

Nr. 1: März 2019 28. Jahrgang



DGfM – MITTEILUNGEN

Neuigkeiten aus dem Vereinsleben und der Pilzkunde

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

Schriftleiter: **Dr. Josef Simmel**
Aign 1, 94360 Mitterfels
E-Mail: mitteilungen@zmykol.de

(redaktionelle Beiträge für die nächsten Mitteilungen bitte
an diese Anschrift; Redaktionsschluss: **30. April 2019**)

Inhalt

Fischer S – Editorial	115
Kleine J – Laudatio zur Verleihung des Adalbert-Ricken-Preises 2018 an Felix Hampe	117
Simmel J – Laudatio zur Verleihung der Ehrenmitgliedschaft an Prof. Dr. Andreas Bresinsky	120
Karasch P – Ehrenmitgliedschaft der DGfM für Prof. Dr. Reinhard Agerer	122
Fischer S – Die DGfM trauert um Dr. med. René Flammer	124
Siepe K, Wieschollek D, Lindemann U – Auf der Suche nach dem Unbekannten In Erinnerung an Fredi Kasperek (*03.08.1937 †21.04.2018)	126
Präsidium – Die „Neuen“ des Präsidiums stellen sich vor.	140
Präsidium – Protokoll der Mitgliederversammlung in Möhnesee-Hude am 07.10.2018, 14.12-18.28 Uhr	143
Präsidium – Geschäftsordnung Fachausschüsse	148
Kunze A – Premiere für den Medienpreis	152
Gräbner H – Möhnesee-Tagung Oktober 2018	154
Karasch P – Der Grüne Knollenblätterpilz - Unser Pilz des Jahres 2019	157
Karasch P – 09. August 2018 – ein historisches Datum für Mykologie und Philatelie in Deutschland.	159
Lüder R – Die DGfM beim Naturgucker-Kongress	162
Lüder R – Neues aus der PilzCoach-Szene	164
Schmidt T – PilzCoach-Ausbildung im Naturpark Münden.	171
Friese W – Färben mit Pilzfarben	175
Berndt S – Mitteilungen von Pilzberatern und -sachverständigen über schwere und bemerkenswerte Pilzvergiftungen und besondere Beratungsfälle 2018 . . .	177
Berndt S – Leser fragen: Der DGfM-Toxikologe antwortet	184
JEC – JEC Norwegen.	189
Mycelian – Glosse	190

Editorial

Liebe Mitglieder, liebe Leserinnen und Leser,

ich freue mich, als frischgewählter Schriftführer der DGfM die Ehre zu haben, das Editorial für unser aktuelles Mitteilungsblatt schreiben zu dürfen.

Herzlich bedanken möchte ich mich bei allen Mitgliedern, die mich mit viel Vertrauensvorschuss, in dieses Amt gewählt haben und hoffe, Ihre Erwartungen und Wünsche erfüllen zu können. Augenzwinkernd noch eine Warnung an Sie: Sollten Sie noch nie ein Präsidiumsamt inne gehabt haben, werden Sie bitte misstrauisch, wenn am Abend vor der Wahl ihr Bierglas an den Präsidiumstisch entführt wird und Sie völlig unerwartet fragenden Augenpaaren gegenüber sitzen...



Doch genug der Vorrede. Wenden wir uns dem Spaß der Arbeit zu, der uns für die nächste Zeit erwartet. Ja, Sie haben richtig gelesen. Es macht einfach Spaß und Freude, das auf den Weg zu bringen, was wir in Möhnesee besprochen und beschlossen haben. Nein, nicht das Präsidium, sondern wir alle, die dabei waren und inspirierend und bereichernd gerungen und diskutiert haben, haben tolle Dinge beschlossen und beraten. Der Dank geht an Sie, liebe Mitglieder. Und mal ehrlich: Auch wenn's mal anstrengend ist und Zeit und Kraft kostet, welches Hobby macht nicht viel Spaß?

Erinnern wir uns. Die Gattung Mykologicus, bisher bestehend aus den Sektionen PilzCoach, Pilzsachverständiger und Fachberater, wird um eine neue Sektion bereichert – die Sektion Feldmykologe. Diese umfaßt drei Untersektionen, die bisher schlicht I, II, III genannt werden. Übersetzt würde das wohl Collecticus, Microscopicus und Projecticus bedeuten können. Nun sind wir alle aufgerufen dieser neuen Sektion Leben einzuhauchen und ihr das Laufen beizubringen. Ich bin mir ihrer Hilfe sicher dabei.

Liebe Mitglieder, in 3 Jahren feiern wir stolz unseren 100. Geburtstag! Dazu gab es in Möhnesee ein intensives Brainstorming, bei dem super Ideen gesammelt werden konnten. Das bringt Optimismus, dieses große Ereignis würdig feiern zu können. Herzlichen Dank an die Teilnehmenden.

Wir hatten sehr interessante, lebendige und bereichernde Vorträge von Spezialisten, denen auch unser aller Dank gehört. Es gab wunderbare Exkursionen in feine Pilzgebiete, wo trotz Trockenheit prächtige Funde gemacht werden konnten. Dem Organisationsteam um Dietrich Smolinski und Gerhard Wölfel sind wir dafür ebenfalls sehr dankbar. Vergessen wir auch nicht die fleißigen Augen und Hände, die am Mikroskop dafür gesorgt haben, korrekte und anspruchsvolle Fundlisten zu erstellen und schließen wir die mit in den Dank ein, die die kurzen Fundbesprechungen zu einem Erlebnis machten.

Und ich komme nicht drum herum, auch den Helfern an der "Rezeption", wie Peter Welt und Frank Dämmrich, ein herzliches Dankeschön zuzurufen.

Ja, man hat sich sehr wohl gefühlt im Heinrich-Lübke-Haus, auch zu später Stunde. Was mir persönlich aber am besten gefallen hat, das sind Sie gewesen. Nicht im geringsten habe ich mich als Neuer, als Unbekannter gefühlt, dem man sich vielleicht mit Zurückhaltung nähert. Nein, ich habe mich stets als einer von Ihnen fühlen dürfen. Ich bin angekommen in der DGfM und fühle mich wohl dabei. Darum bin ich nicht nur begeistert von Pilzen, sondern vor allem begeistert von Ihnen, liebe Mitglieder. Keinen Fußbreit den Nörglern und Schwarzmalern, dafür mehr Pilze im Korb und Spaß beim Hobby.

Ich wünsche Ihnen viel Freude und Wissenszuwachs beim Lesen dieses Heftes.

