

Nr. 2: September 2018 27. Jahrgang



DGfM – MITTEILUNGEN

Neuigkeiten aus dem Vereinsleben und der Pilzkunde

Herausgeber: Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V. (DGfM)

Schriftleiter: **Dr. Josef Simmel**
DGfM-Schriftführer
Aign 1, 94360 Mitterfels
E-Mail: schriftfuhrer@dgfm-ev.de
(redaktionelle Beiträge für die nächsten Mitteilungen bitte
an diese Anschrift; Redaktionsschluss: **30. November 2018**)

Inhalt

Karasch P, Lüder R – Editorial	317
Görke C – Adalbert-Ricken-Preis für Karlheinz Baumann.	321
Siepe K – Die DGfM trauert um Irmgard Sonneborn	323
DGfM – Auszeichnung für Pilzschützer aus Politik, Forstbehörde und Verein	327
Kunze A – Ein Dankeschön an Pilzschützer	329
Wald R – Dicke Röhrlinge in der Eifel	334
Popa F – Herbstliche Pilzschule: Fungal Autumn School 2017.	339
Lüder R – Fachausschuss Nachwuchs und Ausbildertreffen PilzCoach	342
Lüder R – Ein Kindertag im Museum Wiesbaden.	345
Andersson H – 10 Jahre Fachausschuss „Pilzverwertung und Toxikologie“	350
Berndt S – Mitteilungen von Pilzberatern und -sachverständigen über schwere und bemerkenswerte Pilzvergiftungen und besondere Beratungsfälle 2017/2018	354
Berndt S – Leser fragen: Der DGfM-Toxikologe antwortet	358
Karasch P, Lüder R – Die DGfM empfiehlt	362
Werbung – Pilzkalender 2019	364
Mycelian – Glosse	365

Editorial

Liebe Pilzfreunde,

wie schnell die Zeit doch vergehen kann, wenn man stets mehr Ideen und Aufgaben hat als das Pilzjahr Tage. So ergeht es uns schon seit mehr als sechs Jahren im DGfM-Präsidium. Nun möchten wir als derzeit „dienstälteste Präsidiumsmitglieder“ ein Resümee (für unsere lieben Schweizer Leser: Résumé) für die Zeit nach dem Umbruch in unserer Gesellschaft ziehen. Es gab seither Höhen und Tiefen, Frust und Freude, Missverständnisse und Erfolge, Auseinandersetzungen und Friedensgespräche.

Eines dürfte jedem klar sein, der schon einmal ein Amt bekleidet hat: ohne Durchhaltevermögen, Frusttoleranz, Idealismus und überdurchschnittlichen Zeiteinsatz geht es kaum. Alle Präsidien setzten sich bisher aus bunten Teams mit Idealisten und Individualisten zusammen.

Was haben wir denn erreicht mit dem hohen Anspruch, „Vieles besser“ zu machen?

In den Vereinszielen der DGfM haben wir immer folgende gleichberechtigte Schlüsselthemen gesehen:

Zeitschrift für Mykologie – Das PSV-Wesen inkl. Toxikologie – Pilzkartierung und Naturschutz – Förderung der mykologischen Wissenschaften inkl. Mycological Progress – Nachwuchsarbeit – Die DGfM als Dachverband aller Pilzfreunde – Verbesserung der Regionalstrukturen – Öffentlichkeitsarbeit

Dass zur Erreichung vieler Ziele gesunde Vereinsfinanzen sehr hilfreich sind, versteht sich von selbst. Für unsere seit sechs Jahren gesunde Finanzlage gab es mehrere Faktoren.

Die Herstellungskosten für die **Zeitschrift für Mykologie** wurden stark gesenkt. Dies war in der ersten Amtszeit vor allem auch dem großen Engagement von **Peter Specht** zu verdanken. Bei gleichzeitiger Steigerung der Seitenzahlen waren hier die Effekte in den ersten Jahren zunächst aber nicht so gravierend, wie sich das unser Schatzmeister gewünscht hätte. Ganz ähnlich sieht es bei der **Mycological Progress** aus, die Dank des großen Engagements unserer Wissenschaftler qualitativ und monetär eine wichtige Säule geworden ist. Hier dürfen alle Mitglieder bei unserem langjährigen Präsidenten **Reinhard Agerer** Abbitte leisten, die in den schweren Anfangsjahren nicht daran geglaubt haben, dass unsere Gesellschaft die 50.000 D-Mark Startkapital jemals wieder sehen würde. Die hervorragende Arbeit, die unsere Wissenschaftler leisten, war möglicherweise auch ein gutes Argument sowohl dafür, dass die Mykologie nun seit zwei Jahren mit **Dominik Begerow** wieder eine Stimme im **DFG Fachkollegium** hat, als auch dafür, dass **Marc Stadler** und **Marco Thines** in die Internationale Kommission für die Taxonomie der Pilze (ICTF) und **Marco Thines** in die internationale Pilznomenklaturkommission (NCF) gewählt wurden.

Auch unser Team Nachwuchsarbeit musste mit der Einführung der **PilzCoach-Ausbildung** viel Überzeugungsarbeit leisten und wurde kritisch beäugt. Seit dem Start der Ausbildung im Herbst 2013 haben wir nun fast **120 neue Mitglieder allein aus der PilzCoach-Szene**. Weitere 120 Pilzbegeisterte haben ihr Zertifikat und können als Multiplikatoren im Wood-Wide-Web ihr Wissen um die Pilzwelt verbreiten. Nicht zuletzt deswegen haben wir seit nunmehr sechs Jahren kontinuierlich **steigende Mitgliederzahlen** (ZfM 2014/2: 1.280; aktuell: **1.361** Pilzfreunde). Natürlich möchten wir auch an unser im Alter von 99 Jahren verstorbenes Ehrenmitglied **Wolfgang Beyer** (Bayreuth) erinnern, der unserem Verein mehr als 30.000 € vererbt hat. Von diesem unverhofften Zusatzkapital konnten wir uns mit 15.000 € am Interreg-Projekt „**Funga des Böhmerwaldes**“ beteiligen und so mit den erhaltenen 85 % Fördergeldern sehr viele Wunschprojekte im Bereich der Kartierungserfassung und -darstellung (www.pilze-deutschland.de und neu! <http://www.fungi-without-borders.eu/de>) realisieren, die weit über dem Gesamtwert des DGfM-Projektanteils von 100.000 € liegen.

Den **Wolfgang-Beyer-Preis** für besonders engagierte Feldmykologen und Pilzkartierer konnten wir ebenfalls etablieren. Unsere solide Finanzbasis haben wir auch für eine verstärkte **Öffentlichkeitsarbeit- und Mitgliederunterstützung** genutzt. Sehr viel ehrenamtliche Zeit und auch etwas Geld wurden in den **Relaunch unserer Webseite** investiert. Der positive Zuspruch von vielen Seiten zeigt uns, dass es sich gelohnt hat. Die grafisch und inhaltlich etwas in die Jahre gekommene **DGfM-Posterserie** wurde komplett überarbeitet. **Pilzbriefmarken** mit dem Motiv „Pilz des Jahres“ werden seit vier Jahren hergestellt. Ob diese „zufällig“ vom Beirat der offiziellen Jugendmarken in Deutschland gesehen wurden, wissen wir wirklich nicht. Wir haben uns im Präsidium aber riesig gefreut, als wir vor einem Jahr erfuhren, dass es 2018 erstmals in der fast 70jährigen Geschichte der Bundesrepublik **offizielle Postwertzeichen mit Pilzmotiven** geben wird. Die DGfM wurde zwar nicht in die Artenauswahl, wohl aber in die qualitative Begleitung des Ausgabeprozesses mit eingebunden. Je schneller diese Marken aus der Jugendserie mit Zuschlag übrigens an den Postschaltern ausverkauft sind, umso höher ist die Wahrscheinlichkeit, dass es nicht erst in 70 Jahren wieder neue Pilzmotive gibt.

Wo gibt es noch Luft nach oben?

Die DGfM als Dachverband aller Pilzfreunde. Das haben wir uns gewünscht und wir hoffen, dass es sich auch weiterhin viele unserer Mitglieder wünschen und dabei mithelfen. Hier stecken wir noch in den Anfängen. Auch wenn die DGfM noch viel mehr Basisarbeit leisten sollte, ist z. B. mit der PilzCoach-Ausbildung schon ein guter Baustein vorhanden. Ein anderer, wesentlicher Baustein sind für uns die Pilzkundlichen Vereine, Arbeitsgemeinschaften und Pilz-Stammtische. Die **Regionalisierung der Strukturen** kann und soll aber nicht von Oben nach Unten verordnet werden. Das ist ein langer Prozess, der auch von beiderseitigem Nutzen sein muss. Wir bieten neben **kostenlosen oder preiswerten Arbeitsmaterialien** (Banner, Flyer, Poster) auch ideelle Unterstützung an. Damit Kommunikation und

Lieferung auch nur einen Bruchteil der „Internethändler-Kurierdienst-Geschwindigkeit“ erreichen, brauchen wir eine personell stärker besetzte Geschäftsstelle, auch wenn **Christiane Täubert** und **Peter Welt** uns hier bereits tatkräftig unterstützen. Es ist uns in jedem Fall immer sehr unangenehm, wenn Wünsche nicht zeitnah bedient werden können oder übersehen werden. Im Bereich der Pilzkartierung haben wir schon seit mehr als 12 Jahren in fast allen Bundesländern **LandeskoordinatorInnen**, die hervorragende Arbeit leisten und unserer Gesellschaft z. B. durch ihre Mitarbeit an der **Roten Liste der Großpilze** eine hohe Reputation beim Bundesamt für Naturschutz geschaffen haben.

Diese positiven Erfahrungen hätten wir sehr gern auch im **PSV-Wesen** gemacht. Ein neuer Ansatz zur **Regionalisierung und Vernetzung** wurde auf unserer Mitgliederversammlung in Bernried 2016 gestartet. Unsere PSV-Ausbildung wird eigentlich schon seit Jahrzehnten von kontroversen Richtungsdiskussionen begleitet. Es gab auch Fehlentwicklungen wie z. B. die ehemals unflexible Haltung der DGfM zur Anerkennung der Kreis-Pilzberater aus der ehemaligen DDR nach der Wiedervereinigung. **Reformen** wurden immer wieder von verschiedensten Seiten angemahnt, erdacht, verworfen, begonnen und (nicht ganz) zu Ende gebracht. In diesem Bereich sehen wir zurzeit den größten Handlungsbedarf in der Vereinsarbeit für die kommende Legislaturperiode. Das, was mit großem Idealismus begonnen wurde, soll künftig auf einem positiven Weg bis ins Ziel gebracht werden. Manches haben wir in den letzten Jahren schon erreicht: **Neue PSV-Ausweise**, eine **bundeseinheitliche Prüfung**, und die Überwindung des veralteten Ausbildungsstättenmodells. Aus diesem Grund heißen die ehemaligen Ausbilder nun Prüfer, machen aber im Grunde genommen das Gleiche wie vorher, nämlich ausbilden und prüfen. Schlecht gelaufen ist die Kommunikation im Bereich der Referentenrichtlinie, deren Abschaffung nicht das Ziel hatte, den Status der vorhandenen Referenten zu ändern. Vor uns liegen noch die dickeren Brocken wie ein qualitativ den zurecht hohen Ansprüchen genügender, neuer **Leitfaden für Pilzsachverständige in Deutschland**. Dies wird vor allem die Aufgabe unserer **Fachausschüsse PSV und Toxikologie und Pilzverwertung** gemeinsam mit unseren **ExpertInnen aus den „Pilzschulen“**, und nicht zuletzt den **Prüfern** sein.

Dass wir aber auch jetzt schon auf einem guten Weg sind, zeigt die Grafik auf Seite 6, wonach die Anzahl der Neu-PSV in den letzten vier Jahren um mehr als 50 % auf stabilem Niveau zugenommen hat.

Gehen uns nun die Ideen oder der Saft aus?

Ein klares Nein mit großer Vorfreude, auf das was noch kommen wird. Denn der nächste Streich soll eine DGfM-Ausbildung für **FeldmykologInnen** sein, die wir rechtzeitig vor der kommenden MV vorstellen und dort zur Abstimmung stellen möchten. Im Britischen Königreich gibt es schon sehr lange die Zeitschrift „Field Mycology“. In der Schweiz wurde 2017 eine zertifizierte Feldbotaniker-Ausbildung gestartet, die der Naturgucker nun auch in Deutschland etabliert. Ähnlich wie bei den Botanikern ist beim **Feldmykologen^{DGfM}** eine mehrstufige Ausbildung

Neue PSV-DGfM



angedacht. Dabei geht es um fundierte Pilzkenntnisse im Hinblick auf Kartierung, Feldforschung und Naturschutz. Für die höchste Stufe sind fundierte mikroskopische Kenntnisse erforderlich. Pilze werden meist nur nach „essbar oder giftig“ sortiert und auch die bislang angebotenen Ausbildungen/Prüfungen bedienen diese Einstellung. Eine neue hiervon losgelöste Ausbildung ist unserer Meinung nach längst überfällig. Im Vergleich zum Pilzsachverständigen^{DGfM} sind bei der Ausbildung zum Feldmykologen Speise- und Giftpilze sowie Vergiftungssyndrome etc. nicht relevant. Die zum Fachberater Mykologie erforderlichen Kenntnisse von Biotechnologie, Phytopathologie, Lebensmitteltechnologie, Genetik und medizinische Bedeutung spielen keine Rolle – und beim PilzCoach geht es vielmehr um pädagogische, spielerische und kreative Elemente mit einem viel kleineren Artenspektrum.

Das Wissen der Pilzsachverständigen deckt die erste Stufe zum Feldmykologen ab, so dass diese mit Bestehen der PSV-Prüfung automatisch **Feldmykologen^{DGfM} (Stufe 1)** sind und – wenn sie möchten – darauf aufbauend die weiteren Stufen erklimmen können.

In diesem Sinne bedanken wir uns herzlich bei allen aktiven DGfM'lern aus Fachausschüssen und Präsidien und freuen uns gemeinsam mit dem kommenden Präsidiums-Team auf eine kreative und erfolgreiche Zeit für unser gemeinsames Hobby im Pilzreich.

Peter Karasch & Rita Lüder

Adalbert-Ricken-Preis für Karlheinz Baumann

CLAUDIA GÖRKE

Als ich hörte, dass Karlheinz Baumann den Adalbert-Ricken-Preis verliehen bekommen soll, dachte ich: „ja, das hat er verdient“. Und mein nächster Gedanke: „aber Schleimpilze sind doch keine Pilze“. Doch zum Glück denkt das Präsidium der DGfM nicht in kleinteiligen Kategorien und wer bei Karlheinz nur an Schleimpilze denkt, der kennt ihn nicht gut genug.

Karlheinz ist Naturliebhaber und möchte vielen Menschen die Schönheit der Natur zeigen. Deshalb fotografiert und filmt er die Natur. Das hat er nicht als Beruf gelernt. Ursprünglich ging er auf die Lebensmittel-Fachhochschule und wurde Verkäufer im elterlichen Lebensmittelgeschäft. Die ganze Zeit fotografierte bzw. filmte er in seiner Freizeit. 1977 hat er dann sein Hobby zum Beruf gemacht, am Anfang war er noch nicht bekannt, doch mit der Zeit musste er sich keine Sorgen mehr um Aufträge machen. Denn Karlheinz präsentiert die kleinen Dinge der Natur in bestechender Qualität. Seine Lieblinge sind zwar die Schleimpilze, doch zeigt er im Film alle möglichen Naturschauspiele, z. B. wie Schmetterlinge ihre Eier ablegen. Mit viel Liebe zum Detail wird hier gedreht. Dem fertigen Werk sieht man die Schwierigkeiten des Filmens nicht mehr an. Doch Karlheinz Baumann ist nicht nur ein guter Filmer, er teilt auch sein Wissen. So präsentiert er immer wieder seine Filme, z. B. bei den Pilzfreunden Stuttgart e. V., seiner Pilzheimat und erzählt nicht nur hier, wie seine Filme entstehen. Bei seinen Präsentationen erfahren die Pilzfreunde und andere Zuschauer, wie die Zusammenarbeit und Freundschaft mit Volker Arzt tolle Filme hervorbringt. Denn Volker Arzt arbeitet Karlheinz' Ideen so aus, dass die Zuschauer sie verstehen und lockert so manche ursprünglich schwierige Materie mit Witz auf. Karlheinz drehte an vielen Stellen der Welt, auch weit weg wie auf den Tafelbergen in Venezuela oder in Namibia, doch viele Szenen entstehen auf seinem Dachboden. Hier baut er die Natur nach, um dann bestimmte Aspekte genau im richtigen Zeitpunkt zu dokumentieren. Die Eiablage der Schmetterling hat er mindestens 15-mal gefilmt, erfährt man so im Gespräch. Oder dass natürlich keine Wildvögel von ihm eingefangen wurden, sondern stattdessen gezüchtete Finken als Filmstars dienten.



Abbildung: Karlheinz Baumann, den Blick auf weitere Ziele gerichtet.

Bild: CLAUDIA GÖRKE

Doch Karlheinz Baumann ist nicht nur Filmer, er ist auch Fotograf und Autor. Als Mitautor ist sein Name mit dem Standardwerk der Echten Schleimpilze verbunden: Die Myxomyceten Deutschlands und des angrenzenden Alpenraumes unter besonderer Berücksichtigung Österreichs 1-3. Im Vorwort geben sich die Verfasser bescheiden, „es soll in erster Linie auch botanisch interessierten Laien den Einstieg in die Beschäftigung mit Myxomyceten erleichtern und Interesse wecken“. Prof. Dr. F. Oberwinkler hat in seinem Geleitwort die erstklassigen Farbaufnahmen hervorgehoben und schon vorausgesagt, dass dieses Werk einen „dominierenden Stellenwert in der Fachliteratur über Schleimpilze“ einnehmen werde. Wer die Bilder in diesen drei Büchern sieht, weiß was Prof. Oberwinkler meinte. Die kleinen Fruchtkörper werden in fantastischen Makroaufnahmen dargestellt. Viele sind mit dem Weitwinkel in Retrostellung entstanden, noch in der Nicht-Digitalen-Fotografie-Zeit, in der man nicht schnell feststellen kann, ob eine Aufnahme gelungen ist oder nicht. Wie viele Filme Karlheinz wohl im Laufe seines Fotografenlebens verbraucht hat?

2015 hat er einen Bildband veröffentlicht, der typisch für ihn ist: „Formen/Farben/Muster der Natur“ soll uns ebenfalls die Augen für die Natur öffnen. Für den Mykologen ist schon der Schutzumschlag erwähnenswert, es leuchten die Röhren des Satanpilzes in der Makroaufnahme. Innen werden Pilze, Schleimpilze, Flechten, Pflanzen, Fäuletypen und sogar Fraßbilder von Borkenkäfern in ihrer Schönheit abgebildet. Keine Texte, nur Details der Natur zum Staunen und Genießen. Schon 2004 hat Karlheinz in einem Bericht im Kosmos geäußert, dass er gerne mal einen Film ohne Kommentare machen möchte, nur Blütenzauber und Musik. Dem Buch liegt eine CD bei, der Computer zeigt genau das, tolle Aufnahmen mit Musik. Den Pilzliebhaber begeistert er hier mit tollen Aufnahmen über das Zerfließen eines Tintlings, es ist einfach nur schön.

Inzwischen ist Karlheinz Baumann 80 Jahre alt und will keine „großen“ Abendfilme mehr filmen, aber noch hat er „kleinere“ Projekte, mit der Wilhelma, dem Nationalparkzentrum Schwarzwald, der Pilzausstellung in Wiesbaden... Dass Filmen und Fotografieren sein Leben geprägt haben, merkt man spätestens, wenn er zur Pilzausstellung einen Kuchen in einer Filmdose bringt. In nüchternen Zahlen hat Karlheinz über 70 Filme gedreht, die im Fernsehen und an Schulen und Hochschulen gezeigt wurden und dafür über 60 nationale und internationale Filmpreise erhalten und mehrere Bücher geschrieben. Wie viele Menschen er für die kleinen Dinge der Natur begeistern konnte, kann niemand zählen, doch es sind derer bestimmt viele. Mich hat er im Studium zuerst mit seinem Film über den Aronstab begeistert, später folgten die Filme über Schleimpilze und Pilze.

Die Vergabe des Adalbert-Ricken-Preis an Karlheinz Baumann würdigt, dass er vielen Menschen die Augen für die Natur und im Speziellen für Pilze geöffnet hat.

Die DGfM trauert um Irmgard Sonneborn

KLAUS SIEPE

Am 27. Februar 2018 verstarb einen Monat vor ihrem 96. Geburtstag Irmgard Sonneborn, Trägerin des Bundesverdienstkreuzes 1. Klasse und ausgezeichnet mit dem Umweltpreis der Stadt Bielefeld.

„Wir wollen nicht trauern, dass wir sie verloren haben; wir wollen dankbar sein, dass wir sie haben durften“ überschreibt ihre Familie die Todesanzeige. Dem kann sich die deutsche Mykologie nur anschließen, insbesondere die westfälische. Sie verliert mit ihr eines ihrer Urgesteine, nachdem ihr Mann Willi bereits im April 2011 verstorben ist. Das legendäre Bielefelder Mykoduo gehört nunmehr der Geschichte an.

Es dürfte nur wenige deutsche Mykologinnen und Botanikerinnen geben und gegeben haben, für die der Begriff „Forscherin aus Leidenschaft“ zutreffender wäre, als Irmgard Sonneborn. Schon von Kindesbeinen an von der Natur fasziniert, hatte sie das Glück, bereits vom Rektor ihrer Volksschule in diesen Interessen gefördert zu werden. Der Besuch eines Gymnasiums blieb ihr trotz bester schulischer Leistungen verwehrt; in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts ein für Mädchen nicht ungewöhnliches Schicksal. Stattdessen absolvierte sie eine kaufmännische Ausbildung.



Abb. 1: Eine Panzerspur im TÜP Stapel mit einer unermüdlichen Forscherin. Foto: A. JAGEL

1946 heiratete sie Willi Sonneborn, den es nach einem bis zu diesem Zeitpunkt an Stationen nicht gerade armen Leben zum Kriegsende nach Bielefeld verschlagen hatte. Erst gegen Ende der sechziger Jahre, nachdem ihre drei Kinder bereits das Elternhaus verlassen hatten, schlossen sich beide dem Naturwissenschaftlichen Verein für Bielefeld und Umgegend (NWV) an, wo sie bei den gemeinsamen Exkursionen Kontakt zu Gleichgesinnten fanden. Der damalige Leiter des NWV, Dr. Koppe, konnte Irmgard schnell davon überzeugen, dass ernsthafte Pflanzenkunde ohne Kenntnis der wissenschaftlichen Namen nicht möglich ist. Er war es auch, der sie dazu brachte, sich zusätzlich mit der Pilzkunde zu befassen. In relativ kurzer Zeit erwarb sie sich den Ruf einer hervorragenden Pflanzen- und Pilzkennnerin. 1978 gehörte sie gemeinsam mit ihrem Mann zu den Gründern der Pilzkundlichen Arbeitsgemeinschaft im NWV, deren Leitung sie bereits im Jahre 1980 übernahmen.

Die Pilzbestimmung erfolgte stets arbeitsteilig, wie es sich für ein Mykoduo gehört: Irmgard bestimmte die jeweiligen Pilzfunde unter Zuhilfenahme umfangreicher Literatur makroskopisch, Willi mikroskopierte, um die Bestimmungen abzusichern, und fertigte zur Dokumentation Fotos oder Zeichnungen an. Dies führte zu einer immensen Fülle von Daten für den Raum Bielefeld und Umgebung, deren Auswertung noch lange nicht abgeschlossen ist.

Von Beginn ihrer pilzkundlichen Tätigkeit an gab es kaum eine Tagung der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM), an der Irmgard und Willi Sonneborn nicht teilnahmen. Ihre wachsenden Kenntnisse gaben sie in zahlreichen Volkshochschul-Kursen weiter, organisierten unzählige Exkursionen und Ausstellungen im Rahmen des Naturwissenschaftlichen Vereins Bielefeld und gehörten seit 1978 mit ihrer „Bielefelder Truppe“ als fester Bestandteil zum jährlich stattfindenden „Treffen der Westfälischen Pilzfreunde“ im sauerländischen Alme. Hinzu kam die oftmals zeitraubende und verantwortungsvolle Tätigkeit als Pilzsachverständige, die neben zahlreichen Pilzberatungen bei dringenden Anfragen der Bonner Giftzentrale oder der umliegenden Krankenhäuser auch manche Nachtschicht erforderte.

Von 1988 an war das Ehepaar Sonneborn Mitglied im ehrenamtlichen Beraterstab des RP Detmold für den Naturschutz auf dem Truppenübungsplatz Senne. In dieser Funktion erfassten sie auf unzähligen Exkursionen kontinuierlich die vorhandenen Pflanzen- und Pilzarten dieses einzigartigen Gebietes. Dabei konnten auf dem 116 km² umfassenden Areal über 800 Gefäßpflanzen nachgewiesen werden; hierunter auch zahlreiche seltene Arten. Es sei nur die Kleine Mondraute (*Botrychium simplex*) genannt, die in Deutschland seit Jahrzehnten als ausgestorben galt.

Die Fundliste der Pilze beläuft sich sogar auf mehr als 1200 Arten; auch hierunter viele seltene Taxa und zahlreiche Neufunde für Nordrhein-Westfalen. Erwähnt werden muss in diesem Zusammenhang, dass neben langjähriger Erfahrung und wissenschaftlicher Aufarbeitung der Funde über Jahrzehnte hinweg im

Durchschnitt drei wöchentliche Exkursionen zum immerhin 40 km entfernten Truppenübungsplatz notwendig waren.

Als nach dem Tod ihres Mannes 2011 eine Fortführung dieser Praxis nicht mehr möglich war, ergab sich durch die Zusammenarbeit mit Armin Jagel (Bochumer Botanischer Verein) die Möglichkeit, zumindest gelegentliche Exkursionen zu den bekannten Fundstellen auf dem TÜP Senne durchzuführen; die letzte noch wenige Wochen vor ihrem Tod. So konnten zum einen der Fortbestand der bislang nachgewiesenen Pflanzenarten überprüft, zum anderen weitere Pilzarten erfasst werden.

Eine die Pflanzen betreffende Publikation ist kurz nach ihrem Tod in den „Abhandlungen aus dem Westfälischen Museum für Naturkunde“ erschienen: Irmgard und Willi Sonneborn, Die Flora der Truppenübungsplätze Senne und Stapel in den Jahren 1989 bis 2007. Band 90, Münster 2018.



Abb. 2: Irmgard Sonneborn bei einer kleinen Pause (TÜP Stapel bei Augustdorf).

Foto: A. JAGEL

1997 erfolgte die Berufung in die Akademie für ökologische Landesforschung (AföL) in Münster, in der Irmgard und Willi Sonneborn die Leitung der bislang von Frau Runge geführten Projektgruppe „Floristik und Ökologie der höheren Pilze“ übernahmen.

Im selben Jahr wurde ihnen in Anerkennung ihres jahrelangen ehrenamtlichen Engagements im Bereich der Mykologie und des Naturschutzes der Umweltpreis der Stadt Bielefeld verliehen.

Das Anliegen des Naturschutzes besaß für beide höchste Priorität. Bereits mit ihrer ersten Publikation (1981), die sich mit der Pilzflora des Bielefelder Ochsenberges befasste, konnten sie maßgeblich mit zu dessen Unterschutzstellung beitragen. Fast 25 Jahre dauerte Irmgards Mitarbeit im Landschaftsbeirat der Stadt Bielefeld. Hinzu kamen zahlreiche Tätigkeiten als Gutachterin. Ihr leidenschaftlicher Einsatz für den Naturschutz wurde noch bei ihrem –gesundheitlich bedingten- letzten Kurzbesuch des traditionellen „Treffens der Westfälischen Pilzfreunde“ in Alme deutlich. Die von ihr entfachte Diskussion zeigte, dass es ihr um das große Ganze der Natur ging, nie „nur“ um Pflanzen oder „nur“ um Pilze. Ihre Stimme und ihr bedingungsloser Einsatz auf diesem Gebiet wird fehlen und kaum zu ersetzen sein.

Als Mitte der neunziger Jahre das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen (LANUV) wegen der neu zu erstellenden „Roten Liste der gefährdeten Großpilze in Nordrhein-Westfalen“ an Sonneborns herantrat, war es für sie eine Selbstverständlichkeit, sich federführend für diese Arbeit, die schließlich 2000 publiziert wurde, zur Verfügung zu stellen.

Eine Würdigung dieses jahrzehntelangen gemeinsamen Engagements im Bereich der Mykologie und des Naturschutzes erfolgte durch die Verleihung des Bundesverdienstkreuzes 1. Klasse des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland. Am 12. Dezember 2001 erhielten Irmgard und Willi diese Auszeichnung gemeinsam für ihre erbrachten ehrenamtlichen Leistungen.

Es gäbe noch vieles über Irmgard zu berichten, die bis kurz vor ihrem Tod täglich mit Akribie an ihren Pilz- und Pflanzenaufsammlungen und deren Dokumentation arbeitete. Die von ihr herbarisierten 24 000 Pflanzenbelege sind mittlerweile ebenso wie die unzähligen Fundmappen und –ordner mit Pilznachweisen (nicht nur) für Bielefeld und den TÜP Senne im Herbar des LWL-Naturkundemuseums Münster in der „Sammlung Sonneborn“ untergebracht.

Uns bleibt nur, dankbar auf die vielen gemeinsam Jahrzehnte zurückzublicken und Irmgards naturwissenschaftliches Engagement als Motivation zu nehmen, in ihrem Sinne weiterhin die westfälische Flora und Funga zu erforschen und zu deren Kenntnis und Erhaltung beizutragen. Irmgard -wie auch das Mykoduo- wird für die mykologische Nachwelt unvergessen bleiben.

Die DGfM und der Datenschutz

Ein Schreckgespenst geht um, mit Namen „EU-Datenschutzgrundverordnung“, kurz DSGVO. Alle, die außerhalb ihres privaten und familiären Umfelds mit personenbezogenen Daten umgehen, sind ab dem 25. Mai 2018 betroffen: angefangen von den Pilzsachverständigen (PSV), wenn sie Teilnehmerlisten von Exkursionen führen, bis hin zu uns als DGfM.

Die acht Grundsätze der DSGVO lauten Transparenz, Zweckbindung, Datenminimierung, Richtigkeit, Speicherbegrenzung, Integrität, Vertraulichkeit und Rechenschaftspflicht. Für die DGfM sind vor allem Informationspflichten (für die Transparenz) und organisatorische Pflichten (für die Rechenschaft) neu dazu gekommen.

Welche Daten nutzen wir von Ihnen ?

● **Namen, Adresse und Kontodaten**

Diese Daten benötigen wir für die Mitgliederverwaltung (gemäß BGB) und für den Beitragseinzug, und damit auch für unsere Buchführung (gemäß Abgabenordnung). Dieser Datenhaltung können Sie auch nicht widersprechen, weil wir rechtliche Aufbewahrungspflichten (3 volle Kalenderjahre nach BGB und 10 Jahre nach AO) nach Ende der Mitgliedschaft einhalten müssen. Danach werden die Daten gelöscht.

● **Telefonnummern und E-Mail-Adressen**

An diesen Daten haben wir ein berechtigtes Interesse zur Kommunikation im Rahmen der Vereinstätigkeiten.

● **Geburtsdatum**

Die Verarbeitung des Geburtsdatums dient uns für statistische Zwecke (Altersstruktur der Mitglieder), und Ihnen für eine Grußkarte an runden Geburtstagen.

● **Daten zu PSV bzw. PilzCoaches**

PSV, PilzCoaches oder Landeskoordinatoren, die eingewilligt haben auf der Website öffentlich gemacht zu werden, können diese Einwilligung jederzeit widerrufen (Art. 7), und wir werden dem unverzüglich nachkommen.

Welche Rechte haben Sie?

Während das Recht auf Löschung (Art. 17) für Sie als Mitglied wegen höherwertigen Pflichten außer Kraft ist, haben Sie ein Recht auf die Richtigkeit bzw. Berichtigung der Daten (Art. 16), ein Recht auf Auskunft (Art. 15) oder eine Kopie der Daten (Art. 20).

Wer ist verantwortlich für den Datenschutz in der DGfM?

Verantwortlich ist das geschäftsführende Präsidium (Präsident, beide Vizepräsidenten, Schatzmeister, Schriftführer) – einen Datenschutzbeauftragten benötigen wir nicht.

Warum und wem geben wir Daten weiter?

- **Für den Versand der Zeitschrift für Mykologie**

Grafisches Zentrum Cuno GmbH (Calbe an der Saale)

- **Für Buchhaltung und Mitgliederverwaltung**

Collmex GmbH (Saarbrücken)

- **Für die Herstellung der PSV-Ausweise**

Manhillen Drucktechnik GmbH (Rutesheim)

- **Für PSV- und PilzCoach-Kontakte auf der Website**

1&1 Internet SE (Montabaur)

- **Für Pilzbilder mit Autorennamen auf pilze-deutschland.de**

Zentralstelle Deutschland (Pentling)

Sämtliche personenbezogenen Daten gehen an Dienstleister im Inland. Selbstverständlich geben wir keine Daten für Werbezwecke weiter.

Mit den oben genannten Dienstleitern müssen wir einen Vertrag zu Auftragsverarbeitung (Art. 28) abschließen, um die sichere Weiterverarbeitung nachweisen zu können. Und dann führen wir künftig ein Verzeichnis der Verarbeitungstätigkeiten (Art. 30).

Darüber hinaus schießen aus dem „Substrat“ der DSGVO laufend weitere – gefühlte oder tatsächliche – Anforderungen wie Pilze aus dem Boden, besonders im Umfeld der Website und der IT-Sicherheit (Art. 32). Gut, dass es draußen erst wenige „richtige“ Pilze gibt ...

Wolfgang Prüfert

Ein Dankeschön an Pilzschützer

ANDREAS KUNZE

Im März dieses Jahres sinnierte ich über erfolgreiche Naturschutzprojekte und wie sich damit die Rubrik „Naturschutz & Kartierung“ auf der DGfM-Website aufwerten ließe. Es braucht ja nicht gleich ein neuer Nationalpark zu sein. Gefragt sind viel mehr Initiativen im kleineren Stil. Meine Idee war es, engagierten Mitgliedern die Webpräsenz des Vereins als Plattform für ihre Schutzbemühungen anzubieten, um die Vorhaben bekannter zu machen. Im Idealfall motivieren solche Erfolgsstorys weitere Pilzfreundinnen und Pilzfreunde, sich für den Schutz der Fadenwesen einzusetzen.

Ehre, wem Ehre gebührt

Den Gedanken weitergesponnen: Warum nicht den Einsatz aller Beteiligten – egal ob Pilzkundler/in, Forst- bzw. Naturschutzbehörde oder Lokalpolitiker/in – wertschätzen und ihnen eine Urkunde verleihen? Vom Präsidenten unserer renommierten Fachgesellschaft signiert und gewichtig in einem rahmenlosen Bildhalter überreicht. Sitzen Behörden und Politiker mit im Boot, steigen die Chancen, dass über deren Pressekontakte von der Verleihung und letztlich der DGfM in den Medien berichtet wird. Werden zusätzlich noch Tassen mit Pilzmotiven beschert, haben die Beschenkten sogar einen praktischen Nutzen davon und beim täglichen Morgenkaffee gleich Pilze vor Augen. Eine klassische Win-Win-Situation.

Röhrlings-Hotspot in der Eifel

Als Kandidat für die Premiere kam mir gleich Rainer Wald (Monheim am Rhein) in den Sinn. Er hat es im Dialog mit einer Forstbehörde und Gemeinde geschafft, dass ein Waldstück in der Vulkaneifel wegen seltener Röhrlinge (vgl. WAlD 2015) aus der Nutzung genommen wurde. Das Gebiet besteht überwiegend aus alten Eichen und beherbergt zahlreiche stattliche Röhrlinge, darunter Schwarzhäutiger Steinpilz (*Boletus aereus*), Silberröhrling (*Butyriboletus fechtneri*), Blauer Königsröhrling (*Bu. fuscosorus*), Gelbhütiger Purpurröhrling (*Imperator luteocupreus*), Ochsenröhrling (*I. torosus*), Rosahütiger Purpurröhrling (*Rubroboletus rhodoxanthus*) und Weinroter Purpurröhrling (*R. rubrosanguineus*). Außerdem wurden dort mit Schleiereule (*Cortinarius praestans*), Grauer Kraterelle (*Craterellus cinereus*), Violettgelber Kraterelle (*C. ianthinoxanthus*), Flockenstäubling (*Lycoperdon mammiforme*), Goldporigem Röhrling (*Pulveroboletus gentilis*) und Hahnenkammkoralle (*Ramaria botrytis*) weitere schutzwürdige Arten nachgewiesen. Kurzum ein Traum für jede/n Pilzkundler/in!

Adresse des Autors: Andreas Kunze, Dillinger Str. 27, 86609 Donauwörth,
E-Mail: andreas.kunze@dgfm-ev.de



Abb. 1: Gruppenfoto während der Urkundenübergabe (von links): Forstamtsleiter Wolfgang Witzel, Försterin Wiebke Bönig, Bürgermeister Christoph Hacken, Rainer Wald, Förster Stephan Schmitz und Dietmar Krüger; Bild: K. WEHR

Also rief ich Rainer an und erzählte ihm von meiner Idee. Er war gleich Feuer und Flamme. Seiner Einschätzung nach käme das bei allen Beteiligten gut an. Vorausgesetzt natürlich, das Design der Urkunde wirkt ansprechend. Denn schöne Dokumente an der Wand gibt es oft zuhauf: Es braucht einen Blickfang. Rainer schlug deshalb vor, seine künstlerisch begabte Pilzfreundin Rita Lüder zu fragen, ob sie uns unterstützen würde. Schon war die fachübergreifende Zusammenarbeit der beiden Fachausschüsse Öffentlichkeitsarbeit und Nachwuchsarbeit geboren. Über eine Stunde lang telefonierten wir miteinander.

Schutz vor Trophäenjägern

Aber wo Licht ist, fällt auch Schatten: Wie lässt sich ein Areal vor Pilztourismus schützen? Rainer meinte, es sei schon vorgekommen, dass Fundstellen von „Hochkarättern“ nach ihrem Bekanntwerden zu einer Pilgerstätte verkamen. Zu sehr locken anscheinend Trophäenfotos und -videos seltener Spezies. Doch die Bodenverdichtung durch Tritte wirkt sich mindestens negativ auf die Fruktifikation aus. Habitate mit feuchten bis nassen Böden können dadurch sogar dauerhaft geschädigt werden. Deshalb kamen wir zu dem Schluss, keine Koordinaten



Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V.
German Mycological Society

Urkunde

Die Deutsche Gesellschaft für Mykologie
dankt ihrem Mitglied

Rainer Wald

aus Monheim am Rhein für sein vorbildliches
Engagement, ein außergewöhnliches Vor-
kommen seltener Röhrlinge in einem
Edellaubwald der Vulkaneifel für
die Zukunft zu bewahren.



Satans-Röhrling (*Rubroboletus satanas*)

Am 21. März 2018
im Namen des Präsidiums

Prof. Dr. Marco Thines
Präsident der DGfM

Begeistert von Pilzen

www.dgfm-ev.de
www.pilze-deutschland.de

Abb. 2: Die Urkunde an den Pilzschützer Rainer Wald;

Design: R. LÜDER, P. KARASCH und A. KUNZE



Abb. 3: Zweifarbige Pilztassen mit Gelbhütigen Purpurröhrling (*Imperator luteocupreus*) als Motiv;
Bild: R. WALD

und Flurbezeichnungen zu veröffentlichen. Statt eines echten Namens kann ein „Mykotop“ gleichermaßen allgemein und griffig umschrieben werden, zum Beispiel „Röhrlings-Hotspot in der Vulkaneifel“. Das reicht auch Medienvertretern für ihre Berichterstattung. Zum Schluss unseres Telefonats wies Rainer darauf hin, dass der Umgang mit Behörden bisweilen Fingerspitzengefühl und diplomatisches Geschick erfordert. Das liegt aber nicht jeder bzw. jedem. In diesem Fall ließe sich zur Unterstützung gegebenenfalls ein Mittelsmann hinzuziehen. Besonders wichtig erachtet er den regelmäßigen Kontakt zu den Ansprechpartnern. Eine gute Gelegenheit sei der Jahreswechsel: Dann überreicht er persönlich ein paar hübsche Pilzkalender als kleines Dankeschön.

Resümee und Ausblick

Es hat riesigen Spaß gemacht zu beobachten, wie die anfangs wage Idee Gestalt angenommen hat. Ich hoffe, dass dieses Beispiel Schule macht. Die Aktion soll der Auftakt einer Serie sein, um die Arbeit von Pilzschützern zu würdigen. Ein zweites Projekt steht bereits in den Startlöchern.

Kennen Sie ein Naturschutzprojekt, das für eine solche Ehrung infrage käme? Dann kontaktieren Sie uns einfach aus dem Fachausschuss Öffentlichkeitsarbeit: www.dgfm-ev.de/fa-oeff.

Danksagung

Ich möchte mich bei allen Beteiligten, die das Vorhaben unterstützt und vorangebracht haben, recht herzlich bedanken. Namentlich Peter Karasch und meine Kollegen des Fachausschusses Öffentlichkeitsarbeit, die mich von Beginn an darin bestärkt haben, das Projekt umzusetzen. Hervorheben möchte ich Dietmar Krüger, der einen Samstag dafür opferte, um nach Gerolstein zu fahren und im dortigen Forstamt die Urkunden, Pilztassen sowie Beihefte zu überreichen. Beispiellos war



Abb. 4: Die Präsente für die Forstleute und den Bürgermeister inklusive dem Beiheft über Verantwortungsarten (LÜDERITZ & GMINDE 2014); Bild: R. WALD

die Zusammenarbeit mit Dr. Rita Lüder, die trotz eigener Entwürfe der Urkunde einen meiner Vorschläge auswählte und mir dafür sogar ihre grandiose Zeichnung des Satanspilzes überließ. Außerordentlich war auch Rainer Walds Einsatz, angefangen von der gemeinsamen Konzeptionsphase, über die Terminabsprachen vor Ort bis hin zum Organisieren der *Imperator*-Pilztassen und der rahmenlosen Bildhalter für die Urkunden. Zu guter Letzt möchte ich mich noch bei Karl Wehr (Krefeld) bedanken, der selbstlos im Hintergrund agierte, indem er Bestimmungen vornahm, selbige mit mikroskopischen Untersuchungen absicherte und bei der Ehrung in die Rolle des Fotografen schlüpfte.

Literatur

- LÜDERITZ M & GMINDE A (2014) Verantwortungsarten bei Großpilzen in Deutschland. Beih. Z. Mykol. 13.
- WALD R (2015) Seltene Dickröhrlinge – Ein kleiner Hotspot in der Eifel. Der Tintling 93, Heft 2/2015: 15–24. In überarbeiteter Fassung und neu illustriert auf der DGfM-Website veröffentlicht: www.dgfm-ev.de/roehrlinge-eifel.

Dicke Röhrlinge in der Eifel

RAINER WALD

Pilzkundler wissen, dass die Fruchtkörper seltener Röhrlinge jahrelang ausbleiben können. Und so wiederholte sich das Spektakel im Boletenwald der Vulkaneifel erst nach einer zweijährigen Durststrecke. Genug Zeit um zu überlegen, wie sich der Hotspot für die Zukunft bewahren lässt.

Anfang 2015 startete ich im Eifeler Boletenwald in eine neue Saison. Ich war gespannt, ob das Vorjahr mit dem reichen Röhrlingsvorkommen eine „Eintagsfliege“ war (Wald 2015) und ob sich weitere seltene Arten zeigen würden. Um es vorweg zu nehmen: Die Saison in diesem Gebiet war schlecht. Es zeigten sich lediglich zwei Exemplare des Gelbhütigen Purpurröhrlings (*Imperator luteocupreus*) an einer bekannten Stelle, ansonsten herrschte Ebbe, auch im weiteren Verlauf. Dieses Phänomen verunsicherte mich aber keineswegs. Denn viele Kalkbuchenwälder, vor allem flachgründige Biotope, bleiben oft zwei bis drei Jahre „pilzleer“, weisen also keine nennenswerten Fruchtkörpervorkommen auf.

Das folgende Jahr 2016 war sogar noch mieser: Ein Pilzjahr zum Vergessen und wohl das schlechteste, das ich jemals in der Eifel erlebt hatte. Die meisten Wälder waren aus mykologischer Sicht wie leergefegt. Trotzdem machte ich mir zum Beginn der Saison 2016 Gedanken über dieses bemerkenswerte „Mykotop“. Wie die meisten Wälder wird es forstwirtschaftlich genutzt. Allein die bloße Vorstellung, zum Jahresbeginn nur noch die Überreste und Spuren eines Holzeinschlags vorzufinden, war entsetzlich. Leider trifft es oft genug Gebiete, in denen die besonders schönen Sachen jenseits der Speisepilzschiene zu finden sind. Für mich stand fest: Ich muss aktiv werden, um ein solches Horrorszenario zu verhindern.

Erstkontakt mit dem Forstamt Gerolstein

In der Vergangenheit hatte ich bereits positive Erfahrungen mit dem Forstamt Gerolstein gemacht: Der Revierförster Stephan Schmitz war sehr aufgeschlossen und hilfsbereit beim Umgang mit einem Fundort des Ochsenröhrlings (*Imperator torosus*). Seither blieb dieses Waldstück unberührt. Damals fragte ich ihn, ob in seinem Revier Tannen auf Kalkboden stehen – in der Eifel eine seltene Konstellation. Schon lange war ich mit meinen Pilzfreunden dem Leuchtendgelben Prachtbecher (*Caloscypha fulgens*) auf der Spur. Nach einigem Nachsinnen fiel ihm plötzlich eine kleine Population der Küstentanne (*Abies grandis*) ein. Bereits im Frühjahr darauf landeten wir dort einen Volltreffer: Rainer Czech und mir gelang es binnen einer Minute, diesen farbenprächtigen Becherling in stattlicher Anzahl vorzufinden – der Ersthinweis für Rheinland-Pfalz. Sofort rief ich Herrn Schmitz an, um ihm von seinem genialen Küstentanntipp zu berichten. Er kam prompt vorbei und sperrte eine bereits markierte Rückegasse für diesen wunderschönen Protagonisten des mykologischen Frohlockens. Besten Dank an dieser Stelle!

Aufgeschlossene Försterin bei Ortstermin

Motiviert durch diese gute Erfahrung besuchte ich das Forstamt, um den Revierbereich des Röhrlings-Hotspots ausfindig zu machen und zu erfahren, wer das Gebiet betreut. Prompt erhielt ich die gewünschte Auskunft. Ich rief Wiebke Bönig an und berichtete der Försterin von meinem Anliegen. Sie schlug mir gleich am nächsten Tag einen Ortstermin vor, um das Waldstück zu verorten und die Besitzverhältnisse zu klären. So trafen wir uns das erste Mal im Frühsommer 2016. Ich war ziemlich nervös, denn ich bin ein Mensch, der ungern um etwas bittet. Außerdem hatte ich das Gefühl, zu stören oder mit etwas zu nerven, das große Umstände macht. Also dieses typische Flugzeuge-im-Bauch-Gefühl, ähnlich als hätte man einen ganzen Aufzug verschluckt. Doch das war völlig unbegründet: Im Wald stellte sich mir ein sehr angenehmer und herzlicher Mensch vor, den es lohnt zu kennen – unabhängig vom Ergebnis meines Gesuchs. So machten wir uns mit Ihrem Hund Puck und meinem Lumpi auf den Weg ins betreffende Gebiet. Schnell war klar, dass es sich um einen Gemeindewald handelt.

Zunächst berichtete ich Wiebke, welche Arten meine Pilzfreunde und ich nachweisen konnten und an welchen Stellen. Zugleich erläuterte ich ihr, warum diese Arten gerade dort und nicht woanders vorkommen, um die hohe Qualität des Biotops zu unterstreichen. Ein schwieriges Unterfangen, wenn keine Fruchtkörper zu sehen sind. Denn die Raritäten zeigen sich dort nur für zwei bis vier Wochen im Jahr, wenn überhaupt. Das eigentliche Leben findet ja unterirdisch statt. Alles lief wie am Schnürchen, bis dann die von mir befürchtete Frage kam: „Was kann man hier tun?“. Ich entgegnete: „Was ist denn möglich?“. Sie meinte, dass sie das alles erstmal dem Bürgermeister vortragen will, um die Möglichkeiten auszuloten. Es war ein sehr angenehmes und vielversprechendes erstes Treffen.

Baumpartner der Röhrlinge gesichert

Einige Wochen später erhielt ich von Ihr die Nachricht, dass Sie mit dem Bürgermeister Christoph Hacken und dem Gemeinderat von Mürlenbach gesprochen hat. Per Beschluss muss sie dort vorerst keine Bäume mehr entnehmen, was mich natürlich sehr freute. Die Behörde legt allerdings großen Wert darauf, die Ruhe des Gebiets zu wahren. Deshalb bitte ich um Verständnis, dass hier keine genauen Gebietsangaben erfolgen.

Försterin gelingt Sensationsfund

Leider konnte ich Wiebke 2016 wegen akuter Pilzarmut nahezu nichts von dem bunten Treiben in „ihrem“ Wald zeigen. Zum Glück änderte sich das 2017 deutlich: Bereits Mitte Juli verabredeten wir uns zu einer Begehung, denn die Wetterbedingungen waren gut und das Zeitfenster für stattliche Röhrlinge begann sich langsam zu öffnen. Es dauerte auch nicht lang und das Highlight für diese Saison in diesem Gebiet ging Ihr höchstpersönlich ins Netz: Ein kleiner Butyribolet, augenscheinlich irgendetwas zwischen dem Anhängselröhrling (*Butyriboletus*



Abb. 1: Gelbhütiger Purpurröhrling (*Imperator luteocupreus*); alle Bilder: RAINER WALD. **Abb. 2:** Rosagrauer Königsröhrling (*Butyriboletus roseogriseus*)

appendiculatus) und dem Blauenden Königsröhrling (*B. fuscoroseus*). Doch ich war mir sicher, dass es weder der eine noch der andere war. Der tschechische Röhrlingsspezialist Michal Mikšik konnte den Fund schließlich anhand meines Bildmaterials als Rosagrauen Königsröhrling (*B. roseogriseus* ŠUTARA et al. 2014) bestimmen – siehe hierzu auch das Artporträt von Jürgen SCHREINER (2014) in der *Mycologia Bavarica*. Karl Wehr (Krefeld) übernahm die mikroskopische Untersuchung und sicherte die Bestimmung ab. Wiebkes Fund ist erst der zweite Nachweis für Deutschland und der Erstnachweis für Rheinland-Pfalz und die Eifel! Das übrige Pilzwachstum an diesem Begehungstag war dagegen steigerungsbedürftig.

Ein neuer Ritterling im Areal

Die Saison kam immer besser ins Rollen und das Gebiet brachte wieder all das hervor, was es in 2014 bereits gezeigt hat, und wofür sich meine Schutzbemühungen lohnen. Erfreulicherweise konnte ich weitere Myzelien von *B. roseogriseus* ausspüren. Eine genaue Anzahl zu nennen, fällt mir jedoch schwer: Der Röhrling kam immer wieder zerstreut vor und eine genaue Zuordnung der Myzelien war kaum möglich. Mit zunehmender Jahreszeit gesellten sich erneut reichlich Ritterlinge hinzu, allen voran der Graublättrige Ritterling (*Tricholoma luridum*) und mit dem Grünfarbigem Ritterling (*T. viridifucatum*) zudem ein nennenswerter Neufund. Noch später folgten einige Phlegmacien, darunter massenhaft Schleiereulen (*Cortinarius praestans*), der Mehligriechende Klumpfuß (*C. dionysae*), der Fuchsigke Schleimkopf (*C. vulpinum*), der Amethystblättrige Klumpfuß (*C. calochrous*), der Grünlings-Klumpfuß (*C. pseudosulfureus*), der Rundsporige Klumpfuß (*C. caesiocortinatus*), der Violettgesäumte Klumpfuß (*C. arcuatorum*) sowie der Olivbraune Klumpfuß (*C. olivascentium*). Ein Traum für jede/n Pilzkundler/in!



Abb. 3: Grünfarbiger Ritterling (*Tricholoma viridifucatum*)



Abb. 4: Schleiereule (*Cortinarius praestans*), der Pilz des Jahres 2010

Schlussgedanken

Persönlich hatte ich mich sehr gefreut, Wiebke einige der tollen Pilzarten zeigen zu können. Als Nichtpilzfreak fiel es mir schwer, das geballte Potenzial in dem Areal zu erkennen und zu verstehen. Umso größer wiegt mein Dank an die Försterin und die zuständige Behörde für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen. Ich hoffe inständig, dass dort weiterhin auf die Holzentnahme verzichtet werden kann, vor allem den Pilzen zuliebe. Ich selbst habe übrigens auch etwas gelernt: „Forstwirtschaft besteht nicht nur aus Bäumefällen“, um Wiebke zu zitieren.



Abb. 5: Das Pilzhabitat, ein Edellaubwald mit einer Gruppe Fruchtkörper von *Imperator luteocupreus*

Danksagung

Zum Schluss ergeht ein breitgefächertes Dank an die Försterin Wiebke Bönig, den Förster Stephan Schmitz sowie den Bürgermeister Christoph Hacken inklusive des Gemeinderats, die allesamt ein „Herz für Pilze“ bewiesen haben und für ein intaktes Ökosystem eintreten.

Jürgen Schreiner (Wörth am Main) danke ich für seinen Besuch und die fruchtbare Diskussion über den Gelbhütigen Purpurröhrling (*Imperator luteocupreus*) und dessen Formenkreis. Ein Dankeschön ergeht zudem an Günther Saar (Lahr) für seinen Besuch und Erfahrungsaustausch insbesondere bezüglich seiner *Imperator*-Funde im Schwarzwald.

Karl Wehr (Krefeld) hat sich durch die unermüdlichen Exkursionen und mikroskopischen Absicherungen ganz besonders verdient gemacht – herzliches Dankeschön!

Ebenso bin ich Frank Röger (Troisdorf) sowie Dr. Bernhard Örtel (Alfter) für die jahrelange Einführung in die Launen der Eifeler Kalklaubwälder und Vermittlung von Kenntnissen der Dickröhrlinge im weiteren Sinne (*Boletus* s. l.) und Schleimköpfe bzw. Klumpfüße (*Cortinarius* subgen. *Phlegmacium*) zu Dank verpflichtet.

Des Weiteren danke ich Felix Hampe (Gräfenroda) für seine Besuche und die Bekanntmachung mit heimischen Täublingsverwandten (Russulaceae) in der Eifel, außerdem Rainer Czech (Kaiserslautern) und Jürgen sowie Marcel Schnieber (Düsseldorf) für die vielen Exkursionen und wertvollen Pilzfunde.

Literatur

- SCHREINER J (2014) Fungi selecti Bavariae Nr. 24. *Boletus roseogriseus* ŠUTARA et al. 2014 – Rosagrauer Königsröhrling. Mycol. Bav. 15: 18.
- WALD R (2015) Seltene Dickröhrlinge – Ein kleiner Hotspot in der Eifel. Der Tintling 93, Heft 2/2015: 15–24. In überarbeiteter Fassung und neu illustriert auf der DGfM-Website veröffentlicht: www.dgfm-ev.de/roehrlinge-eifel.

Herbstliche Pilzschule: Fungal Autumn School 2017

FLAVIUS POPA

Mit Unterstützung der Deutschen Gesellschaft für Mykologie, der Universitäten Marburg und Kassel, der Pilzlehorschau Hornberg sowie dem Naturkundemuseum Karlsruhe fand im Nationalpark Schwarzwald vom 02.-05.09.2017 die erste Pilzherbstschule für Doktoranden aus ganz Deutschland statt. Der Schwerpunkt lag auf der Artenvielfalt sowie der Bestimmung und Kultivierung von Pilzen. Um die „jungen Mykologen“ fachübergreifend besser zu vernetzen und die Artenkenntnis zu fördern wurde das Konzept einer Pilzherbstschule entwickelt.



Abb. 1: Teilnehmer und Lehrende der Fungal Autumn School 2017. Alle Bilder: FLAVIUS POPA

Dr. Karl-Heinz Rexer von der Universität Marburg hat in kurzen Abendvorlesungen einen Einblick in die aktuelle Systematik geben. Gäste und Organisatoren, wie Björn Wergen, der Leiter der Hornberger Pilzlehorschau und Manuel Striegel von der Universität Kassel hielten vertiefende Spezialvorträge. Zusätzlich wurden Tagesexkursionen im Nationalpark und der Umgebung angeboten und anschließend wurden die Pilzfunde mikroskopisch bestimmt und besprochen.

Adresse des Autors: Flavius Popa, Nationalpark Schwarzwald, Mykologie und Bodenökologie, Schwarzwaldhochstraße 2, 77889 Seebach, E-Mail: flavius.popa@nlp.bwl.d

Die Promovierenden konnten ihre Forschung während einer Postersession präsentieren. Es bestand auch die Möglichkeit die Pilzfunde zu kultivieren. Mit den Organisatoren und einigen externen Teilnehmern vom Nationalpark haben ca. 20 Teilnehmer an der Pilzherbstschule teilgenommen. In dieser Zeit sind ca. 240



Abb. 2: Materiallager für die Pilzkultur.



Abb. 3: Pilzkunde mit Lupe



Abb. 4: und Mikroskop...

verschiedene Arten gesammelt und bestimmt worden, darunter einige Neufunde für das Nationalparkgebiet, wie z.B. die Sternsporige Laubtrüffel (*Octaviania asterosperma* Vittad).

Uns hat es sehr gefreut, dass die Teilnehmenden die Pilzherbstschule durchgehend als sehr gut und hilfreich empfunden haben. Kritikpunkte wie die zu kurze Dauer, die zum Teil sehr vertieften Vorträge, sowie die Teilnahmebeschränkung auf Promovierende sollten aufgegriffen und bei der nächsten Pilzherbstschule verbessert werden. Warum ist der Austausch zwischen den Fachgebieten so wichtig? Insgesamt kennen wir mit 100.000 Arten weniger als 5% der Pilzarten die weltweit erwartet werden. Von den bekannten Arten ist nur ein Bruchteil biochemisch untersucht. Pilze enthalten viele sekundäre Inhaltsstoffe wie Antibiotika, Fungizide oder Farbstoffe, die aktuell und auch in der Zukunft in unserem Leben eine wichtige Rolle spielen und spielen werden. Der wissenschaftliche Austausch fördert das Verständnis und hilft Netzwerke zwischen den jungen Wissenschaftlern und den verschiedenen Fachgebieten zu knüpfen. Wir würden uns freuen, wenn die Pilzherbstschule auch zukünftig alle zwei Jahre, alternierend zur Tagung der Deutschen Gesellschaft für Mykologie, stattfinden würde, um eine Vernetzung der „jungen Mykologen“ weiter zu fördern. Wir bedanken uns sehr bei der Deutschen Gesellschaft für Mykologie, die die Idee mitgetragen und finanziell erst möglich gemacht hat.

Fachausschuss Nachwuchs und Ausbildertreffen PilzCoach

RITA LÜDER

Am Freitag, den 2. Februar haben sich die PilzCoach-Ausbilder und das Team Nachwuchsarbeit bei den Sulzbacher Pilzfreunden im Taunus, Brigitte und Thomas Unger, getroffen.

Mit dabei waren (alphabetisch): Wolfgang und Helga Friese, Roswitha und Thomas Henschen, Karl-Heinz Johe, Peter Karasch, Katharina Krieglsteiner, Dietmar Krüger, Frank und Rita Lüder, Karin Pätzold, Brigitte und Thomas Unger, Veronika Wähnert und als Gast aus dem Fachausschuss Pilzsachverständige Stefan Zinke.



Abb. 1: (von links nach rechts) Christine Noll, Brunhilde Noll, Dietmar Krüger, Stefan Zinke, Thomas Müller, Patrick Gasper, Thomas Henschen, Frank Lüder, Katharina Krieglsteiner, Karl-Heinz Johe, Wolfgang und Helga Friese, Thomas Unger, Bernhard Broschart (untere Reihe), Roswitha Henschen, Veronika Wähnert, Brigitte Unger und Rita Lüder (untere Reihe)

Neben der Planung des Kindertages im Museum (siehe nachfolgenden Bericht) ging es um einen Erfahrungsaustausch untereinander und die Planung des nächsten überregionalen PilzCoach-Treffens 2019 im Nationalpark Bayerischer Wald. Peter Karasch berichtet über die Möglichkeiten der Übernachtung im Jugendwaldheim Glashütte. Bevorzugt wird das Wochenende 23.-25. August. Das Treffen kann mit der Pilz-Exkursionswoche in St. Oswald kombiniert werden.

Außerdem wurden Ideen entwickelt, wie bei den Tagungen der DGfM die Einsteiger und PilzCoach stärker mit eingebunden werden. Konkret ging es dabei um die

Planung der Tagung vom 6.-11.10.2018 in Möhnesee. Angedacht ist eine Fundbesprechung in 2 Stufen und Einsteigerangebote, idealerweise sind bei den Exkursionen Ansprechpartner für Einsteiger und PilzCoach dabei.

In Zukunft werden die Lehrangebote auf der Webseite nach Schulstufen gegliedert. Hier können auch die Schulprojekte und der Lehrpfad von Karin Pätzold vorgestellt werden. Katharina Krieglsteiner wird im kommenden Schuljahr nach dem Umbau der Lehrpläne weiter dran bleiben dort Lehrerfortbildungen einzubringen. Dietmar Krüger berichtet über seine Erfahrungen mit den Hessenforsten und das Projekt mit der Anlage zum Pilzlehrpfad Klein-Auheim. Wolfgang Friese berichtet über die 3-Jahres-Ausbildung mit den Forstpädagogen in Sachsen.

Geplant ist ein Pilzzucht-Set für Kindergärten und Schulen zusammen mit Nicola Krämer und der Pilzzucht Noll. Wünschenswert ist eine Unterstützung vom Ministerium.

Am Sonntag fand die Besichtigung der Pilzzucht Noll (<http://www.pilzfarm.de>) statt. Dort haben uns Patrick Gasper aus dem Fachausschuss Pilzsachverständige, Thomas Müller, der uns mit seinen Modellen auch tatkräftig im Museum unterstützt hat, und als Überraschungsgast der Pilzsachverständige Bernhard Broschart, begleitet. Wir konnten die malerisch an einem Bach gelegene Anlage besichtigen. Hier werden Kindergruppen und Erwachsene mit dem Reich der Pilze vertraut gemacht und bekommen die Grundlagen der Pilzzucht erklärt.



Abb. 2: Brunhilde Noll zeigt die Handhabung der Pilzstämme für die Zucht



Abb 3: Ausrangierte Substratblöcke Glänzender Lackporlinge



Abb. 4: Austern-Seitlinge

In der Innenanlage konnte wir die der Kälte trotzensden Glänzenden Lackporlinge und Austernseitlinge anschauen. Wir konnten einen Pilzbitter mit Reishi verköstigen und Reishi-Kaffee erwerben. Nach der gemeinsamen Pilzmahlzeit mit Ofenkartoffeln ging es inspiriert mit neuen Ideen an die Heimfahrt.

Ein Kindertag im Museum Wiesbaden

RITA LÜDER

Vom 11. Juni 2017 bis zum 5. August 2018 ist im Museum Wiesbaden die Ausstellung „Pilze – Nahrung, Gift und Mythen“ zu sehen. In diesem Rahmen hat das Team Nachwuchsarbeit der DGfM am Samstag, den 3. Februar 2018 einen Kindertag mit verschiedenen Mitmach-Stationen zu vielfältigen Themen rund um die Pilze gestaltet.

Die Ausstellung lebt vor allem von den über 1000 lebensecht nachgebildeten Pilzmodellen, die Lilo und Klaus Wechsler dort ausgestellt haben. Die verschiedenen Lebensformen der Pilze sind von Flechten über Parasiten bis zu Zersettern und Mykorrhizapilzen vertreten. Dabei geht es mit historischen und kulturellen Themen bis hin zu gefürchteten Schimmelpilze und Hefen, die uns Brot, Bier und Wein liefern, weit über „essbar oder giftig“ hinaus.

Mitten zwischen den Vitrinen und überlebensgroßen Pilzfruchtkörpern gab es für die Kinder an diesem eintrittsfreien Samstag sieben verschiedenen Stationen zum Mitmachen. Die Stände wurden, unter Mithilfe des Organisators vom Museum, Fritz Geller-Grimm, von den PilzCoach-Ausbildern konzipiert, aufgebaut und betreut: Wolfgang und Helga Friese, Roswitha und Thomas Henschen, Karl-Heinz Johe, Peter Karasch, Katharina Krieglsteiner, Dietmar Krüger, Frank und Rita Lüder, Karin Pätzold, Brigitte und Thomas Unger, Veronika Wähnert, Stefan Zinke. Außerdem hat Thomas Müller mit seinen tollen Pilzmodellen die Aktion tatkräftig unterstützt.

Die Kinder haben an der ersten Station eine Schatzkarte bekommen, damit sie einen Überblick haben, welche Stationen es für sie zum Mitmachen im Museum zu entdecken gibt. Das am Boden des Museums aufgemalte Myzel hat sie von einer Station zur nächsten geführt. An der ersten Station konnten sie sich sozusagen als „Eintrittskarte“ ein Pilz-Tattoo aussuchen. Hier waren auch einige von Wolfgang Friese mitgebrachte Erdsterne zu bewundern. Sie wurden von zahlreichen begeisterten Kinderhänden angestubst, um ihren Sporenwolken zu entlocken.

Die nächste Station hat sie in das faszinierende Gebiet der Färbepilze entführt. Hier konnten sie bei Veronika Wähnert und Roswitha Henschen die Färbepilze und ihre verschiedenen Farben kennenlernen.

Weiter ging es mit einem Einblick in die Mikroskopie. Zu diesem Zweck hatte Karin Pätzold ihr Mikroskop und ihre Stereolupe mitgebracht und Präparate vorbereitet, die in ausgedruckten Bildern, auf einem Laptop und „live“ zu sehen waren. Dabei ging es schön bunt und vielfältig zu. Mit Trüffelsporen, den angefärbten Schläuchen des Rindensprengenden Kernpilzes (*Asteromassaria macrospora*), eines Pustelpilzes (*Cosmospora spec.*) und Krustenflechten (*Caloplaca spec.*) aus den Pyrenäen sowie dem Goldgelben Fältling (*Pseudomerulius aureus*), der Perlen-Herzflechte



Abb. 1: Eine Schatzkarte als Wegweiser durch das Museum.

Bild: R. LÜDER



Abb. 2: Bunte Auswahl – mit Pilzen gefärbte Textilien.

Bild: R. LÜDER



Abb. 3: Mikroskopie von Pilzen am Stand von Karin Pätzold.

Bild: R. LÜDER

(*Acrocordia gemmata*), einem Gekröseku-gelpilz (*Splanchnonema foedans*) und einem Pilz, der tatsächlich den Namen Seltsamia ulmi trägt, gab es ganz verschiedene faszinierende Strukturen zu bewundern. Alleine die Namen und die bunten Färbungen haben zahlreiche Kinderaugen zum Staunen gebracht.

An der Station „Zunderschwamm & Co“ von Karl-Heinz Johe und Katharina Krieglsteiner gab es viele verschiedene Baumpilze und Produkte wie z.B. Hut und Tasche aus Zunderschwamm zu bestaunen und es wurde u.a. vorgeführt, wie früher Funken mit diesem Pilz aufgefangen wurden.

Beim „Malstand“ gab es verschiedene Ausmalbilder als Vorlage – u.a. auch das altbewährte Spiel „Himmel und Hölle“ zum Bemalen und anschließenden falten. Wer lieber mit ganzem Körpereinsatz aktiv werden wollte, konnte beim Wurfspiel von Brigitte Unger sein Geschick erproben, die gestrickten Fliegenpilze treffsicher in einen Korb zu werfen.



Abb. 4: Sporen der Winter-Trüffel (*Tuber brumale*) im Mikroskop. Bild: K. PÄTZOLD



Rindensprengender Kernpilz

Asteromassaria macrospora + anamorphe Sporen
 Rotbuche *Fagus sylvatica* Sp. 42 – 56 x 15.5 – 19,6 µm in
 H₂O, SDS + Tusche

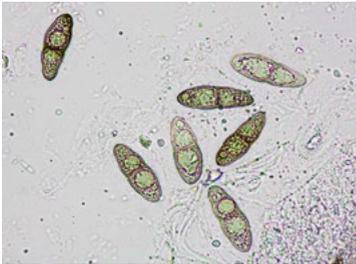
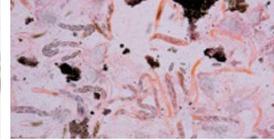
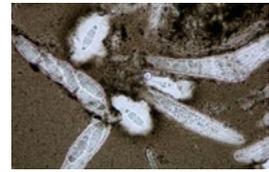
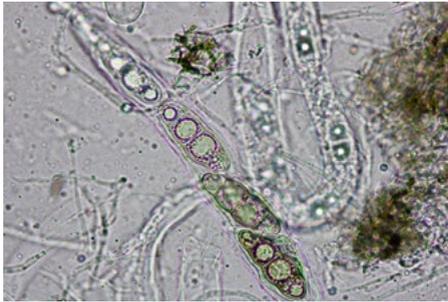


Abb. 5: Dokumentation zum Rindensprengenden Kernpilz (*Asteromassaria macrospora*).

Bild: K. PÄTZOLD



Abb. 6: Hier wird eine pilzkundliche Variation von „Himmel und Hölle“ gebastelt.

Bild: R. LÜDER



Abb. 7: Ein Einblick in die Entstehung von Pilzmodellen.

Bild: R. LÜDER

Begeisterte Kinderaugen gab es auch am Stand mit der Tintlings-Tinte von Helga und Wolfgang Friese. Hier konnten sich die Kinder eine Scheibe vom Birkenporling bemalen oder beschriften und mit pilzgefärbter Wolle als Kette umhängen – wahlweise mit Vogelfeder oder Pinsel. Hier konnten auch Pilzpapiere bewundert und gestaltet werden.

Ein perfektes Souvenir für diesen Tag konnten sich die Besucher am Stand von Thomas Müller aus seinen handgefertigten Pilzmodellen aussuchen – bei der großen Auswahl war garantiert für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas Passendes dabei.

Der Eintritt für die Ausstellung war an diesem Tag frei und insgesamt kamen über 2000 Besucher. Darunter waren auch etliche Kinder und anhand der aufgeklebten knapp 100 Tattoos konnte nachgezählt werden, dass mindestens so viele an der Schatzsuche teilgenommen haben. Am Ende dieses Tages waren sich die Veranstalter an den Ständen und vom Museum einig, dass es eine gelungene Veranstaltung gewesen ist. Beindruckt hat alle besonders, wie begeistert und „artig“ die Kinder die Stationen besucht haben.

Für alle die noch nicht dort gewesen sind: Auch ohne einen Aktionstag ist das Museum auf jeden Fall einen Besuch wert. Alleine die lebensechten Modelle sind herausragend. Auch das Konzept der Ausstellung begeistert nicht nur Pilzfreunde. Und auch genug Zeit einplanen: die anderen Abteilungen sind ebenso spannend und lohnen mindestens einen „Abstecher“.

10 Jahre Fachausschuss „Pilzverwertung und Toxikologie“

HARRY ANDERSSON

Die Idee eines Arbeitskreises, der sich mit den Themen „Pilze im Handel“ (Abb. 1 bis 3) sowie „Speise- und Giftpilze“ (Abb. 4 bis 5) befassen sollte, nahm 2007 auf Initiative von Harry Andersson und Walter Pätzold Gestalt an. Das DGfM-Präsidium unter Frau Prof. Dr. Meike Piepenbring griff das Engagement unterstützend auf. Allerdings sollte es kein loser Arbeitskreis, sondern ein an die DGfM gebundener Beirat werden.



Abb. 1 bis 3: Allerlei Handelspilze auf dem Hamburger Isemarkt.

Alle Bilder: H. ANDERSSON

Und so fand das Gründungstreffen des DGfM-Beirates „Pilzverwertung und Toxikologie“ am 19. April 2008 im Hotel Chattenturm in Wolfhagen (Landkreis Kassel, Hessen) statt. Wolfhagen wurde gewählt, um die Anreisezeit der Teilnehmer von Oldenburg bis zum Schwarzwald in etwa gerecht zu gestalten.

Als ständige Mitglieder nahmen an der Auftaktveranstaltung Prof. Dr. Siegmund Berndt (Toxikologe, PSV^{DGfM}), Walter Pätzold (†, als Vertreter des DGfM-Präsidiums), Dr. Gunda Morales (Lebensmittelchemikerin, Niedersächsisches Landesamt f.



Abb. 4: Maipilze (*Calocybe gambosa*) als abgepackte Ware mit deutlichen Erdanhaftungen; einige Fruchtkörper sind von fraglicher Größe.



Abb. 5: Positiver Wieland-Test beim Grünen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*).

Verbraucherschutz u. Lebensmittelsicherheit, LAVES, Oldenburg), Dipl.-Biol. Claudia Rüdell (Betreuung der im GIZ-Nord registrierten PSV, Giftinformationszentrum-Nord, Göttingen), Dipl.-Ing. Nicola Krämer (Pilzanbau, Pilzbrut, Hannover) sowie Harry Andersson (PSV^{DGfM}, DGfM-Referent) teil. Nur zur Startveranstaltung waren der damalige Leiter des GIZ-Nord, Dr. Herbert Desel sowie Christa Munker (DGfM-Beauftragte für Pilzsachverständige, Hilchenbach) anwesend.

Prof. Dr. S. Berndt erhielt insofern eine Sonderstellung, da er Mitglied des Beirates wurde und sich bereit erklärte, zusätzlich die Funktion des DGfM-Toxikologen zu übernehmen.

Zu Beginn wurden wichtige Ziele und Aufgaben des DGfM-Toxikologen und des Fachbeirates definiert: Nachspüren von bekannt gewordenen schweren und interessanten Vergiftungen, medizinisch-mykologische Fortbildungen für PSV, Veröffentlichung von interessanten Fällen in der ZfM oder auf der DGfM-Homepage, Kontakt zu den PSV halten, die Krankenhaus-Diagnostik betreiben, Zusammenarbeit mit den Giftnotrufzentralen, den Handel freihalten von giftigen und die Gesundheit bedrohenden Pilzen, Einflussnahme auf Qualitätsstandards für Wild- und Zuchtpilze im Handel, Zusammenarbeit und Unterstützung von Behörden und Institutionen, Verbraucherschutztafeln, Initiative Erntedatum, Haltbarkeitsdatum, Aus- und Fortbildung von Lebensmitteluntersuchern, medizinischem Personal, Verkaufspersonal, Verbraucherinformation, Wissensvermittlung der Allgemeinheit, Veröffentlichungen.

Der Fachbeirat tagte dann nur noch einmal in Wolfhagen. Danach fanden die Zusammenkünfte auf Einladung des Giftinformationszentrum-Nord immer in Göttingen statt. Kurze Zeit später stieß Georg Müller (PSV^{DGfM}, DGfM-Referent) zum Beirat. Er hatte sich bereits seit 1993 innerhalb der DGfM intensiv mit der Qualität von selbst gesammelten Pilzen und Pilzen im Handel, Verbraucherschutztafeln sowie mit dem Thema Ernte- und Verbrauchsdatum befasst und thematisiert.

Organisatorische Änderungen beim Land Niedersachsen, beim GIZ-Nord sowie in der DGfM brachten auch für den Beirat Änderungen mit sich.

Das LAVES verlegte die Bearbeitung der Pilze von Oldenburg nach Braunschweig. Frau Dr. Morales wurde daher von Frau Weiß abgelöst. Frau Rüdell (GIZ-Nord) ging in den Ruhestand. Frau Gabriele Schulze übernahm ihre Aufgaben und dürfte zumindest in Norddeutschland den meisten PSV als „Schwester Gabi“ ein Begriff sein. Hinzu kamen Dr. med. Martin Ebbecke vom GIZ-Nord, Dr. med. Bettina Plenert (PSV) vom Gemeinsamen Giftinformationszentrum Erfurt (GGIZ) sowie Bettina Haberl (PSV^{DGfM}, Abteilung für klinische Toxikologie, Klinikum rechts der Isar, TU München). Auch die DGfM reorganisierte sich. Aus dem Fachbeirat wurde ein ständiger Fachausschuss, dem Dr. Wolfgang Prüfert als Präsidiumsmitglied gemäß Geschäftsordnung für Fachausschüsse zugeordnet wurde. Eine kurze Zeit gehörte auch Andreas Gminder (DGfM) dem Fachausschuss an.

Die wichtigsten Themen und Aktivitäten:

Positivliste der Speisepilze

Liste der Pilze mit uneinheitlich beurteiltem Speisewert

Liste der kultivierbaren Speisepilze

Liste der Giftpilze

Liste der Vergiftungssyndrome

Überarbeitung der Leitsätze „Pilze und Pilzerzeugnisse“ des Deutschen Lebensmittelbuches

Zusammenarbeit mit den Giftinformationszentren

Zusammenarbeit und Unterstützung von Behörden und Institutionen

Veröffentlichungen von Vergiftungsberichten

Vorträge

Aus- und Fortbildungskurse

Verbraucherschutztafeln

Giftpilz-Plakate, insbesondere deutsch-russische Pilzposter

Stellungnahme zu Heil- und Vitalpilzen

Der Fachausschuss tagt zweimal jährlich.

Die Mitglieder des Fachausschusses mit Stand 27. April 2018:

Bettina Haberl (neue Sprecherin des Fachausschusses „Pilzverwertung und Toxikologie“, PSV^{DGfM}, Abteilung für klinische Toxikologie, Klinikum rechts der Isar, TU München)

Dipl. Ing. Nicola Krämer (Pilzanbau, Pilzbrut, Hannover)

Dr. med. Bettina Plenert (PSV, Infektologie, Toxinologie, GGIZ Erfurt)

Gabriele Schulze (Krankenschwester, Fachberaterin Humantoxikologie GfKT, GIZ-Nord, Göttingen)

Heidrun Weiß (Lebensmittelchemikerin, Niedersächsisches Landesamt f. Verbraucherschutz u. Lebensmittelsicherheit, LAVES, Braunschweig),

Prof. Dr. med. Siegmар Berndt (Toxikologie, Neurologie, DGfM-Toxikologe, PSV^{DGfM}, Paderborn)

Dr. med. Martin Ebbecke (Innere Medizin, Klinische Toxikologie GfKT, Leitung GIZ-Nord zusammen mit Prof. Dr. Andreas Schaper, Göttingen)

Georg Müller (PSV^{DGfM}, DGfM-Referent, gerichtlich vereidigter Sachverständiger, Ganderkesee)

Dr. Wolfgang Prüfert (Chemiker, PSV^{DGfM}, DGfM-Vizepräsident, Mainz)

Harry Andersson (Sachkundiger im Fachausschuss 5 „Obst, Gemüse, Pilze“ der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission, PSV^{DGfM}, DGfM-Referent, FA-Sprecher 2008 – 2018, Braunschweig)

Dank

Ich glaube, dass der Beirat bzw. der Fachausschuss „Pilzverwertung und Toxikologie“ in den vergangenen zehn Jahren hervorragende Arbeit für die Deutsche Gesellschaft für Mykologie, aber auch für die Allgemeinheit geleistet hat.

Der Schriftverkehr zeigt, dass die Ergebnisse sowohl von DGfM-Mitgliedern als auch außerhalb der DGfM wahrgenommen und anerkannt werden.

Durch die Bearbeitung der o. a. Themen wurde insbesondere die Arbeit der Pilzsachverständigen unterstützt. Aber auch diejenigen, die beruflich mit Pilzen befasst sind oder sich einfach für Pilze interessieren, haben von den Aktivitäten des Fachausschusses profitiert.

Ich bedanke mich bei allen Fachausschuss-Mitgliedern, die z. T. eine weite Anfahrt zu den Treffen auf sich genommen haben, die sich immer engagiert eingebracht und auch außerhalb der Treffen die Anliegen des Fachausschusses wahrgenommen haben. Insbesondere das Engagement von Prof. Dr. Siegmар Berndt in seiner Doppelfunktion als DGfM-Toxikologe und Fachausschuss-Mitglied sei hier erwähnt.

Der Leitung des Giftinformationszentrum-Nord danke ich für die Gastfreundschaft in den vergangenen Jahren. Die Zusammenkünfte beim GIZ-Nord wurden bis ins Detail von Gabriele Schulze organisiert; im Hintergrund regelmäßig von Valeska Beuße-Jagielski unterstützt.

Nach zehn Jahren als Sprecher und Ansprechpartner des Fachausschusses habe ich diese Funktion in der Sitzung am 27.04.2018 abgeben, bleibe aber dem Fachausschuss weiterhin erhalten. Frau Bettina Haberl wurde einstimmig zur neuen Sprecherin des Fachausschusses „Pilzverwertung und Toxikologie“ gewählt.

Mitteilungen von Pilzberatern und -sachverständigen übers schwere und bemerkenswerte Pilzvergiftungen und besondere Beratungsfälle 2017/2018

SIEGMAR BERNDT

Im August 2017 titelten die Kieler Nachrichten: „Pilzvergiftungen nehmen zu“ und Die Welt: „Mehr Pilzvergiftungen als in den Vorjahren“. In Focus online hieß es: „Zahl der Pilzvergiftungen schnell in die Höhe“. Diese Nachrichten bezogen sich auf Vergiftungen mit Grünen Knollenblätterpilzen, über die ich in der Frühjahrsausgabe 2018 berichtet habe.

Grüner Knollenblätterpilz - *Amanita phalloides* (Fr.) Link

Eine weitere Vergiftung eines Paares im Alter um 50 Jahre berichtete der Anzeiger für Sternberg-Brüel-Warin im August 2017: Die am Nachmittag selbst gesammelten Pilze – Champignons, Maronen und Perlpilze – wurden am Abend gemeinsam verzehrt und zunächst gut vertragen. Am nächsten Morgen habe sich der Ehemann schlapp und elend gefühlt, sei aber noch zum Joggen gegangen. Die Frau habe dreimal erbrochen. Daraufhin habe man ein Krankenhaus in Schwerin aufgesucht und wenige Putzreste mitgebracht. Die beigezogene Pilzberaterin Irena Dombrowa fand nur Reste Schwarzblauerer Röhrlinge (*Cyanoboletus pulverulentus*).

Aufgrund der langen Latenzzeit vermutete die Pilzberaterin eine Knollenblätterpilzvergiftung. Sie legte dem Paar Perlpilze, Champignons und einen Grünen Knollenblätterpilz vor, den die Betroffenen für einen Perlpilz (!) hielten. Da auch die Laboratoriumsdiagnostik für eine Knollenblätterpilzvergiftung sprach, wurde das Phalloides-Programm eingeleitet. Der Zustand der Vergifteten wurde als kritisch beschrieben.

Kahle Kremplinge - *Paxillus involutus* (Batsch)Fr.

Einen weiteren Bericht mit Verdacht auf eine Vergiftung durch Grüne Knollenblätterpilze habe ich einer Pressemitteilung vom 04. Oktober 2017 entnommen.

Danach hatte eine 5-köpfige Familie – drei Erwachsene und zwei Kinder – auf einem Flohmarkt (!) in Krefeld Wildpilze gekauft, zuhause zubereitet und verzehrt. Etwa 10 Stunden nach der Mahlzeit traten bei allen heftige Brechdurchfälle auf, so dass im Krankenhaus wegen dringendem Verdacht auf eine Knollenblätterpilzvergiftung sofort mit dem Phalloides-Programm begonnen wurde. Auf übermittelten Fotos erkannte der zur Rate gezogene PSV Karl-Heinz Schmitz aus Erkrath Kahle Kremplinge, die zum Teil schon verdorben waren.

Anschrift des Autors: Prof. Dr. med. Siegmard Berndt (DGfM-Toxikologe), Delpstr. 5A, 33102 Paderborn, Tel.: 05251/34549, E-Mail: drs.berndt@t-online.de

Nachdem die Urinprobe auf Amanitin negativ ausfiel und die Laborwerte auch nach Kontrolle unauffällig blieben, wurden die Silibinin-Infusionen abgesetzt.

Brandiger Ritterling - *Tricholoma ustale* (Fr.) Kumm

Dipl.-Ing. agr. Lutz Helbig, PSV in Drebkau, berichtete, dass er in der Nacht des 25. September 2017 vom Krankenhaus Senftenberg zur Abklärung einer fraglichen Pilzvergiftung beigezogen wurde. Eine 37-jährige Rumänin hatte gegen 16:00 Uhr Pilze gekocht und eine Portion davon gegessen. Diese Pilze hatte ihr ein Russlanddeutscher als „Steinpilze“ gebracht. Nach zwei Stunden musste sie das



Abb. 1: Brandiger Ritterling (*Tricholoma ustale*).

Bild: P. KARASCH

erste Mal, anschließend weitere sechs bis sieben Mal erbrechen. Dem PSV wurden Pilzputz- und Kochreste vorgelegt. Er fand gekochte Raustielröhrlinge (*Leccinum spec.*), vermutlich Birkenpilze. Weiter fand er einen Lamellenpilz mit speckig glänzendem, 6-7 cm großem Hut. Die Lamellen und die reichlichen Lamelletten waren leicht fleckig. Am ehesten habe es sich bei dieser Art um den Brandigen Ritterling gehandelt.

Die weitere Befragung ergab, dass die Betroffene zu den Pilzen ca. 100 - 150 g Räucherfisch verzehrt habe, so dass auch eine Lebensmittelvergiftung zu erwägen war. Herr Helbig empfahl dem diensthabenden Arzt die Gabe von Flüssigkeit- und Elektrolytersatz und 24-stündige Beobachtung.

Kommentar: Obwohl manche Pilzfreunde diesen festfleischigen, leicht bitter schmeckenden Ritterling vertragen, verursacht er häufig gastroenteritische Beschwerden. Toxisches Prinzip ist die Ustalinsäure, die die Na-K-ATPase hemmt.

Literatur:

HAYAKAWA I, WATANABE, H, KIGOSHI, H (2008) Synthesis of ustalic acid, an inhibitor of Na⁺, K⁺ - ATPase. *Tetrahetron* 64/25, 5873-77.

Schwarzschruppiger Faltschirmling – *Leucocoprinus brebissonii* (Godey) Locq.

Stefan Elmer, PSV in Neuwied, berichtete, dass er über das GIZ Mainz mit folgendem Fall konfrontiert war: Ein 15 Monate alter Junge hatte aus einem Blumenkasten mit Hibiskuspflanzen einen Pilz im Mund gehabt, dann ausgespuckt, möglicherweise aber auch ein Stück geschluckt, was i. d. R. ja oft unklar bleibt.

Die Mutter brachte dem PSV noch gut erkennbare Reste von zwei Pilzen. Anhand von Abbildungen im „Bon“ und in „PdS“, die die typische braune Kappe auf dem weißen gebuckelten Hut zeigen und nach mikroskopischer Untersuchung (Sporen um $10,0 \times 6,5 \mu\text{m}$) konnte er die Art als *Leucocoprinus brebissonii* identifizieren und Entwarnung geben. Er empfahl aber, bei Auftreten von Symptomen sofort ein Krankenhaus aufzusuchen.



Abb. 2: Schwarzschruppiger Faltschirmling (*Leucocoprinus brebissonii*). Bild: J. DREVERS-WEHR

Kommentar: Diese ungiftige Art nennt Erhard Ludwig „Rußig-gebuckelter Faltschirmling“, eine ernstzunehmende Verwechslungsgefahr besteht mit dem Schwarzschruppigen Schirmpilz (*Lepiota felina* (Pers.) Karst.), der vermutlich Amanitin enthält, dessen Sporen aber deutlich kleiner sind ($5-8 \times 3,5 \mu\text{m}$).

Kirschroter Speitäubling - *Russula emetica* (Schaeff.) Pers.

Andreas Hohmann, Gärtnermeister und PSV in Böblingen war am 14.08.2017 von einem Arzt der Psychiatrischen Landesklinik Nordschwarzwald um Bestimmung von Pilzen gebeten worden. Ein 55-jähriger, 137 kg schwerer Mann hatte eine größere Menge Pilze trotz ihrer brennenden Schärfe in vergeblicher suizidaler Absicht verzehrt.



Abb. 3: Kirschroter Speitäubling (*Russula emetica*). Bild: P. KARASCH

Herr Hohmann konnte die Art anhand ihrer morphologischen Merkmale eindeutig als Speitäublinge identifizieren und wies die behandelnden Ärzte darauf hin, dass diese Art heftige und anhaltende gastrointestinale Symptome verursacht, aber nicht tödlich giftig ist.

Fliegenpilz - *Amanita muscaria* (L.) Hook

Andreas Kunze, Donauwörth, vom FA Öffentlichkeitsarbeit, übermittelte mir die Meldung über eine Gerichtsverhandlung in Düsseldorf am 09.03.2018 aus Focus online, verbunden mit der Frage, ob bereits der Verzehr eines Fliegenpilzes, wie von einem Anwalt bemerkt, tödlich sein könne.

Dem Bericht war zu entnehmen, dass ein 50-jähriger, als friedlich geltender Drogenkonsument und ambulanter Dauerpatient eines Psychiatrischen Landeskrankenhauses, der schon viele Substanzen ausprobiert habe, erstmals einen auf einer Wiese gefundenen Fliegenpilz gegessen habe. Nach dem Verzehr habe er gemeint, seine Freundin, die sich in stationärer Behandlung des Landeskrankenhauses befand, mitten in der Nacht befreien zu müssen. Er habe vor der Tür randaliert, eine Ärztin mit einem Holzpflöck bedroht, unflätig geflucht und die flüchtende Ärztin verfolgt. Es sei ihm gelungen ins Haus und auf die Station zu kommen, wo er nach Aussage der Ärztin „alles verwüstet habe“. Die herbeigerufene Polizei habe ihn schließlich überwältigen können. Am nächsten Tag habe er sich für sein Verhalten entschuldigt.

Kommentar: Der Rauschzustand nach Fliegenpilzverzehr kann – je nach Ausgangslage und/oder Erwartungshaltung – zu einem euphorischen Glückszustand, aber auch zu Angst- und Erregungszuständen mit (selten) Tobsuchtsanfällen führen.

Die berüchtigte Berserkerwut nordischer Völker wird von einigen Autoren auf Fliegenpilzverzehr zurückgeführt. Interessant ist die Aussage des Betroffenen: „Ich glaubte, 500 m weit hören zu können.“ Derartige akustische Sinnestäuschungen wurden gelegentlich nach Fliegenpilzverzehr berichtet.

Wegen der außergewöhnlichen Heftigkeit seines Rauschzustandes halte ich es nicht für ausgeschlossen, dass der bekannte Drogenabhängige bereits unter dem Einfluss weiterer Substanzen stand, als er den Pilz konsumiert hat, so dass hier möglicherweise auch ein Synergieeffekt mit Potenzierung der Muscimolwirkung vorgelegen haben könnte.

Todesfälle nach Fliegenpilzverzehr sind in der Literatur sehr rar. Der Genuss eines Exemplares ist für einen Erwachsenen nicht lebensbedrohlich. Allerdings kann es im Rausch zur Selbstgefährdung (z. B. Sprung aus dem Fenster) kommen.

Leser fragen: Der DGfM-Toxikologe antwortet

SIEGMAR BERNDT

Frage von Michael Müller, PSV aus Ditzingen:

Warum vertragen manche Pilzfreunde den Karbol-Egerling problemlos auch bei wiederholtem Verzehr und nehmen oft auch den Geruch nicht wahr?

Antwort:

Junge Exemplare des Karbol-Egerlings (Karbol-Champignon, *Agaricus xanthoderma* Genev.); riechen manchmal kaum oder gar nicht. Genetisch bedingt gibt es Menschen, die keinen Geruchssinn und damit auch kein differenziertes Geschmacksempfinden haben. Das mag für wenige, die Karbolegerlinge essen, zutreffen. Möglicherweise gibt es, vielleicht auch vom Standort abhängig, unterschiedliche Sippen die die Geruchs- und Giftstoffe in unterschiedlicher Konzentration enthalten. Junge Fruchtkörper entwickeln oft erst nach längerem Lagern, nach dem Reifen und beim Erhitzen den typischen Phenol-, Karbol- oder Tintengeruch. Dagegen sind die Vorstufen des chromgelben Farbstoffes schon in ganz jungen Fruchtkörpern vorhanden. Bei Verletzung bildet sich mittels einer enzymatischen Reaktion sofort der chromgelbe Farbstoff 4, 4'-Dihydroxyazobenzol.

Für die gastrointestinale Giftwirkung ist in erster Linie vermutlich 1,4 - Dihydroxybenzol und in geringerem Ausmaß auch das Phenol (Hydroxybenzol) verantwortlich.



Abb. 1: Karbol-Egerling (*Agaricus xanthoderma*).

Bild: K. WEHR.

Frage von Jutta Kothe, PSV aus Ascha, und von Tatjana Mersmann, Business Quality Manager der Nestlé Deutschland AG, Frankfurt/M., zur möglichen Toxizität des Butterpilzes?

Antwort:

Der Butterpilz (*Suillus luteus* (L.) S.F. Gray; gehört zu den Schmierröhrlingen, die abführend wirken, gelegentlich auch ausgeprägte Durchfälle verursachen. Häufiger als andere Speisepilze lösen sie auch systemische individuelle Unverträglich-

keiten in Form allergischer Reaktionen aus und können zur Allergisierung führen. Seltener wurden auch lokale allergische Reaktionen (Juckreiz, Hautrötungen, Quaddelbildungen) nach längerem Kontakt des Hutschleimes mit der Haut berichtet.

Eine lebensbedrohliche Immunhämolyse – wie nach dem Genuss Kahler Kremplinge (Paxillus-Syndrom) bekannt – ist weltweit bisher nur einmal, mit glimpflichem



Abb. 2: Butterpilz (*Suillus luteus*). Bild: K. WEHR.

Ausgang dokumentiert. Vergiftungen von in Mischpilzkonserven verarbeiteten oder von getrockneten Butterpilzen sind mir nicht bekannt.

Nach Abziehen der Huthaut, möglichst schon am Fundort, schätzen viele Pilzfreunde junge Exemplare als wohlschmeckende Speisepilze.

Aufgrund der beschriebenen Reaktionen hat der FA „Pilzverwertung und Toxikologie“ der DGfM den Butterpilz in die „Liste der Pilze mit uneinheitlich beurteiltem Speisewert“ gestellt. Dem erfahrenen Pilzberater bleibt es aber unbenommen, nach entsprechender Aufklärung und Beratung Schmierröhrlinge und auch den Butterpilz zum Verzehr freizugeben.

Frage von Heinz Rafreider aus Stadel (Schweiz) und von Albrecht Benzing, CERES GmbH, Zimmern, zur Herkunft von Nikotin in Speisepilzen?

Antwort:

Nikotin in getrockneten Steinpilzen aus China ist nach Dr. med. René Flammer, ehemaliger Toxikologe der Schweizer Vereine für Pilzkunde, bereits vor mehreren Jahren aufgefallen. Die Zeitung Südschweiz berichtete am 10.04.2011, dass in Steinpilzen aus China 8,9 mg Nikotin/kg und in Morcheln aus Pakistan 4,6 mg Nikotin/kg nachgewiesen wurden. Der EU-Grenzwert beträgt 10 µg/kg.

Inzwischen wurde Nikotin auch in Ware aus dem Balkan und Südafrika gefunden. Als mögliche Ursachen dieser Kontamination diskutierte Dr. Flammer, dass das Nikotin von in den Erntekörben ausgelegten Tabakblättern oder von den Fingern der rauchenden Arbeiter stammen könnte. Diese Möglichkeiten halte ich bei den hohen gemessenen Werten für eher unwahrscheinlich.

Weitere Möglichkeiten der Kontamination sind die Trocknungsprozesse der Tabakblätter und der Pilze in einer Betriebsstätte ohne strenge Trennung.

Das BfR, Berlin, erwog in einer Stellungnahme (2009) die Möglichkeit einer Kontamination durch belastetes Substrat – m. E. denkbar nur für Zuchtpilze. Das BfR

diskutierte eine weitere Möglichkeit, nämlich „dass die Steinpilze über ihr unterirdisch weit reichendes und weit verzweigtes Hyphensystem in Kontakt mit den Wurzeln in der Nachbarschaft angebauten Tabakpflanzen gelangen können und dabei ein Übergang von Nikotin stattfinden kann...“ (BfR, 2009).

Viel näher liegend ist m. E. der Einsatz – in der EU zwar nicht mehr erlaubt – des Kontaktinsektizides Nikotin oder Nikotinsulfat als Ursache der hohen Kontaminationen.

Nun steht die Behauptung der Händler im Raum, dass die Pilze selbst Nikotin bilden würden unter Bezug auf eine Arbeit in Food Chemistry (SCHINDLER et al. 2015). Tenor dieses Artikels ist die Theorie, dass auch Pilze, so wie von Nachtschattengewächsen und einigen Kohlsorten bekannt, Nikotin aus Ornithin und/oder Arginin via Putrescin bilden könnten. Die Autoren zitieren eine Arbeit, die zeigt, dass in Pilzen umso mehr Putrescin nachweisbar war, je länger die Pilze (von zwei Tagen bis zum Verderben) sowie bei höherer Temperatur (20 statt 6 °C) gelagert waren (KALAC & KRIZEK, 1997). Leider wurden keine korrespondierenden Nikotinwerte erfasst, so dass eine Beziehung zwischen Putrescin und Nikotin nicht nachgewiesen wurde.

Untersuchungen des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Sigmaringen 2008 ergaben: In **frischen** Steinpilzen, nach Trocknung, sowie in getrockneten Pfifferlingen, Mu-Err (*Auricularia polytricha*), Shiitake und Austernpilzen war kein Nikotin nachweisbar. LAVES Oldenburg fand in Proben von in Deutschland gesammelter Steinpilze (frisch, getrocknet, tiefgefroren) nur Nikotinwerte unterhalb der Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg.

Putrescin ist ein Eiweißfäulnisprodukt. So ist es nicht verwunderlich, dass mit zunehmendem Verderben der Pilze auch der Putrescin-Gehalt steigt.

Wenn man unterstellt, dass auch der pilzliche Organismus – bisher nicht bewiesen, aber denkbar – fähig wäre, via Putrescin Nikotin zu bilden, so ist ein positiver Nikotinnachweis nur vorstellbar, wenn **überlagerte** („vergammelte“) Pilze mit in das Untersuchungsmaterial gelangt sind.

Zusammenfassend halte ich die Nikotinkontamination von Wild- und von Zuchtpilzen in den verarbeitenden Betrieben durch den Einsatz von Nikotin-haltigen Insektiziden, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln (wenngleich in der EU nicht mehr zugelassen) in Ländern wie China, Südafrika, dem Balkan u. a. für die wahrscheinlichste Ursache.

Literatur:

BfR OPINION No.009/2009 (2009) Nicotin in dried boletus mushrooms: Causes for contamination must be determined.

BfR Berlin: http://www.bfr.bund.de/cm/208/nicotin_in_getrockneten_Steinpilzen_ursache_der_belastung_muss_geklaert_werden.pdf

KALAC, P&KRIZEK, M (1997) Formation of biogenic amines in four edible mushroom species stored under different conditions. Food Chemistry 58/3, 233-236.

SCHINDLER, BK, BRUNS, S, LACH, G (2015) Biogenic amines - A possible source for nicotine in mushrooms? A discussion of published literature data. Food Chemistry 171, 379-381.

Frage von Michael Schneid:

Kann man Herbstlorcheln essen?

Antwort:

Danach wurde ich schon oft gefragt. Der Speisewert der Krausen Lorchel oder Herbstlorchel (*Helvella crispa* Scop.: Fr.); wird unterschiedlich beurteilt. Unter Toxikologen besteht Einigkeit darüber, dass sie nicht giftig ist. In Italien ist sie Marktpilz. Ungenügendes Garen, auch getrockneter Herbstlorcheln, kann gastrointestinale Beschwerden verursachen. Natürlich gibt es, wie bei allen Pilzarten, individuelle Unverträglichkeiten. Das hat aber alles nichts



Abb. 3: Herbstlorchel (*Helvella crispa*)

Bild: P. KARASCH

mit einem möglichen Gehalt an Gyromitrin oder MMH zu tun. Mittels klassischer Analysemethoden konnte der Naturstoffchemiker und Mykologe Tjakko Stijve weder Gyromitrin noch das vielfach stärker toxische MMH nachweisen. Mit modernsten hochempfindlichen Verfahren wie der Massenspektrometrie wurden in einigen Sippen geringste Spuren dieser Toxine nachgewiesen, die toxikologisch unbedenklich sind.

Auch wenn eine Expertenkommission der WHO empfohlen hat, Lorcheln prinzipiell zu schonen, spricht bei einem Massenvorkommen wie 2017 sicher nichts dagegen, sich eine Mahlzeit zu sammeln. Wenn sie es unbedingt wollen, probieren sie ihre individuelle Verträglichkeit mit einer zunächst nur kleinen Portion aus. Wenn sie allerdings das Kochwasser verwerfen, fürchte ich, dass sie auch kein besonderes Geschmackserlebnis mehr haben werden.

Der FA „Pilzverwertung und Toxikologie“ führt die Herbstlorchel wegen ihrer geringen Bedeutung als Speisepilz nicht auf.

Die DGfM empfiehlt

PETER KARASCH UND RITA LÜDER

Empfohlen von.....



Abb. 1: Design von Andreas Kunze



Abb. 2: Das Siegelpremiere-Buch

Das neue Einsteiger-Pilzbuch „10 Pilze“ von unserem Mitglied Gerhard Schuster und Christine Schneider, erschienen im Juni 2018 im Ulmer Verlag, trägt ein Gütesiegel der DGfM.

Unser Gütesiegel wurde im April des Jahres hierfür erstmals vergeben.

Folgende Kriterien werden für eine Empfehlung der DGfM an populäre Pilzliteratur gestellt:

- **Aufmachung und Verarbeitung** (0-4 Punkte)
- **Gliederung/Struktur** (0-3 Punkte)
- **Inhalt** (0-16 Punkte – 2 Punkte je Kriterium)
- **Aktualität** (0-5 Punkte)
- **Sprache** (0-5 Punkte)
- **Layout und Bilder** (0-9 Punkte)

Die von uns definierten Qualitätsmerkmale werden vor der Vergabe von unseren Experten geprüft. Da jedes Werk unterschiedliche Zielgruppen erreichen möchte, kann es sein, dass einige inhaltliche Kriterien keine Relevanz für die Prüfung haben. Vor der Prüfung wird also festgelegt, welche Kriterien relevant sind. Das Werk muss im finalen Manuskriptstadium vorliegen und die für uns wesentlichen Änderungsvorschläge vor der Drucklegung angepasst werden. Für die Erfüllung der Kriterien werden Punkte vergeben. Wenn mindestens 80 % der maximal erreichbaren Punktzahl erfüllt werden und das Werk keine gravierenden Mängel enthält, kann das DGfM-Prüfsiegel vergeben werden.

Die Vorteile für die Herausgeber sind Qualitätssicherung und verbesserte Marktmöglichkeiten. Der Vorteil für unsere Gesellschaft liegt in erster Linie in einer verbesserten, öffentlichen Wahrnehmung.

Beim Siegelpremiere-Buch „**10-Pilze**“ könnte man sich die Frage stellen, welchen Nutzen denn unsere jetzigen Mitglieder vom Buchinhalt haben. Wir kamen aber letztlich zu dem Schluss, dass dieses Einsteigerbuch sehr gut für unsere Nachwuchsarbeit geeignet ist. Die von Rita Lüder und Peter Karasch gemeinsam vorgenommene Qualitätsprüfung ergab 36 von 37 Punkten (97 %). Die vom Verlag zur Verfügung gestellten Freixemplare wollen wir entsprechend für unsere Nachwuchs- und Öffentlichkeitsarbeit einsetzen.

Die DGfM steht also künftig Anfragen von Autoren und Verlagen offen gegenüber. Es besteht allerdings kein Anspruch auf eine Annahme und Prüfung. Für die Annahme und ggf. Bearbeitung ist das Präsidium mit fachlicher Unterstützung aus den Fachausschüssen zuständig.

Pilzkalender 2019

Mit unserem neuen Kalender **Pilze 2019** möchten wir wieder ein breitgefächertes Artenspektrum anbieten. In altbewährter Qualität bieten wir wieder einen Monatskalender mit 12 Pilzmotiven und einem Deckblatt, das Espen-Rotkappen zeigt. Die Auflage ist limitiert. Es werden Informationen gegeben und Rezeptvorschläge zu einigen Arten vorgestellt. So werden bspw. der Zunderschwamm zur Verwendung als Textil- und Vitalpilz, die Böhmisches Vepel, der Parasol, der Lachsreizker und auch der Moor-Täubling mit Rezepten in den Monatsblättern dargestellt. Seltene Arten wie der Heide-Erdstern, der Igel-Wulstling, der Rosenrote Saftling oder auch der Ohrförmige Weißseitling werden gezeigt.

Bestellungen werden von Christine Morgner oder Wolfgang Stark per Telefon, E-Mail oder auch auf dem Postweg angenommen. Der Preis bleibt auch dieses Jahr konstant bei 6,95 € zzgl. Versandkosten.

Unsere Anschrift lautet:

Am Brandteich 1

08239 Bergen

Telefon: 037463 83982

E-Mail: cmorgner@freenet.de

Pilze 2019



Esen-Rotkappe [*Lecanum albostipitatum* den Bakker & Noordel, 2005]
Foto: Christine Morgner

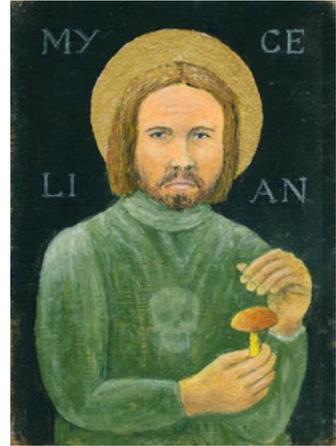
— Informationen und Rezepte —

Herausgeber:	Vogtländische Mykologen
Autorenkollektiv:	Christine Morgner, Ilse Scholz, Wolfgang Stark
Berzug & Kontakt:	cmorgner@freenet.de
	Telefon: 037463 83982

Mycelian

Liebe Mykophile und -innen,

könnt ihr euch vorstellen, was ich als Pilzheiliger so alles zu erledigen habe? „Alle Hände voll zu tun“ ist völlig untertrieben! Denn schließlich lasse ich ja einerseits an allen Ecken und Enden die verschiedensten Pilze wachsen, und andererseits biete ich euch, den Auserwählten (weil mykologisch Interessierten), meine Obhut an.



Wie ihr bereits wisst, kennt meine Erfindungskraft bei den Pilzarten kaum eine Grenze: Blätterpilze, Röhrlinge, Bauchpilze; Pilze, die mit Bäumen kooperieren und mit Algen, Cyanobakterien oder anderen Pilzen zusammen leben; Pilze, die an Holz wachsen, an Blättern, an Pilzen, an Moosen, an Flechten; Pilze im Boden, im Wasser, in der Luft... ach, was es nicht alles gibt! Und ganz folgerichtig hat eure Kartierungsdatenbank pilze-deutschland.de dieses Jahr wieder eine magische Zahl geknackt – es sind nun über 12.000 Taxa darin erfasst. Na, kennt die jemand alle? Na, meldet sich wer!? Niemand also...

Wenn eure Datenbank mit meinem Erfindungsreichtum Schritt halten soll, dann müsst ihr auch weiterhin zusammenhelfen. Es gibt keine Minister, die der Artenzahl eine OBERgrenze setzen, und das ist auch gut so. Aber nicht verzagen, ihr dürft euch meines Beistandes sicher sein! Doch will ich euch eindringlich ermahnen zu einem kooperativen Miteinander. Schaut ruhig mal über den Tellerrand, was die Phytoparasitologen, die Lichenologen und die Mikrobiologen so alles über meine kleinen Schützlinge erkunden und wie viele „Groß“pilze sich noch immer vor euch verstecken. – Ermahnen will ich euch aber auch zu einem freundlichen Miteinander; macht euch doch nicht gegenseitig das Leben schwer! Was ich so alles mithöre und mitlese in euren Telefonaten, Treffen, Briefen und Internetforen... da ist nicht selten noch ganz schön Luft nach oben. Denn, seien wir mal ehrlich: wenn im Frühjahr der Hersteller von feenhaften Toffee-Haselnuss-Bonbons „zusammener osterspaßen“ will, dann könnt ihr doch sicherlich zusammener pilzspaßen, oder!?

Und, hat jemand einen Tipp, wann die 13.000er-Hürde genommen wird?

Zusammene Grüße,

Euer Mycelian

Notizen:

Notizen:

Notizen:



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 Hefreihe 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. Freigibiger 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: 2018

Band/Volume: [27_2_2018](#)

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

Artikel/Article: [DGfM-Mitteilungen 27_2 315-368](#)