10.2004: Jahrestagung der ***DGfM***

1. Internationale Tagung der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (= 30. Dreiländertagung), kombiniert mit der **Jahrestagung der Gesellschaft für Mykologie und Lichenologie** (GML) in Friedrichroda (südwestlich Erfurt). Informationen erhalten sie über Dr. habil. Heinrich Dörfelt, Friedrich-Schiller-Universität, Institut für Ökologie, Lehrbereich Naturschutz und Landschaftspflege, Dornburger Str. 159, 07743 Jena, Heinrich.Doerfelt@uni-jena.de.

11. Mycologia Bavarica

Die Zeitschrift Mycologia Bavarica wird seit dem 9.4.2003 vom Verein für Pilzkunde München herausgegeben.

Redaktion und Qualität werden beibehalten. In der zweiten Jahreshälfte 2003 erscheint Heft 6. Es soll weiterhin in jedem Jahr ein Heft publiziert werden.

Manuskripte werden erbeten an: C. Hahn, Bahnhofstr. 47 b, 86438 Kissing

Bestellungen wie bisher bei: Wolfgang Thrun, Hansastr. 100, 81373 München
e-mail: Thrun-@t-online.de

Die Restbestände der Hefte 1–5 werden zu folgenden Konditionen angeboten:

Vereinsmitglieder: 10 Euro je Einzelheft bzw. 40 Euro für alle 5 Hefte zzgl. Porto.
(Die Vereinsmitgliedschaft kostet 10 Euro/Jahr)

Nichtmitglieder: 12,50 Euro je Einzelheft bzw. 55 Euro für alle 5 Hefte zzgl. Porto
(bei gleichzeitigem ABO: 50 Euro für Heft 1–5)

Abschließende Redaktionsmitteilung:

Der Beitrag von Frau Christa Münker über „**Berichterstattung über die Pilzberatung im Jahr 2002**“ liegt vor, konnte aber aus Platzgründen nicht mehr in diesem Heft gedruckt werden. Ich bitte um Verständnis dafür, dass dieser Beitrag erst in Heft 2/2003 der Mitteilungen der ***DGfM*** erscheinen wird.

Heinz-J. Ebert

Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V.
German Mycological Society

Dieses Werk stammt aus einer Publikation der **DGfM**.

www.dgfm-ev.de

Über Zobodat werden Artikel aus den Heften der pilzkundlichen Fachgesellschaft kostenfrei als PDF-Dateien zugänglich gemacht:

- **Zeitschrift für Mykologie**
  Mykologische Fachartikel (2× jährlich)
- **Zeitschrift für Pilzkunde**
  (Name der Heftreihe bis 1977)
- **DGfM-Mitteilungen**
  Neues aus dem Vereinsleben (2× jährlich)
- **Beihefte der Zeitschrift für Mykologie**
  Artikel zu Themenschwerpunkten (unregelmäßig)

Dieses Werk steht unter der Creative Commons Namensnennung - Keine Bearbeitungen 4.0 International Lizenz (CC BY-ND 4.0).

- **Teilen:** Sie dürfen das Werk bzw. den Inhalt vervielfältigen, verbreiten und öffentlich zugänglich machen, sogar kommerziell.
- **Namensnennung:** Sie müssen die Namen der Autor/innen bzw. Rechteinhaber/innen in der von ihnen festgelegten Weise nennen.
- **Keine Bearbeitungen:** Das Werk bzw. dieser Inhalt darf nicht bearbeitet, abgewandelt oder in anderer Weise verändert werden.

Es gelten die vollständigen Lizenzbedingungen, wovon eine offizielle deutsche Übersetzung existiert. Freigebiger lizenzierte Teile eines Werks (z.B. CC BY-SA) bleiben hiervon unberührt.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: DGfM - Mitteilungen

Jahr/Year: 2003

Band/Volume: 13_1_2003

Autor(en)/Author(s): Diverse Autoren

Artikel/Article: DGfM-Mitteilungen 13_1 1-40