Herzlich ihr

Stefan Fischer

Laudatio zur Verleihung des Adalbert-Ricken-Preises 2018 an Felix Hampe



Abb. 1: Felix Hampe nimmt strahlend seine Urkunde von Peter Karasch (l.) und Rita Lüder entgegen.
Bild: CATHRIN MANZ

Mit dem Laureaten verbindet mich seit Jahren eine engere Freundschaft, und von alten Fotos weiß ich, dass seine ersten Kontakte mit Pilzen in die frühe Kindheit zurückreichen; ist doch in unserer thüringischen Heimat das Sammeln von Speisepilzen ein verbreiteter herbstlicher Brauch. Doch vor allem Felix' steter Drang nach mehr Wissen über diese geheimnisvollen Wesen führte ihn bereits zu Studienzeiten immer mehr in die Natur und brachte ihn in Kontakt mit Gleichgesinnten wie etwa dem Erfurter Jochen Girwert, mit dem er intensiv an der Erforschung der lokalen Funga zu arbeiten beginnt. Die Prüfung zum Pilzsachverständigen legt er 2005 ab. Zudem sorgt sein Talent als Pilzfotograf im Zeitalter der Internetforen rasch für Bekanntheit in der „Szene“. Überhaupt zählt das Netzwerken zu den besonderen Stärken des Laureaten. Das Zusammenbringen der richtigen Kompetenzen, sei es auch per hastig hingetippter Mail oder in tiefnächtlichen Fundauswertungen bei Tagungen, generiert oftmals überraschend neue Erkenntnisebenen. Dabei kann sich Felix leicht für Pilze aus allen Gruppen begeistern, doch sein Hauptinteresse konzentrierte sich früh auf die keineswegs leichte Gattung

Russula. Auf diesem Gebiet erlernt er das morphologische Handwerk vor allem in der Zusammenarbeit mit dem Täublingsspezialisten Werner Jurkeit. Bereits 2011/2012 gelingt dem Laureaten, was für viele Amateurmykologen oft nur ein Traum bleibt, gleich dreifach: Er ist als Autor an der Beschreibung von zwei neuen Rötlingen und einem neuen Täubling beteiligt.

All dies ist fürs Erste freilich nur Hobby, wenn auch ein ausfüllendes. Beruflich zeichnet sich zunächst mit Studium und anschließender Anstellung als Medieningenieur eine geradlinige Karriere ab. Doch, *Nel mezzo del cammin di nostra vita*, im aufreibenden Hin und Her zwischen dem thüringischen Zuhause und dem Arbeitsort Hannover, der nicht recht zur zweiten Heimat werden will, reift der Entschluss zum Bruch: in dem Wissen, dass die einmal entfachte mykologische Leidenschaft mehr verlangen wird. Mehr als kurze Abstecher nach einem anstrengenden Arbeitstag, Vereinsexkursionen am Wochenende und den ein oder anderen Kurzurlaub zur Teilnahme an Fachtagungen. Schließlich sind es die 2010 beim 1. Internationalen Russulales-Workshop im belgischen Massembe geknüpften Kontakte, die Felix zum Quereinstieg in die Research Group Mycology der Universität Gent verhelfen. Neben seinen unstrittigen Qualitäten als Feldmykologe müssen vor allem Felix' Arbeitsenthusiasmus und seine Neugier auf die sich zunehmend durchsetzenden molekulartaxonomischen Methoden die renommierte *Lactarius*-Spezialistin und Lehrstuhlinhaberin Annemieke Verbeken überzeugt haben, ihr Team aus Biologiestudenten und -absolventen für den fachfremden Amateur aus Deutschland zu öffnen. In Gent eignet sich Felix in kurzer Zeit das Rüstzeug des Molekulartaxonom an und arbeitet unermüdlich mit an der Schaffung einer breiten Basis an Sequenzdaten von Russulacaeen, die teils noch immer unveröffentlicht sind und Stoff für manch spannendes Projekt böten. Im neuen Arbeitsumfeld ergeben sich auch vermehrt intensive Kontakte mit Spezialisten von internationalem Rang wie etwa Ursula Eberhardt oder Slavomír Adamčík, die in gemeinsamen Veröffentlichungen münden. Im Rahmen der Genter Projekte zur Bearbeitung der Gattungen *Lactarius* und *Lactifluus* weltweit macht Felix 2012 in Thailand erstmals Bekanntschaft mit den Pilzen tropischer Regenwälder. Teilergebnisse wurden vom belgischen Mykologenteam bereits veröffentlicht, und bei drei neu beschriebenen südostasiatischen Milchlingsarten taucht der Name des Laureaten unter den Autoren auf. Doch die meisten der von Felix gewissermaßen nebenbei gesammelten Täublinge harren noch einer gründlichen Auswertung; immerhin stehen drei neue Arten nunmehr kurz vor der Publikation. Eine ähnlich reiche Ausbeute erbrachte erst vor wenigen Monaten eine Reise nach Panama, die Felix auch durch die Unterstützung von Björn Wergen, Adalbert-Ricken-Preisträger 2014, ermöglicht wurde. Gelegenheit zum Kennenlernen der Pilze und Habitate anderer europäischer Länder boten die alle zwei Jahre organisierten Russulales-Workshops. Erst vor gut einem Monat fand die Veranstaltung zum nunmehr fünften Male statt, heuer im schwedischen Borgsjö, wo die borealen und subalpinen Habitate, die für Felix eine neue Erfahrung darstellten, wohl so ziemlich alles



Abb. 2: Peter Karasch (2. v. l.) verliert im Beisein von Marco Thines (l.) und Rita Lüder die Laudatio auf unseren neuen Adalbert-Ricken-Presiträger.

Bild: CATHRIN MANZ

aufboten, was dort an (für uns Mitteleuropäer fremden) Milchlingen und Täublingen gefunden werden kann. Die Einführung des Laureaten in die mediterrane Pilzwelt hatte auf einer Balearenreise der Laudator übernommen, und eine weitere Gelegenheit ergab sich, als beide die Alpen zur Teilnahme am Workshop in der Toskana überquerten, diesmal in Begleitung Helga Marxmüllers, einer Grande Dame der europäischen *Russula*-Forschung. Zu ihrem Magnum Opus (*Russularum Icones*) hatte Felix, gemeinsam mit Ursula Eberhardt, durch die molekulartaxonomische Bewertung zahlreicher Kollektionen beigetragen und mit ihr gemeinsam hat er, u. a. anhand von Material der Balearenreise, den Nymphenhäubling (*Russula nymphaeum*), einen vorwiegend mediterranen Vetter des Gefleckten Täublings, beschrieben.

Nach dem Auslaufen der Verträge in Gent stand Felix wieder vor der Herausforderung, seiner Leidenschaft eine wirtschaftliche Grundlage zu geben. Dass dies auf Dauer gelingen möge, damit die vielen Ideen in der Schublade umgesetzt werden können, ist der mit dieser Auszeichnung verbundene Wunsch.

Jesko Kleine

Laudatio zur Verleihung der Ehrenmitgliedschaft an Prof. Dr. Andreas Bresinsky



Abbildung: Peter Karasch, Marco Thines und Josef Simmel (v. l.) gratulieren dem neuen Ehrenmitglied Prof. Andreas Bresinsky (2. v. l.). Bild: FELIX HAMPE

Herrn Prof. Bresinsky für die Verleihung der Ehrenmitgliedschaft der Deutschen Gesellschaft für Mykologie vorzuschlagen, beruht auf seinem langjährigen, intensiven Engagement für die Pilzkunde. Den fachlichen »Erstkontakt« zu ihm haben sicherlich viele, so wie auch der Autor dieser Zeilen, über den »Strasburger« hergestellt. Für dieses Lehrbuch der Botanik (im weiteren Sinne) hat der Laureat über mehrere Editionen hinweg die der Mykologie gewidmeten Kapitel bearbeitet und hiermit das Studium vieler heranwachsender Biologen begleitet und unterstützt. Während seiner bis 2001 währenden Zeit als Inhaber des Lehrstuhls für Botanik an der Universität Regensburg sowie seither als »Ruheständler« hat Prof. Bresinsky zahlreiche weitere Publikationen verfasst und dabei auch keineswegs den Blick über den »mykologischen Tellerrand« gescheut, wie man etwa an der Mitarbeit am Verbreitungsatlas der Farn- und Blütenpflanzen Bayerns sieht. Daneben konnte er auch über die Tätigkeit als Vorsitzender der Regensburgischen Botanischen Gesellschaft viel für die Botanik und natürlich die Mykologie bewegen. Ein guter Indikator dafür dürfte die sehr erfolgreiche Serie der Regensburger Mykologischen

Schriften sein, im Rahmen derer er in kongenialer Zusammenarbeit mit Dr. Helmut Besl z. B. Bestimmungsschlüssel und Gebietsübersichten wie etwa die Basidiomycota von Bayern erarbeitet hat.

Eben jene botanische Gesellschaft und mykologische Zeitschrift waren es denn auch, die mich selbst in intensiveren Kontakt mit Herrn Bresinsky gebracht haben, häufig auch an seiner alten Wirkungsstätte, dem Lehrstuhl für Botanik. Gespräche und Fachsimpeleien mit ihm, mit Dr. Helmut Besl, Max Kronfeldner und weiteren Mykologen, verstärkten dies und mündeten u. a. darin, dass nach dem viel zu frühen Tod unseres gemeinsamen Freundes Helmut nun ich bei der Edition der Mykologischen Schriften mit Prof. Bresinsky zusammenarbeite. Er ist auch weiterhin höchst aktiv, so etwa bei der Bastelarbeit für weitere Bestimmungsschlüssel, z. B. zur Gattung *Russula*.

Unter seiner akademischen Anleitung konnten zahlreiche Studenten, Promotionsstudenten und Habilitanden erfolgreich ihre jeweiligen Arbeiten erstellen. Dies beschränkt sich keineswegs auf den deutschsprachigen Bereich; sein chilenischer Doktorand Roberto Garrido etwa hat sich bei seinem Betreuer mit der Beschreibung von *Boletus bresinskyanus* bedankt. Neben dieser Art wurde ebenfalls *Schizopora bresinskyi* (heute bei *Xylodon* untergebracht) zu Ehren des Laureaten benannt. Umgekehrt gehen auch mehrere Neubeschreibungen auf sein eigenes Konto, von der Varietät (*Hebeloma crustuliniforme* var. *tiliae*) über Arten bis hin zu Gattungen (*Austropaxillus*, *Leratiomyces*, *Porpolomopsis*) und Familien (*Omphalotaceae*).

Angesichts seiner hervorragenden Gesundheit, seiner großen und aktiven Familie und natürlich seines mykologischen Interesses wünsche ich ihm, dass all dies noch möglichst lang fortbestehen möge.

Josef Simmel

Ehrenmitgliedschaft der DGfM für Prof. Dr. Reinhard Agerer



Abbildung: Prof. Reinhard Agerer 1987 in der Eifel, Zeichnung: OTTO BARAL

„Es ist sehr schwer den unermüdlichen Einsatz und das Engagement von Herrn Prof. Agerer für die DGfM in Worte zu fassen. Seine ruhige und kompetente Art mit der er geführt, gefordert und immer wieder geschlichtet hat ist einzigartig.“

Mit diesen Zeilen hat Dr. Angelika Honold ihre Laudatio in den Vereinsmitteilungen 1-2007: 24-25 eingeleitet, womit Prof. Agerer für seine Leistungen als Präsident unserer Gesellschaft in den ersten sechs Jahren unseres Jahrtausends gedankt wurde.

Mit der Verleihung der Ehrenmitgliedschaft hat ihm unsere Mitgliederversammlung nun die höchste Auszeichnung verliehen, die wir einem Mitglied für seine Verdienste zuteil werden lassen können.

Aus den vielen Errungenschaften seiner sechsjährigen Amtszeit ragen **zwei Leuchtturmprojekte** besonders heraus, für die aus Sicht des Laudators allein schon eine Ehrenmitgliedschaft gerechtfertigt erscheint.

Herr Prof. Agerer hat die modulare Ausbildung eines universitätsgeprüften **Fachberaters für Mykologie** entwickelt und etabliert (vgl. <https://www.dgfm-ev.de/ausbildung-und-service/fachberater-fuer-mykologie/was-ist-ein-fachberater>). Seit

2004 laufen dafür jährlich sechs bis neun meist einwöchige Lehrveranstaltungen an ausgewählten Universitäten, Instituten und Pilzschulen, die im Jahresmittel von zehn bis zwanzig Teilnehmern durchlaufen werden. Die Prüfung haben bislang 24 FachberaterInnen erfolgreich abgelegt. Zurzeit sind 87 Personen für das Curriculum eingeschrieben. Er hat somit vielen Biologen und Amateurmykologen die Möglichkeit eröffnet, einen guten Überblick über die vielen Fachbereiche der Mykologie zu gewinnen und einen Qualifizierungsnachweis für mögliche berufliche Tätigkeiten zu erlangen.

Die mittlerweile beim Springer Verlag als reines Online-Journal angesiedelte **Mycological Progress** (vgl. <https://www.dgfm-ev.de/publikationen/mycological-progress>) gäbe es ohne die Visionen, das Durchsetzungsvermögen und den unermüdlichen Einsatz von Reinhard Agerer nicht. Wer die Skepsis und Widerstände aus der Mitgliedschaft miterlebt hat, kann nur großen Respekt zollen. Es waren finanzielle Vorleistungen der DGfM und Risiken zu bewältigen – und sie wurden bewältigt. Das Ergebnis ist nicht nur eine wissenschaftliche Zeitschrift mit hervorragender internationaler Reputation, sondern auch eine mittlerweile sehr wichtige Einnahmequelle, die unsere Vereinsarbeit nun schon seit einigen Jahren erleichtert und damit allen Mitgliedern Jahr für Jahr zu Gute kommt.

Wenn jemand solche Projekte neben Beruf und Familie angeht, dann braucht er viel Energie, Idealismus und sicher auch ein Herz für die Pilzwelt.

Es sind aber auch die kleineren Dinge, die während seiner Präsidentschaft nicht auf der Strecke blieben. So „nebenbei“ übernahm er auch die Schriftleitung der ZfM und machte sich für jeden Beitrag die Mühe, den AutorInnen nach der Veröffentlichung in einem persönlichen Schreiben für ihre Leistung zu danken. Als das Bundesamt für Naturschutz die Neuauflage der Roten Listen für Tiere & Pflanzen beschloss, war es Professor Agerer, der sich erfolgreich dafür eingesetzt hat, dass in allen acht Ausgaben nun der Titel „...**Tiere, Pflanzen und Pilze**“ steht. Solche trivial erscheinenden Kleinigkeiten entfalten oft eine große Wirkung.

Der **Oscar-Brefeld-Preis** war ebenfalls eine Initiative von Herrn Prof. Agerer, die seit 2004 im 2-Jahresrhythmus an verdiente Nachwuchswissenschaftler aus der universitären Mykologie vergeben wird. Die Preisträgerin 2018, Julia Kruse, wurde auf der Tagung am Möneseesee geehrt.

Damit ist das Wesentlichste gesagt und ohne Zweifel für alle Mitglieder nachvollziehbar, warum unsere Mitgliederversammlung im September 2018 das mit gerade mal 71 Lebensjahren jüngste Ehrenmitglied in der Geschichte der Gesellschaft ernannt hat.

Wir wünschen Prof. Dr. Reinhard Agerer auch weiterhin viel Freude, Gesundheit und Schaffenskraft bei seinen mykologischen Forschungen, die er unermüdlich seit seiner Pensionierung 2012 an der Ludwig-Maximilians-Universität in München fortsetzt.

Peter Karasch

Die DGfM trauert um Dr. med. René Flammer



Abbildung: Dr. med. René Flammer.

Bild: THOMAS FLAMMER

Wir nehmen Abschied: Am 18.8.2018 verstarb Dr. med. René Flammer im Alter von 85 Jahren. Sehr schmerzlich für seine Frau Vreni Flammer-Knöpfel, Familie, seine Verwandten und seine Freunde. Aber ebenso ein Verlust einer wichtigen Persönlichkeit für die Mykologie, dessen Erbe uns zwar als reiche Gabe erhalten bleibt, mit dem wir aber gerne noch viele weitere Jahre um neue Erkenntnisse gerungen hätten.

Rene Flammer wurde am 24.3.1933 geboren. 1962 promovierte er in Basel zum Doktor der Medizin und arbeitete über 30 Jahre in freier Praxis in St. Gallen als Arzt. Schon in seiner Jugend zeigte er als naturverbundener Mensch, der er immer blieb, Interesse an Pilzen. Seine ersten Kenntnisse erhielt er aus dem Schweizer Pilzbuch von Ernst Habersaat, das ihm sein Vater für 5,80 Franken am Bahnhofskiosk kaufte. Noch heute hat es einen Ehrenplatz in seiner sehr gut ausgestatteten mykologischen und botanischen Bibliothek. Sein Haus in Wittenbach mit großem Garten, einem wunderbaren Weiher, einer Wiese voller Orchideen und Sumpfgладиolen sowie ein selbstgepflanzter Urwelt-Mammutbaum waren sein Lebensmittelpunkt.

Neben zahlreichen medizinischen und mykologischen Artikeln in Zeitschriften, sowie Beiträgen zur Medizingeschichte, sind seine Bücher über Pilzvergiftungen und Giftpilze sein wertvollstes Erbe für uns. Hierbei war ihm die Unterstützung durch seine Familie, vor allem seiner Frau, eine große Hilfe. Seine beiden Söhne motivierten ihn, selbst im hohen Alter, sein Werk fortzuführen und zu erweitern. 1980 erschien sein Büchlein *Differentialdiagnose der Pilzvergiftungen* mit einem Geleitwort von Meinhard Moser, das 1983 in einer erweiterten Fassung, gemeinsam mit Egon Horak, unter dem Titel *Giftpilze – Pilzgifte* eine Neufassung erhielt. Ihm gelang hiermit der gekonnte Brückenschlag zwischen Medizinern, die zwar gut die Vergiftungssymptome diagnostizieren können, aber wenig über die Pilze wissen, und den Pilzberatern und -kennern, denen die medizinischen Kenntnisse fehlen. Die systematische Übersicht der Pilzsyndrome und praktische Anleitungen zu exakter mykologischer und medizinischer Diagnostik sind zu einem festen Bestandteil der Ausbildung geworden. Er initiierte selbst, unterstützt durch seinen Sohn Thomas Flammer, Giftpilzkurse in der Schweiz, so zum Beispiel in Landquart. Der daraus resultierende Leitfaden wurde stets verbessert und hat sich zu einem wertvollen Werkzeug für die Thematik Pilzvergiftung entwickelt. Dafür ist er Ehrenmitglied des Verbandes Schweizerische Vereine für Pilzkunde und des Pilzkundlichen Vereines Voralberges geworden.

René Flammer war es zu verdanken, dass im Jahr 2000 die Vergiftungssymptome nach dem Verzehr chinesischer Steinpilzgerichte, hervorgerufen durch darin enthaltene Araceenbestandteile, aufgeklärt werden konnten. Wertvoll ist auch sein 2013 zusammen mit seinem Sohn Thomas und Peter Reil erschienenes Buch *Trüffeln: Leitfaden zur Analyse der im Handel vorkommenden Arten*.

Das Werk *Giftpilze – Pilzgifte* von ihm und Egon Horak wurde stark erweitert 2003 neu aufgelegt und erhielt 2014 diesmal unter dem Titel *Giftpilze*, angeregt durch seine Söhne, eine neue Struktur und umfasst nun 320 Seiten. Der Wert dieser beiden Werke für die Pilzaufklärung sowie die Diagnostik und Behandlung von Pilzvergiftungen zeigt sich deutlich durch ihren Bekanntheitsgrad und Nutzen für uns Pilzkundige – einfach "Der Flammer" genannt.

Möge er uns so tief in Erinnerung bleiben, als Mensch und Brückenbauer René Flammer und als Der Flammer in unserer Hand und Bibliothek.

Stefan Fischer

Auf der Suche nach dem Unbekannten

In Erinnerung an Fredi Kasperek (*03.08.1937 †21.04.2018)

In der Zeitschrift für Mykologie 84/1 erschien im März 2018 die Laudatio zum 80. Geburtstag von Fredi Kasperek. Kurze Zeit später, am 21. April, erreichte uns die traurige Nachricht, dass unser Freund, Mentor und Mitstreiter unzähliger Exkursionen in seiner Hertener Wohnung friedlich verstorben war. Fredi kämpfte schon lange mit einer schweren Rheumaerkrankung, die seinen Aktionsradius in den letzten Jahren immer stärker einschränkte. Dennoch waren seine Neugierde und sein Tatendrang ungebrochen – zwei Dinge, die den Menschen und Mykologen



Abb 1: Fredi Kasperek in einem seiner Lieblingsreviere, der Halde Hohewald.

Foto: D. WIESCHOLLEK

gleichermaßen auszeichneten und Fredis Lebensfreude trotz aller gesundheitlichen Schwierigkeiten aufrecht hielten. Sein Tod kam deshalb für alle, die in näherem Kontakt zu ihm standen, völlig überraschend. Wenige Abende zuvor hatten wir noch wie so oft Bilder und Informationen zu aktuellen Funden ausgetauscht, diskutiert und gefachsimpelt, „Bestimmungsprobleme“ erörtert.

Über die mykologischen Aktivitäten und Verdienste von Fredi Kasperek hat die Geburtstags-Laudatio bereits umfassend berichtet: Fredi war einer der Pioniere ambitionierter Pilzfotografie, der mit seinen Abbildungen die Zeitschrift „Der Tintling“ entscheidend voranbrachte; und einer der produktivsten Feldmykologen

Nordrhein-Westfalens, der bundesweit in regem Austausch mit Gattungsspezialisten stand und dabei vor allem die lange Zeit kaum beachtete Pilzgruppe der Ascomyceten erforschte und populär machte. Mit einigen fotografischen Schlaglichtern und – nicht zuletzt – Pilzen möchten wir deshalb an dieser Stelle nochmal an Fredi Kasperek erinnern: als liebenswerter Mensch und Freund stets auskunftsbereit, auch wenn die Fragen noch so klein waren, als leidenschaftlicher Naturfreund unermüdlich dem Neuen und Unbekannten in der unerschöpflichen Erscheinungsvielfalt der Natur auf der Spur.



Abb. 2: 1. Mannschaft des SV Hochlar 28, 1959 (2. v. rechts Fredi Kasperek). Als Kind des Ruhrgebietes begann Fredis Karriere selbstredend auf dem Fußballplatz, als Mittelfeldregisseur des SV Hochlar 28. In Fredis Hauswald, dem Katzenbusch, befand sich allerdings der Sportplatz der Spielvereinigung Herten, wo Rudi Assauer seine ersten Sporen verdiente. Auch Fredi war zeitlebens ein glühender Fan des FC Schalke 04. Foto: unbekannt

Die heute noch existierende „Arbeitsgemeinschaft Pilzkunde Niederrhein“ (APN) war die erste wichtige Station auf Fredis publizistischem Werdegang. In der APN, der er 1983 beitrug, verfasste er für das von Ewald Kajan (Duisburg) herausgegebene „Mitteilungsblatt“ seine ersten Aufsätze (siehe Publikationsliste). Die enge Verbundenheit zu seiner Nikon-Spiegelreflexkamera, mit der er damals bereits hervorragende Aufnahmen machte, zeigte sich bei einer der ersten APN-Exkursionen, die im Frühjahr 1982 in das urtümliche Burlo-Vardingholter Venn nordwestlich von Borken führte (MTB 4406/4). Um dem ins Auge genommenen Fotoobjekt möglichst nahe zu kommen, machte Fredi einen Schritt auf den Schwingrasen. Im nächsten Moment war er bis zu den Hüften ins Moor eingesackt; ohne Begleitung eine nicht ungefährliche Angelegenheit. So aber konnten wir ihn gemeinsam



Abb. 3: Drei Säulen der APN: Fredi Kasperek, Ewald Kajan und Hans Bender auf der Pilzausstellung in Krefeld 2002.
Foto: K. SIEPE



Abb. 4: Abendliches Mikroskopieren während des alljährlichen pilzkundlichen Wochenendes des APR in Hilchenbach 2002: Fredi Kasperek, Gerda Gömer, Marlene Schäfer, Thomas Kalveram und Udo Gömer.
Foto: H.-J. SCHÄFER

aus dieser misslichen Lage befreien. Seine beiden Arme, die er, um sie dem Moor fernzuhalten, nach oben gestreckt hielt, brachten mit der linken Hand die geliebte Nikon in Sicherheit; mit der rechten umklammerte er einen Büschel Seggen. Dieser enthielt das begehrte Fotoobjekt, aufgrund dessen Fredi das unfreiwillige Moorbad genommen hatte: *Myriosclerotinia sulcatula*; bis heute der einzige Nachweis für Nordrhein-Westfalen. Die zweite wichtige mykologische Gruppe in NRW, mit der Fredi zeitlebens durch gemeinsame Exkursionsaktivitäten und viele persönliche Freundschaften in seiner Heimat Ruhrgebiet eng verbunden blieb, war der APR (Arbeitskreis Pilzkunde Ruhr), hervorgegangen aus den „Pilzfreunden Herne“ (Gründung 1980), denen Fredi von Beginn an angehörte.

Fredis mykologische Aktivitäten waren keineswegs auf NRW beschränkt. Solange es seine Gesundheit erlaubte, besuchte er unterschiedlichste Tagungen und Exkursionsveranstaltungen in ganz Deutschland, um sein Wissen zu vertiefen und sich mit befreundeten Kollegen auszutauschen. Eine Liste von Fredis Pilzfreunden und der damit verbundenen Korrespondenz liest sich wie das Who is Who der deutschen Feldmykologie.

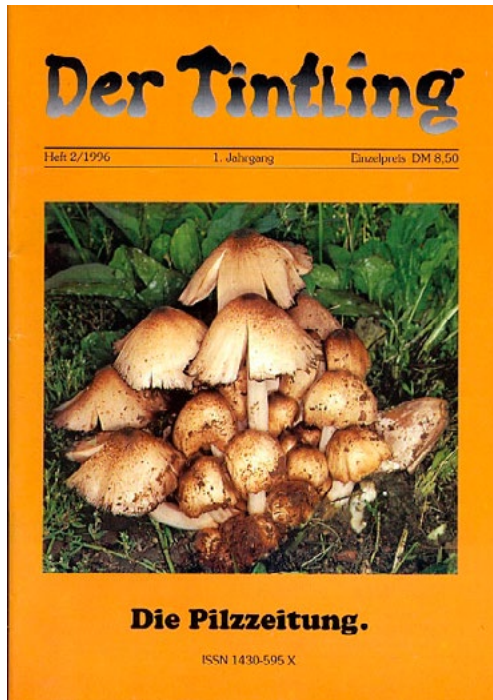


Abb. 5: Geballtes Ascomycetenwissen: Hans-Otto Baral, Klaus Siepe, Fredi Kasperek sowie Bernhard Oertel bei der DGfM-Frühjahrstagung 2004 in Weiskirchen. Foto: K. KECK



Abb. 6: Konzentriertes Warten während der Gebietseinweisung beim GEO-Tag der Artenvielfalt im Juni 2009 in Bochum: Uwe Lindemann, Klaus Siepe, Dirk Wieschollek, N.N., Fredi Kasperek, Norbert Makedonski. Foto: A. JAGEL

Fredis zentrales Publikationsmedium war „Der Tintling“. Aus seinem schier unerschöpflichen Fundus an Bildmaterial versorgte er Karin Montags ambitionierte Pilzzeitschrift mit qualitativ hochwertigen Standortaufnahmen und schrieb zahlreiche Fachaufsätze zu interessanten Pilzarten und bemerkenswerten Funden, insbesondere aus der Gruppe der Ascomyceten. Als begeisterter Pilz- und Naturfotograf hinterließ Fredi tausende Aufnahmen, die ein breites Naturinteresse dokumentieren und ein großes Artenspektrum beinhalten. Fredi präsentierte sie umfangreich im Internet: zunächst auf www.natur-in-nrw.de (mit 135 Artenprofilen), schließlich auf seiner eigenen Homepage www.fredis-pilzseite.de, die als



Ein Kessel Buntes Teil VIII: Alte Bekannte

von Fredi Kasparek, Forststr. 24, 45699 Heren.

Alle Fotos vom Autor. *Keine Speisepilze*

2002 startete A. Gminder einen Aufruf an bekannte Pilzfreunde aus dem Freundes- und Bekanntenkreis von G. J. Kriegelstein, in dem er um Artikel für den Ende 2001 Verstorbenen war, die dann als Abschlussband der bekannten AMO Serie „Beiträge zur Kenntnis der Pilze Mitteleuropas XIV“ zum einjährigen Todestag Kriegelsteins Ende 2002 erscheinen sollte. Der Bitte von A. Gminder haben 14 Autoren und auch ich gerne entsprochen, weil mich, wie zahlreiche andere Pilzfreunde auch, eine freundschaftliche Beziehung mit G. J. Kriegelstein bis zu seinem Tod verband. Besagter Abschlussband ist aus vielerlei erklärlichen wie unerklärlichen Gründen aber erst im Späthfrühjahr 2005 erschienen. Das Heft (184 Seiten) ist vielseitig und gut gelungen, wenn auch einige Abb. darin nicht den Erwartungen mancher der verantwortlichen Autoren entsprach. Da sich in der langen Zeit zwischen dem Verfassen des Artikels und dem Erscheinen des AMO-

Zu Abb.1: Spindelsporiges Aggregatbecherchen *Byssonectria terrestris* (Alb. & Schw.) Plister Die stets gedrängt wachsenden satt gelben bis orangefarbenen Becherchen wurden m. W. noch nie in weißen Farben wie Abb. zeigt, beobachtet. Das Interessante an dieser Kollektion war: Die weißen Becherchen waren völlig unref. Im weiteren Reifungsprozess verfielen sie sich spiegelglänzend wie die Abb. zeigt. Gleichzeitig reiften sie zu fertigen Fruchtkörpern mit allen Mikro-

Bild oben: Spindelsporiges Aggregatbecherchen *Byssonectria terrestris* (Alb. & Schw.) Plister

Der Tintling 4 (2005) Seite 23

Abb. 7 + 8: Mit Heft 2/1996 begann Fredis intensive Mitarbeit beim Tintling. In seiner Serie „Ein Kessel Buntes“ stellte er zahlreiche Becherlinge und Pyrenomyceten erstmals einer breiteren Öffentlichkeit vor (siehe Publikationsliste).



Abb. 9: Fredi Kasparek beim Ablichten von „Kleinzeug“ mit seiner berühmigten Doppelblitztechnik während der Alme-Tagung 2002.
Foto: K. SIEPE

eine der umfangreichsten pilzfotografischen Datenbanken im deutschsprachigen Raum gelten darf und der in den letzten Jahren Fredis ganzes Augenmerk und Herzblut galt. Dankenswerterweise wird Fredis Website, die neben Pilzen auch viele Blütenpflanzen, Insekten und Vögel enthält, vermittels privater Initiative auch in Zukunft der Öffentlichkeit zugänglich bleiben!

Fredis vielfältige mykologische Aktivitäten hatten nicht nur unzählige Fundmeldungen, Beschreibungen und Fotografien zur Folge, sondern auch Erstfunde, mit denen Fredis Name besonders eng verbunden bleiben wird: „Die wunderbare *Aleuria bicucullata* ist eigentlich unter vielen weiteren Arten in der Zusammenarbeit mit Fredi herausragend“, schrieb Jürgen Häffner zum Tod von Fredi. In seiner *Aleuria*-Monographie dokumentiert er diesen Fund aus dem Hertener Schlosswald ausführlich und detailliert (Rheinland-Pfälzisches PilzJournal, Heft 3 [1]: 16 ff./1993). Auch mehr als 30 Jahre nach Fredis Erstfund dieser Art für Deutschland zeigt es sich, dass das 1881 von E. Boudier neu beschriebene und später in seinen *Icones Mycologicae* dargestellte Taxon eine wirkliche Seltenheit unter den operculaten Becherlingen darstellt. Auf www.pilze-deutschland.de wird lediglich ein weiterer Fundpunkt aus Mecklenburg-Vorpommern angeführt, über den allerdings außer der genauen Ortsangabe und dem Namen des Finders und



Abb. 10a: Am Fundort von *Aleuria bicucullata* im Hertener Schlosspark: Fredi Kasperek, Klaus Siepe, Heinrich Lücke (Gründer des Pilzmuseums Bad Laasphe). Foto: J. HÄFFNER.

Bestimmers (Ernst Hans Krause) keine weiteren Angaben bekannt sind. Ansonsten liegen einige Funde aus den Niederlanden und aus Frankreich vor. N. Van Voo- ren bezeichnet *A. bicucullata* als Pionierart auf nackten Böden, die dort einige Jahre fruktifiziert, bis sich wieder eine „normale“ Vegetation eingestellt hat. Exakt zu diesem Ergebnis war auch J. Häffner bereits 1993 in seiner Monographie gekommen. Zwei Jahre nach der Entdeckung des Hertener Standorts zwischen Zwergmoosen (*Barbula* spec.) im sandig-humosen Boden unter einer kranken Rotbuche wurde die Fundstelle, mitten im tiefsten Ruhrgebiet gelegen, auch von J. Häffner selbst aufgesucht, wobei das abgebildete Foto entstand. Nicht nur mit Ascomyceten-Spezialisten wie Jürgen Häffner und Hans-Otto Baral stand Fredi in regem Austausch, auch mit Blätterpilzkoryphäen wie Erhard Ludwig (Berlin) pflegte er freundschaftliche Kontakte. Ihr wohl schönstes gemeinsames „Produkt“ war *Cortinarius aurantiolamellatus* (**Abb. 11**). Als Fredi am Allerseelentag des Jahres 1996 in der Lavesumer Heide (MTB 4208/2) auf sandigem Boden unter jungen Kiefern und Birken eine Gruppe kleiner kupferbrauner Lamellenpilze fand und zur



Abb 11: *Cortinarius aurantiolamellatus* E. Ludwig & Kasperek
(E. Ludwig: Pilzkompendium Band 4: Tafel 841/S. 536 f.)

näheren Untersuchung mit nach Hause nahm, dürfte er kaum geahnt haben, dass diese Art ihn – und auch viele weitere Mykologen – fast 20 Jahre lang beschäftigen würde. Die langwierigen ersten Versuche, den Fund überhaupt einer Gattung zuzuordnen, schildert Fredi ausführlich in seinem Aufsatz „Goldblatt gefunden - Gattung gesucht“ (Der Tintling 2[1]: 4 ff./1997). Erst E. Ludwig gelang es, die Art als Schleierling der Untergattung *Dermocybe* zu bestimmen. Ergebnis: *Cortinarius aureifolius*. Die zurückbleibenden Restzweifel beschreibt Fredi ebenfalls ausführlich in dem bereits erwähnten Aufsatz. Besonders bemerkenswert sind die herablaufenden Lamellen, boletoide, glatte Sporen und büschelige Cheilozystiden, die es schwer machen, in diesem Fund tatsächlich eine Art der Hautköpfe zu sehen. Diese Zweifel führen auch dazu, dass mit Prof. M.M. Moser (Innsbruck), Dr. N. Arnold (damals München) und Dr. H. Besl (Regensburg) weitere Schleierlings-Spezialisten befragt wurden, ohne dass eine endgültige Klärung zunächst möglich war. Mit der Zeit und auf der Grundlage unterschiedlicher mikrochemischer Reaktionen wurde schließlich klar, dass Fredis Fund zwar große Ähnlichkeit mit dem ursprünglich vermuteten *C. aureifolius* aufweist, nicht aber wirklich identisch hiermit sein kann. So erfolgte 2017 die Neubeschreibung als *Cortinarius aurantio-lamellatus* E. Ludwig & Kasperek, sozusagen passend zu Fredis 80. Geburtstag (E. Ludwig: Pilzkompendium Band 4: 536 f.).

Ein weiteres Beispiel dafür, wie vielfältig Fredis Betätigungsfeld im Bereich der Pilze war, sind die cyphelloiden Basidiomyceten, mit denen er sich intensiv befasste. Unter ihnen gibt es Arten, die weit verbreitet und den meisten Mykologen auch bekannt sind. Als Beispiele seien die beiden *Lachnella*-Arten *L. albobovio-lascens* und *L. villosa* oder auch *Calyprella capula* angeführt, allesamt aus der Familie der Tricholomataceen. Die eigenartigen Hängeröhrchen jedoch, die Fredi im Hertener Katzenbusch (MTB 4408/2) erstmals am 3. Dezember 2001 aufgefallen waren und die anschließend bis in den März des Folgejahres fruktifizierten, waren zunächst lediglich als Dunkelsporer auszumachen. Eine Gattungszugehörigkeit konnte erst nach erheblichen Schwierigkeiten ermittelt werden. So befand sich im damals noch gängigen Bestimmungsbuch vom M. Moser lediglich im Schlüssel für „Reduzierte Serien“ ein kurzer Hinweis auf die Gattung *Phaeosolenia*; im eigentlichen Teil zur Artenbestimmung kommt die Gattung nicht vor. Erst nach zusätzlichem Studium der Arbeiten von R. Singer (1962), D. Reid (1963) und vor allem der Bearbeitung der Thelephoraceen von Australien und Neuseeland durch G. H. Cunningham (1963) konnten Fredis mysteriöse Hängeröhrchen eindeutig der Gattung *Phaeosolenia* und hier dem Taxon *Ph. densa* zugeordnet werden (Z. Mykol. 68/2: 153 ff.). Im Nachhinein zeigte sich dann anhand von zahlreichen Zusendungen und Zuschriften, dass die Art, die dank Fredis Aufsammlungen aus dem Katzenbusch erstmalig für Mitteleuropa belegt werden konnte, durchaus schon vorher von Mykologen in Frankreich, Österreich, Dänemark oder auch anderen deutschen Bundesländern gefunden worden war. Allein, es schien keine Gattung zu existieren, der diese eigenartigen Hängeröhrchen zugeordnet werden konnten.



Abb. 12: *Phaeosolenia densa*, 2001 von Fredi als Erstfund für Mitteleuropa im Hertener Katzenbusch nachgewiesen. Foto: F. KASPAREK



Abb. 13: Fredi Kasperek auf der Pirsch im Katzenbusch.

Foto: K. SIEPE



Abb. 14: Fredi in seinem Element: Arbeit am Mikroskop während der Alme-Tagung 2002.

Foto: K. SIEPE

Die mikroskopische Funduntersuchung stellte für Fredi nicht nur ein notwendiges Instrument feldmykologischer Praxis dar, vielmehr waren die Mikromerkmale als Teil einer sinnlich erfahrbaren Erscheinungsvielfalt der Natur immer auch ein ästhetisches Vergnügen. Auch deshalb war Fredi ein regelmäßiger Gast bei den Treffen der Westfälischen Pilzfreunde im sauerländischen Alme, bei denen stets intensive Fundbearbeitungen und -diskussionen im Blickpunkt standen. Hätte man Fredi am 21. April 2018 gefragt, für welche Pilze er sich gerade besonders interessiere, hätte er geantwortet: Für die, die ich noch nicht kenne...

Klaus Siepe, Dirk Wieschollek, Uwe Lindemann

Publikationsliste

Mitarbeit:

- SONNEBORN I & W, SIEPE K (2000) Rote Liste der gefährdeten Großpilze (Makromyzeten) in Nordrhein-Westfalen. 1. Fassung. In: LÖBF/LAfAO NRW (Hrsg.): Rote Liste der gefährdeten Pflanzen und Tiere in Nordrhein-Westfalen, 3. Fassg. - LÖBF-Schr.R. 17: 259-294
- SIEPE K, WÖLFEL G (2011) Rote Liste und Artenverzeichnis der Großpilze – Makromyzeten in Nordrhein-Westfalen. 2. Fassung, Stand Dezember 2009, in: LANUV (Hrsg.); Rote Liste der gefährdeten Pflanzen, Pilze und Tiere in Nordrhein-Westfalen, 4. Fassung, 2011 – LANUV-Fachbericht 36, Band 1: 345-524

Eigene Publikationen:

- KASPAREK F (1985) Weniger Bekanntes von gut bekannten Pilzen. Beispiel 1: *Megacollybia platyphylla* - Mitteilungsblatt der APN 3 (2b): 156-159.
- KASPAREK F (1988) Pilzporträt Nr. 11: *Lyophyllum leucophaeatum* (Karsten) Karsten 1881. Gerberei-Schwärzling, Gerberei-Rasling, eine relativ bekannte, aber seltene Art. Mitteilungsblatt der APN 6 (2): 85-92.
- KASPAREK F, RUNGE A (1988) *Agrocybe putaminum*, eine Ackerlingsart neu für Westfalen. Natur und Heimat 48: 45-48
- KASPAREK F (1988) Pilzporträt Nr. 12: *Entoloma undatum* (Gill. 1874) Mos. 1978. Dunkelblättriger Nabelrötling. Mitteilungsblatt der APN 6 (2): 92-101.
- HÄFFNER J & KASPAREK F (1989): Rezente Ascomycetenfunde VIII. Der Formenkreis um *Peziza fimeti*. Mitteilungsblatt der APN 7 (2): 144-149.
- KASPAREK F (1990) Pilzporträt Nr. 15: *Cortinarius sertipes* Kühner – Pappelgürtelfuß. Mitteilungsblatt der APN 8 (2): 87-92.
- KASPAREK F (1991) Pilzporträt Nr. 17: *Cystoderma simulatum* Orton, ein seltener Blätterpilz, in Westfalen gefunden. Mitteilungsblatt der APN 9(2): 83-88.
- KASPAREK F (1991) *Entoloma plebejum* (Kalchbr.) Noordel. in Westfalen gefunden. Rheinland-Pfälzisches Pilzjournal 1 (1): 62-65.
- KASPAREK F (1992) Pilzporträt Nr. 21: *Psathyrella canoceph* (C.H. Kauffm.) A.H. Smith. APN 10 (1): 11-17.
- KASPAREK F (1992) Wenig Bekanntes von gut bekannten Pilzen: *Stropharia aurantiaca*, *S. squamosa*, *Macrolepiota rachodes*, *M. excoriata*, *Psathyrella multipedata*. Mitteilungsblatt der APN 10 (2): 81-88.
- KASPAREK F (1992) *Galerina nana* (Petri) Kühn, *Galerina heimansii* Reijnd. - ein kritischer Vergleich. Mitteilungsblatt der APN 10(2): 89-94.
- KASPAREK F (1993) Pilzporträt Nr. 25: *Galerina sideroides* (Fr.) Kühn., Glimmerstieliger Häubling. Mitteilungsblatt der APN 11 (1): 25-29.
- KASPAREK F (1993) Pilzporträt Nr. 26: *Lepiota calcicola* Knudsen. Mitteilungsblatt der APN 11 (2): 78-83.
- KASPAREK F (1993) Notizen zu einigen kleinsporigen Psilocyben. Rheinland-Pfälzisches Pilzjournal 3 (1): 69-75.
- KASPAREK F (1994) *Melanotus horizontalis* - ein seltenes Muschelfüßchen in Westfalen entdeckt. Boletus 18: 73-84.

- KASPAREK F (1994) Pilzporträt Nr 33: *Lepiota hystrix* Moeller et Lange 1940. Mitteilungsblatt der APN **12** (2): 97-98.
- KASPAREK F (1995) Pilzporträt Nr. 36: *Lyophyllum tylicolor* (Fr. : Fr.) M. Lange et Sivertsen. Mitteilungsblatt der APN **13** (1): 14-19.
- KASPAREK F (1995) Pilzporträt Nr. 38: *Mycena purpureofusca* (Peck.) Sacc., Lilaschneidiger Helmling. Mitteilungsblatt der APN **13** (2): 94-97.
- KASPAREK F (1996) In welcher Beziehung steht der Büschelige Faserling (*Psathyrella multipedata* (Peck.) A.H. Smith) zum UMO dieser Ausgabe? Der Tintling **1** (2): 43-47.
- KASPAREK F (1996) Die täuschende Erdzunge. Der Tintling **1** (3): 17-18.
- KASPAREK F (1996) