Beilage zur Zeitschrift für Mykologie

Nr. 2: September 2011 21. 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: FB 18 Naturwissenschaften – FG Ökologie
Universität Kassel, Heinrich-Plett-Straße 40, D–34132 Kassel

Schriftleiterin: Dr. Claudia Görke
DGfM-Beauftragte für Öffentlichkeitsarbeit
Forchenweg 8, D–72131 Ofterdingen
Tel.: 07473-921390; E-mail: oeffentlichkeit@dgfm-ev.de
(redaktionelle Beiträge für die nächsten Mitteilungen bitte an diese Anschrift;
Redaktionsschluss: **15. Januar 2012**)

INHALT

1. Editorial 48
2. Berichterstattung über die Pilzberatung im Jahr 2010 49
3. Aus dem Leben eines Pilzsachverständigen oder „Die Statistik für 2010“ 55
4. Mitteilungen von Pilzsachverständigen über schwere und bemerkenswerte Pilzvergiftungen und besondere Beratungsfälle 2010 in Kurzform 59
5. Leser fragen – der *DGfM*-Toxikologe antwortet 60
6. Fachbeirat „Pilzverwertung und Toxikologie“ 63
   6.1. Artenliste kultivierbarer Speisepilze im Handel 63
   6.2. Die sog. Positivliste der Speisepilze 66
7. Die *DGfM* trauert um 73
   7.1. Walter Pätzold 73
   7.2. Willi Sonneborn 76

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

8. Mitteilungen aus dem Präsidium 77
8.1. Das Präsidium der *DGfM* informiert 77
8.2. Pilze sammeln in geschützten Gebieten 78
9. Was schreiben andere? 79
10. Veranstaltungskalender 2011 82
11. Bericht der Beauftragten für Kinder und Jugendliche 86
12. Trüffeln, bekannte Fundorte des *Tuber aestivum* in Deutschland, und Möglichkeiten ihres Anbaus und Vorschläge zu Verbreitungsmöglichkeiten 88
13. Kinderseiten 103

1. Editorial

Liebe Pilzfreundinnen und Pilzfreunde,

Diesmal fiel es mir schwer, diese Seiten zusammenzustellen, gibt es doch leider wieder Nachrufe auf Mykologen, die wir vermissen; die vielen Freund und Lehrer waren, wie mir Walter Pätzold. Walter Pätzold hat noch an den Veröffentlichungen des Fachbeirates für „Pilzverwertung und Toxikologie" mitgearbeitet, die Sie unter Punkt 6 finden. Wie gut ist es bei den traurigen Momenten, dass diese Mitteilungen auch etwas zum Schmunzeln haben, über Pilze oder die Pilzsucher. Herr Krajewski legt einem nahe, dass man das Leben und die Pilzberatung mit Humor nehmen sollte. Die angefangene Reihe für die Kinder wird fortgeführt. Dass es sich lohnt, Kinder und Jugendliche für Pilze zu begeistern, zeigt Punkt 11. Wir publizieren eine Arbeit von zwei Mädchen der Klasse 8, die beim Wettbewerb „Jugend forscht" teilnahmen, über Trüffel aus Deutschland.

Viel Spaß bei der Lektüre.

Und viele Grüße aus Ofterdingen.

Dr. Claudia Görke

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

2. Berichterstattung über die Pilzberatung im Jahr 2010 – (soweit sie erfasst werden konnte)

Dieter Oberle

Vorweg: Rekordergebnis in jeder Hinsicht! Großes Lob an alle aktiven Pilzsachverständige für die Mitarbeit an der Berichterstattung und für die freiwillige Zusendung der Jahresberichte über ihre Beratertätigkeit in 2010. Bis in den Januar 2011 hinein betrachtet sah die Berichtsquote sehr mau aus und es war wie in jedem Jahr, nur wenige, genauer, nur 109 Einsendungen lagen mir vor. Selbst in Erwartung der Sammelmeldungen aus Sachsen-Anhalt, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen und Thüringen war von einer sehr schlechten Berichtsquote auszugehen und das trotz gutem und überdurchschnittlichen Pilzaufkommens. Im Vergleich zum Vorjahr schon eine schlechtes Zeichen. Ursachenforschung habe ich nicht betrieben. Ich habe aber die Initiative ergriffen und zum ersten Mal alle aktiven Pilzsachverständige*DGfM* die noch keinen Bericht abgegeben hatten angeschrieben. Dort wo es möglich war via E-Mail und dort wo es nicht möglich war via Brief. Den Inhalt dieses Anschreibens kennen nun die meisten der Pilzsachverständigen. Ich halte fest, dass dieses „Erinnerungsschreiben" von der überwiegenden Mehrheit der Adressaten positiv aufgefasst worden ist und der Erfolg bestätigt dies eindrücklich. Die Bilanz der Berichterstattung zeigt nun, dass die Berichtsquote erheblich gesteigert werden konnte. Auf den ersten Blick in die Tabelle 1 sieht das noch nicht danach aus, gerade mal 29 Berichte mehr im Vergleich zum Vorjahr. Allerdings, sieht man genauer hin, so ist der Sammelbericht aus Sachsen-Anhalt weggefallen (das Ministerium in Magdeburg sieht wegen der nur geringen Anzahl der Pilzsachverständigen*DGfM* im Lande für eine Berichterstattung an die *DGfM* keinen Grund) und somit ist diese Steigerung um 29 Berichte gegenüber dem Vorjahr trotz Wegfall von 81 Berichten aus Sachsen-Anhalt erzielt worden. Dies bedeutet, dass für das Jahr 2010 mehr als 109 Berichterstatter zusätzlich aktiviert werden konnten. Ich hoffe sehr dass dies auch zukünftig fortgesetzt werden kann. Gerne setze ich mich wieder mit einem „Erinnerungsschreiben" dafür ein. Schöner wäre es natürlich wenn das auch „ohne" funktionieren würde. Ich bin also nach wie vor für jeden Bericht zur Auswertung und Darstellung unserer ehrenamtlichen und für die Öffentlichkeit wichtigen bei den vielen Ratsuchenden anerkannten Tätigkeit sehr dankbar.

Bei der Auswertung der abgegebenen Jahresberichte über die Pilzberatung des vergangenen Jahres kann leider nicht jede in den Berichten vermerkte Zusatzinformation in der Darstellung der Ergebnisse berücksichtigt werden, dafür bitte ich um Verständnis. Auffallend in diesem Jahr war die starke Zunahme solcher individueller Informationen in den Berichten. Ich habe, wie schon im letzten Jahr, wieder beispielhaft Anmerkungen aus jedem Bereich zur allgemeinen „Pilzlage" in Form von Zitaten aus den Berichten in den folgenden Text aufgenommen. Wie immer wurden die enthaltenen wichtigen Informationen zu bekannten Vergiftungsfällen und Erkrankungen an unseren Toxikologen Herrn Dr. Berndt weitergeleitet, ebenso die wichtigen Angaben zur Kinder und Jugendarbeit an unsere dafür zuständige Frau Braun-Furtwängler.

Die Berichterstattung und die erstellten Tabellen berücksichtigen lediglich die Angaben, die mir per Jahresbericht 2010 von den einzelnen Pilzsachverständigen, als Sammelbericht von den Bundesländern Mecklenburg-Vorpommern, sowie von Vereinen wie z.B. der THAM aus Thüringen und Vereinen aus Sachsen gemeldet wurden. In der Berichterstattung sind entsprechend der regionaler Strukturen in den Bundesländern Mecklenburg-Vorpommern, und nach der Überprüfung der Mitgliederdaten der *DGfM* die Tätigkeit von wenigen Nicht-*DGfM*-Mitgliedern enthalten. Da

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

nicht alle erwähnten Sammelberichte eine personenbezogene Aufschlüsselung enthalten, sind detailliertere Auswertungen / Aussagen leider nicht möglich. Doppelmeldungen wurden weitestgehend, sofern erkennbar ausgeschlossen und bei der Auswertung von mir berücksichtigt.

Die Berichtsquote der Pilzsachverständigen*DGfM* mit gültigem Ausweis im Berichtsjahr 2010 ist unter der Berücksichtigung der schon erwähnten Umstände um etwa 50% gestiegen. Wir nähern uns also mit einer realen Quote von 64% bezogen auf alle Pilzsachverständige*DGfM* mit gültigem Ausweis einer repräsentativen Berichterstattung immer mehr an. Betrachtet man die Zahl der in der öffentlichen Liste der PSV*DGfM* gelisteten 369 (Stand 3/2011) aktiven Pilzsachverständigen, die auf eigenen Wunsch dort aufgeführt sind, beträgt die Berichtsquote der PSV*DGfM* für das Pilzjahr 2010 nun 75%. Ein Ergebnis welches bisher noch nicht erreicht worden ist. 100% wären ideal aber auch jeder Schritt in diese Richtung bringt uns weiter.

Auch bei der Öffentlichkeitsarbeit wurde durch die gestiegene Berichtquote eine proportionale Steigerung in vergleichbarer Größenordnung sichtbar.

Die Tabelle 2 zeigt ein deutliches Bild von der wertvollen Arbeit der Pilzsachverständigen und dem daraus resultierenden nicht hoch genug einzuschätzenden Beitrag für die Vermeidung von Erkrankungen durch den Verzehr von (individuell) unverträglichen oder gar giftigen Pilzen. Es wurden 8.700 als giftig eingestufte Pilze aus dem Sammelgut aussortiert, davon 857 als hochgiftig eingestufte Exemplare und Arten. 412 Mal wurden Pilzsachverständige auch von Giftnotrufzentralen und Krankenhäusern zu Rate gezogen. Das ist eine um fast 130% höhere Quote im Vergleich zum Vorjahr und passt nicht so richtig zu der nur um etwa 25% gestiegenen Anzahl der Beratungen. Die Anzahl der als hochgiftig geltenden aussortierten Pilze ist allerdings auch um ca. 100% gegenüber dem Vorjahr angestiegen. So gesehen also doch nachvollziehbar. Die Aufklärungsarbeit durch die Pilzsachverständigen im Bereich des Natur- und Artenschutzes ist keinesfalls zu unterschätzten und stellt einen wertvollen Beitrag hierzu dar. Belegt wird dies durch die Ergebnisse in Tabelle 4 die zeigt, dass ca. 17.000 Teilnehmer an Pilzwanderungen teilgenommen haben, eine um 70% höhere Zahl gegenüber 2009 und ca. 160.000 Besucher zu Pilzausstellungen gekommen sind. Auch hier eine Steigerung um 50%. Dies ist neben der Öffentlichkeitsarbeit im Bereich der Medien ein weiterer wichtiger Beitrag für die Präsenz und Anerkennung unserer vielfältigen Aktivitäten zur Sensibilisierung für die Pilze und die Natur.

Auswertung der Berichte

Manche Berichtsformulare enthalten leider unvollständige Angaben, so dass auch diesbezüglich die Auswertungsergebnisse nicht vollständig repräsentativ sein können. Soweit möglich wurden die verwertbaren Angaben berücksichtigt und ggf. auch extrapoliert wo dies plausibel erschien. Es wurden leider auch immer noch alte Formulare aus den Jahren von vor 2003 verwendet bzw. in freier Schriftform eingereicht. Eine Auswertung im Sinne der vorgegebenen Form ist daher teilweise sehr schwierig und erfordert immer wieder Phantasie zur Interpretation für die Statistik.

Bitte verwenden sie das aktuelle Formular. Auf der Homepage der *DGfM* unter http://dgfm-ev.de in dem Menü „Pilzsachverständige" finden Sie das aktuellste Formular zum Download. Für die Vorbereitung des Jahresberichtes steht jedem PSV*DGfM* das Formular „Beratungsprotokoll" zur Verfügung. Dieses Formular sollte bei jeder Pilzberatung ausgefüllt werden. Es erleichtert u.a. auch die Zusammenfassung zu einem Jahresbericht für das jeweilige Pilzjahr. Auch dieses Formular finden Sie an der oben angegebenen Stelle unserer Homepage.

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Bitte senden Sie Ihre Jahresberichte auf dem **aktuellen** Berichtsformular oder die ebenso wichtigen Fehlanzeigen so früh wie möglich direkt oder über Ihre Regionalbeauftragten /Kreispilzsachverständigen bzw. ihren Verein zu. Im letzteren Fall berücksichtigen Sie bitte, dass eine termingerechte Weiterleitung, d.h. **bis spätestens 15. Dezember** an mich sichergestellt sein muss.

Die Vorstellung der Gesamtauswertung erfolgt entsprechend dem Aufbau des Jahresberichts (Tab. 1 bis 4). Tabelle 1 gibt einen nach Bundesländern strukturierten Überblick über die abgegebenen Berichte.

Tab. 1: Abgegebene Berichte 2010 sowie Unterstützung / Medienveranstaltungen (Punkt 1 des Jahresberichtes) soweit sie erfasst werden konnten.

1) In Klammern zum Vergleich die Zahlen für <2009>{2008} [2007] und (2006).

2) Insgesamt 43 Berichte von „Nicht-DGfM-Mitgliedern".

① Pilzsachverständige, die durch Dritte unterstützt werden.

② Pilzsachverständige, deren Beratungstermine in Lokalzeitungen veröffentlicht werden.

Bundesland	Anzahl PSV*DGfM* Stand: 3/2011	Berichte[1] 2010 <2009> {2008} [2007] (2006)	Pilzsachverständige ①	Pilzsachverständige ②	Durchgeführte Medienveranstaltungen Presse	Durchgeführte Medienveranstaltungen Rundfunk	Durchgeführte Medienveranstaltungen Fernsehen
Baden-Württemberg	114	55 <39> {39} [36] (38)	15	20	57	5	3
Bayern	67	25 <14> {13} [11] (15)	13	10	60	19	20
Berlin	8	5 <3> {3} [3] (2)	1	1	12	3	4
Brandenburg	8	5 <2> {3} [6] (6)	3	3	27	6	9
Hessen	31	15 <6> {6} [5] (9)	7	4	13	2	3
Mecklenburg-Vorpommern	14	42[2] <45> {46} [47] (41)	42	k.A.	134	13	13
Niedersachsen / Bremen / Hamburg	36	22 <5> {5} [3] (4)	9	10	54	11	6
Nordrhein-Westfalen	49	23 <9> {10} [10] (10)	8	4	17	11	11
Rheinland-Pfalz	28	16 <12> {10} [12] (8)	4	5	9	2	0
Saarland	18	5 <2> {2} [3] (4)	2	3	42	19	8
Sachsen	67	44 <27> {37} [32] (31)	18	28	40	8	7
Sachsen-Anhalt	8	4 <85> {94} [94] (98)	3	3	5	1	0
Schleswig-Holstein	8	4 <4> {2} [0] (1)	1	2	5	3	3
Thüringen	39	54[2] <37> {23} [31] (39)	23	30	87	19	4
Gesamt	**495**	**319[2] <290> {293} [293] (308)**	**149**	**123**	**562**	**122**	**91**

Bis auf die Länder Sachsen, Thüringen und Schleswig-Holstein hat sich die Anzahl der Pilzberatungen gegenüber 2009 teilweise um mehr als verdoppelt. Insgesamt liegt die Zahl der Beratungen um ca. 30% über dem Wert für das Jahr 2009 und 2008 obwohl aus Sachsen-Anhalt keine Meldung kam. Bei der Anzahl der Bestimmungen beträgt die Steigerung mehr als 50% und das gleiche gilt auch für die wirklich giftigen Pilze und die Zahl der Konsultationen von Krankenhäusern. Diese Zahl ist überproportional um 240% gestiegen. Einmal mehr zeigt sich hier, dass sich in guten Pilzjahren offensichtlich auch überproportional viele Pilzsammler mit wenig

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Tab. 2: Beratertätigkeit und Zusammenarbeit mit Krankenhäusern (Punkte 2 und 3 des Jahresberichtes) soweit sie erfasst werden konnte.

	Beratungen		Bestimmungen		aussortierte Giftpilze		davon *Amanita virosa / A. phalloides / A. pantherina / Galerina marginata*		Krankenhaus-Konsultationen	
Bundesland	**2010**	**2009**	**2010**	**2009**	**2010**	**2009**	**2010**	**2009**	**2010**	**2009**
Baden-Württemberg	1.288	597	5.648	2.175	979	219	81	13	69	35
Bayern	1.294	545	2.595	1.209	361	242	18	6	39	21
Berlin	494	135	138	626	128	88	34	15	12	11
Brandenburg	596	359	398	72	49	8	7	16	14	2
Hessen	339	130	1.247	769	147	38	12	6	15	7
Mecklenburg-Vorpommern	6.993	3.451	25.162	11.227	416	235	351	221	14	k.A.
Niedersachsen / Bremen / Hamburg	692	120	5.848	752	914	70	31	5	104	16
Nordrhein-Westfalen	357	122	1.278	211	244	56	29	0	48	13
Rheinland-Pfalz	237	90	366	210	83	71	32	6	13	8
Saarland	536	198	1.113	916	1.256	134	37	2	5	2
Sachsen	2.977	2.291	7.981	4.816	1.077	544	84	70	29	25
Sachsen-Anhalt	604	4.811	2.255	10.802	94	3.226	30	49	0	18
Schleswig-Holstein	55	41	249	502	69	124	2	0	18	1
Thüringen	5.650	4.205	12.287	8.870	2.887	1.571	109	56	32	7
Gesamt	**22.112**	**17.095**	**66.565**	**43.157**	**8.704**	**6.626**	**857**	**465**	**412**	**166**

Sachkenntnis auf den Weg machen und erst im Ernstfall der Rat von Pilzsachverständigen gefragt ist. Weitere Bemerkungen zum Pilzjahr 2010 aus den Berichten:

Zitate aus Baden-Württemberg: „Ende Juli/Anfang August kamen Sammler mit Körben voller Wiesenchampignons die fast ausschließlich Karbolegerlinge waren", „Im September gab es eine richtige Pilzschwemme im Raum Karlsruhe und Umgebung".

Zitate aus Bayern: „Das Jahr 2010 wird vor allem bei den Speisepilzsammlern als eines der ergiebigsten Pilzjahre eingehen, eine Steinpilzschwemme wie sie seit 1997 nicht beobachtet wurde lockte ab Mitte August die Pilzsammler scharenweise in die Wälder".

Zitate aus Berlin/Brandenburg: „Im Berliner Raum war die Pilzsaison nur kurz jedoch sehr intensiv während 2 plus 6 Wochen ab August.

Aus Mecklenburg-Vorpommern: „Das Jahr 2010 war ein ausgesprochen gutes Pilzjahr, nach einer längeren Trockenperiode im Sommer kam es zu einer regelrechten Pilzschwemme und erst im Oktober und November kam das Pilzwachstum wegen einsetzender Nachtfröste zum erliegen".

Zitate aus Nordrhein-Westfalen: „Fürwahr: ein erfolgreiches und artenreiches Pilzjahr, somit auch für den PSV recht arbeitsreich", „Insgesamt eine sehr lebhafte Saison, dabei habe ich festgestellt, dass teilweise eine sehr unkritischer Umgang mit Speisepilzen seitens der Sammler praktiziert wird", „2010 ein außergewöhnliches Pilzjahr, kiloweise Speisepilze und viele Seltenheiten".

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Tab. 3: Erkrankungen (incl. Verdachtsfälle) nach dem Verzehr von Pilzen (Punkt 4 des Jahresberichts) soweit sie erfasst werden konnten.

Bundesland	*Amanita phalloides*	*Amanita pantherina*	Andere *Amanita*-Arten	*Paxillus involutus*	*Cort. orellanus* u. Verwandte	Weiße *Clitocybe*-Arten	*Inocybe*-Arten	*Agaricus xanthoderma* u.V.	Arten m. halluzinog. Wirkung	Arten mit *Coprinus*-Syndrom	Roh giftige Arten	Sonstige Giftpilzarten	verdorbene Pilze	falsche Zubereitung	übermäßige Mahlzeit	Individuelle Unverträglichkeit	bakterielle Kontamination	unechte Pilzvergiftung	Anzahl ungeklärter Fälle	Gesamtzahl Vergiftungsfälle	dabei Erkrankte	davon Todesfälle
Baden-Württemberg	–	3	1	–	1	2	1	9	1	2	5	6	6	–	–	–	–	7	5	49	71	1
Bayern	1	1	–	–	–	1	1	31	–	1	6	3	130	–	–	–	–	2	6	183	26	–
Berlin	–	1	–	2	–	2	1	3	–	–	1	–	–	–	–	1	–	3	1	15	12	–
Brandenburg	3	2	–	–	–	–	–	2	–	–	–	–	–	–	–	3	–	–	1	11	16	–
Hessen	2	-	1	-	-	-	-	8	-	1	-	4	3	-	1	1	-	3	1	25	31	–
Mecklenburg-Vorpommern	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	14	–	–	–	–	–	–	8	22	32	–
Niedersachsen / Bremen / Hamburg[1)]	8	6	3	8	–	–	1	11	4	1	37	9	37	5	–	3	–	6	14	153	127	2
Nordrhein-Westfalen	3	2	–	6	–	1	1	6	1	–	3	5	2	–	2	8	–	11	4	55	58	1
Rheinland-Pfalz	–	1	–	1	–	–	–	6	–	–	1	6	4	–	–	2	1	–	4	26	23	–
Saarland	–	–	–	–	–	–	–	1	–	–	2	–	–	–	–	–	–	1	1	5	6	–
Sachsen	–	8	–	–	–	–	–	8	–	–	3	3	–	–	–	–	–	4	2	28	36	–
Sachsen-Anhalt	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	–
Schleswig-Holstein	1	2	–	1	–	–	–	–	2	–	4	1	1	2	–	–	–	2	3	19	21	–
Thüringen	–	1	2	–	–	–	–	9	1	–	–	3	4	2	–	3	–	3	11	39	34	–
Gesamt	**18**	**27**	**7**	**18**	**1**	**6**	**5**	**94**	**10**	**5**	**62**	**54**	**187**	**9**	**3**	**21**	**1**	**42**	**61**	**631**	**493**	**4**

Zitat aus dem Saarland: „Durch die außergewöhnliche Pilzschwemme hatte ich alle Hände voll zu tun und das Superpilzjahr 2010 hat gezeigt, dass die Pilzberatung immer mehr in Anspruch genommen wird".

Aus Sachsen: „Der Schwerpunkt des Pilzaufkommens lag in den Monaten August und September", Im Frühjahr nur wenig Pilze, der Sommer bis Anfang August trocken und heiß, keine Pilze, aber dann bis Mitte Oktober ein wunderschönes Pilzwachstum".

Aus Thüringen: „Es gab nur wenig Morcheln, im Juni und Juli kein Pilzwachstum, ab Anfang August neben allgemein gutem Pilzwachstum eine Röhrlingsschwemme bis Mitte September, ab 20. Oktober Nachtfröste und Ende der doch noch sehr guten Pilzsaison".

Aus Sachsen-Anhalt: „Bei verschiedenen Pilzarten wie Steinpilzen und Maronen standen die Fruchtkörper so dicht beieinander, dass nicht gesucht werden brauchte", „Die hohe Zeit für Pilzsammler war der Spätsommer und der Herbst, ab Anfang November endete das gute Pilzjahr mit dem ersten Schnee und Frösten", „Viel Arbeit bekam die Pilzberatung nach Bekanntwerden der tragischen Pilzvergiftungen einer fünfköpfigen Familie Anfang September in Magdeburg".

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Tab. 4: Aufklärungstätigkeit (Punkt 5 des Jahresberichts) soweit sie erfasst werden konnte.

Bundesland	Vorträge / Lehrgänge		Wanderungen / Exkursionen		Ausstellungen		Zusammenarbeit mit Schulen	
	Anzahl	Besucher	Anzahl	Teilnehmer	Anzahl	Besucher	Anzahl	Teilnehmer
Baden-Württemberg	41	986	210	2.458	18	57.170	3	93
Bayern	57	1.326	157	2.547	12	5.050	19	399
Berlin	4	163	14	103	11	1.300	k.A.	k.A.
Brandenburg	4	92	23	358	21	9.028	1	24
Hessen	12	105	100	1.002	4	550	12	326
Mecklenburg-Vorpommern	55	1.212	152	2.552	67	19.418	k.A.	k.A.
Niedersachsen / Bremen / Hamburg	40	728	130	2.119	6	1550	6	83
Nordrhein-Westfalen	21	475	81	1.075	5	1.000	k.A.	k.A.
Rheinland-Pfalz	13	256	80	1.319	7	1.380	12	174
Saarland	5	61	16	277	5	5.100	3	128
Sachsen	18	382	126	1.476	61	26.490	2	50
Sachsen-Anhalt	12	238	23	278	5	2.400	2	51
Schleswig-Holstein	18	208	9	62	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
Thüringen	65	1.053	87	1127	53	31.394	18	959
Gesamt	**365**	**7.285**	**1.208**	**16.753**	**275**	**161.830**	**78**	**2.287**

Bei den Erkrankungen und Vergiftungsfällen haben sich die Schwerpunkte in diesem Jahr deutlich verschoben, auch die Anzahl der Vergiftungsfälle ist dem Pilzjahr entsprechend stark gestiegen, um mehr als 400%. Der leichtsinnige Umgang mit Pilzen durch die Pilzsammler hat in diesem guten Pilzjahr 2010 erstmals wieder zu mindestens vier der *DGfM* bekannten Todesfällen geführt. Die tatsächliche Anzahl dürfte jedoch noch höher liegen. Auffallend ist die hohe Zahl der Vergiftungsfälle mit *Amanita* Arten, worauf auch die Todesfälle zurückgeführt werden können. Neben dem Klassiker Karbolchampignon, der immer sehr häufig Ursache für Vergiftungen ist, nehmen wie immer die unechten Pilzvergiftungen den Hauptgrund für die meisten Vergiftungen ein. In diesem Jahr unterscheiden wir erstmalig bei den unechten Pilzvergiftungen in fünf Unterkategorien. Zusammengerechnet handelt es sich bei dieser Kategorie um 263 Fälle. Dies bedeutet im Vergleich die höchste Fallzahl für Pilzvergiftungen. Dies war auch in den vergangenen Jahren schon so der Fall. Unsere Aufklärungsarbeit leistet also in jedem Fall einen wichtigen Beitrag dazu die Vergiftungsfälle zu reduzieren, auch in guten Pilzjahren in denen nicht zuletzt auch in den Medien die Pilze in aller Munde sind.

Im Bereich der Medienarbeit und anderer Aktivitäten zur Öffentlichkeitsarbeit und Naturschutz sind gegenüber 2009 nur geringe Unterschiede auszumachen. Bei den Vorträgen sind die Teilnehmerzahlen im Mittel pro Vortrag um 5 gestiegen. Pro Vortrag wurden in 2010 neunzehn Zuhörer gezählt. Pilzlehrwanderungen und Exkursionen erfreuen sich guten Zuspruchs. Die deutlich gestiegenen Zahlen lassen sich allerdings auch auf die deutlich gestiegene Anzahl der Berichte zurückführen. Die Besucherzahlen bei Ausstellungen sind trotz nur geringfügig höherer Zahl von

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Ausstellungen um mehr als 60% gestiegen. Offensichtlich rückt das Thema Pilze und Natur immer mehr in das Interesse der Öffentlichkeit. Die Zusammenarbeit mit Jugendlichen und Schulen konnte auch gut zulegen, der Zuwachs passt aber auch in etwa zu der gestiegenen Anzahl der Berichte. Die Pilzsachverständigen leisten zusammen mit den regionalen Vereinen hier einen wichtigen Beitrag zur Bewertung der Bedeutung der Pilze für unsere Natur und Umwelt. Ein wichtiger Beitrag! Vielen Dank an alle die sich auf diesem Gebiet eingesetzt haben.

Allgemeine Anmerkungen und Vergleiche zu den Zahlen und Berichten

Das Pilzjahr 2010 war insgesamt über alle Länder hinweg gesehen ein gutes Pilzjahr. Die regionalen Unterschiede hielten sich in Grenzen und die statistischen Auswertungen zeigen bessere Ergebnisse im Vergleich zu den Jahren 2008 und 2009.

Die Zahl der aussortierten Giftpilze hat sich in 2010 dementsprechend erhöht, und die Zahl der wichtigsten gefährlichen Giftpilze ebenso, was die Bilanz für ein gutes Pilzjahr 2010 unterstreicht.

Die Berichtsquoten der Länder Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen und Thüringen liegen an der Spitze gemessen an der Zahl der dort registrierten Pilzsachverständigen *DGfM*. Herzlichen Dank an die in diesen Ländern dafür zuständigen Pilzsachverständigen, die diese Sammelberichte zusammenstellen und an mich weiterleiten. Aber auch auf einer völlig freiwilligen Basis in den anderen Bundesländern müssen solche Quoten angestrebt werden. Jeder aktive in der öffentlichen Liste der *DGfM* geführte Pilzsachverständige sollte sich hierzu verpflichtet fühlen und uns hier unterstützen. Einen gewissen Teilerfolg hierbei konnte meine Initiative „Erinnerung an die Abgabe eines Beratungsberichtes" ja durchaus verzeichnen. Ich wünsche mir für das Pilzjahr 2011 noch bessere Berichtsquoten für noch bessere und repräsentativere Ergebnisse in der Pilzaufklärung und -beratung.

3. Aus dem Leben eines Pilzsachverständigen oder „Die Statistik für 2010"

Frank Krajewski

Die sonntägliche Pilzwanderung mit Gästen eines sehr bekannten Restaurants dieser Gegend war ein großer Erfolg, alle waren begeistert, wie viele Pilze gesammelt und angesprochen wurden. Hauptfrage an diesem Nachmittag „Und essbar?" Dabei zeigten die Mitwanderer Minipilze vom Waldboden, die mit Lupe allerdings deutlich erkennbar waren oder lederige Trameten vom Baum, die schon dem Ötzi zugewinkt haben mussten so alt und vertrocknet waren sie. Aber natürlich auch einige der bekannten Trivialarten aus den Amanitagefilden. „Im Zweifel Finger weg" riet ich den Funghifans, „nichts Unbekanntes kommt in Pfanne und Topf, das kann gar nicht schmecken, denn: „Zweifel verdirbt den Appetit." Drei Tapetentische bogen sich unter der Last der Exponate aber zum Glück hatte ich zwei der Besten unserer Zunft begeistern können, mitzuführen, denn über sechzig Kenntnishungerige kann man nicht allein durch die Wälder leiten. Ich hatte mir brav das Beratungsprotokoll des Schirmherrenvereins, ausgedruckt, um alle Fundsachen gewissenhaft zu notieren, aber bohrende Fragen nach Genießbarkeit und Geheimtinkturen zur Stachelwarzenbehandlung am Fuß ließ das Ganze zu Stückwerk verkommen. Als ich noch den Tränenden Saumpilz notieren wollte brach ich in selbige aus, denn das Protokoll war verschwunden,

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

irgendein Jagdgast oder dessen Frau hielt es wohl für ein „Handout" und „Out" wars. Ich frage die pilzkundlichen Lichtgestalten ob sie alles notiert hat, aber sie suchten ihr verschwundenes Protokoll vergeblich.

Wir Sachverständigen waren aber zum Trost eingeladen, am üppigen Pilzmenü des sehr bekannten Kräuterrestaurants teilzunehmen und ich wollte gerade die „virtuelle Steinpilzsuppe aus Waldziest" zu mir nehmen, als die Chefin diskret zu meinem Platz kam und mir zuflüsterte, dass das Krankenhaus in Hirschniere angerufen hätte, und auf meinen Rückruf wartete, es lägen zwei Damen auf „intensiv", die selbst gesammelte Pilze verzehrt hätten und sich diese wieder ständig durch den Kopf gehen lassen würden. Ich wurde blass, da ich vermutete, dass die Damen aus unserer Wandergruppe wären, was sich aber zur Erleichterung als Fehlschluss heraus stellte. Die Ärztin am anderen Ende der Leitung gab mir zu verstehen, dass ein Kurier zum Krankenhaus unterwegs sei, der Pilze dieser gesammelten Art vorbeibringen wollte. Für mich also Pilzmenü adé und mit dem Privatwagen in Richtung Krankenhaus. Zum Glück hatte ich am Einstiegswein einem „Cabernet Champignon" nur genippt. Vor der Intensivstation wartete der Bekannte der kontaminierten Damen bereits mit einem Korb voller Täublinge, diese Pilze habe er an der Stelle gefunden, an der die beiden Gourmanten ebenfalls gesucht hatten. Ich gab den anwesenden Schwestern und Assistenzärzten eine kostenlose Unterweisung, wie man Täublinge sehr einfach bestimmen könne, riet aber wieder vom Verzehr ab, aus o.a. Gründen. Die gesammelten Fruchtkörper wurden den Damen vorgehalten, die aber unter starken Würgegeräuschen heraus brachten, dass es nicht solche Pilze waren, die sie gegessen hätten, irgendwie mehr weiß und etwas grau am Hut, aber so genau könnten sie es nicht mehr sagen, da sie alles am Freitag zubereitet und dann in der Küche, allerdings mit Frischhaltefolie abgedeckt, aufgewahrt hatten. Ich überlegte, ob ich nicht im falschen Film wäre und fragte ob Putzreste vorhanden seien. Der leitende Arzt war inzwischen eingetroffen und meinte, dass als einzige „Verputzreste" etwas Erbrochenes vorhanden sei. Tja wie weitermachen? Mir fiel ein, dass ich von einem Vortrag am vergangenen Donnerstag noch einige Exemplare von *Agaricus xanthoderma* „frisch gehalten" hatte, die mir meine Gattin, auch mit Privatwagen, ins Hospital brachte. An diesem Donnerstag hatte ich, zusammen mit Professor Lelley, oder er mit mir" über die Aussage: „Wer Pilze isst lebt länger" diskutiert und interessierte Zuhörer auf unsere Seite gezogen, ich betrachtete hierbei eher den „Speisepilz versus Giftpilz Aspekt", er eher den „Mineral-Vitamin- und wohltuende andere Stoffe Aspekt" Ich durfte nun die Intensivstation betreten und hielt den blassen Schönen die Karbolegerlinge in ihren Blickwinkel. Heftiges Nicken und erbrechendes Röhren, trotz Lamellenpilzen, bestätigte meine Vermutung, dass ich die richtigen Übeltäter hatte heranschaffen lassen. Nach weiteren kostenlosen Demonstrationen, wie man *A. xanthoderma* bestimmt kam ich gegen 23:30 Uhr wieder zuhause an. Brutal gesagt: „statt leckeres Pilzmenü genießen, Kotze untersuchen". Ich genehmige mir als Ekeldämpfung einen „73-er Neunschlösser von Papst" und mache mich daran, schleimiges Material auf die Objektträger zu streichen und es unter das Kaufhausmikroskop mit Krajewski-Optik zu legen. Gegen Mitternacht gab ich aus meiner Sicht telefonisch Entwarnung, ich fand keine problematische Spore im Sputum, nur eine Menge Parasiten, die in normales Essen nicht gehören. Am nächsten Morgen vernahm ich, auf meinen Anruf zum Zustand der Funghienten, dass es ihnen sehr viel besser gehe. Sie seien bereits auf dem Weg zu neuen kulinarischen Erlebnissen. Ich wollte Ihnen noch Tipps zur Verwendung von frischen und aufgewärmten Pilzgerichten geben aber beschloss es zu tun, wenn sie sich für meinen Einsatz telefonisch bedankten. Auf diesen Dank warte ich bis heute, aber eigentlich nicht mehr, wäre auch zu viel verlangt.

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Der folgende Montag gestaltete sich wie üblich, etwa fünfzehn E- Mails zu Trüffelfunden und ob man mir eine Probe schicken könnte, was ich natürlich bestätigte und erbat, obwohl aus den Schilderungen bereits klar war, dass es wohl in den meisten Fällen der schleifensporige Kartoffelbovist sein würde. Die zugeschickten Proben erkennt man schon äußerlich durch frei-und plattgestempelte braune Flecken auf den Briefumschlägen. Es ist sinnvoller das Papier zu untersuchen, als die Probe selbst. Und es ist viel dabei, was mir auch die Frage gestattet, „warum schicken die *Melanogaster ambiguus* zu mir, gibt es denn keinen anderen Pilzsachverständigen in der Wohngegend der Absender?" Ja, aber es wäre zu mühsam, erstmal die Liste zu durchsuchen, außerdem drängt meistens die Zeit und außerdem gelte ich, vor allem für mich selbst, als hervorragender und ausgewiesener Trüffelspezialist, da wäre man gleich an der richtigen Stelle. Ich kenne da aber weit größere Trüffelschnüffler, ich weiß zwar etwas, bin aber längst nicht gminderbemittelt oder keck, eigentlich ein kleines Licht, die sollen das an den Pitter aus Reil schicken, der hat schließlich mehr Zeit als ich und ein amtlich anerkanntes Supermikroskop. Aber der Tag ging unerbittlich weiter, das Verkehrsbüro aus Breisiff rief an und fragte, ob ich auch mehr als 50 Personen nächste Woche Samstag mitnehmen kann oder ob sie die Liste schließen sollen und eine Warteliste eröffnen. Ich meinte, dass man die Leute ja nicht brüskieren könne und setzte mich mit dem Helmling aus Kradenbach in Verbindung, der zusagte, mich zu unterstützen. Wie immer ging ich die Strecke am Freitag Nachmittag schon mal ab, um Überraschungen zu vermeiden oder zu provozieren. Eigentlich müssten wir zu Dritt führen, aber alle waren beschäftigt. Der Amanitacrack aus Bonn saß in irgendeiner Maske in einem Fernsehstudio in Düsseldorf und konnte sowieso nicht, da er selber zwei Wanderungen habe und wahrscheinlich wieder in irgendeine Klinik muss. Naja besser in die Klinik als in Düsseldorf in der Maske zu sitzen.

Es klingelte an der Tür und ich musste mein Gespräch mit einem polnischen Trüffelnmykorrhisator unterbrechen. Draußen stand ein Mensch, den ich unschwer als jemanden ausmachte, der mit mir ein Gespräch führen möchte und, wie ich an der Umhängetasche und dem Mikrofon erkannte, dieses Gespräch auch noch aufzeichnen will. Ich bat ihn herein, aber er drängte zum Aufbruch, da er bereits in zwei Stunden ein weiteres Gespräch mit dem hätte, der z.Zt. in Düsseldorf... naja, ich weiß schon. Langsam kapierte ich, dass ist der vom Deutschlandradio online, dem hatte ich einen Waldspaziergang versprochen. Der geneigte Leser findet das Ergebnis dieses Gespräches unter diesem Link: http://wissen.dradio.de/mykologie-der-wald-ist-voller-bueckware.35.de.html?dram:article_id=5451&sid=

Wieder zuhause teilte mir die Familieneinbildungsstätte aus der Kreisstadt mit, dass die Wanderung am Sonntag aus dreißig Erwachsenen und 12 Kindern bestehe, ich solle aber über den Parkplatz am „Bunten Bullen" fahren, um dort vielleicht Fehlgeleitete über den richtigen Treffpunkt zu informieren. Sind nur 12 Kilometer Umweg, bei dem üppigen Honorar, 50 Euro für mich, 200 Euro für das „Familiyeduationcenter" ist das „no problem", aber fast hätte ich das warme Wasser und die Papierhandtücher vergessen, die ich immer mitnehme, man will ja nicht die Blagen mit „Spitzkegligen Kahlköpfigen" alleine lassen. Das Beratungsprotokoll wurde vom Wind in die angrenzenden Weinberge verweht und ich dachte daran, mich an dem frisch gekelterten Federweißen zu laben, der in den hiesigen Weingegenden spätestens zum Erscheinen von *Calocybe gambosa* , dem Mairitterling, angeboten wird. Der nächste Tag war völlig von einem Privatsender blockiert, der sensationelle Funde von Trüffeln melden wollte und darüber aufzuklären gedachte, warum sie in Deutschland nicht gesammelt werden dürfen. Nachdem ich fünfmal an derselben Stelle sagen muss „Ah, ein *Tuber uncinatum*" reichte es mir langsam. Es war bestimmt die dreißigste Station die einen absolut einmaligen Beitrag bringen wollte, wenn man alle vergleicht hätten sie irgendeinen

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

beliebigen dieser Filmchen einfach nochmals senden können. Ich beantwortete am Abend etwa 20 Mails von Interessenten für geimpfte Trüffelbäume und sagte Heinz von der APV (Allgemeine PilzVersicherung) zu, nach Gerolstein zu kommen, um dort in den uralten Riffs mithilfe von Max, nach den duftenden Kugeln zu forschen. Bereits um neun Uhr am folgenden Tag rief eine aufgeregte Mutter aus einem Jugendlager im Westerwald an, die beklagte, dass ihre kleine Tochter einen halben Pilz gegessen habe. Ich riet ihr, gegen alle Regeln der seriösen Beratung verstoßend, ein Bild zu schicken um das Schlimmste auszuschließen, aber in dem Ferienlager verfügte niemand über eine verdammte Handycam oder einen PC. Sie beklagte weiterhin, dass sie den PSV in Trier nicht erreichen kann, laut PLZ wäre das der nächste Wissende.

Ich wollte noch sagen, dass ich Luftlinie, aber durch den Rhein getrennt, vielleicht 15 km entfernt residiere, in einem goldenen pilzförmigen Schloss, aber sie hat schon aufgelegt. Woher sie trotz nicht „online sein können" über so eine PSV-Liste verfügte ist mir bis heute nicht klar. Zwei Stunden später meldet sich die Kinderklinik nahe bei Troistlosdorf und ein Arzt teilt mir mit, dass eine Mutter mit einem Kind da wäre, das einen halben Pilz gegessen habe. Ich rate ihm, gegen alles seriösen Beratungsregeln verstoßend, ein Bild zu schicken, um das Schlimmste auszuschließen, was er auch akzeptiert. Nach einer halben Stunde rauschen drei Bilder aus den Anfängen der Fotografie in den Postkasten, so unscharf, das man kaum erkennen kann, dass es sich um einen Fruchtkörper handeln könnte. Ich und Heinz, oder umgekehrt den ich hinzu zog (Danke Heinz) glaubten einen dunklen Rand zu erkennen, ähnlich dem, der sich unter meinen Augen breit macht und empfahl, entgegen aller Standesregeln für ernstzunehmende PSV`s, aber mit der Unterstützung von Heinz, die Leberwerte des kleinen Patienten zu kontrollieren, oder den Nachnamensvetter in Bonn, bzw. in der Maske in Düsseldorf anzurufen, um Amantin und ähnliche Leckereien sicher auszuschließen.

Ich hätte auch wenig Zeit, da ich in die Vorbereitungen für das 5. Trüffelsymposium verwickelt war, zu dem internationale Gäste aus der Trüffelszene angesagt waren, (hatte ich etwa versäumt Einladungen an die *DGfM* zu schicken?) außerdem hatte ich noch ein Projekt für „Jugend ist forsch" mit zu betreuen, das inzwischen weltweite Beachtung gefunden hat. Von der „Mutter-Kind-Vergiftung" habe ich übrigens nie mehr was gehört, weder ein „Danke" noch ein „Bitte, geht doch" Bisher hatte ich in diesem Pilzjahr 1305 Emails beantwortet, die sich mit Hypogäen und anderen finsteren Gesellen befasst haben. Am nächsten Abend meldete sich eine Ärztin vom Campinghof in Koblenz und äußerte, dass sie zwei osteuropäische Pilzfreaks betreue, die auf der Intensiv lägen und unter starker gastrointestinaler Intoxikation litten. Ich stellte die Routinefrage nach Putzresten, die aber verneint wurde und fragte ob ich vorbeikommen soll, mit dem Taxi oder der Polizei, da ich selbst nicht in der Lage wäre, ein Auto zu steuern,.... da einfach keines verfügbar sei. Sie verneinte und meinte sie kuugele gerade mit den Patienten welche Pilze es denn gewesen sein könnten und siehätten jetzt etwas fünf „Sorten" eingekreist. Hallimasch, Stockschwämmchen, grünblätteriger Schwefelkopf, Samtfußrübling UND Schwefelporling. Spätestens hier wurde ich stutzig und riet, doch vielleicht einen Übersetzer zu verpflichten, denn in einem Nebensatz hatte sie erwähnt, dass ihre Anvertrauten so gut wie kein Deutsch sprächen und noch nicht mal sagen könnten welcher Krankenkasse sie angehörten. Ich war den ganzen Abend unschlüssig, was ich noch tun könnte, schlief schlecht und träumte nur von Pilzen, die mich bedrohten und fürchtete, dass mich der „Lohmeyer`sche Bannstrahl" treffen könnte. Am nächsten Morgen rief ich im Krankenhaus an, aber niemand konnte mir sagen, wie der Stand der Dinge sei, die Kollegin hätte heute frei und mit der Intensivstation könnte mich niemand verbinden. „Ja Danke!! Ich versuche es mal im Krematorium".

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Im Mailkasten fand ich eine Mail, oder war es ein Brief im richtigen Postkasten? des obersten Hüters der Pilzestatistik, das/der mich erinnerte, dass ich die Protokolle meiner Tätigkeit als PSV seit 2009 noch nicht eingereicht hätte. Ich war zerknirscht, denn es stimmte. Herr O., der eine nicht zu beneidende Aufgabe übernommen hat schilderte mir, wie wichtig diese Statistik sei, für die Anerkennung unserer Organisation von staatlicher Seite. Nun gut, für 2009 würde ich ja noch hinbekommen aber für 2010 ... echt schwierig, wenig Erinnerungen, einfach keine Zeit gehabt.

4. Mitteilungen von Pilzsachverständigen über schwere und bemerkenswerte Pilzvergiftungen und besondere Beratungsfälle 2010/2011 in Kurzform

Prof. Dr. med. Siegmar Berndt

Pantherpilz (*Amanita pantherina*)

Im letzten Herbst wurden mir zahlreiche Pantherpilzvergiftungen, in der Regel in Folge Verwechslung mit Perlpilzen, gemeldet. Grund war das massenhafte Auftreten in mehreren Regionen Deutschlands, insbesondere auch in Sachsen.

So meldete Frau Eva Tüngler, Zwickau, die Vergiftung eines Ehepaares mit Pantherpilzen, die stationäre Behandlung erforderlich gemacht hatte. Frau Tüngler konnte die völlig vermadeten Putzreste bereits makroskopisch Pantherpilzen zuordnen. Nach den von mir beigezogenen ärztlichen Behandlungsberichten standen bei beiden Betroffenen Symptome des Zentralnervensystems mit Schwindel, Benommenheit, Unruhe und Angstgefühl sowie unkoordinierte Bewegungsabläufe im Vordergrund der Beschwerden, die innerhalb eines Tages wieder abklangen. Zu weiteren Vergiftungen kam es in Raum Zwickau nicht, da Frau Tüngler die Pilzsammler über die Medien warnen konnte.

Frau Maren Kamke, Kiel, berichtete über eine Pilzvergiftung eines Ehepaares im März 2011, das angeblich eine Mahlzeit aus im letzten Herbst gesammelten und eingefrorenen Steinpilzen und Maronen (!) zu sich genommen hatte. Zwei Stunden nach der Mahlzeit halluzinierte die Frau Träume mit bunten Blumen, während der Ehemann Zuckungen in den Armen und Händen bot und über Schwindel klagte. Auch bei der Ehefrau traten im weiteren Verlauf Zuckungen in den oberen Extremitäten auf. Schließlich entwickelten beide eine ausgeprägte, länger anhaltende Müdigkeit.

Frau Kamke fand in den Resten der eingefrorenen Pilze Teile von Steinpilzen, Maronen und *Suillus*-Arten und *Leccinum*-Arten, sowie von Perl- und von einigen Pantherpilzen. Nach einem Tag Krankenhausaufenthalt konnten die Betroffenen wieder entlassen werden.

Flachhütiger weißer Knollenblätterpilz (*Amanita verna*)

Frau Nicole Morgenweck, Kieselbach/Thür., meldete Ende April die Vergiftung mehrerer Personen nach Verzehr von im Herbst letzten Jahres als „Parasole“ gesammelten und tief gefrorenen Pilze. Betroffen waren ein Ehepaar aus dem Raum Bad Hersfeld und ihr Besuch, eine Schwester der Frau, ihr Schwager und deren 4-jähriger Sohn aus Schwäbisch Hall. Die Pilzmahlzeit hatten sie gemeinsam am 24. April zwischen 14 und 15 Uhr eingenommen und gut vertragen. Erst in der Nacht vom 25. auf 26 April, 38–40 Stunden später, traten bei dem Gastgeberehepaar zunächst Übelkeit und Erbrechen, nach weiteren drei Stunden heftige Durchfälle und Gliederschmerzen auf.

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Frau Morgenweck, deren Telefonnummer das Ehepaar von der zuständigen Giftnotrufzentrale erfahren hatte, schickte beide sofort in ein Krankenhaus in Bad Hersfeld. In mehreren mikroskopischen Präparaten aus Überresten der Mahlzeit, die der Ehemann ihr noch gebracht hatte, konnte Frau Morgenweck Sporen vom Weißen Knollenblätterpilz erkennen und informierte umgehend die behandelnden Ärzte. Anschließend verständigte sie auch das Krankenhaus in Schwäbisch Hall, in dem die drei Besucher bereits stationär behandelt wurden, nach dem auch bei ihnen eine entsprechende Symptomatik, etwa zeitgleich, aufgetreten war. Die Betroffenen mussten über eine Woche stationär, Schwester und Schwager auf der Intensivstation behandelt werden. Bei der Schwester bestanden auch bei Entlassung noch erhöhte Leberwerte, so dass weitere ambulante Behandlung nötig war.

Spitzmorchel (*Morchella conica*)

Herr Horst Staub, Mannheim, war mit einem neurologischen Morchella – Syndrom nach Genuss von Spitzmorcheln befasst. Zwei befreundete junge Erwachsene hatten Anfang April am Vorabend Morcheln verspeist und zunächst gut vertragen. Erst nach ca. 15 Stunden kam es bei beiden zu Unwohlsein, ausgeprägter Schwäche und heftigem Schwindel, Symptome die die Betroffenen sehr beunruhigten und veranlassten umgehend ein Krankenhaus aufzusuchen.

Die gut erhaltenen Putzreste bestanden, wie Herr Staub, bestätigt von Herrn Peter Keth, Worms, feststellen konnte, aus kleinen Spitzmorcheln.

Leider konnte Herr Staub nichts Näheres über die Herkunft und Frische der Morcheln, die verspeiste Menge und den weiteren Krankheitsverlauf in Erfahrung bringen.

Ich danke allen Pilzsachverständigen für ihre Meldungen und bitte, mir auch weiterhin möglichst **zeitnah** schwere, ungewöhnliche, seltene, bisher unbekannte Vergiftungen, auch Verdachtsfälle und Fälle, bei denen es wider Erwarten nicht zu Vergiftungssymptomen gekommen ist, zu melden, damit ich ggf. noch Kontakt zu den behandelnden Ärzten aufnehmen kann Auch die Frage nach von den Betroffenen eingenommenen Medikamenten ist wichtig.

PROF. DR. SIEGMAR BERNDT, DGfM-Toxikologe
Delpstr. 5a, 33102 Paderborn
Tel: 05251 34549 – Fax: 05251 870788
E-mail: drs.berndt@t-online.de

5. Leser fragen – der *DGfM*–Toxikologe antwortet

Frage von Herrn Peter Keth, Pilzsachverständiger in Worms:

Welche Bedeutung haben Speisepilze heute noch für die Ernährung des Menschen?

Antwort von Prof. Dr. Siegmar Berndt, *DGfM*–Toxikologe:

In unserer Freizeit- und Wohlstandsgesellschaft dient Pilzesammeln und ihr Verzehr nicht mehr vorwiegend der Ernährung wie in Kriegs- und Nachkriegszeiten (in denen Pilze manchen Kriegsgefangenen in Russland vor schweren Mangelernährungsfolgen bewahrt haben), sondern das Suchen und Sammeln von Pilzen ist heute für viele Menschen Freizeitbeschäftigung, Naturerlebnis, und der Pilzverzehr ist ihnen Genuss.

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

In die Beurteilung des Nähr- und Gesundheitswertes eines Nahrungsmittels gehen sein Kalorien-, Kohlehydrat-, Fett- und Eiweißgehalt einschließlich der essentiellen Aminosäuren sowie der Anteil an Ballaststoffen, ein. Weiter gehören insbesondere auch der Vitamin- und Mineralstoffgehalt und die Spurenelemente dazu. Schließlich muss noch – vor allem bei den Pilzen – eine mögliche Belastung mit Schwermetallen und Radionukliden berücksichtigt werden.

Etwa 40% der erwachsenen Männer und 30% der Frauen in Deutschland sollen übergewichtig sein. Das liegt daran, dass sie täglich über 3000 Kilokalorien zu sich nehmen obwohl 2000 ausreichen würden. Der Überschuss an Kalorien wird als Fett gespeichert. Fettsucht verursacht viele Zivilisationskrankheiten wie Gefäßerkrankungen mit Herzinfarkt und Schlaganfall, Altersdiabetes, Bluthochdruck, Gallensteinleiden und möglicherweise auch Krebs. Auf Grund ihrer ausgesprochenen Kalorienarmut haben Speisepilze als Energielieferanten praktisch keine Bedeutung und sind daher für die Ernährung des überwiegend bewegungsarmen modernen Menschen besonders geeignet.

Pilze sind auch Kohlehydratlieferanten und enthalten artabhängig 40 – 70% in der Trockenmasse, vor allem Mannit und Trehalose. Das Fehlen von Stärke und der nur geringe Glukosegehalt machen Pilze für Diabetiker besonders geeignet. So kann ein Zuckerkranker täglich 200g Champignons verzehren ohne sie in seinem Diätplan berücksichtigen zu müssen.

Ein weiterer Vorteil der Pilze ist ihr hoher unverdaulicher Ballaststoffgehalt, der überwiegend aus Chitin und Hemizellulose besteht. So enthalten frische Zuchtchampignons etwa 2g/100g und Hallimasch 8g/100g. Ballaststoffe führen zu einem guten Sättigungsgefühl, beschleunigen die Darmtätigkeit und schützen vor Darmkrebs.

Hauptnährstoff eines Nahrungsmittels ist sein Eiweißgehalt. In dieser Hinsicht können Pilze mit Gemüsen, z.B. Kohlarten verglichen werden. Ihr artabhängiger Proteingehalt liegt zwischen 15 und 45% bezogen auf Trockenmasse, d.h. 100g Frischpilze enthalten nur 1,5–4,5g Eiweiß. Aber auch dieser Anteil wird vom menschlichen Verdauungstrakt nur zu 80–90% aufgenommen, da die Proteinmoleküle in den bei der Zubereitung intakt gebliebenen Chitin ummantelten Pilzzellen die Darmwand nicht passieren können. Bei einem Tagesbedarf von ca. 50g Eiweiß ist somit klar, dass Pilzgerichte als Eiweißlieferanten nur eine bescheidene Rolle spielen, und dass der alte Spruch von den „Pilzen als Fleisch des Waldes" nicht haltbar ist (LELLEY 1997). Im Gegensatz zum Fleisch sind Pilze aber ausgesprochen arm an Purin und damit bei bestimmten Stoffwechselstörungen, z.B. Gicht empfehlenswert.

Zur Beurteilung des Gesundheitswertes von Pilzen gehört auch ihr Vitamingehalt. Pilze sind besonders reich an Vitaminen der für das Nervensystem besonders wichtigen B-Gruppe und an Vitamin E. Sie enthalten weiter Vorstufen vom Vitamin A als Beta-Carotin und vom Vitamin D als Calciferol. So decken 200g Steinpilze den Tagesbedarf an Vitamin D. Das ist besonders bemerkenswert, da Vitamin D sonst nur in Fleischprodukten in nennenswerter Menge vorkommt. Auch Folsäure, der Schutzfaktor vor Neuralrohrdefekten, ist in verschiedenen Arten, besonders im Austernseitling enthalten. Vitamin C findet sich in Pilzen kaum, eine Ausnahme machen Schopftintling und Austernseitling

Pilze sind auch reich an Mineralstoffen. So enthalten sie viel Kalium und nur wenig Natrium, ein Vorteil für Hypertoniker und Nierenkranke. Weiter sind zu erwähnen: Phosphor, Calcium, Magnesium, Eisen sowie die Spurenelemente Selen, Mangan und Zink.

Neben all den genannten, für die Ernährung und Gesundheit positiven Eigenschaften der Speisepilze, sind aber auch Risiken zu beachten: die Schwermetallbelastung durch Blei, Kadmium und Cäsium in Pilzen von Straßenrändern und aus der Nähe von Industrieanlagen.

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

In Teilen der Bundesrepublik, die vom Fallout nach Tschernobyl besonders betroffen waren, wie Süd-Bayern, Sachsen–Anhalt, Teile von Mecklenburg–Vorpommern und Brandenburg, besteht immer noch eine mögliche radioaktive Belastung mit Cäsium 137 und Strontium 90. So wurden noch deutlich erhöhte Werte z.B. in Birkenpilzen aus der Nähe von Garmisch-Partenkirchen mit 4.520 Bq/kg Frischgewicht gemessen (LfU Bayern, 2009). Ich habe in den letzten Beiträgen zur Z. Mykol. zu dieser Problematik ausführlich Stellung bezogen. Vor einigen Wochen berichtete die Presse über erheblich erhöhte Radioaktivität in Shiitake-Pilzen aus der Reaktorkatastrophenregion Japans.

Wenn eine Schwermetall- und radioaktive Belastung ausgeschlossen ist, kann man zusammenfassend zum Ernährungswert von Pilzen feststellen:

Speisepilze sind eine wert- und gehaltvolle Zusatznahrung. Ihr Nährwert entspricht dem der besten Gemüsesorten und Pilze sind ein gesundes Genussmittel.

Literatur

LELLEY, J.I.: Die Heilkraft der Pilze – Gesund durch Mykotherapie. Econ Verlag, München, 1997.
Bayerisches Landesamt für Umwelt: http://inters.bayern.de/umweltproben

Frage von Verena B., Pilzfreundin in Bremen:

Ich bin leidenschaftliche Trivial Pursuit Spielerin und bei einem Spiel kürzlich über eine mir gestellte „grüne“ Frage aus dem Bereich Naturwissenschaften „gestolpert“. Das Fragekärtchen stammt aus einer neuen Trivial Pursuit Genius Edition mit der Frage:“Welche Vitamine sind in Steinpilzen enthalten?“ Ich habe mehrere Vitamine aufgezählt, von denen ich wusste, dass sie in Pilzen vorkommen. Da die Antwort auf dem Kärtchen aber lautet:“Nur das Vitamin E“, haben meine Mitspieler meine Antwort als „falsch“ gewertet, und ich habe das „Törtchen“, das mir zum Sieg verholfen hätte, nicht bekommen.

Antwort von Prof. Dr. Siegmar Berndt, DGfM-Toxikologe:

Die Aussage, dass Steinpilze nur das Vitamin E enthalten, ist eindeutig falsch. Es ist auch nicht so, dass nur in Steinpilzen Vitamin E vorkommt, sondern dieses Vitamin wurde u.a. auch in Champignons und Shiitake nachgewiesen. Steinpilze enthalten 0,15 mg Vitamin E in 100g Frischpilz. Vitamin E ist ein Antioxidans und schützt die Zellen vor freien Radikalen, unterstützt das Immunsystem, wirkt der Arteriosklerose entgegen und ist wichtig für Haut, Schleimhäute, Muskulatur und Nervensystem. Der Tagesbedarf des Menschen wird mit 6-8 mg angegeben (Deutsche Gesellschaft für Ernährung).

Vitamine in 100g frischen Steinpilzen					
Vitamin D	3,1 µg	Vitamin B1	30 µg	Nicotinamid	4,9 mg
Vitamin E aktiv	150 µg	Vitamin B2	370 µg	Biotin	15 µg
Tocopherol	40 µg	Pantothensäure	2,7 mg	Retinoläquivalent	1 µg
Folsäure	25 µg	Vitamin B6	30 µg	Beta-Carotin	6 µg
freie Folsäure	20 µg	Vitamin C	2,5 mg	Niacinäquivalent	9,75 mg
Die Angaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel II.3, zitiert im DEBInet.					

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Steinpilze sind auch reich an Vitamin D und an Vitaminen der B – Gruppe. Sie enthalten kein Vitamin A und B12. Weitere Vitamine, die in Steinpilzen nachgewiesen wurden, können Sie anliegender Tabelle entnehmen (Deutsches Ernährungsberatungs- und –informationsnetz, DEBInet).

Meine Anfrage bei der Firma Hasbro Deutschland GmbH, Soest, die das Trivial Pursuit-Spiel vertreibt, aus welcher Quelle die (falsche) Antwort auf die Frage nach Vitaminen in Steinpilzen stammt, blieb leider unbeantwortet.

Literatur

Deutsches Ernährungsberatungs- und -informationsnetz: www.ernaehrung.de/lebensmittel/de/K718111/Steinpilz-frisch.php

Berndt, S.: Vitaminstoffwechselstörungen in K.A.Flügel, Hrsg: Neurologische und psychiatrische Therapie, perimed-Verlag, Erlangen,1978

PROF. DR. SIEGMAR BERNDT, DGfM-Toxikologe
Delpstr. 5a, 33102 Paderborn
Tel: 05251 34549 – Fax: 05251 870788
E-mail: drs.berndt@t-online.de

6. Fachbeirat „Pilzverwertung und Toxikologie“

6.1 Artenliste kultivierbarer Speisepilze im Handel (Stand 06/2011)

Fachbeirat „Pilzverwertung und Toxikologie“

Der Beirat „Pilzverwertung und Toxikologie“ der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM e.V.) hat zur Erstellung dieser folgenden Liste diverse Quellen ausgewertet: Flyer der CMA (= Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH i.L.), Informationen von Pilzerzeugern, Marktbeobachtungen, Internet u.a., um im Sinne der Verbraucherinformation folgendes aufzulisten

- die gebräuchlichsten Bezeichnungen bzw. übliche Verkehrsbezeichnung und
- die diversen Synonyme, die **nicht** mehr zu verwenden sind (Spalte: Weitere deutsche Namen, die z.T. irreführend sind).

Aufgenommen sind sowohl Speisepilze, die in Deutschland oder Europa in Pilzfarmen produziert werden und somit auch als Frischpilze im Handel angeboten werden, als auch importierte Ware, d.h. auch Trockenpilze, Konserven usw.

Der Hinweis „Heimisch in Deutschland“ trägt der Information Rechnung, dass diese ggf. auch unter Pilzsammlern bekannt sein können.

Die Problematik, dass Speisepilze im Handel diverse deutschsprachige Bezeichnungen haben, kann zu Verwirrung bei den Verbrauchern führen.

Folgende Beispiele („Braunkappe“, „Goldkäppchen“, „Samthaube“) verdeutlichen die Notwendigkeit von eindeutigen Handelsbezeichnungen:

Der Maronenröhrling (Marone, *Boletus badius*, syn. *Xerocomus badius*) wird im Volksmund als Braunkappe bezeichnet. Der Maronenröhrling ist ebenso wie der Steinpilz nicht kultivierbar. Als ca. in den 70er-Jahren des letzten Jdts. Pilzbrut des Kulturträuschlings (*Stropharia rugosoannulata*) für die Hobby-Pilzzucht in den Handel kam, wurde diese werbewirksam ebenso als

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Braunkappe bezeichnet. In zahlreichen Gesprächen mit Pilzsammlern, Konsumenten und Hobbyzüchtern wurde festgestellt, dass Verbraucher, die sich für den Pilzanbau interessieren, häufig nicht zwischen den beiden Pilzarten unterscheiden können.

Goldkäppchen, verwendet in einem Flyer der CMA und gelegentlich im Handel für eine außereuropäische, als Kulturspeisepilz eingeführte Pilzart, ist auch eher irreführend. Seit mehr als hundert Jahren existiert der Name Goldröhrling für Suillus grevillei im deutschsprachigen Raum. Dieser Mykorrhizapilz, der auch Goldgelber Lärchenröhrling und in Teilen der neuen Bundesländer Goldhäuptchen genannt wird, ist in weiten Kreisen der Bevölkerung als essbarer Waldpilz bekannt und fehlt in keinem der gebräuchlichen Pilzbücher. So schreibt z. B. Edmund Michael im Jahre 1918 im Dreibändigen Führer für Pilzfreunde ... „Er gehört zu den wohlschmeckenden Speisepilzen".

Pholiota nameko („Goldkäppchen") ist zwar auch recht wohlschmeckend, gehört aber in eine andere Gattung. Die überwiegende Mehrheit der Bevölkerung weiß nicht zwischen Lamellen- und Röhrenpilzen zu unterscheiden und wird durch die Namensähnlichkeit getäuscht.

Eine weiter übliche Verkehrsbezeichnung für *Agrocybe aegerita* ist „Südlicher Schüppling" oder „Südlicher Ackerling"; die Bezeichnung „Samthaube" dagegen ist für diesen Pilz unüblich. Darüber hinaus besteht die Gefahr der Verwechslung der Bezeichnung „Samthaube" mit Arten der Gattung Sammethäubchen (*Conocybe*). Die Gattung *Conocybe* wird deutsch Sammethäubchen oder Samthäubchen genannt. Die Verwechslungsgefahr besteht nicht nur mit außereuropäischen Arten der Gattung *Conocybe*, sondern auch europäische Arten können Psilocybin, auch Amanitin enthalten, und gelten alle als zumindest giftverdächtig.

Diverse deutsche Bezeichnungen bei Speisepilzen nicht nur im Frischpilzverkauf auf Märkten und in Gemüseabteilungen sondern auch auf Etiketten von Konserven, Gläsern und tiefgekühlt sorgen also aktuell immer noch für Uneindeutigkeit. Die Einführung der lateinischen Bezeichnungen im Handel zusätzlich zur allgemein üblichen Verkehrsbezeichnung würde zweifelsfrei zu Eindeutigkeit im Sinne des Verbraucherschutzes führen.

Lateinische Bezeichnung	**Gebräuchlichster deutscher Name / allgemein übliche Verkehrsbezeichnung**	**Weitere deutsche Namen, die z.T. irreführend sind (Verwendung nicht empfohlen)**	**Heimisch in Deutschland**
Agaricus arvensis	Anischampignon, Anisegerling, Schafchampignon		Ja
Agaricus bisporus	Weißer Champignon, Weißer Egerling, Zuchtchampignon, Kulturchampignon		Ja
Agaricus bisporus var. *hortensis*	Brauner Champignon, Brauner Egerling	Steinchampignon, Steinpilzchampignon	Ja
Agrocybe cylindracea, Syn.: *Agrocybe aegerita*	Südlicher Ackerling, Pioppino	Südlicher Schüppling	Ja
Auricularia polytricha	Mu-Err, Mu-err-Pilz	Chinesische Morchel	Nein
Polyporus umbellatus, Syn.: *Dendropolyporus umbellatus*, *Grifola umbellata*	Eichhase		Ja

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Lateinische Bezeichnung	Gebräuchlichster deutscher Name / allgemein übliche Verkehrsbezeichnung	Weitere deutsche Namen, die z.T. irreführend sind (Verwendung nicht empfohlen)	Heimisch in Deutschland
Flammulina velutipes aggr.	Samtfußrübling	Winterpilz, Enoki	Ja
Flammulina spec.	Enoki		Nein
Grifola frondosa	Klapperschwamm, Maitake		Ja
Hypholoma capnoides	Rauchgraublättriger Schwefelkopf, Rauchblättriger S., Graublättriger S.		Ja
Hericium erinaceus	Igelstachelbart, Shan Fu, Pompom Blanc	Affenkopfpilz, Korallentrüffel, Korallenpilz	Ja
Hericium coralloides	Ästiger Stachelbart, Friseepilz		
Hypsizygus tessulatus (Bull.) Sing.	Buchenpilz, Buna-Shimeji, Shimeji	Holzrasling, Ulmenrasling	Ja
Lentinula edodes Syn. *Lentinus edodes*	Shiitake (Zuchtrassen: Donko oder Koshin)	Knoblauchpilz	
Lepista nuda	Violetter Rötelritterling	Rötelritterling	Ja
Lepista saeva Syn.: *Lepista personata*	Lilastieliger Rötelritterling, Maskierter Rötelritterling	Blaustieliger Rötelritterling	Ja
Kuehneromyces mutabilis Syn.: *Pholiota mutabilis*	Stockschwämmchen		Ja
Pholiota nameko	Nameko, Chinesisches Stockschwämmchen	Toskana-Pilz, Japanisches Stockschwämmchen, Goldkäppchen, Reisstroh-Schüppling	Nein
Pleurotus columbinus	Taubenblauer Seitling, Winterausternseitling		Ja
Pleurotus citrinopileatus, Syn. *P. cornucopiae* var. *citrinopileatus*	Limonenseitling, Limonenpilz	Rillstieliger Seitling	Nein
Pleurotus eryngii	Kräuterseitling	Königsausternseitling	Ja
Pleurotus ostreatus	Austernseitling, Austernpilz	Kalbfleischpilz, Muschelpilz	Ja
Pleurotus ostreatus fm. *florida*	Sommerausternseitling		Nein
Pleurotus djamor Syn.: *Pleurotus salmoneo stramineus*	Rosafarbener Seitling, Rosenseitling	Flamingo	Nein
Sparassis crispa	Krause Glucke	Bärentatze	Ja
Stropharia rugosoannulata	Kulturträuschling, Riesenträuschling	Braunkappe, Winnetou	Ja
Tremella fuciformis	Silberohr	White fungus	Nein
Volvariella volvacea	Reisstrohpilz, Schwarzstreifiger Scheidling		Ja

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

6.2 Die sog. Positivliste der Speisepilze

Fachbeirat „Pilzverwertung und Toxikologie“

Sehr geehrte Pilzsachverständige,

die nachfolgende Liste wurde noch auf Vorschlag von Walter Pätzold auf der Grundlage einer älteren VAPKO-Liste (Schweiz) vom Beirat „Pilzverwertung und Toxikologie“ entworfen und soll hier zur Diskussion gestellt werden.

Das Sammeln von Speisepilzen dient heute nicht mehr der Ernährung wie in Kriegs- und Nachkriegszeiten, sondern dem Naturerlebnis verbunden mit nachfolgendem Genuss.

Daher haben nur Arten eine Aufnahme in diese Liste gefunden, von denen wir glauben, dass sie nach ausreichendem Erhitzen und in angemessen Menge problemlos essbar und nach allgemeiner Meinung schmackhaft sind.

Geschützte Arten oder Arten der Roten Liste sind entsprechend gekennzeichnet.

Die Liste ist daher auch als Hilfestellung und zur Untermauerung seiner Argumentation für den Anfänger in der Pilzberatung gedacht. Allerdings ist der Pilzsachverständige je nach eigener Erfahrung und individueller Beratungssituation nicht an diese Liste gebunden.

Eine große Anzahl von Pilzarten, die hier nicht aufgeführt sind, kann unter bestimmten Umständen oder mit Einschränkungen ebenfalls verzehrt werden: Jung essbar, nur in geringen Mengen, ungiftig aber wenig schmackhaft usw. Diese sollen in einer späteren Liste der „kritischen Pilzarten“ Aufnahme finden.

Wir bitten, zuerst einmal diese Liste zu diskutieren, zu kritisieren und insbesondere Vorschläge zur Streichung oder Aufnahme weiterer Arten zu machen – immer unter dem Gesichtspunkt, dass es sich um absolut unbedenkliche und geschmacklich allgemein akzeptierte Arten handelt.

Aber auch für die zukünftige Liste der „kritischen Pilzarten“ sind bereits Vorschläge willkommen. Wir sind gespannt.

Ihre Diskussionsbeiträge richten Sie bitte an Harry Andersson E-Mail: kontakt + pilzzeit.de

Für den Beirat „Pilzverwertung und Toxikologie“
Harry Andersson

§ = Besonders geschützt gem. § 2 Abs. 1 BArtSchV - Ausnahme: Geringe Mengen für den eigenen Bedarf

§§ = Besonders geschützte Arten gem. § 1 Satz 1 der Bundesartenschutzverordnung (BArtSchV) - Geschützt ohne Ausnahme

RL = Rote Liste (in Vorbereitung; Rote Liste und Gesamtartenliste der Großpilze Deutschlands: Pätzold & al., 2011.

G = gefährdet

R = potentiell aufgrund von Seltenheit gefährdet

V = Vorwarnliste

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Nr.	Lateinische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Bemerkung
	Agaricus	**Champignons, Egerlinge**	
	albosericellus	Sommer-Champignon	
	arvensis	Anis-Egerling	
	augustus	Riesen-Egerling	
	bisporus (incl. Var.)	Weißer u. Brauner Zucht-Champignon	
	campestris	Wiesen-Champignon, Feld-Champignon	
	haemorrhoidarius	Großer Wald-Champignon, Blut-Egerling	
	silvaticus	Wald-Champignon	
	silvicola	Dünnfleischiger Anis-Egerling	
	Agrocybe	**Ackerlinge**	
	cylindracea	Südlicher Ackerling, Pioppino	
	Albatrellus	**Porling**	§§
	confluens	Semmel-Porling	§§, RL 3
	ovinus	Gemeiner Schafeuter-Porling	§§, RL V
	pes-caprae	Ziegenfuß-Porling	§§, RL 2
	subrubescens	Rötender Schafeuter-Porling	§§
	Amanita	**Knollenblätterpilze, Wulstlinge**	
	caesarea	Kaiserling	RL G
	rubescens	Perlpilz	
	excelsa	Grauer Wulstling	
	strobiliformis	Fransen-Wulstling	
	Amanita subgen. *Amanitopsis*	Scheidenstreiflinge	
	Auricularia	**Ohrlappenpilze**	
	auricula-judae	Judasohr	
	Boletinus	**Schuppenröhrlinge**	
	cavipes	Hohlfuß-Schuppenröhrling	
	Boletus	**Dickröhrlinge**	
	aereus	Schwarzhütiger Steinpilz	§§, RL V
	appendiculatus	Anhängsel-Röhrling	§§, RL 3
	edulis	Steinpilz, Fichten-Steinpilz	§
	erythropus	Flockenstieliger Hexen-Röhrling, Schusterpilz	
	fechtneri	Silber-Röhrling	§§, RL 2
	pinophilus	Kiefern-Steinpilz	RL V
	pulverulentus	Schwarzblauender Röhrling	
	regius	Königs-Röhrling	§§, RL 2
	reticulatus	Sommer-Steinpilz	

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Nr.	Lateinische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Bemerkung
	Calocybe	**Schönköpfe**	
	gambosa	Mairitterling, Maipilz	
	Calvatia	**Großstäublinge**	
	gigantea	Riesenbovist	
	utriformis	Hasen-Stäubling	
	Camarophyllus	**Ellerlinge**	
	niveus	Schneeweißer Ellerling	
	pratensis	Wiesen-Ellerling	RL 3
	Cantharellus	**Leistlinge, Pfifferlinge**	§
	aurora	Starkriechender Leistling	§, RL 3
	cibarius	Gemeiner Pfifferling	§
	cinereus	Grauer Leistling	§, RL 3
	friesii	Aprikosen-Pfifferling	§, RL G
	subpruinosus	Bereifter Pfifferling	§
	tubaeformis	Trompeten-Pfifferling	§
	Catathelasma	**Möhrlinge**	
	imperiale	Wurzel-Möhrling	RL 2
	Chlorophyllum	**Safranschirmlinge**	
	olivieri	Olivbrauner Safranschirmling	
	Chroogomphus	**Gelbfüße**	
	helveticus	Filziger Gelbfuß	
	rutilus	Kupferroter Gelbfuß	
	Clitocybe	**Trichterlinge**	
	geotropa	Mönchskopf	
	gibba	Ockerbrauner Trichterling	
	Clitopilus	**Räsling**	
	prunulus	Mehl-Räsling	
	Coprinus	**Tintlinge**	
	comatus	Schopf-Tintling, Spargelpilz	
	Cortinarius	**Schleierlinge**	
	caperatus	Reifpilz, Zigeuner	
	collinitus	Blaustiel-Schleimfuß	RL G
	elatior	Langstieliger Schleimfuß	
	mucosus	Heide-Schleimfuß	RL 3
	praestans	Schleiereule	RL V
	stillatitius	Honig-Schleimfuß	
	triumphans	Gelbgegürtelter Schleimkopf	RL V
	varius	Semmelgelber Schleimkopf	

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Nr.	Lateinische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Bemerkung
	Craterellus	**Trompete**	
	cornucopioides	Toten-Trompete, Herbst-Trompete	
	Disciotis	**Morchelbecherlinge**	
	venosa	Aderiger Morchelbecherling	
	Entoloma	**Rötlinge**	
	clypeatum	Schild-Rötling	
	saepium	Hecken-Rötling	RL V
	Flammulina	**Samtfußrübling**	
	velutipes s.l.	Gemeiner Samtfüßrübling	
	Gomphidius	**Schmierlinge**	
	glutinosus	Großer Schmierling, Kuhmaul	
	maculatus	Gefleckter Schmierling	
	roseus	Rosenroter Schmierling	
	Gomphus	**Schweinsohren**	
	clavatus	Schweinsohr	§§, RL 3
	Grifola	**Klapperschwämme**	
	frondosa	Gemeiner Klapperschwamm	RL 3
	Gyroporus	**Blasssporröhrlinge**	
	castaneus	Hasen-Röhrling	RL G
	cyanescens	Kornblumen-Röhrling	RL G
	Hericium	**Stachelbärte**	
	coralloides	Ästiger Stachelbart	RL 3
	erinaceus	Igel-Stachelbart	RL 2
	Hydnum	**Stoppelpilze**	
	albidum	Weißer Stoppelpilz	RL G
	repandum s.l.	Semmel-Stoppelpilz	
	Hygrophorus	**Schnecklinge**	
	agathosmus	Wohlriechender Schneckling	
	discoideus	Braunscheibiger Schneckling	
	hypothejus	Frost-Schneckling	
	latitabundus	Großer Kiefern-Schneckling	RL 2
	marzuolus	Märzschneckling	§§, RL 2
	nemoreus	Wald-Schneckling	RL V
	olivaceoalbus	Natternstieliger Schneckling	
	penarius	Trockner Schneckling	
	poetarum	Isabellrötlicher Schneckling	
	pustulatus	Pustel-Schneckling	

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Nr.	Lateinische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Bemerkung
	Hypholoma	**Schwefelköpfe**	
	capnoides	Rauchblättriger Schwefelkopf, Rauchgraublättriger Schwefelkopf	
	Kuehneromyces	**Stockschwämmchen**	
	mutabilis	Gemeines Stockschwämmchen	
	Laccaria	**Lacktrichterlinge**	
	amethystea	Violetter Lacktrichterling	
	laccata s.l.	Rötlicher Lacktrichterling	
	Lactarius	**Milchlinge, Reizker**	
	deliciosus	Echter Reizker, Edel-Reizker	
	deterrimus	Fichten-Reizker	
	lignyotus	Mohrenkopf	
	salmonicolor	Lachs-Reizker	
	sanguifluus	Blut-Reizker	RL 3
	semisanguifluus	Kiefern-Reizker	RL 3
	volemus	Brätling	§, RL V
	Leccinum	**Raufüße, Rotkappen**	§
	albostipitatum	Espen-Rotkappe	§
	aurantiacum	Eichen-Rotkappe	§
	carpini	Hainbuchen-Raufuß	§
	crocipodium	Gelber Raufuß	§, RL 3
	duriusculum	Pappel-Raufuß	§, RL 3
	scabrum s.l.	Birkenpilz	§
	versipelle	Birken-Rotkappe	§
	vulpinum s.l.	Nadelwald-Rotkappe	§, RL 2
	Lepista	**Rötelritterlinge**	
	irina	Veilchenritterling	
	nuda	Violetter Rötelritterling	
	panaeolus	Marmorierter Rötelritterling	RL V
	personata	Lilastiel-Rötelritterling	RL 3
	sordida	Schmutziger Rötelritterling	
	Leucopaxillus	**Krempenritterling**	
	giganteus	Riesen-Krempenritterling	RL G
	Limacella	**Schleimschirmling**	
	guttata	Getropfter Schleimschirmling	RL V
	Lycoperdon	**Stäublinge**	
	perlatum	Flaschen-Stäubling	

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Nr.	Lateinische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Bemerkung
	Lyophyllum	**Raslinge**	
	decastes	Büschel-Rasling	
	fumosum	Frost-Rasling	
	Macrolepiota	**Riesenschirmlinge**	
	procera s.l.	Parasol, Riesenschirmling	
	mastoidea s.l.	Zitzen-Riesenschirmling	
	Marasmius	**Schwindlinge**	
	oreades	Nelkenschwindling	
	scorodonius	Mousseron	
	Melanoleuca	**Weichritterlinge**	
	cognata	Frühlings-Weichritterling	
	Morchella	**Morcheln**	
	conica	Spitz-Morchel	
	esculenta	Speise-Morchel	
	gigas	Halbfreie Morchel	
	Pisolithus	**Erbsenstreuling**	
	arhizus	Gemeiner Erbsenstreuling	RL G
	Pleurotus	**Seitlinge**	
	cornucopiae	Rillstieliger Seitling	
	ostreatus	Austern-Seitling	
	pulmonarius	Lungen-Seitling	
	Polyporus	**Stielporlinge**	
	umbellatus	Eichhase, Ästiger Stielporling	RL V
	Psathyrella	**Faserlinge, Zärtlinge, Mürblinge**	
	candolleana	Behangener Faserling	
	piluliformis	Wässriger Mürbling	
	spadicea	Schokoladenbrauner Mürbling	
	spadiceogrisea	Früher Mürbling	
	Pseudoclitocybe	**Gabeltrichterlinge**	
	cyathiformis	Kaffeebrauner Gabeltrichterling	
	Pseudocraterellus	**Leistlinge**	
	sinuosus	Krauser Leistling	RL V
	Rhodocybe	**Tellerlinge**	
	gemina	Würziger Tellerling	
	Russula	**Täublinge**	
	aurea	Gold-Täubling	RL V
	claroflava	Gelber Graustiel-Täubling	RL 3
	cyanoxantha	Frauen-Täubling	

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Nr.	Lateinische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Bemerkung
	decolorans	Orangeroter Graustiel-Täubling	RL V
	heterophylla	Grüner Speise-Täubling	RL V
	integra	Brauner Leder-Täubling	
	mustelina	Wiesel-Täubling	RL V
	olivacea	Rotstieliger Leder-Täubling	
	paludosa	Apfel-Täubling	
	turci	Jodoform-Täubling	
	vesca	Speise-Täubling	
	violeipes	Pfirsich-Täubling	
	virescens	Grüngefelderter Täubling	
	und alle weiteren milden Arten		
	Sarcodon	**Habichtspilze**	
	imbricatus	Gemeiner Habichtspilz	RL 3
	squamosus	Kiefern-Habichtspilz	
	Sparassis	**Glucken**	
	crispa	Krause Glucke	
	Strobilurus	**Zapfenrüblinge**	
	esculentus	Fichtenzapfen-Rübling	
	Suillus	**Schmierröhrlinge**	
	bovinus	Kuh-Röhrling	
	bresadolae	Bresadolas Lärchen-Röhrling	RL R
	grevillei	Gold-Röhrling, Lärchen-Röhrling	
	placidus	Elfenbein-Röhrling	RL G
	plorans	Zirben-Röhrling	RL R
	tridentinus	Rostroter Lärchen-Röhrling	
	variegatus	Sand-Röhrling	
	viscidus	Grauer Lärchen-Röhrling	
	Tricholoma	**Ritterlinge**	
	apium	Sellerie-Ritterling	RL 2
	argyraceum	Gilbender Erd-Ritterling	
	cingulatum	Beringter Erd-Ritterling	
	columbetta	Seidiger Ritterling	
	matsu-take	Echter Krokodil-Ritterling	RL G
	orirubens	Rötender Erd-Ritterling	
	portentosum	Schwarzfaseriger Ritterling, Schneepilz	RL 3
	terreum	Gemeiner Erd-Ritterling	
	Tuber	**Trüffeln**	§§
	aestivum	Sommer-Trüffel	§§, RL V

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Nr.	Lateinische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Bemerkung
	brumale	Winter-Trüffel	§§, RL R
	macrosporum	Großsporige Trüffel	§§, RL R
	Verpa	**Verpeln**	
	bohemica	Böhmische Verpel	RL 3
	Volvariella	**Scheidlinge**	
	bombycina	Wolliger Scheidling	
	volvacea	Schwarzstreifiger Scheidling	
	Xerocomus	**Filzröhrlinge**	
	armeniacus	Aprikosenfarbener Filzröhrling	
	badius	Maronen-Röhrling	
	chrysenteron s.l.	Rotfuß-Röhrling	
	impolitus	Fahler Filzröhrling	RL 3
	rubellus	Blutroter Filzröhrling	
	pellitieri	Goldblatt	
	pruinatus	Robuster Rotfuß-Röhrling	
	subtomentosus	Ziegenlippe	

7. Die *DGfM* trauert um:

7.1 Walter Pätzold

Peter Reil

Am 22. Februar 2011 ist Walter Pätzold im Alter von 62 Jahren für uns alle überraschend gestorben.

Walter wurde am 2. Mai 1948 in Scherfede/Nordrhein-Westfalen geboren. Nach der Schulzeit machte er eine Lehre als Biologielaborant, er heiratete und zog nach Mannheim. Aus dieser ersten Ehe gingen die Söhne Richard und Henning hervor. Der Beruf als Biologielaborant bereitete ihm wenig Freude. Er wechselte in die Nierentechnik, später war er bei der Stadt Mannheim als Straßenbahnfahrer angestellt.

Als die Stadt Mannheim einen Pilzberater suchte, legte er 1978 die Pilzberaterprüfung in Hornberg ab. In dieses Jahr fiel auch die Heirat mit seiner zweiten Frau Karin. 1979 zog das Paar gemeinsam nach Hornberg, Walter wurde zunächst Mitarbeiter in der Schwarzwälder Pilzlehrschau bei Frau Dähncke. 1981 übernahm er die Leitung der Schwarzwälder Pilzlehrschau.

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Hier beginnen 30 Lebensjahre intensiver Arbeit für die Pilze. Walter Pätzold machte die Schwarzwälder Pilzlehrschau zu dem, was sie heute ist, ein Treffpunkt für sämtliche Pilzfreunde von nah und fern, unbesehen ihres Wissensstandes. Die Pilzlehrschau wird zum Pilzzentrum in Deutschland. Jährlich kommen hunderte von Interessierten nach Hornberg und werden zu Teilnehmern der verschiedensten Seminare. Und wer „einmal Blut geleckt hat", kommt wieder.

Das Seminarangebot umfasste Anfänger- und Fortgeschrittenenkurse, Spezialkurse für Hobbymykologen und Mikroskopiker, Kurse zur Käseherstellung, Wanderseminare, Kräuterseminare, Flechten- und Mooskurse, Holzbestimmerkurse und vieles mehr, kurzum ein breit gefächertes Angebot. Als neuestes Angebot gab es sogar kombinierte Erwachsenen/Kinder-Pilzkurse in denen Eltern zusammen mit ihren Kindern teilnehmen konnten. Walter hatte mal erzählt, dass sein eigenes Interesse für Pilze bereits im Alter von vier Jahren begann, da war so ein Kurs eigentlich eine logische Folge.

Besonders am Herzen lag ihm die Ausbildung und Prüfung von Pilzsachverständigen auf einheitlichem und hohem Niveau. In enger Zusammenarbeit mit der *DGfM* erarbeitete er die Grundlage für ein einheitliches, solides Prüfungsverfahren, das eine schriftliche und mündliche Prüfung beinhaltete. Seine Anstrengungen mündeten in den „Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Mykologie e.V. für die Ausbildung, Prüfung, Tätigkeit und Fortbildung der Pilzsachverständigen*DGfM*". Diese Richtlinien wurden später mit seiner Hilfe überarbeitet. Auch an der letzten Fassung vom 22. Mai 2003 war er maßgeblich beteiligt. Und diese Anstrengungen tragen Früchte, der Begriff des Pilzsachverständigen*DGfM* gewinnt deutschlandweit immer mehr Beachtung.

Insgesamt dürften es über die Jahre mehrere hundert Pilzsachverständige*DGfM* sein, die die Ausbildung in Hornberg durchlaufen haben und bei ihm die PSV-Prüfung ablegten. Und dabei waren es nicht nur Deutsche, sondern auch Prüflinge aus der Schweiz, Österreich und Frankreich.

Die jährlichen Pilzsachverständigentreffen gehen auf seine Initiative zurück und fanden zunächst in Hornberg statt, bevor er selbst den Vorschlag machte, regionale Treffen auch anderorts einzurichten. Der Erfolg dieser Treffen gab ihm recht.

Walter fühlte sich stets der *DGfM* eng verbunden. Für ihn war es klar, dass nur eine starke Gesellschaft, die Anliegen von Pilzfreunden, Pilzsachverständigen und Mykologen nach außen vertreten kann. Im Jahre 2000 wurde er von der Mitgliederversammlung in Regensburg ins Präsidium der *DGfM* gewählt und war dort zuletzt als Vizepräsident tätig.

Seine maßgeblichen Tätigkeiten für die *DGfM* sind so umfassend, dass hier stellvertretend nur wenige Beispiele genannt werden können:

- Erarbeitung der Richtlinien für die Pilzsachverständigenausbildung und deren Prüfung,
- Ausrichtung der *DGfM*-Tagung in Hornberg,
- Mitarbeit an der Erstellung der neuen Satzung der *DGfM,*
- Mitautor am Leitfaden für Pilzsachverständige,
- Mitarbeit im Fachbeirat "Toxikologie und Pilzverwertung",
- Erstellung der Roten Liste Deutschlands (Pilze), bisher unveröffentlicht.

Walter Pätzold durchlief auch erfolgreich die Ausbildung zum „universitätsgeprüften Fachberater für Mykologie". Ein bestimmter Teil der Ausbildung wird seit einigen Jahren auch in Hornberg angeboten.

Die Öffentlichkeitsarbeit nahm einen immer größer werdenden Raum in seiner Tätigkeit ein. Bei unzähligen Rundfunk- und Fernsehsendungen war er ein gern gesehener Interviewgast. Dabei konnte er immer wieder die Anliegen des Naturschutzes und besonders des Pilzschutzes einbringen.

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Walter setzte sich Zeit seines Lebens für den Naturschutz ein. Im November 2008 wurde ihm der "Natourismuspreis" (Nordschwarzwälder Naturschutzpreis des BUND) für sein Engagement als Leiter der „Schwarzwälder Pilzlehrschau" verliehen.

Im Jahre 2004 veröffentlichte er sein Pilzbuch „1x1 des Pilze sammeln".

Walter pflegte unzählige Kontakte zu Pilzfreunden und Pilzvereinen im In- und Ausland. Dass der Pilzverein Stuttgart seine Jahrestagung immer in Hornberg abhält, geht auf seine Initiative zurück. Es gibt wohl kaum einen Pilzverein, bei dem sein Name unbekannt ist. Auch zum deutschsprachigen Ausland hatte Walter viele Kontakte. Insbesondere fühlte er sich den Schweizer Pilzfreunden sehr verbunden, mit denen er im ständigen Erfahrungsaustausch stand. Hier seien stellvertretend die Pilzfreunde von Einsiedeln und Thurgau genannt.

Sein persönliches Steckenpferd waren die Cortinarien. Ihnen widmete er die viel zu kurze Freizeit. Aufgrund seiner beachtlichen Kenntnisse wurde er nicht nur zum anerkannten Haarschleierlings-Experten, er wurde auch zum Präsidenten der „Association Journées européennes du Cortinaire" gewählt und leitete die Geschicke dieses Vereins für acht Jahre. Zweimal konnte die Tagung der J.E.C. unter seiner Leitung in Hornberg stattfinden.

In den achtziger Jahren kam ich auf Empfehlung aus Pilzlerkreisen – „da musst du mal hin" - als Kursteilnehmer selbst zur Pilzlehrschau nach Hornberg. Dort lernte ich einen engagierten, zurückhaltenden, intelligenten Kursleiter kennen, der sichtlich Freude daran hatte, den Teilnehmern Wissenswertes zum Thema Pilze zu vermitteln.

Walter Pätzolds Art und Weise, sein besonderes didaktisches Geschick und sein ganz persönlicher Humor sorgten dafür, dass der Kurs für jeden Teilnehmer zu seinem persönlichen Erfolg wurde. Viele der damaligen Teilnehmer – wie auch ich - wurden zu ständigen Wiederholungstätern und kamen immer wieder nach Hornberg, um bei ihm Kurse zu buchen.

Im von ihm selbst gegründeten Arbeitskreis „AG Mykologie Mittlerer Schwarzwald" trifft sich seit vielen Jahren ein enger Kreis von Pilzfreunden einmal monatlich in der Pilzlehrschau zur Erforschung der heimischen Pilzflora. Behutsam aber konsequent führte Walter uns in die wissenschaftliche Pilzkunde ein. Egal, ob es ums Beschreiben, Mikroskopieren oder das Bestimmen von Pilzen ging, soweit ihm seine vielen Arbeiten Zeit ließen, Walter stand uns stets mit seinem Fachwissen zur Verfügung. Seine tatkräftige Unterstützung war uns wichtig, seine Bestätigung neuer Ansporn.

Wenige Wochen vor seinem Tod traf ich mich noch mit ihm. Er war lebensfroh und optimistisch für das kommende Jahr. Wir haben die aktuellen Arbeitskreistermine für 2011 abgesprochen. Ihm war es wichtig, diese so zu legen, dass er auch möglichst immer dabei sein könne. Dies ist nun leider nicht mehr möglich.

Wir trauern um Walter Pätzold, der uns mit seinem Wissen und seinem Wesen nicht mehr unterstützen kann. Er hinterlässt für uns eine schmerzliche Lücke.

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

7.2 Willi Sonneborn

Marieluise Bongards, Ursula & Fritz Krauch, Klaus Siepe

Am 4. April 2011 verstarb mit 86 Jahren nach langer schwerer Krankheit Willi Sonneborn, Träger des Bundesverdienstkreuzes 1. Klasse und ausgezeichnet mit dem Umweltpreis der Stadt Bielefeld.

Wir haben von einem wunderbaren Menschen Abschied genommen. „... ein wunderbarer Mensch", so drückt es seine Familie in der Todesanzeige aus, und so können es auch all diejenigen in Worte fassen, die ihn kennen lernen durften. Mit ihm verliert die westfälische Pilzkunde sozusagen eines ihrer Urgesteine.

Willi Sonneborn wurde am 21. Oktober 1924 in Wuppertal geboren, um anschließend einen wörtlich zu nehmenden stationsreichen Lebensweg zurückzulegen. Bis zu seinem 12. Lebensjahr lebte er in Thüringen, Ostpreußen und Wuppertal; anschließend zog er zu seiner Mutter in die Niederlande. Mit 17 Jahren begann in Amsterdam sein Kriegsdienst, der ihn weiter nach Osnabrück, von dort nach Dänemark und schließlich nach Frankreich führte. Hier erlitt er eine schwere Verletzung durch einen Granatsplitter, die ihm zeitlebens Probleme bereitete.

Nach Kriegsende verschlug es ihn nach Bielefeld, wo er seine Irmgard kennen und lieben lernte. Hier endete seine stationsreiche Odyssee. Zusammen bauten sie sich ihr gemeinsames Zuhause auf. Erst nachdem Ende der sechziger Jahre die drei Kinder das Haus verlassen hatten, fanden Willi und Irmgard Sonneborn den Einstieg in die Pilz- und Pflanzenkunde und nahmen Kontakt zum Naturwissenschaftlichen Verein für Bielefeld und Umgegend auf. 1978 gehörten sie zu den Gründern der Pilzkundlichen Arbeitsgemeinschaft, deren Leitung sie bereits 1980 übernahmen. Ohne besondere Vorbildung, dafür mit bewundernswerter Ausdauer und besonderer Begabung, arbeiteten sich beide in das umfangreiche Gebiet der wissenschaftlichen Pilzkunde ein und erwarben sich bald einen überregionalen Ruf als hervorragende Pilzkenner.

Mit ihrer ersten Veröffentlichung über die Pilzflora des Bielefelder Ochsenbergs konnten sie zu dessen Unterschutzstellung beitragen, ein Anliegen, das sie auch bei vielen weiteren gefährdeten Gebieten im Raum Bielefeld verfolgten. Hinzu kamen zahlreiche weitere Publikationen sowie die Sammlung einer immensen Fülle an Daten, deren Auswertung noch lange nicht abgeschlossen ist.

Willi Sonneborn und seine Irmgard studierten aber nicht nur selbst Pilze, sie vermittelten ihre Kenntnisse auch weiter an sehr viele pilz- und naturinteressierte Menschen. Sie organisierten unzählige Exkursionen und Ausstellungen im Rahmen des Naturwissenschaftlichen Vereins Bielefeld. Von 1979 bis 1987 boten sie jährlich über die Volkshochschule Pilzkurse über mehrere Wochen an, oft an drei Orten parallel. Seit 1978 gehörten sie und ihre ‚Bielefelder Truppe' als fester Bestandteil zum jährlich stattfindenden „Treffen der Westfälischen Pilzfreunde" im sauerländischen Alme, dessen Durchführung und Gelingen ihnen immer ein großes Anliegen war.

Von 1988 an waren Willi und Irmgard Sonneborn Mitglieder im ehrenamtlichen Beraterstab des RP Detmold für den Naturschutz auf dem Truppenübungsplatz Senne. Neben unzähligen, z.T. als bereits in NRW ausgestorben geltenden Pflanzen gelang ihnen auf dem 116 km² umfassenden Areal der Nachweis von fast 1700 Pilzarten, darunter viele, die in Westfalen bislang ausschließlich in der Senne gefunden wurden. Dass hierzu über viele Jahre hinweg mindestens drei Exkursionen pro Woche zum immerhin 40 km entfernt liegenden Truppenübungsplatz notwendig waren, sei nur am Rande erwähnt.

1997 erfolgte die Berufung in die Akademie für ökologische Landesforschung (AföL) in Münster. Im selben Jahr wurde ihnen der Umweltpreis der Stadt Bielefeld verliehen. Da das Anliegen

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

des Naturschutzes von jeher für beide höchste Priorität besaß, war es für sie eine Selbstverständlichkeit, sich federführend für die Neubearbeitung der ‚Roten Liste der gefährdeten Großpilze in Nordrhein-Westfalen' zur Verfügung zu stellen, die 1999 erschien.

Es gäbe noch einiges zum Engagement in Sachen Pilzkunde über Willi Sonneborn zu berichten, so die zeit- und oftmals auch kraftraubende Arbeit für die Giftzentrale oder aber die Besuche in den Kindergärten, wo er in den letzten Jahren mit seiner Frau gemeinsam die Kleinen über manches Wunder der Natur zum Staunen brachte und ihnen ein wenig von der eigenen Begeisterung für die Pilze und Pflanzen vermitteln konnte.

Willi und Irmgard Sonneborn machten alles gemeinsam; zusammen waren sie das gut eingespielte ‚Mykoduo'. Sie bestimmte und bestimmt mit ihrem immer noch unübertroffenen Blick für den ‚Aspekt' eines Pilzes oder einer Pflanze, er mikroskopierte und dokumentierte die Funde mit Zeichnungen und Fotos.

Uns bleibt nur, dankbar auf viele gemeinsame Jahrzehnte zurückzublicken, und seiner Frau Irmgard, der unser ganzes Mitgefühl gilt, die nötige Kraft zu wünschen, diese schwere Zeit durchzustehen. Für alle, die ihn kannten, wird ‚unser Willi' unvergesslich bleiben.

8. Mitteilungen aus dem Präsidium

8.1 Das Präsidium der *DGfM* informiert

Das Präsidium der *DGfM*

Sehr geehrte Mitglieder,

möglicherweise könnte durch diverse Rundbriefe und Forumsbeiträge einzelner Mitglieder in der letzten Zeit bei Ihnen der Eindruck entstanden sein, dass sich die Deutsche Gesellschaft für Mykologie (*DGfM*) in einem kritischen Zustand befindet. Dem möchten wir energisch widersprechen.

Die *DGfM* ist in ihrer Substanz eine gesunde, komplexe und leistungsstarke Gesellschaft, die von einer großen Anzahl verantwortungsbewusster Mitglieder getragen wird, die sich ehrenamtlich für die Sache engagieren.

Zum Ausdruck kommt dies z. B. durch die Arbeit der Pilzsachverständigen*DGfM*, der Tätigkeit als Kartierer, im persönlichen Engagement vieler Mitglieder für den Natur- und Umwelt-

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

schutz, in den zahlreichen Publikationen unserer Zeitschrift und Beiheften und vielem anderen mehr. An dieser Stelle möchte sich das Präsidium ausdrücklich bei allen aktiven Vereinsmitgliedern für Ihr großes Engagement bedanken!

Wir möchten feststellen, dass auch alle Mitglieder des Präsidiums Ihr Ehrenamt gerne und engagiert ausüben. Es gibt aber Grenzen, die durch die persönliche, familiäre und berufliche Situationen gesetzt sind. Deshalb laufen manchmal Prozesse und Entwicklungen langsamer ab, als es von der Sache her gesehen wünschenswert wäre.

Auch wenn es offensichtlich nicht von allen Mitgliedern so wahrgenommen wird, ist uns der persönliche und direkte, von gegenseitiger Wertschätzung getragene Austausch mit den Mitgliedern wichtig. In einem weiteren bald folgenden Rundbrief werden wir sie über unsere aktuelle Arbeit und Ziele detaillierter informieren. Bitte informieren Sie sich auch auf unserer neu gestalteten Homepage (http://dgfm-ev.de).

Das Präsidium der *DGfM*
Prof. Dr. Ewald Langer, Dr. Martin Unterseher, Wolfgang Thrun,
Michael Finkeldey, Dr. Claudia Görke, Dieter Oberle, Heike Braun-Furtwängler

8.2 Pilze sammeln in geschützten Gebieten

Das Präsidium der *DGfM*

Liebe Mykologinnen und Mykologen,

wir alle wissen um den besonderen Artenreichtum unserer deutschen Schutzgebiete. Viele von Ihnen/Euch haben schon seltene Funde zu unserer Kartierung der Pilze von Deutschland beigesteuert, die aus Naturschutzgebieten, Nationalparks oder sonstigen geschützten Gebieten stammen.

Aus gegebenem Anlass möchte ich darauf hinweisen, dass man für mykologische Untersuchungen in Schutzgebieten, und dazu gehören auch Exkursionen, eine Betretungsgenehmigung braucht. In der Regel gilt insbesondere in Naturschutzgebieten ein Wegegebot. Eine Betretungsgenehmigung kann man von der entsprechenden Landesbehörde, oder der Oberen- bzw. Unteren Naturschutzbehörde des Landkreises bekommen. Eine telefonische Anfrage mit kurzer, schriftlich formulierter Begründung der Untersuchung oder Exkursion genügen meist, um eine Betretungserlaubnis zu bekommen. Meiner Erfahrung nach sind die Behörden an ehrenamtlichen Untersuchungen, insbesondere der Pilze, sehr interessiert.

Als Mitglied unseres Vereins repräsentieren Sie/Ihr die *DGfM*. Wir sollten darauf bedacht sein uns in unseren ehrenamtlichen Tätigkeiten möglichst positiv darzustellen. Hierzu gehört auch, dass man sich an Naturschutzregelungen hält. Wir erwarten schließlich auch, dass vom Gesetzgeber Schutzmaßnahmen für bedrohte Pilzarten ergriffen werden. Dies kann nur in einer einvernehmlichen Zusammenarbeit funktionieren. Bitte informieren Sie sich, z.B. auf der Internetseite von Wikipedia über den Suchbegriff „Naturschutzgebiet" über die gesetzlichen Regelungen. Dort ist auch eine Liste aller Deutschen Naturschutzgebiete mit Angabe des zuständigen Landkreises zu finden.

Das Präsidium der *DGfM*

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

9. Was schreiben Andere?

Dr. Claudia Görke

Die deutschsprachigen mykologischen Vereine und Arbeitsgemeinschaften haben durch Einsendung von Besprechungsexemplaren ihrer Publikationsorgane hier die Möglichkeit, auf regionale oder spezialisierte Zeitschriften und Sonderdrucke aufmerksam zu machen. Dieser Service für unsere Organisationseinheiten ist kostenfrei. Auf Leserwunsch werden die Seitenzahlen genannt. Die Seitenzahlen in Klammern bedeuten, dass der Artikel auch in einer Fremdsprache aufgeführt wurde und in diesem Teil Abbildungen vorhanden sind, die im deutschsprachigen Teil nicht abgebildet sind.

Einsendungen an: Claudia Görke, Forchenweg 8, 72131 Ofterdingen, oeffentlichkeit@dgfm-ev.de

Der Tintling. Die Pilzzeitung

Herausgeber: Karin Montag, Lebacher Str.3, 66839 Schmelz

Erscheinungsweise: 6 Hefte pro Jahr.

Preis: 30.– Euro pro Jahr

Bezug: Karin Montag, Lebacher Str. 3, 66839 Schmelz, info@tintling.com

Heft 68 (1/2011)

Schubert et al.	Wiederfund von *Mycenastrum corium* oder „Sternenstaub in Sachsen-Anhalt". S. 4-9.
Montag, K.	Pilz als Zeigerarten ungestörter Habitate. S. 10-15.
Steindl. P. et al.	Anmerkungen zu *Cortinarius* (Tel.) *colus* und *Cortinarius* (*Der.*) *uliginosus.* S. 16-18.
Winkler, D.	Tibet – ein Pilzreich. S. 19-30.
Kasparek, F.	Der Johannisbeer-Becherling und seine treuen Begleiter. S.31-35.
Scheidewig, B. et al.	Hypogäensuche V – Die Kohlschwarze Hirschtrüffel *Elaphomyces anthracinus* Vittadini – eine verschollenen Pilzart und weitere seltene trüffelarten, gefunden im bayerischen Voralpengebiet. S. 37-43.
Bemmann, M.	*Pseudotrichia viburnicola* – ein etwas anderer „Tourist" in Heidelberg. S. 58-62.
Gminder, A.	Wissenschaftliche Namensgebung (k)ein Buch mit sieben Siegeln! – Ein Einblick in die Nomenklaturregeln, Teil 2. S. 63-67.
Montag, K . et al.	Stern des Südens – *Scleroderma polyrhizum.* S. 68.
Montag, K .	Speisewert: strittig, Teil 2: Trichterlinge (*Clitocybe*). S. 69-75.
Berndt, S.	Das Bleiche Samthäubchen *Conocybe subpallida.* S. 78.

Auswahl aus Heft 69 (2/2011)

Marqua, J.	Im tiefen Keller sitz ich hier… S. 9-11.
Blaschke, M.	Pilze als Zeigerarten. S. 13-16.
Kuhn, H. et al.	*Erinella eruginosa.* S. 17-18.
Gartz, J.	Die Geschichte der Erforschung von *Inocybe aeruinascens* Babos. S. 18-22.
Melzer, A.	Schwarzfahrer auf Schafdung. S. 23-25.
Gumbinger, K.	Eine verschollene Haarzungen: *Trichoglossum leucosporum.* S. 26-27.

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

KASPAREK, F. Zwei kugelige Porlingsbesetzer: Polingsporen-Kugelpilz *Albertimella polyporicola* und langhalsiger Perithecien-Kernpilz *Ophiostoma polyporicola* S. 30-32.
PELTZ, W. Schwierige Pfälzer Tulostomas S. 38-39.
RICHTER, D. Saison 2010 – Extreme Witterungsbedingungen in der außergewöhnlichen Pilzsaison 2010. S. 43-53.
GRIESBACHER, N. Krokodilritterling in der nördl. Oberpfalz. S. 72.
KELZER, G.J. Seltene Großpilze im Pilzparadies Zwieslerwaldhaus. S. 73-77.

Auswahl aus Heft 70 (3/2011)

KASPAREK, F. Rien ne va plus…nichts geht mehr? Hypocreenbestimmung für Amateure kaum noch möglich. S. 4-10.
RÖDIG, T. Ein Update für die Filzröhrlinge. S. 11-17.
SAUTER, U. et al. *Amaurodon viridis* …selten…oder nur übersehen? S. 18-21.
BUTIN, H. Der „Kiefernzapfenpilz" – ein morphologisches Kuriosum S. 22.
WEMBACHER, M. et al. Japan – das führende Land für Pilzspezialitäten. S. 37-41.
MAYER, R. Warnung – auch essbare Pilze können giftig sein. S. 42.
WALD, R. Das Ormonter Bragphenn – Ein Relikt aus alten Zeiten. S. 43-47.
WILHELM, M. Ein Fund zum Nachdenken S. 48-49.
BERNDT, S. Die Südliche Kohlenbeere – *Bisconiauxia mediterranea* S. 50-51.
WILHELM, M. Neues aus der Maoala-Halle: Geklärtes, vfastvGeklärtes und Ungeklärtes … S. 53-58.
MONTAG, K. Zu Ehren von … Teil 9: *Masseëlla cookeana*. S. 73-82.

LNT-Sonderheft „Pilze, Leben im Untergrund"

Herausgeber: Thüringer Landesanstalt für Umwelt und Geologie (TLUG)

Erscheinungsweise: Sonderheft der Zeitschrift „Landschaftspflege und Naturschutz in Thüringen" (LNT)

Preis: 5 Euro + Versand

Bezug: Das LNT-Sonderheft „Pilze. Leben im Untergrund" ist bei der TLUG (Thüringer Landesanstalt für Umwelt und Geologie), Göschwitzer Straße 41, 07745 Jena oder per E-Mail poststelle@tlug.thueringen.de oder im Myko-Shop http://www.myko-shop.de/Pilze-Leben-im-Untergrund-Sonderheft zu bestellen

WIESNER, J. Faszination Pilze – eine kurze Einführung. S. 154-157.
DÖRFELT, H. Zur Geschichte der Mykologie in Thüringen. S. 160-166.
GIRWERT, J. et al. Mykologie in Thüringen heute. S. 166-167.
HIRSCH, G. Kommen und Gehen von Pilzarten. S. 170-172.
GMINDER, A. Besonderheiten der Pilzflora thüringischer Buchenwäler. S 173-178.
GIRWERT, J. Zur Pilzflora der Xerothermrasen Thüringens. S. 179-183.
GMINDER, A. Die Weißtanne und ihre Begleitpilze.S. 184-188.
HEINIG, W. Vom Südharz zum Kyffhäuser: Pilze der Zechsteinlandschaft. S. 188-193.
LÖFFLER, D. et al. Pilzflora im Wandel: Tagebaue in Osttüringen. S. 194-196.
PUTZMANN, F. Pilzflora der Schieferabbaugebiete um Lehesten. S. 196-200.
HIRSCH, G. Pilze an Holz im Nationalpark Hainich. S. 200-202.
PÜWERT, P. Pilze in Südthüringer Gebirgsbächen. S. 203-206.
WAGNER, I. Kleine Becherlinge – eine wenig beachtete Welt. S. 206-208.
GIRWERT, J. Vom mykologischen Wert alter Parkanlagen. S. 209-211.

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

HIRSCH, G.	Die Verantwortung Thüringens bei der Erhaltung globaler Artenvielfalt bei Pilzen. S. 214-217.
GMINDER, A.	Bedrohte Schönheiten: Unsere Wiesenpilze. S. 217-224.
WIESNER, J.	Möglichkeiten und Grenzen des Artenschutzes bei Pilzen. S. 225-228.

Pollichia-Kurier

Herausgeber: POLLICHIA Verein für Naturforschung und Landespflege e.V.

Preis: Für Mitglieder kostenlos, Mitgliedsbeitrag: 40 Euro

Jahrgang 27, Heft 1 (2011):

ZEHFUß , H.D.	Die Tagespresse und die Pilze. S. 19-21.

Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde

Herausgeber und Bezugsbedingungen: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde, bisheriger Preis: 35,- CHF, Ausland 40,- CHF o. 30,- Euro; Abonnement: Ruedi Furrer, Mühlacker 25, CH-4324 Obermumpf, Tel. privat: +41 (0)079 209 35 83, E-mail: rudolf.furrer@vsvp.com

89. Jahrgang, Heft 1

DOUGOUD, R.	Ein kleiner Diskomyzet auf Brombeerblättern. S. (2-)6-7.
WILHELM, M.	Der Schokoladenbraune Faltenpilz (*Puncularia strigoso-zonata*). S. 8-9(-11).
WILHELM. M. et al.	Nachtrag zu *Psilocybe subfusispora*. S. 19.
FLAMMER, R.	Stolpersteine und Fallgruben 3: Morcheln, Lorcheln und Verpeln. S. 25 (26-28).
SENN-IRLET, B.	Der Bittere Russporling (*Boletopsis grisea*). S. 29-30.

89. Jahrgang, Heft 2

ROFFLER, U.	Der Lilabraune Öhrling (*Otidea mirabilis*) – Ein besonders seltener und schöner Fund aus dem Bündnerland. S. 46-47(-49).
MORDASINI, E.	Der Kohlenleistling, ein Fund aus dem Tessin. S. (50-)53-56.
CLÉMENÇON, H.	Eichhase und Hallimasch. S. 57.
SENN-IRLET, B.	Stielboviste mit vorstehenden Öffnungen. S. 58-59.
FLAMMER, R.	St. Galler Hypogäen. S. 66-67.
FLAMMER, R.	Stolpersteine und Fallgruben 4: Pilzfrühling. S. 68-69(-71).

Südwestdeutsche Pilzrundschau

Herausgeber: Verein der Pilzfreunde Stuttgart

Erscheinungsweise: 2 Hefte pro Jahr,

Preis: 20,– Euro (Jahresbeitrag für Mitglieder)

Bezug: Geschäftsstelle SPR, Danziger Str.27, 73262 Reichenbach/Fils, www.pilzverein.de

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Fachbeiträge 2011 Heft 2:

SCHRIMPL L.	Der Erdgraue Scheidling – *Volvariella terrea* Musumeci & Riva. S. 37-41.
BAIREUTHER, S. et al.	*Hydropus fraterniger* Singer ss. Hausknecht et al. – Erstfund des Zweisporigen Wasserfußes für Deutschland. S. 42-49.
ZEHFUSS, H.D.	Form und Gestalt durch Symbiose – vom Wesen der Flechten – Teil 2. S. 50-55.
LABER, D.	*Leucoagaricus marriagei* (D. A. Reid 1966) Bon 1976 = *Lepiota roseolivida* Murrill 1912. S. 56-59.
MIGGEL, B.	*Mycena olida* Bres., ein gelblichweißer Helmling gefunden auf alten Rebstöcken. S. 60-64.
GLASER, TH.	Die Fensterbank, das unbekannte *Conocybe*-Biotop. S. 65-67.

Verein der Pilzfreunde Südhessen Sulzbach e. V. - Vereinsnachrichten

Herausgeber: Verein der Pilzfreunde Südhessen Sulzbach

Erscheinungsweise: 2 Hefte pro Jahr

Preis: für Mitglieder kostenlos, für Nichtmitglieder 3,75 pro Heft

Bezugsadresse: Helmut Sandau, Stettiner Straße 66, 61499 Steinbach/Ts., pss.sandau@online.de

Fachbeträge: Heft 1 (2011):

KÄRCHER, R.	Die Anis-Egerlinge der „Gruppe" ARVENSIS (mit Bestimmungs-Fließschaubild). S. 7-11.
ENDT, F.	Exobasidien – parasitische Pilze ohne Fruchtkörper an Kleinsträuchern. S. 12-15.
LOTZ-WINTER, H.	*Aleurodiscus aurantius* (Pers.) J. Schröt. Eine wenig bekannte Mehlscheibe auf Rosengewächsen.

10. VERANSTALTUNGSKALENDER 2011

Hier haben alle Vereine und Arbeitsgemeinschaften die Möglichkeit, ihre Veranstaltungen bekannt zu geben. Bitte mailen Sie diese bis 15.01.2012 an oeffentlichkeit@dgfm-ev.de

A. Ausstellungen, Tagungen, Treffen und Mykologische Kolloquien

A.1 Pilzausstellungen

03. – 04.09.	VIII. Pilzausstellung in Donnersdorf-Falkenstein (Unterfranken) im „Steigerwaldstüble"
17. – 18.09.	Pilzausstellung der „Pilzfreunde Kreuztal" in Siegen im Rathaus Siegen-Geisweid, Lindenplatz7, 57078 Siegen, jeweils von 11-16 Uhr
23.09.	Rhöner Pilzausstellung, Bayerische Rhön, „Haus der Schwarzen Berge"
01.10. – 02.10.	Große Frischpilzausstellung in der Hornberger Stadthalle, je 10.00 bis 18.00 Uhr
01.10. – 02.10.	Pilzausstellung am Naturkundemuseum in Karlsruhe

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

01.10. – 02.10. Große Frischpilzausstellung der Pilzinteressengemeinschaft „Die Drieschlinge", TuS-Sporthalle, Herrensohrer Weg 1, 66125 Saarbrücken

07. – 09.10. Pilzausstellung des Bremer Arbeitskreises Pilzkunde in Federlohmühlen bei Kirchwalsede
Freitag (9-14 Uhr): Schulklassen (nur nach Anmeldung)
Sonnabend & Sonntag (10-17 Uhr): Für alle
Ort: Alte Wassermühle Federlohmühlen, nordöstlich Kirchwalsede.

A.2 Tagungen

06.09. – 11.09. Cortinarientagung in Massembre, Wallonien, Belgien
www.amfb.eu/jec/jec2011.htm

19.09. – 23.09. 16. Kongress der Europäischen Mykologen (EMA) in Porto Carras, Halkidiki Griechenland. www.xvicem.org/

A.3 Treffen

22.09. – 25.09. 35. Treffen der westfälischen Pilzfreunde in Alme (NRW/Sauerland)

B. Seminare

B.1 *DGfM*-Fortbildungsstätten

B.1.1 Kurse und Seminare der Schwarzwälder Pilzlehrschau Hornberg

Informationen und Anmeldungen bei der Schwarzwälder Pilzlehrschau, Werderstr. 17, 78132 Hornberg/Schwarzwaldbahn, Tel.: 07833 6300, Fax: 07833 8370, E-mail: info@pilzzentrum.de, Weitere Informationen: www.pilzzentrum.de

29.08. – 02.09. Pilzmikroskopie für Anfänger und Fortgeschrittene (vorwiegend Frischmaterial), Kursleiterin: Hermine Lotz-Winter

05.09. – 09.09. Sprödblättler-Seminar (Mikroskop erforderlich), Kursleiter: Bernd Miggel,

12.09. – 16.09 Pilzbestimmer-Seminar makroskopisch, Kursleiter: Heinz Ebert

29.09. – 01.10. Pilzsachverständigen-Fortbildung mit integrierter Pilzbestimmung für die Ausstellungsvorbereitung, Kursleiter: Steht noch nicht fest

03.10. – 07.10. Studium der Spätherbstpilze unter besonderer Berücksichtigung der Schleierlinge, Kursleiter: Andreas Gminder

B.1.2 Pilzmuseum Bad Laasphe

02.09. – 04.09. Fortgeschrittenen-Seminar / C. Hahn

09.09. – 11.09. Anfänger-Seminar / Kostka & Gumbinger

16.09. – 18.09. Fortgeschrittenen-Seminar / H. Zühlsdorf

23.09. – 25.09. Fortgeschrittenen-Seminar / C. Hahn

07.10. – 09.10. Anfänger-Seminar / H. Zühlsdorf

14.10. – 16.10. Spätherbstpilze / Kostka & Gumbinger

Änderungen vorbehalten

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Lehrgangsleitung: Die Lehrgänge werden von folgenden Referentinnen der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (*DGfM*) geleitet:

Christine Hahn	Tel.: 02737-216363	christine.rotkaeppchen@online.de
Christa Münker	Tel.: 02733-61170	C.Muenker.Muesen@t-online.de
Harald Zühlsdorf	Tel.: 06441-48402	zuehli@aol.com
Karl Gumbinger	Tel.: 02732-7070	karl.gumbinger@t-online.de
Andreas Kostka	Tel.: 02762-3015	anjo-waldschrat@online.de

Information und Anmeldung: TKS Bad Laasphe GmbH, Wilhelmsplatz 3, 57334 Bad Laasphe, Tel.: 02752-898, Fax 02752-7789; info@tourismus-badlaasphe.de; www.tourismus-badlaasphe.de

Die Anmeldung zu den Lehrgängen muss bis 14 Tage vor Lehrgangsbeginn erfolgt sein.

B.1.3 Pilzseminare in Gillenfeld/Vulkaneifel – Seminare für Fortgeschrittene I und II

Leitung: Heinz-J. Ebert

19.09. – 23.09. Seminar für Fortgeschrittene I

26.09. – 30.09. Seminar für Fortgeschrittene II

Falls das Interesse besteht kann im zweiten Seminar die PSV-Prüfung abgelegt werden. Dazu ist jedoch eine vorherige Anmeldung (bis Ende Juli) erforderlich, weil noch zwei zusätzliche Prüfer bestellt werden müssen.

Nähere Informationen: www.ag-pilzkunde-vulkaneifel.de/termine_ebert.htm oder Heinz Ebert, Kierweg 3, 54558 Mückeln, Tel. 06574-275, E-mail: heinzebert@web.de

B.1.4 Pilzseminare in Thüringen

Leitung: Andreas Gminder

Orte: Oberhof (AWO SANO Ferienzentrum) und Jena (Jenaprießnitz)

Anmeldung/Information: Andreas Gminder, Dorfstr. 27, 07751 Jenaprießnitz, Tel.: 03641/449390; andreas@pilzkurs.de; www.pilzkurse.de

Die Höchstteilnehmerzahl beträgt 15 bei allen Kursen (in Ausnahmefällen bis 18), bei den Kursen in Jena max. 10 Teilnehmer (außer PSV-Fortbildung).

29.08. – 02.09. Fortgeschrittenenkurs II (Oberhof)

02.09. / 03.09. Pilzberaterprüfung DGfM (Oberhof)

04.09. – 07.09. PSVDGfM-Fortbildung, Hobbymykologenkurs (Schwerpunkt Schleierlinge) (Oberhof)

10.09. – 11.09. Wochenendkurs für Anfänger (Oberhof)

12.09. – 16.09. Fortgeschrittenenkurs I (Oberhof)

19.09. – 23.09. Fortgeschrittenenkurs II (Oberhof)

23.09. / 24.09. PilzsachverständigenprüfungDGfM (Oberhof)

26.09. – 01.10. Pilzkurs für Anfänger und Fortgeschrittene (VHS Inzigkofen)

03.10. – 06.10. Hobbymykologenkurs – Schleierlinge (*Cortinarius*) (Oberhof)

07.10. – 09.10. Fortgeschrittenenkurs (NABU Gut Sunder bei Celle)

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

10.10. – 14.10. Fortgeschrittenenkurs I (Oberhof)

15.10. / 16.10. Pilz- und Kochseminar (NABU Obernkirchen)

17.10. – 21.10. Fortgeschrittenenkurs II (Oberhof)

21.10. / 22.10. PilzsachverständigenprüfungDGfM (Oberhof)

29.10. – 30.10. Pilzwochenende für Jedermann (Jena)

05.11. – 06.11. Hobbymykologenkurs – Schwerpunkt Trockenrasen-Heiden (Jena)
(Kurs kann bei gutem Pilzaufkommen auf Wunsch verlängert werden)

B.1.5 Lausitzer Pilzzentrum „Berg-Heide-Seen" Görlitz

Leitung: Michael Kallmeyer

Information und Anmeldung: Herr Klaus Lehnert, Siedlung 12, 02708 Großschweidnitz; Tel. 03585-482004, E-mail: lehnertsenior@freenet.de

Veranstaltungsort: KIEZ "Querxenland" Seifhennersdorf, Viebigstr. 1

30.09. – 02.10. Aus-und Weiterbildungslehrgang für Pilzsachverständige*DGfM*

Schwerpunkt: Kritische Pilze im Kochtopf? Auseinandersetzung mit divergierenden Auffassungen bei der Bewertung bedenklicher Arten hinsichtlich ihres Speisewertes; Möglichkeiten und Grenzen des Wieland-Test einschl. praktischer Übungen; Weißmilchende Arten der Gattung *Lactarius*, Übersicht und Diskussion; Exkursionen mit anschließender Fundbesprechung. Im Anschluss kann – entsprechende Kenntnisse vorausgesetzt – die PilzsachverständigenprüfungDGfM abgelegt werden.

Teilnehmer: 30; **Gebühr:** 15 Euro

B.1.6 Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd

Leitung: Dr. Lothar Krieglsteiner, Oberbettringer Straße 200, 73525 Schwäbisch Gmünd, Tel. 07171-805547, E-mail: lkrieglsteiner@t-online.de; www.pilzkunde.de

12.09. – 16.09. Fortgeschrittenen-Pilzkurs mit Möglichkeit zur Pilzsachverständigenprüfung*DGfM*

16.09. – 18.09. Eberner Pilztage (in Ebern, Unterfranken)

10.10. – 14.10. Kurs „Formenvielfalt der Pilze". Fortbildungskurs für PSV*DGfM*

08.10. – 09.10. Anfänger-Pilzkurs

17.10. – 21.10. Pilzkurs „Welt der Pilze" (im Rhein-Main-Gebiet)

Vorschau auf das Jahr 2012 –Vorankündigung

01.10. – 07.10. Tagung der Deutschen Gesellschaft für Mykologie mit integrierter Dreiländertagung

Tagungsort: Tagungsstätte Kloster Drübeck bei Wernigerode am Harz
www.kloster-druebeck.de

Die Tagungsstätte Kloster Drübeck bietet Unterkunft für ca. 100 Gäste. In umliegenden Pensionen besteht Kapazität für weitere billige Unterkünfte. Der Nationalpark Harz wird die Exkursionen unserer Tagung unterstützen. Eine Fahrt mit der berühmten Brockenbahn zu interessanten Exkur-

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

sionsgebieten ist geplant. Wir werden bei unserer Tagung 2012 den wissenschaftlichen Tagungsteil vorziehen (01.10. – 03.10.2012), so dass Teilnehmer/innen für den Exkursionsteil lediglich 2 Urlaubstage zwischen dem Tag der Deutschen Einheit (03.10.2012) und dem Sonntag (07.10.2012) nehmen müssen. Somit haben wir auch genügend Zeit um in Gesprächen Belange der Mitgliederversammlung vorzubesprechen, die für Samstag, den 06.10.2012 geplant ist. Ich hoffe jetzt schon auf eine rege Beteiligung und bitte Sie den Termin für Ihre Planung 2012 zu berücksichtigen.

Ihr EWALD LANGER
Präsident der *DGfM*

11. Bericht der Beauftragten für Kinder und Jugendliche der *DGfM*

Heike Braun-Furtwängler

Materialien zur mykologischen Arbeit mit Kindern und Jugendlichen

Im April es vergangenen Jahres wurde auf der Homepage der *DGfM* ein Bereich mit Ideen, Anregungen, Berichten, Spielen, Lehr- und Lernmitteln, Literatur und Links zur mykologischen Arbeit mit Kinder und Jugendlichen eingerichtet. Nach einer kurzen Beschreibung des Materials findet sich dort eine kostenlose Downloadmöglichkeit als PDF. Die Seiten richten sich an Erwachsene, die Kindern und Jugendlichen die Welt der Pilze näher bringen möchten, also an Pilzsachverständige, Eltern, Großeltern, Erzieher, Lehrer, Naturpädagogen usw.

Die inzwischen umfangreiche Sammlung konnte nur dadurch entstehen, dass sich etliche Personen, die sich im Bereich der Kinder- und Jugendarbeit engagieren, bereit erklärten, ihre Materialien zur Verfügung zu stellen. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön.

Die Kinder- und Jugendseiten werden von Zeit zu Zeit ergänzt, so dass es sich immer wieder lohnt, dort zu stöbern. Werden neue Materialien auf der Homepage eingestellt, wird darüber auch im *DGfM*-Forum informiert.

Einzelne Ideen finden sie seit der letzten Ausgabe der Zeitschrift für Mykologie auf den Kinderseiten, die sich natürlich auch an alle richten, die mit Kindern mykologisch arbeiten.

Dankbar bin ich über Rückmeldungen darüber, ob die Materialien sinnvoll eingesetzt werden können, über Fehler, die sich eingeschlichen haben oder über Vorschläge, wie die Materialien sinnvoll verändert, bzw. verbessert werden können. Gerne nehme ich auch weitere neue Ideen und Anregungen auf.

Da der Schwerpunkt meiner schulischen Arbeit mit Kindern im Grundschulalter liegt, spiegelt sich dies deutlich in den Materialien wieder. Über Hinweise zu geeigneten Materialien für Kindergartenkinder und Schüler der Sekundarstufen 1 und 2 von Personen, die mit diesen Altersgruppen Erfahrungen gesammelt haben, wäre ich sehr dankbar.

Um Gelegenheit zu bieten, die auf der Homepage vorgestellten Materialien direkt anzuschauen, war ich, wie auch in den vergangenen Jahren, auf den PSV-Treffen im Süden Deutschlands anwesend, habe dort zudem die Kinder- und Jugendarbeit der *DGfM* vorgestellt und stand für Gespräche zur Verfügung.

Im März wurde ich eingeladen, auf der Delegiertenversammlung der Schweizer Pilzvereine (VSVP) die Kinder- und Jugendarbeit der *DGfM* vorzustellen. Die Ausführungen wurden sehr

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

interessiert aufgenommen. Auch für mich war der Austausch mit den Schweizer Pilzfreunden sehr anregend und ich fuhr mit einigen neuen Ideen nach Hause.

Durchführung von Pilzkursen für Kinder

Im vergangenen Jahr führten Walter Pätzold und ich zum zweiten Mal einen Anfängerpilzkurs für Erwachsene und Kinder durch. Vormittags gingen Kinder und Erwachsene gemeinsam zur Exkursion in den Wald. Nachmittags gab es dann getrennte Angebote für die Kinder und Erwachsenen. Die Kinder beschäftigten sich auf vielfältige kindgerechte Art und Weise mit dem Thema Pilze.

Dieses Konzept hat sich bewährt und eignet sich auch gut für Pilzvereine oder Arbeitsgemeinschaften, die Fortbildungsveranstaltungen durchführen und es Familien mit ihren Kindern ermöglichen möchten, daran teilzunehmen.

Den genauen Programmablauf für die Kinder mit den entsprechenden Inhalten und Materialien stelle ich bei Interesse gerne zur Verfügung.

Berichte von PSV über Veranstaltungen mit Kindern und Jugendlichen

Vom PSV-Beauftragten Dieter Oberle werden die Berichte an mich weitergegeben, in denen angegeben ist, dass Veranstaltungen für Kinder und Jugendliche durchgeführt wurden. Im Jahr 2009 gab dazu lediglich von 9 Pilzsachverständigen Rückmeldung. Das scheint mir sehr wenig zu sein und spiegelt vermutlich auch nicht das tatsächliche Engagement der Vereine und Pilzsachverständigen wieder. Für meine Arbeit wäre es hilfreich, einen realistischeren Überblick über die Aktivitäten in diesem Bereich zu bekommen, um entsprechende Materialien zur Verfügung zu stellen. Deshalb meine Bitte an Sie, alle Ihre Aktivitäten mit Kinder und Jugendlichen im Jahresbericht zu vermerken. Das neue Formular für den Jahresbericht ist entsprechend geändert worden, so dass dort expliziert alle Aktivitäten in diesem Bereich abgefragt werden und nicht wie bisher lediglich die Kontakte zu Schulen.

Vorhaben für die nächste Zeit

Eine Idee, die in nächster Zeit umgesetzt werden soll, ist es, eine Sammlung von Pilzfotos und / oder guten Pilzzeichnungen zusammeln, die zur Erstellung von Materialien wie Arbeitsblättern, Memories, Puzzles, Dominos oder anderen Spielen genutzt werden können. Diese sollen auf einer CD zusammen gestellt werden und Interessenten zugeschickt werden. Ich würde mich sehr freuen, wenn sich mehrere passionierte Pilzfotografen dazu bereit erklären würden, der *DGfM* ihre Fotos oder Zeichnungen zu häufigen Pilzarten zur Verfügung zu stellen.

Für Anregungen sowie An- und Nachfragen stehe ich selbstverständlich per Mail, Brief oder telefonisch jederzeit zur Verfügung. (Heike Braun-Furtwängler, Schleiergrün 8, 77652 Offenburg, Tel: 0781/25324, jugend@dgfm-ev.de)

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

12. Trüffeln, bekannte Fundorte des *Tuber aestivum* in Deutschland, und Möglichkeiten ihres Anbaus und Vorschläge zu Verbreitungsmöglichkeiten

Anne Kathrin Hopp, Marie Therese Hopp, Frank Krajewski[1], **Karina Hopp** und **Jürgen Blecker**

A. K. Hopp, M. T. Hopp, F. Krajewski, K. Hopp & J. Blecker: Truffles, dated and undated discovery sites of Tuber Aestivum in Germany, cultivating possibilities and spreading possibilities being presented. Mitteilungen Z. Mykol. 77/2: 88-102

Zusammenfassung: Die überaus prominenten, doch in Deutschland fast vergessenen Vertreter der Ascomyceten, die Trüffeln, beschäftigten uns im Rahmen einer Jugendforschtarbeit nun mehr als ein Jahr und ließen uns in die Welt der Pilze eintauchen. Leider werden Trüffeln in Deutschland eher zufällig gefunden.

Um eine Orientierung über Trüffelvorkommen in Deutschland zu erhalten, wurden die Fundorte von 1893 nach Überprüfung der historischen Ortsnamen und Regionen in eine übliche MTB-Karte eingetragen. Es erfolgte ein Abgleich mit aus Wasserdaten und Bodenkartenlegenden gewonnenen Kalkvorkommenskarten, der bestätigt, dass Sommertrüffeln, unsere häufigste hiesige Trüffelart, mit Vorliebe in Kalkböden leben und so eigentlich mindestens 60 % der Fläche in Deutschland erobern könnten.

Unser Heimatort Ransbach/Kannenbäckerland liegt etwa 50 km von dem natürlichen Trüffelfundort Sinzig entfernt. Ein Abgleich mit den klimatischen und bodentypischen Gegebenheiten beider Orte[2] ergab leider, dass in Ransbach ein Anbau ohne Erdbeschaffung aus anderen Gebieten nicht möglich ist. Doch welche Möglichkeiten der Verbreitung haben sie hier in Deutschland, wenn z.B. große Flächen der ehemaligen Fundgebiete um Hannover, Hildesheim und Kassel für den Ackerbau überdüngt werden, und damit für die wilden, geschützten Trüffeln ausfallen? Es wird eine ungewöhnliche, aber interessante Möglichkeit vorgestellt, die noch auf ihren Erfolg überprüft werden muss: Der sogenannte Bonsai-Trüffel-Kübel hat beste klimatische Voraussetzungen für die Trüffelzucht.

Um den Überblick abzurunden, wird am Ende der Arbeit eine Erhebung der aktuellen Fundorte der Sommertrüffel erstellt, die aus freiwilligen überprüften Meldungen von Pilzkennern entstanden ist.

Summary: The best-known, but nearly forgotten representatives of the Acomycetes, the truffles, were the subject of our project work with Jugendforscht for more than 1 year, so we had a chance to drive into the world of mushrooms. Unfortunately the truffles are found more or less coincidentally in Germany.

In order to get an orientation of their locations, their dated discovery sites of 1893 were checked and put into a usual MTB map. A comparison with selfmanufactured maps of lime soil and lime water confirmed the necessity of lime presence, but also the chance for *T.Aestivum* to conquer most areas of Germany.

Ransbach, our hometown, which is close to a natural discovery point of several *Tuber* species, was compared to Sinzig (50 km distance) regarding climate and ground, and obviously it is not possible to cultivate truffles there. Nevertheless, which spreading possibilities are left here in Germany, when large areas of recent discovery sites near Hannover, Hildesheim and Kassel are fertilized for agriculture, and therefore unsuitable for the wild, sheltered truffles?

An unusual, but interesting spreading possibility is presented, but it is still to be examined for its success: Truffles are cultivated in a Bonsai-Truffle-Pot, where the climatic conditions are excellent.

Finally we collected voluntarily given data of actual discovery sites of summer truffles, which were confirmed by mushroom connoisseurs, and registered them in an additional map for an interesting overview.

[1] Ahrtrüffelverein in Sinzig (www.Ahrtrueffel.com).

[2] Diese Untersuchung ist in diesem Artikel nicht vorhanden.

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Material und Methoden

Wo gab es in Deutschland Trüffeln? Nachdem wir nur sehr wenig Meldungen und Informationen über das deutsche Trüffelvorkommen in der Fachliteratur (Der Tintling[Lit.32], le trufficulteur) und Internet finden konnten, besorgten wir uns **eine Quelle von 1891**[Lit.11], in der alle damaligen Fundorte von Trüffeln in Deutschland aufgelistet worden sind. Die zweite Quelle ist **der Krieglsteiner Atlas**[Lit.23] **mit Funden um 1993**. Die meisten hiesigen Funde bezogen sich auf die Sommertrüffel (*T. aestivum*), die wir deshalb als Beispiel für die Trüffelverbreitung auswählten. Die Fundorte von 1891 haben wir bis auf drei Ausnahmen mit Google Maps auf der Deutschlandkarte ausfindig gemacht und in eine Breiten- und Längengrad-korrekte Karte übertragen. Es wurden alle Daten von den damals befragten Oberförstereien zusammengetragen. Wir klammerten die schlesischen Funde aus, die elsässischen Fundorte jedoch trugen wir aufgrund der Nähe zur deutschen Grenze ein. Es können beim Eintragen Fehler aufgekommen sein, wenn es Orte doppelt gibt, sie nicht mehr existieren oder anders geschrieben werden.

Um den Möglichkeiten des Trüffelanbaus auf den Grund zu gehen, suchten wir nun nach Kalkgebieten in Deutschland. Leider fanden wir keine geologische Karte von kalkhaltigen Kerngebieten, sondern nur eine ungenaue Kalkgehaltkarte[Lit.24] für Trinkwasser. In eine daraus selbst hergestellte Kalkgebietskarte mit Kalkwasserwerten ≥ 15°dH trugen wir nun unsere Fundorte ein. Vom Ahrtrüffelverein bekamen wir den Hinweis, dass lössige Erde für einen Trüffelanbau sehr gut sei. Aus einer Übersichtskarte übertrugen wir deshalb die deutschen Lössvorkommen ebenfalls in die gleiche Umrisskarte. **Nun verglichen wir durch Übereinanderlegen Kalk-, Löss- und die selbst hergestellte Trüffelfundkarte von 1891 miteinander**. Auch die jüngere Karte von 1993 konnte damit verglichen werden. Da Trinkwasser oft aus tieferen Ebenen entnommen werden, stellten wir außerdem aus einer Bodenübersichtskartemit sehr vielen verschiedenen Böden eine Karte der kalkhaltigen Böden in Deutschland her. Diese war etwas genauer als die Kalkwasserkarte. 98% der Trüffelfunde konnten diesen Kalkböden zugeordnet werden.

Da wir am Anfang der Recherche über die tatsächlichen Bedürfnisse der Trüffel noch nicht Bescheid wussten, hatten wir beschlossen, **zwei infizierte Trüffelbäumchen in** einen **großen,** und ein weiteres in **einen kleinen schwarzen Mörtelkübel** mit der Erde von der Trüffiere in Sinzig (natürlicher Trüffelstandort) zu setzen. Diese Kübel wurden auf ihr **Kleinklima** untersucht, welches mit Fachliteratur („le trufficulteur") über die Bedürfnisse von Trüffeln ausgewertet wurde.

Die Klimakarte Deutschlands aus dem Diercke-Atlas[Lit.25] gab uns über die Klimazonen der Orte Auskunft. Weitere Spekulationen über teuerste Trüffelarten und deren zukünftige Verbreitungsgebiete werden damit möglich.

Aus über 50 Anfragen bei Forstämtern, Landesforst-und Umweltministerien bekamen wir letztendlich 5 freundliche Rückmeldungen von Mykologen über aktuelle Fundorte der Sommertrüffel (*T. aestivum*), die uns veranlassten, eine aktuelle Fundortübersicht von Deutschland zu erstellen. Die alten Orte blieben schwarz gefärbt in der Karte erhalten.

Ergebnisse

12.1 Einleitung

Die Trüffel ist ein hypogäisch (unterirdisch) wachsender Fruchtkörper eines Ascomyceten (Schlauchpilzes). Sie ist von unvergleichlichem Duft und Geschmack („Diamant der Küche"), schwer zu finden und im Vergleich zu anderen bekannten Pilzen relativ selten. Die begehrtesten Trüffeln

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

findet man in Italien (Alba-Trüffel, *T. magnatum pico*) und in Frankreich (Périgordtrüffel, *T. melanosporum*). Anfang Oktober 2009 lag der Kilopreis der Albatrüffel bei 4000 Euro[Lit1+.2+3.] Die haselnuss-bis orangengroßen, hellbeige bis dunkelbraun gefärbten Fruchtkörper sind rundlich oder abgeflacht und werden zumeist mit Hilfe von **Hunden, Schweinen, Ziegen, Katzen und Pferden** gesucht, die einen um Vieles besseren Geruchsinn besitzen. Aber nicht das Pheromon, sondern vor allem Dimethylsulfid[Lit.10], ein Duftstoff, der nach verfaulten Broccoli riecht, lockt die Tiere an. Das ergaben Experimente des französischen Chemikers Thierry Talou (1991). Die gefressenen Sporen passieren die Verdauungstrakte der Tiere und werden an anderen Plätzen abgesetzt. So ist das Gefressenwerden überlebenswichtig für die Trüffeln. In seinem Buch „Hypogäen Deutschlands" beschreibt Dr. Hesse, dass ein Oberförster in Rotenkirchen einem Eichhörnchen die Trüffeln selbst abgejagt hat[Lit.11]. Diese Situation zeigt, wie begehrt die Trüffeln sind. In Italien und Frankreich kann es einem Spaziergänger passieren, dass er mit **Warnschüssen**[Lit.12] aus Trüffelwäldern vertrieben wird. Dort kann man auch schon für die unbefugte Suche für fünf Jahre ins Gefängnis[Lit.13] kommen. Die italienischen Trüffeljäger graben jährlich ungefähr 100 Tonnen Trüffeln aus. Die Hauptarbeit leisten dabei ihre **Trüffelhunde der Rasse Lagotto,** von dem ein Welpe ca. 5000 Euro kostet – unausgebildet!

Zumeist wird der Fruchtkörper in 2 cm bis 1 m Tiefe[Lit.6] aufgefunden. Manch versierter Trüffelkenner[Lit.8] findet bei Temperaturen um 0°C die im Winter wachsenden Trüffeln dort, wo der Boden getaut ist, da der hohe Stoffwechsel der Pilzgeflechte den Boden erwärmen soll. Weltweit gibt es etwa 100 verschiedene Trüffelarten, von denen etwa 60 in Europa[Lit.9] vorkommen. Mit 39 Baum-und Strauchartenpartnern[Lit.5] können Edeltrüffeln eine Symbiosegemeinschaft bilden. Beispielsweise lebt er z.B. mit Eiche, Hasel, Linde, Hainbuche, Edelkastanie, Birke, Pappeln und Weide. Damit der Pilz seine Fruchtkörper entwickeln kann, in denen die Sporen zur Vermehrung[Lit.15] gebildet werden, müssen außerdem Bodenbeschaffenheit, Klima und Wetter zusammenpassen. Leider sind die **Standort-, Klima- und Bodenansprüche** der teuren Trüffelarten doch ziemlich hoch, was seine Seltenheit und seinen Preis erklärt. Und sollten die Bedingungen nicht optimal sein, verdrängen die örtlich besser angepassten Pilze die Trüffel sehr schnell von den Baumwurzeln bzw. es werden keine Fruchtkörper entwickelt. Der Pilz kann über seine große Oberfläche die Mineralstoffe[Lit.4], besonders Phosphate, Stickstoffe und Kalium, und Wasser aufnehmen, mit denen er die Pflanze versorgt. Diese gibt ihm im Gegenzug Zuckerstoffe, die er nicht selbst bilden kann. In südlichen Ländern (Frankreich, Spanien, Neuseeland, Italien, Kroatien, etc. erfolgt ein Anbau auf Trüffieren. Der Fruchtkörper gilt als **stärkstes natürliches Aphrodisiakum** und war im Dritten Reich verpönt, später wurde er sogar auf **die Rote Liste** gesetzt, da er als gefährdet gilt. Seit über 3000 Jahren vor Christus ist er schon bekannt, doch glaubte man früher, dass er durch Blitz und Donner entsteht. Heute weist man auch in Lebensmitteln die Trüffelart durch die Form der Sporen[Lit.1] nach (Abb. 13), da die Trüffel, die von großem wirtschaftlichen Interesse ist, sehr teuer ist und es oft **Fälschungen oder Täuschungen** gibt.

In Deutschland ist die Trüffelsuche seit 1934 verboten[Lit.14]. Es gibt erst seit kurzem (2002) erste Versuchsfelder in Sinzig, Gießen und Baden-Würtemberg. In Sinzig gibt es aktuell natürliche Funde von Trüffeln (*Tuber aestivum*, *T. uncinatum*, *T. brumale*, *T. rufum*, *T. mesentericum*, *T. excavatum*, *T. fulgens*[Lit.14]), die nicht gesammelt werden dürfen. 2002 war es eine Sensation, als der **talentierte Mischlingshund Max** (Abb. 4) im Ahrtal bei Sinzig eine Trüffel fand. Heute werden auch in der einschlägigen Fachliteratur und in der Presse nur vereinzelt Trüffelfunde in Deutschland gemeldet.

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

12.2 Bestandsaufnahme durch die Herstellung einer Fundortkarte 1891

Ohne die geringste Ahnung über die Lebensbedürfnisse von Trüffeln zu besitzen, haben wir uns zuerst dafür interessiert, wo in Deutschland schon Trüffelvorkommen festgestellt wurde. Leider erwies sich diese Suche als sehr schwierig, da nur vereinzelt (z.B. am Kaiserstuhl) Funde im Internet zu finden waren. In einem **Atlas von 1993**[Lit.23] ist eine Fundkarte von der hier häufigsten Sommertrüffel mit lediglich 20 Fundstellen angegeben. Dr. R. Hesse zählte in seinem Buch über Hypogäen **von 1891**[Lit.11] in Tabellen und als Fußnoten folgende Fundorte der Sommertrüffel (*T. aestivum*) auf (ca. 80):

Fundorte: Arnstadt, Baiersdorf, Bamberg, Bayreuth, Bebra, Bernburg, Blodelsheim, Breitenhagen, Breitenloh, Bullenstedt, Coppenbrügge, Darrthal, Dasse, Dillenburg, Dornheim, Ebergötzen, Ehlen, Ehrstein, Elgerhaus, Erfurt, Escheberg, Falkenberg, Feuerkuppe, Fuhn-Lödderitz, Fürstenberg, Gotha, Große Steiger, Hagen, Hain, Halle, Hameln, Hannover, Hildesheim, Hindisheim, Iffesheim, Irmisch, Kassel, Kirchdittmold, Lamspringe, Liebenau, Limersheim, Lipsheim, Lödderitz, Meiningen, Mittelberg, Mollenfelde, München/ Nienburg, Nassau, Neustadt, Oberscheld, Ottersdorf, Öttingen, Pfaffenholz, Pirna, Polle, Rastatt, Rittersporn, Rosenburg, Rotenkirchen, Rudolfsbahn, Rudolstadt, Saalthal, Saarbrücken, Schwarzburg, Seemark/Altmark, Sondershausen, Springe, Steinkopf, Volkenrode, Wanfried, Weenzen, Wettenburg, Wilhelmthal, Willroda, Wintersdorf, Zierenberg

Nachdem wir die Längen- und Breitengrade herausgesucht hatten, fassten wir sie zu einer **geografisch korrekten Fundortkarte** (siehe Abb. 1) zusammen. Zwei Orte wurden nicht gefunden, bei den anderen konnten Schreib- und Namensänderungen oder ein doppeltes Namensvorkommen zu Fehlern führen. In jedem Fall wurde der angegebene Forstbezirk mit einbezogen, damit

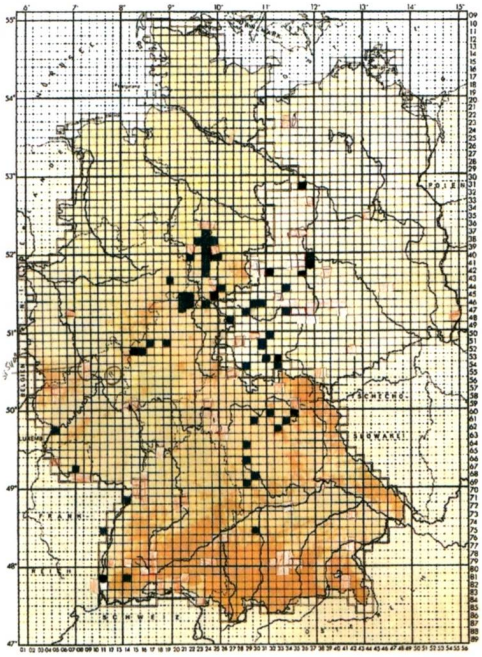


Abb. 1: 1881–1891 (Hesse, Hypogäen Deutschlands, eigene Eintragungen).

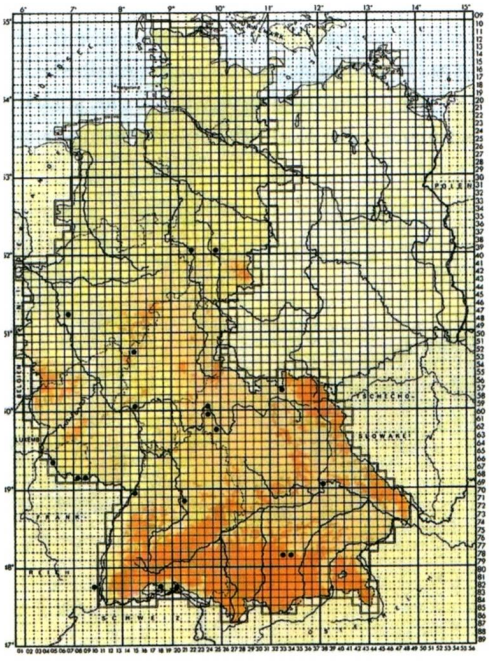


Abb. 2: 1993 (Kriegelsteiner Atlas).

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

eine Zuordnung möglichst genau wurde. Die meisten dieser Fundorte befinden sich in der Mitte des heutigen deutschen Gebietes (Großraum Hannover, Kassel, Hildesheim, sowie bei Erfurt, und daneben am Rande des Oberelsass). Beim Betrachten der Fundkarte von 1891 und 1993 (Krieglsteiner) fällt auf, dass die Anzahl der Fundorte drastisch gesunken ist, und nur wenige neue Orte sind dazugekommen.

12.3 Abgleich der Gesamtfundortkarte mit den berichteten Bodenqualitäten

Es wurden aus einer Übersichtskarte für Wasserhärtegrade eine weitere gleiche Umrisskarte für die gesammelten Fundorte und eine handgemalte Lösskarte gefertigt, die übereinandergelegt werden konnten (Abb. 3).

Alle Fundorte (ca. 80 Stück), ausgenommen Dillenburg, Hagen und Bayreuth, in denen 1885-1891 Trüffeln gefunden wurden, liegen im deutschen Löss- oder zu mindestens im Kalkgebiet oder in dem lössigen Kalkgebiet. Anderseits muss man festhalten, dass unsere Löss-[Lit.27] und Kalkkarten[Lit.24] sich nur auf Kerngebiete beziehen und in dem Maßstab nicht alle Kleinstgebiete mit auflisten können.

Im Nachhinein bestätigt sich diese Vermutung auch, denn bei den Städten **Dillenburg und Hagen** haben wir die amtlich angegebenen Wasserwerte überprüft und festgestellt, dass die örtliche Wasserhärte 12 bzw12,2 °dH beträgt, was eine mittlere Härte bedeutet und keineswegs gegen ein Trüffelvorkommen spricht, denn Sinzig, ein natürlicher Trüffelstandort, hat dieselbe Härte. Auf der Internetseite **Bayreuths** ist weiches Wasser genannt (5,5-8,5°dH). Zusätzlich fiel uns auf, dass die dortige Gastronomie sich mit Fränkischen Schiefertrüffeln (keine echte Trüffel, Familie: Pisolithes) rühmt, die ebenfalls gekocht gut schmecken sollen und schwarz sind. Möglicherweise ist dies dann eine Fehlmeldung gewesen?

Zwei weitere Orte aus der Fundstellenkarte von 1993 lagen außerhalb unseres Rasters: **Gersheim** (Wasserhärte 8,2°dH), ca. **Saarlouis** (Wasserhärte 7,3°dH) aus dem Krieglsteiner Atlas. Hier ist die Wasserhärte weich. Ob dies auch Fehlmeldungen sind, oder der Fundort aus den Markierungen in der Karte nicht genau genug bestimmt werden konnte, ist unklar. Auch ist nicht klar,

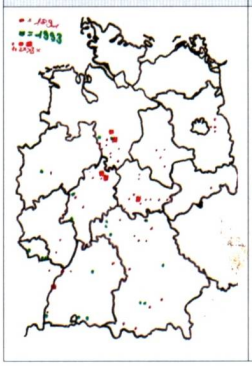
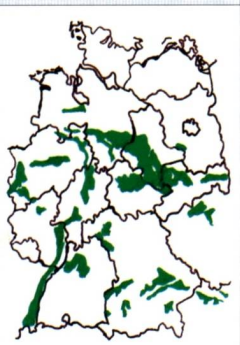
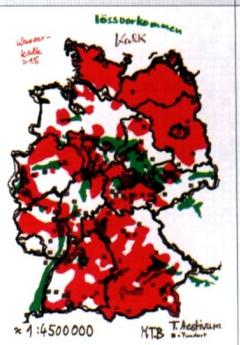
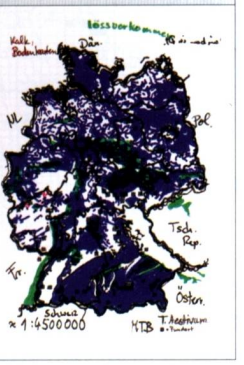
Trüffel-Fundorte (rot: 1891, grün: 1993)	Lössvorkommen in Deutschland und Elsass	Hohe Wässerhärte (≥ 15° dH), darunter die Fundortkarten von 1891 und 1993	Kalkkarte aus Bodendaten, darunter die Fundortkarten von 1891 und 1993
			

Abb. 3: Kartenvergleich: Fundorte, Lössvorkommen und Wasserhärte Deutschlands

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

ob das Wasser hier aus dem tiefen Grundwasser gewonnen wird. Manchmal ist auf begrenztem Areal auch Kalkvorkommen, der auf Karten nicht erfasst werden kann.

Flächenmäßige Erfassung der Kalk- und Lössgebiete

Mit einem Kästchenraster versehen, konnte man die Betrachtung rein flächenmäßig fortsetzen. Danach gibt es in 57,8% der Gesamtfläche Deutschlands recht kalkhaltiges Wasser (mittleres bis sehr hartes Wasser, Kerngebiete). Daraus folgt, dass der Boden dort auch sehr kalkhaltig ist. Die Bodenkalkkarte ist etwas genauer und umfasst dann ca. **75% von Deutschland** als kalkhaltigen Boden. Circa 7% der Gesamtfläche Deutschlands hat einen Boden, der von hohem Lössgehalt geprägt ist. Bei einer Fläche von etwa 5% beinhaltet der Boden Kalk und Löss.

12.4 Standort- und Klimabedingungen für die Tuberarten im Allgemeinen

Die **Sensation:** Mit seinem Herrchen und Besitzer des Vieux Sinzigs, J.M. Dumaine findet Max im Jahre 2002 eine Trüffel. Seit dem Trüffelsuchverbot von 1934 wurden in Deutschland offiziell keine Trüffeln mehr gesucht. Hierzulande kennt sich auch kaum mehr jemand aus mit den hypogäischen Pilzen. Es ist auch denkbar, dass Funde nicht registriert werden, da der Finder sich eigentlich strafbar macht. Als Hauptargument gegen die Suche wird aufgeführt, dass dann unkundige Trüffelsucher unsere Wälder umgraben und schädigen (siehe Planetopia, SAT 1, 12.12.10). Dieser Erfolg machte Mut und es wurde hier ein Trüffelverein (www.Ahrtrüffel.com) gegründet. Seit 2006 wurde in Sinzig eine Trüffiere angelegt, die mit viel Arbeit und Mühen gepflegt wird. Eine Beratung zu allem, was mit Anbau und Bestimmung von Trüffeln, sowie auch deren kulinarischen Fragen[Lit.34], wird hier geboten.

Der hilfsbereite Verein übergab uns eine **Anleitung zum Trüffelanbau**[Lit.9], in der unter anderem auch die großen Anforderungen an Bodengüte, Klima und Standort aufgelistet waren. Wenn man die Trüffel einpflanzen würde und nun glaubt, dass sie dann anwachsen würde, wird man leider enttäuscht, da dies leider aufgrund ihrer sehr speziellen Anforderungen nicht funktioniert. **Davon sei hier eine kurze Zusammenfassung gegeben:**

Die Bodenqualität sollte folgende Werte ergeben: **der pH-Wert** des Bodens liegt bei optimalen 7–8,5, der Boden sollte kaliumreich und phosphatarm sein. Der Stickstoffgehalt sollte geringe Werte einnehmen, und das **C/N-Verhältnis etwa einen Wert von 10.**

Das **Klima** ist optimal, wenn es heiße Sommer gibt und genügend Regen, sonst wird eine Zusatzbewässerung fällig. Aufgrund des Wärmebedürfnisses ist ein Südhang wie in Weinbaulagen sehr geeignet. Optimal zum Trüffelanbau geeignet sind **Lössböden,** da sie die oben genannten Voraussetzungen erfüllen. Zur Kultur des Speisepilzes sind darüber hinaus auch leichte, sandige Böden und Kalksteinböden gut geeignet. Tonboden kann nur in stark eingeschränktem Maße zum Trüffelanbau empfohlen werden (ausschließlich Périgord-Trüffeln).

Ganz im Gegensatz dazu sind Überdüngung, saurer Regen und bei der Einrichtung einer Trüffiere: vorheriger Baumbestand gar nicht erwünscht. Auf **Schwermetalle, Staunässe und Pflanzenschutzmittelrückstände** reagiert die Trüffel sehr empfindlich.

Abb. 4: Max, Sinziger Trüffelhund.

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

12.5 Anpflanzen von infizierten Wirtsbäumen in Kübeln

Wir überlegten uns angesichts der hohen Transportkosten und des Aufwands für eine neu angelegte Trüffiere mit Mutterboden aus Sinzig, dass es noch eine einfachere Möglichkeit geben müsste: Eine durchaus praktikable Alternative schien uns ein **„Bonsai-Trüffel-Kübel"** zu sein, denn auch Bonsaibäumchen[Lit.31] werden oft mit einem Mykorrhizapilz infiziert, damit sie auf dem kargen Untergrund existieren können. Erstaunlicherweise lieferte eine Untersuchung des Temperaturverhaltens in den Kübeln das von Trüffelexperten erwünschte und proklamierte Kleinklima mit häufigen größeren Temperaturschwankungen. Mit diesem **„Klimaerwärmungssimulator"** könnte man versuchen, die empfindlicheren und **teuren Schwarzen Edeltrüffeln** schon jetzt in unsere Breitengrade zu holen und ihn später auszuwildern.

Abb. 5-8:
5: Der Bonsai-Trüffel-Kübel – **6:** Impfen der Haselbäume: Wurzel ohne Mykorrhiza, steril gezogen – **7:** Geimpfter Haselbaum (etwa 1 Jahr alt) – **8:** Wurzel mit Mykorrhiza (*Tuber Brumale*), nach etwa 3 Monaten.

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Ohne die Bodenwerte von unserem Wohnort zu kennen, haben wir am 17.7.09 in der Hoffnung auf ein gutes Klima eine Minitrüffiere in zwei verschiedenen Kübeln angelegt. Dazu wählten wir schwarze Mörtelkübel verschiedener Größe aus, da sie aufgrund der schwarzen Farbe im Sommer schneller warm werden würden. Der größere Kübel (Kübel 2) hat ca. 80 l gemischte Erde und zwei von der INRA (G. Chévalier) geimpfte Haselbäumchen, der kleinere (Kübel 1) ein Volumen von 40 l gemischte Erde und eine geimpfte Hasel. Das Erdgemisch stellten wir aus 7,7:2:1 Teilen Erde:Löss:Vermiculite her, nach Anweisung von Herrn Krajewski, Ahrtrüffelverein. Damit das Wasser ungehindert ablaufen kann, wurden unten im Boden vier centgroße Löcher gebohrt.

Um etwas über die Auswirkungen der Kübelpflanzung zu erfahren, maßen wir an drei wettermäßig verschiedenen Tagen die Temperaturverläufe 10 cm tief in der Mitte des Kübels, an einer Stelle dicht an den Pflanzen, sowie die Schattenlufttemperatur und außerdem eine Vergleichstemperatur 10 cm tief im Rasen unseres Gartens.

Folgendes ergaben die Messungen: Je kleiner der Kübel, desto mehr erhitzt die Erde sich im Laufe des heißen Tages, aber in der Nacht kühlt der kleine Kübel auch schneller wieder ab. Der **größere** Kübel wird nicht so warm, er wärmt sich aber um 5°C mehr als die Erde auf und wird in der Nacht nicht so kalt wie Kübel 1. Die Erde im Rasen bleibt konstant bei 17°C. Scheint die Sonne nicht, passen sich die Kübel an die Lufttemperatur an, sogar schneller als die Erde in 10 cm unter dem Rasen. Schnellt die Lufttemperatur hoch, passen die Kübel sich schnell an diese Temperatur an, wohingegen die Erdtemperatur etwa gleich bleibt. Beim Abkühlen ändert sich die Kübeltemperatur wieder und hat die Lufttemperatur nach 2 h (kleiner Kübel) oder 4 h (großer Kübel) erreicht. Die Erdtemperatur verändert sich auch nach 7 h kaum und hält beinahe unverändert die wärmere Temperatur vom Vortag von fast 20°C. **Durch die größeren und schnelleren Temperaturwechsel sind die klimatischen Verhältnisse, die im le trufficulteur gefordert werden, damit bestens erfüllt.**

Die Vorteile des Kübels können damit folgendermaßen zusammengefasst werden: Ausgezeichnet sind ein leichtes Abfließen des Wassers und damit garantiert keine Staunässe. Es entstehen schnellere und größere Temperaturwechsel. Durch die bessere Erwärmung ist es vielleicht auch möglich, empfindlichere Arten (Périgord-Trüffeln) hier anzubauen. Mit der Begrenzung durch den Kübel sind die Kulturen vor Keimen von außen geschützter als in der Erde. **Nachteilig** ist ein Pflegeaufwand, wenn es zu trocken wird, und dadurch, dass man den Kübel eventuell frostfrei überwintert. Es ist auch nicht geklärt, wie viel Platz welche Trüffelart benötigt. Die INRA, (G. Chevalier, mündlich) haben Versuche mit dem *T. melanosporum* durchgeführt und kleine Fruchtkörper geerntet.

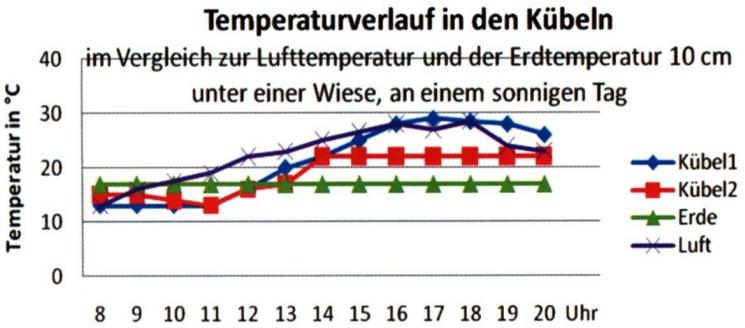


Abb. 9: Temperaturverlauf in den Kübeln an einem sonnigen Tag (Kübel 1: klein, Kübel 2: groß).

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

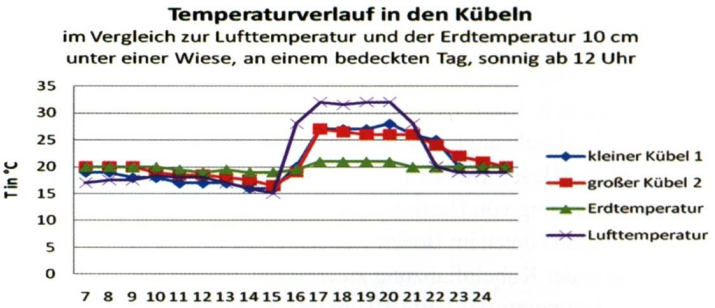


Abb. 10: Temperaturverlauf in den Kübeln an einem bedeckten Tag (Kübel 1: klein, Kübel 2: groß).

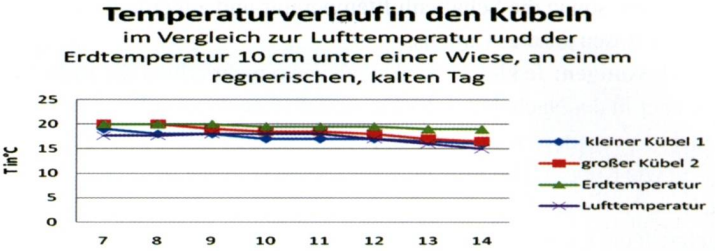


Abb. 11: Temperaturvergleich in den Kübeln an einem regnerischen Tag.

In unserem bisherigen Vergleich mit den 4jährigen Haselpflanzen auf dem Landversuch der Trüffiere Sinzig fiel auf, dass die Kübelpflanzen nach jetzt 2 Jahren schon die gleiche Blätteranzahl (d > 4 cm) hatten, und dies, obwohl einige Ästchen von Raupen kahl gefressen wurden. Wir betrachten die Blätterzahl als Maß für die Größe und Entwicklung der Bäumchen, da die Höhe ebenfalls entsprechend war. Das möge bedeuten, dass mit einer Kübelvorkultur eventuell Zeit (hier schon 2 Jahre!) bis zur ersten Ernte in 4-6 Jahren gespart werden könnte. Das setzt voraus, dass die Entwicklung unter der Erde ebenso fortgeschritten ist.

12.6 Herstellung einer aktuellen Fundortkarte der Sommertrüffel (*T. aestivum*)

Mit Hilfe von mehr als 50 Anfragen an Landes-und Bundesministerien der Forst- und Landwirtschaft bzw. Umweltministerien der Länder bekamen wir letztendlich über Umwege die Adressen von landesansässigen Mykologen, von denen uns 5 Fachleute eine private und sehr hilfsbereite Auskunft über Tuberfunde bereitwillig zur Verfügung stellten.

Dabei waren besonders Vertreter der neuen Bundesländer und südliche Bundesländer uns gern behilflich. Für die freundliche Unterstützung danken wir Herrn Peter Dobbitsch (DGfM) für die zentrale Liste, Herrn Prof. Hans-Jürgen Hardtke (Sachsen) für eine private Liste, Herrn Gunnar Hensel (Sachsen-Anhalt) für eine private Fundortliste, Herrn Prof. Hanns Kreisel (Mecklenburg-Vorpommern) für eine private Liste, Herrn Till R. Lohmeyer für eine private Liste, Herrn Rengenier Rittersma (Niederlande) für die Hesse-Arbeit sowie Herrn Frank Krajewski und Herrn P. Dobbitsch für Fundorte aus dem Krieglsteiner Atlas und der Pilzkartierung-Online.

Leider erhielten wir von **Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Schleswig-Holstein und Brandenburg** keine Rückmeldung, leider auch keine negative, weshalb der Norden Deutschlands wie ein weißer Fleck wirkt. **Wenn jemand dort Funde hat, sollte er sich melden:** Schließlich sind MTB-Quadrate etwa 10 x 10 km^2 groß, sodass ein Aufspüren privater Fundorte durch Fremde aussichtslos ist!

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Diskussion

Um sich dem Thema „**Trüffeln in Deutschland**" widmen zu können, mussten viele Fragen geklärt werden, angefangen von der Lebensweise der Pilze, Fragen der Identifizierung und des Vorkommens bis zu den Vorlieben und Notwendigkeiten im Boden, in dem sie wachsen sollten. Für diejenigen, die wissen möchten, ob es tatsächlich Trüffeln sind, die sie essen, haben wir eine Übersicht über sporale Unterschiede in Abb.13 dargestellt. Immer wieder werden gefälschte Edeltrüffeln mit überteuerten Preisen angeboten, was deren **wirtschaftliche Bedeutung** unterstreicht. Nicht zuletzt durch das Trüffelernteverbot vom Jahre 1934 wurde in Deutschland der edle Pilz unter der Erde „vergessen"[Lit.30]. So war es sehr schwierig, als Nichtkenner der Trüffeln an Fundkarten von Deutschland zu kommen. Wir erstellten uns, nach Längen- und Breitengraden suchend, eine **eigene Karte für die Zeit von 1881- 1891 mit ca. 80 Fundstellen**. Eine weitere Karte **von 1993**[Lit.23] zeigte nur noch 20 Fundstellen, was verdeutlicht, dass die Trüffel und das Suchen derselben merklich in Vergessenheit[Lit.30]geraten sind: Die Fundstellen stammen von freiwilligen Angaben und sind nicht systematisch erfasst.

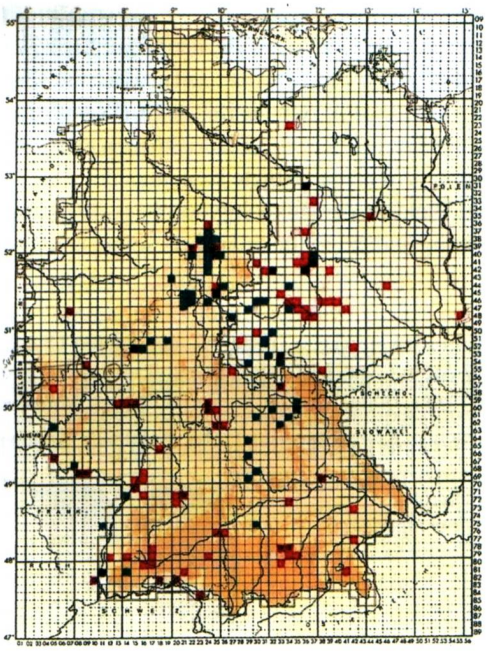


Abb. 12: Aktuelle Fundortkarte.

Legende: schwarz: alte Werte, 1881-91, Hesse (Ausnahme: Sinzig, MTB 5409) – **rot mit Punkt**: Krieglsteiner, 1993 – rot: aktuelle Daten bis Frühjahr 2010.

Anmerkung: Alte Fundorte, die wiederholt in neuerer Zeit bestätigt wurden, sind mit der neueren Kennzeichnung versehen (rot).

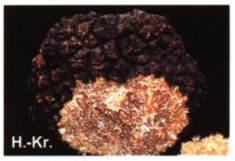
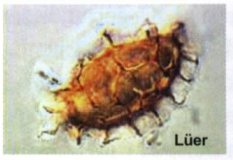
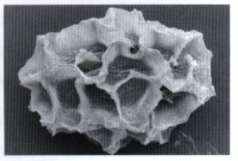
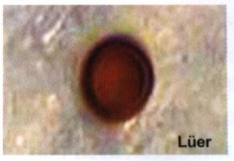
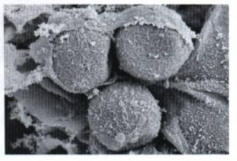
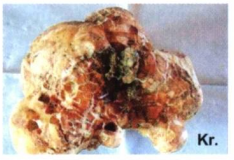
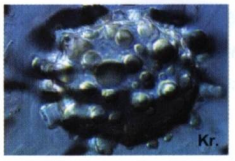
Diese Fundortquellen sind aus genau diesem Grunde auch nicht geeignet, die **tatsächlichen Vorkommen in Deutschland** preiszugeben, – hoffen wir. Denn das würde bedeuten, dass das Trüffelvorkommen merklich zurückgegangen ist bzw. der Pilz nicht dazu kommt, Fruchtkörper auszubilden, weil sich die Lebensbedingungen geändert haben (saurer Regen, Verdrängung durch robustere Pilzarten). Zum Beispiel wird trotz des gezielten Anbaus in Frankreich von einem merklichen **Rückgang um ca. 95% der Ernte** seit der Industrialisierung[Lit.29] berichtet. Auch wird seit dieser Zeit der Ackerbau anderer Ackerpflanzen intensiver und mit viel Düngung betrieben, welches die Trüffel nicht verträgt. Dies wird auch hier als Begründung angenommen, denn bei unseren westlichen Nachbarn kennt man sich mit Trüffeln aus.

Unsere selbst zusammengestellten recherchierten Fundortkarten zeigten uns aber auch noch Folgendes: Mit dem größten Erstaunen erfuhren wir, dass es weiter **nördlich und in einem kälteren Gebiet** (Hannover: Klimazone: C5, Berlin: Klimazone B5 mit nur 5 Monaten über 10 °C mittlere Lufttemperatur) früher reichlich Sommertrüffeln (*Tuber aestivum*), eine hier durchaus begehrte Trüffelart, gegeben hatte. Das bedeutet, dass nicht allein das Klima schon über das Vorkommen der Trüffel allgemein entscheidet.

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Das Klima ist allerdings bei den **empfindlicheren schwarzen Wintertrüffeln** (*T. melanosporum*) aus Frankreich und der Albatrüffel (*T. magnatum*) aus Italien extrem wichtig: Exemplare von der ersteren findet man gelegentlich am Kaiserstuhl (Klimazone: C7). **Im Zuge einer Klimaerwärmung** könnten die Zonen C6 (Weinbaugebiete) eventuell als erstes damit rechnen, die teuersten Edeltrüffeln anbauen zu können, wenn sie sich in die nächstwärmere Zone C7 umwandeln würden. Weitere Gebiete kann man der Abb.13 entnehmen. Doch auch der richtige Boden und ein Standort, der kalkhaltig, wenig gedüngt, durchlässig, möglichst ein Drittel sandig, ein Drittel lehmig und ein Drittel tonig sein sollte, kennzeichnet die Orte mit Trüffelvorkommen (s.o).

Abb. 13: Eine kleine Trüffel[Lit.7]- und Sporen-Übersicht. Sporenbilder von zwei *Tuber*-Arten, einer *Terfezia*-Art mit dem Rasterelektronenmikroskop, hergestellt von H.J. Ensikat, Nees Institute for Biodiversity of Plants, Bonn, Direktor W. Barthlott, pers. Mitteilung an J.M. Dumaine und F. Krajewski am 16.6.2009. Legende: Kr. = Krajewski, H.-Kr. = Halbach-Krajewski.

Albatrüffel *Tuber magnatum*			- wabenartige Oberfläche - rund
Perigordtrüffel *Tuber melanosporum*			- stachelige Oberfläche - eiförmig - dunkelbraun
Wintertrüffel *Tuber brumale*			
Sommertrüffel *Tuber aestivum var. uncinatum*			
Kalaharitrüffel *Terfezia*			
Mäandertrüffel *Choiromyces mäandriformis*			

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Das Abgleichen der Fundstellen mit dem kalkhaltigen Wasser in Deutschland und dem Lösvorkommen zeigte uns, dass in **98% der Fälle entweder Löss oder Kalk** vorhanden sein musste. (Drei Orte lagen nicht in den Kalk-Löss-Vorkommen, was daran liegen konnte, dass wir aufgrund des großen Maßstabes nur die Kerngebiete erfasst hatten.) Nach einer Trinkwasserwerte-Recherche stellte sich heraus, dass dort wenigstens Wasserhärte 12 herrschte, wie in Sinzig, einem natürlichen Standort für Trüffeln[Lit.14].

Sehr interessant scheint die Auswertung unseres **Bonsai-Trüffel-Kübels** zu sein: Es wird immer wieder berichtet, dass in Bonsaikulturen Mykorrhizapilze anderer Arten bewußt beigesetzt werden, um dem Baum die karge Lebensweise zu erleichtern. Dabei passiert es sehr häufig, dass diese Pilze **Fruchtkörper**[Lit.31] ausbilden. Wieviel Wurzeln und Substrat die Trüffel zum Ausbilden von Fruchtkörpern benötigt, konnten wir nicht herausfinden, aber warum sollte man es nicht mit verschiedenen hiesigen Trüffelarten versuchen? Die **Temperaturdifferenzen** im schwarzen Kübel sind grundsätzlich größer als die sich sehr langsam verändernden Erdtemperaturen. Die Erde im Kübel wechselt folglich mit der Lufttemperatur schneller und öfter die Temperatur, was für die Trüffel laut Fachliteratur (le trufficulteur) sehr günstig ist. Wichtig für edle Trüffeln, die sehr wärmeliebend sind, ist auch die dann erreichte höhere durchschnittliche Temperatur. Man kann sie im Kübel auch frostfrei überwintern. Nachteilig wär der Pflegeaufwand des Gießens und Versorgens, aber vielleicht erreicht man mit dem Kübel auch das Klima vom Kaiserstuhl oder von Périgord. Wenn man eine Bluthasel oder Baumhasel als Wirtsbaum nimmt oder eine Skultur aus der Heckenpflanze Hainbuche schneidet, kann sie sehr schön aussehen.

Die Überlegungen zu den Chancen der interessanten Trüffelpilze in Deutschland fielen bei uns trotz der für unseren Garten **negativen Untersuchungsergebnisse** positiv aus: Die Menschen sind doch an dem **kulinarisch und wirtschaftlich interessantem Thema** interessiert. Einige Projekte, Trüffieren anzulegen, sind bereits über die Planungsphase hinaus: Sinzig, Gießen, Dötlingen und in der Oberpfalz. Durch die zwei Weltkriege und dem ausgesprochenen Ernteverbot für die auf der roten Liste stehenden Pilzfamilie sind die Erfahrungen, die man offenbar 1891 noch im Umgang mit Ihnen gesammelt hatte[Lit.30], verloren gegangen. Jährlich gehen der **deutschen Wirtschaft** dadurch große Summen verloren und es drängt sich die Frage auf, ob nicht gleiche Bedingungen für alle EU-Länder angestrebt werden könnten. Das würde den heimischen Trüffeln infolge des dann entstehenden „Trüffelrausches" allerdings zunächst nicht guttun, aber vielleicht wird auf der anderen Seite wieder etwas für die Trüffeln aufgebaut. Man kann nur hoffen, dass die Trüffeln, insbesondere die Sommertrüffel (*Tuber aestivum*), im Untergrund leise und unbemerkt noch in einigen Gebieten (Hannover, Hildesheim, Kassel, Erfurt und am Kaiserstuhl) vorhanden sind. Und es wird Zeit, dass man wieder Interesse für sie entwickelt. Der **Ahrtrüffel-Verein und die Universität Freiburg** bemühen sich, erneut das Wissen auch mit französischer Hilfe (INRA: G. Chévalier, G. Meunier) wieder zusammen zu tragen und aufzufrischen: Sie stoßen auf großes Interesse.

Damit der Pilz sich aber **deutschlandweit** in günstigen Orten ausbreiten könnte, sollte man nach unseren Untersuchungen über Temperaturschwankungen und Temperaturverhältnisse im Kübel ernsthaft versuchen, unsere Idee weiter zu prüfen, ob man ihn auf diese Weise im Ökosystem nördlich der Alpen verbreiten könnte. Sollte es uns gelingen, in den nächsten 3-4 Jahren eine kleine Ernte der hiesigen Trüffel in unserem Kübel zu erleben, wäre **unser Klimaerwärmungssimulator** durch den **Bonsai-Trüffel-Kübel** eine schöne Möglichkeit, den engagierten und immer interessierten Hobbygärtnern eine Möglichkeit zu eröffnen, auch einen „Diamant" der

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Küche in ihrem möglicherweise nicht geeignetem Garten zu ernten. So wird die Trüffel nicht nur landwirtschaftlich, sondern auch als Gartenfrucht interessant. Auch wild könnten Trüffeln davon profitieren: Bei einer nicht genügenden Pflege (Vertrocknen) wird er garantiert dem Ökosystem zugeführt… und bekommt dadurch eine neue Chance, sich auszubreiten. Immerhin könnte eine vorherige Kübelhaltung möglicherweise den Trüffierenbesitzern Zeit bis zur Ernte ersparen (siehe Blätterprüfung). Mit dem Kübel, sollte er bei uns in einigen Jahren Früchte tragen, würde die Trüffeln auch Einzug in die **Hobbygärten und Balkone** halten. Bei einer **eventuellen Klimaerwärmung** könnten neue Gebiete für wärmeliebende Arten wie *T. melanosporum* und *T. alba* erschlossen werden. Das Kübelexperiment, welches seit diesem Jahr auch ein *T. melanosporum*-Exemplar umfasst, greift der Erwärmung etwas vor.

Gedanken zum Schluss

Zusätzlich zu diesen Kübelpflanzungen, gilt es in Deutschland, weitere Anbaumöglichkeiten oder Erschließungsorte zu nutzen. Äußerst interessant wäre es, einmal gezielt die alten Fundorte zu überprüfen. Möglicherweise sind dort noch die zu finden. Die Angst, dass die Tuberarten aus Deutschland ganz verschwinden könnten, sollte uns nachdenken lassen, ob man nicht ungenutzte Orte, deren Pflege sowieso durchgeführt wird, für Probe- und Verbreitungsanbau nutzen könnte. Viele Orte könnten mit wenig Aufwand als **Versuchsorte oder Erschließungsorte** für die Trüffeln in der deutschen Landschaft genutzt werden: Bahndämme, Deiche, Parkanlagen, vor allem auch Hanglagen, die ansonsten nicht gut bewirtschaftet werden können, aber den richtigen Boden und den richtigen Standort haben, und mit Trüffelbäumchen aufgeforstet werden könnten. Nicht unbedingt für den Verzehr, aber für die Verbreitung der Art, könnten auch **Autobahnschutzwälle** so erschlossen werden, denn sie werden regulär gemäht und frei gehalten, was eine Sonneneinstrahlung begünstigt. Die Forscher haben eine Methode entwickelt, gezielt Trüffeln anzubauen: Heutzutage infiziert man z.B. Hasel- oder Eichenbäumchen mit Trüffelsporen vor dem Auspflanzen, d.h. man pflanzt sie mit bereits entwickelten Trüffelmycel in die Erde ein. Trotz dieses wissenschaftlichen Fortschritts sinkt die Trüffelernte dennoch, da der Pilz auf gedüngten Flächen, zu nassen und zu schweren oder zu saurem Böden nicht existieren kann. So könnten an der Autobahn oder an Bahndämmen Versuchshänge ohne großen Zusatzaufwand erstellt werden, um mehr über die Bedürfnisse des Pilzes zu erfahren.

Es existiert bereits ein Projekt, das ebenfalls mit Trüffelbäumchen durch den Ahrtrüffelverein unterstützt wurde, in dem geplant ist, 20000 km Wallhecken trüffelinfiziert zu pflanzen (NABU, Heidrun Heidecke. Georg Müller[Lit.33], der gerade sein Werk über Wallhecken in Europa vollendet hat, befasst sich auch mit diesem Thema.

Natürlich gäbe es diese Möglichkeiten auch in **Parkanlagen,** sofern sie nicht an der Stelle mit anderen Bäumen besetzt waren. Auch **Hanglagen**, die landwirtschaftlich schlecht genutzt werden können, würden so einer Trüffierenanlage entsprechen. Der Wirtsbaum wird immerhin etwa10 x **besser ernährt** als ohne Pilz und muss nur 15 % seiner Photosyntheseprodukte abgeben! (gilt generell für Mykorrhizapilze). Im Gegenzug gibt der Pilz den Boden Protonen ab. Möglicherweise gedeiht er deshalb bevorzugt auf alkalischen Kalkböden (pH 7-8,5). So könnte man die Trüffel in Deutschland **durch gezielten Anbau** wieder verbreiten und sie ggf. auch nutzen.

Da es **Beschränkungen für das Anlegen eines neuen Waldes gibt**, könnte man sich überlegen, die Wuchshöhe festzulegen, damit es als Plantage (wie beim Weinbau oder Hopfen) gelten könnte. Dies ließe sich mit den Wirtsbäumen Buche, Hasel, Linde und Eiche gut gestalten, werden

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

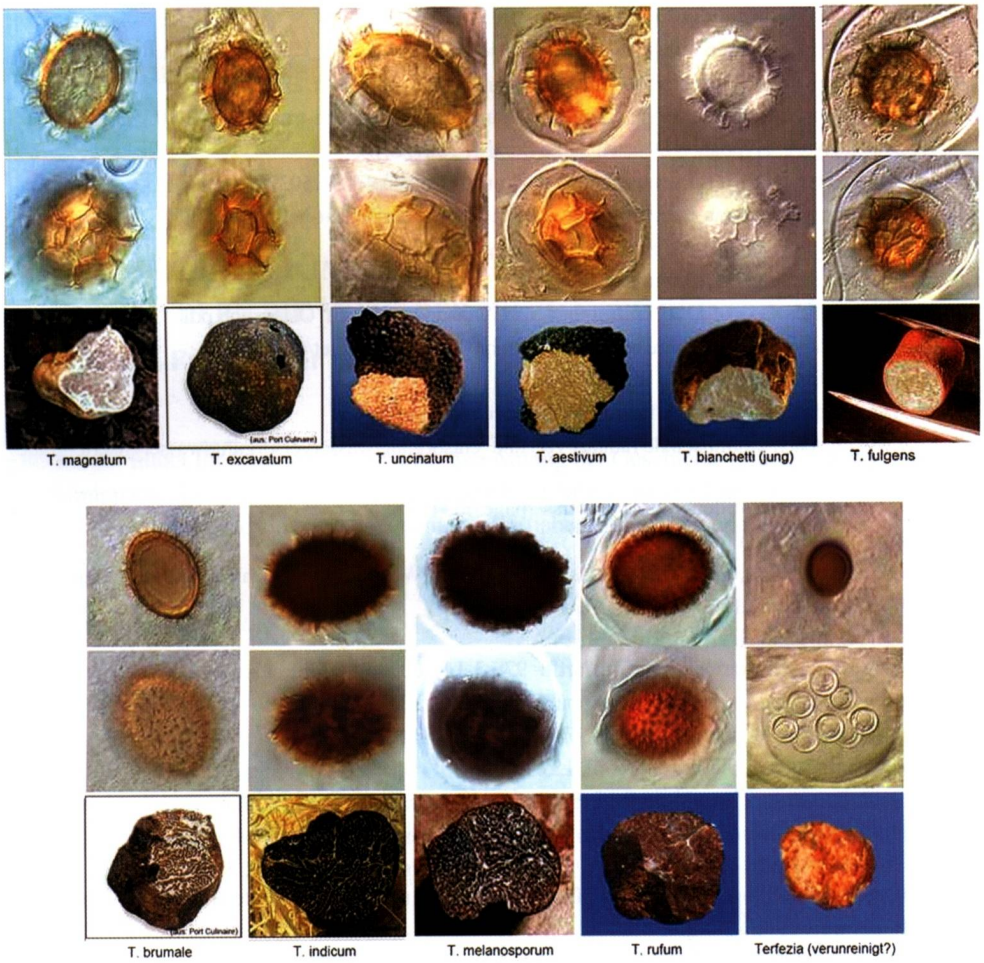


Abb. 14: Weitere Sporen- und Trüffelbilder, von Karin Lüer (Krajewski).

diese Baumarten jahrzehntelang gepflegt, wie wir uns auf Fehmarn überzeugen konnten. Gerade in den Zeiten des CO_2-Überschusses sollten wir uns erinnern: Bereits Tacitus schrieb über die Region, die heute Deutschland umfasst, dass sie ein riesiger Urwald war…

Literatur

Lit. 1: Amer Montecchi & Mario Sarasini, Funghi Ipogei D`europa, AMB Fondatione, Centro Studi Micologici, 2000.

Lit. 2: www.sempre-italia.de/service/feuilleton/diamanten-der-kueche-trueffel-2002-10.xhtml

Lit. 3: Kölnische Rundschau, Montag, 25. September 2006, Nummer 223.

Lit. 4: www.ipb-halle.de/myk/start/A5/index.html

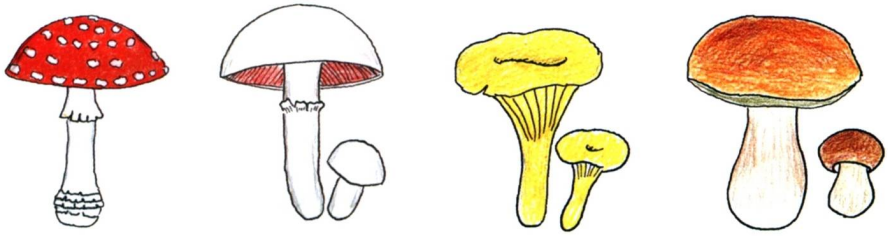
Lit. 5: Bulletin de la sozieté botanique de France 1872.

Lit. 6: Chatin, La Truffle 1869, p. 125 & 126.

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Lit. 7: www.truffle-shop.com/ge/trueffelarten/trueffelarten_2.html
Lit. 8: Louis Fioc, La trufficulture telle que je la pratique, 1987.
Lit. 9: Möglichkeiten der Trüffelzucht – eine Anleitung von Ahrtrüffel e.V., S. 3.
Lit. 10: www.sempre - italia.de/service/feuilleton/diamanten-der-kueche-trueffel-2002-10.xhtml
Lit. 11: Dr. R. Hesse, Hypogäen Deutschlands, Band 1, 1881, S.16.
Lit. 12: woman.brigitte.de/reise-genuss/lebensart/drome-provencale-1025032/6.html
Lit. 13: www.vineola.de/wein-italien-blog/viva-italia/104/die-truffelzeit-hat-begonnen/
Lit. 14: Pressebrief (11.09.09) von Frank Krajewski, Ahrtrüffel e.V.
Lit. 15: NZZ am Sonntag, 31. Dezember 2006.
Lit. 16: www.drstuesser.de/.../Die_Trüffel_und_ihr_Anbaupotential_in_Österreich.pdf
Lit. 17: www.istria-gourmet.com/de/erlebnise/istrische_trueffel/alphabet/0-ch-7
Lit. 18: www.trüffelmania.de
Lit. 19: www.stadtwerke-sinzig.de/html/trinkwasser/wasserhaerte.htm
Lit. 20: www.ransbach-baumbach.de/rathaus/ver_und_entsorgung/wasserversorgung/wasser_haerte-grade_2007.pdf
Lit. 21: www.stadtwerke-dillenburg.de/wrdprss/?page_id=183
Lit. 22: www.lgb-rlp.de/online-karten.html
Lit. 23: J. Krieglsteiner, Verbreitungsatlas der Großpilze (West), Band 2: Schlauchpilze, Verlag Eugen Ulmer, 1993.
Lit. 24: www.wasser.de
Lit. 25: www.diercke.de/kartenansicht.xtp?artId=978-3-14-100700-8&seite=52&id=4915&kartennr=1
Lit. 26: www.meinestadt.de/ransbach-baumbach/wetter/vergleiche/historische/Aktion=comparison
Lit. 27: Diercke-Atlas, Bodentypen, ISBN 978-3-141007-55-8, S. 44.
Lit. 28: www.lgb-rlp,de/online-karten,html, 15.09.09
Lit. 29: Dr. R. Rittersma, Enzyklopädie der Neuzeit, Bd.13, Stuttgart, Metzer Verlag, 2011 (erscheint noch).
Lit. 30: Dr. R. Rittersma, in: Jean-Marie Dumaine, Deutschland: Trüffelland, Baden, CH-AT Verlag, 2010 (erscheint noch).
Lit. 31: blumenstempel.blogspot.com/2008/10/mykorrhiza.html und http//blumenstempel.blogspot.com/2009/9/mycorrhiza-im-farn.
Lit. 32: Der Tintling, 4/2009, 15. Dez. 2009, S. 51.
Lit. 33: www.wallhecke.de
Lit. 34: Jean-Marie Dumaine, Trüffeln, die heimischen Exoten, 2010.
www.matthaes.de/essen-geniessen/kochen/trueffeln-heimischen-exoten,978-3-03800-496-7.html

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie



13. Pilzseite für Kinder und alle, die Kindern die Welt der Pilze nahe bringen möchten

Heike Braun-Furtwängler

Liebe Kinder!

Dieses Mal findet Ihr Euch auf dieser Seite den Anfang der Geschichte „Sümpiossoma" die sich Ilse Römpp und ihre Tochter Gabi Römpp ausgedacht haben. Sie erzählen, wie es dazu kam, dass sich der Fliegenpilz und ein Baum zusammengetan haben. Außerdem erkläre ich euch, was „Mykorrhiza" ist.

Viel Spaß damit.

Heike Braun-Furtwängler
Eure Beauftragte für Kinder und Jugendliche

Sümpiossomo

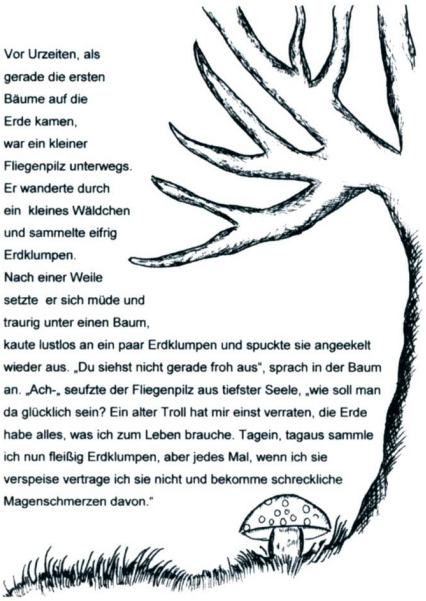
Hier seht Ihr die erste Seite von der Geschichte „Sümpiossomo". Wenn Ihr wissen möchtet, wie die Geschichte weitergeht, geht auf die Homepage der *DGfM* (www.dgfm-ev.de). Unter dem Menüpunkt „Kinder und Jugend" gibt es das Untermenü „Phantasie und Kreativität". Hier findet Ihr die ganze Geschichte. Wenn Ihr mögt, könnt Ihr sie Euch ausdrucken, die Bilder bunt anmalen und sie zu einem Buch zusammenheften.

SÜMPIOSSOMO

oder

„Wie der Fliegenpilz zu seiner täglichen Mahlzeit kam"

Eine Geschichte von Ilse Römpp mit Zeichnungen von Gabi Römpp



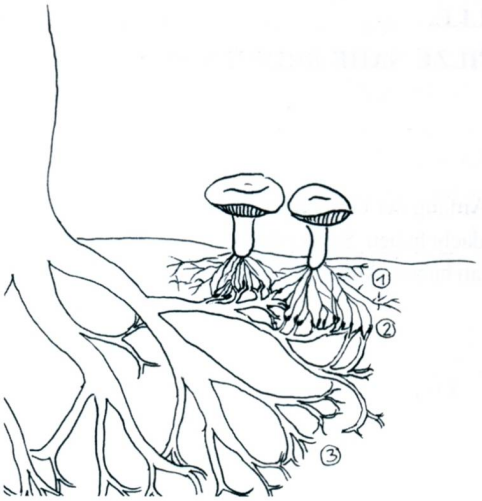
© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

Mykorrhiza

Natürlich ist es in Wirklichkeit nicht so, dass Pilz und Baum so wie in der Geschichte miteinander sprechen und Hände haben.

Aber viele Pilze und Bäume haben tatsächlich eine enge Verbindung, in der sie Nährstoffe austauschen. Diese Verbindung nennt man Mykorrhiza.

Vielleicht habe Ihr dieses schwierige Wort ja schon einmal gehört. Es kommt aus dem Griechischen und bedeutet „Pilzwurzel".



Viele Bäume und bestimmte Pilzarten haben eine besondere „Zusammenarbeit" entwickelt, in der sie die Nährstoffe austauschen. Vom Pilz bekommt der Baum Phosphor und Stickstoff und der Pilz erhält vom Baum Zucker. Dieser Austausch findet über die Pilzfäden (Hyphen) der Pilze (1) und die Wurzeln der Bäume (3) statt, die unter der Erde eng miteinander verbunden (2) sind.

Mykorrhiza ist also eine Lebensgemeinschaft (Symbiose) von Pilzen und Bäumen, von der beide Seiten einen Nutzen haben.

Nun kann nicht jeder Pilz mit jedem Baum eine Mykorrhiza eingehen. Viele Pilze und Bäume haben sich so aneinander angepasst, dass immer bestimmte Pilzarten mit bestimmten Baumarten zusammenwachsen.

Zum Beispiel wachsen Fichtensteinpilze und Maronenröhrlinge bei Fichten oder Eichenmichlinge bei Eichen.

Wenn Du magst kannst Du einmal in einem Pilzbuch nachschauen, ob Du dort noch mehr Pilzarten findest, die mit bestimmten Baumarten zusammenwachsen.

Weitere Materialien zum Thema Mykorrhiza und Pilzgeflecht gibt es auf den Kinder- und Jugendseiten unserer Homepage: www.dgfm-ev.de

© 2011, Deutsche Gesellschaft für Mykologie

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: 2011

Band/Volume: 21_2_2011

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

Artikel/Article: DGfM-Mitteilungen 21_2 47-104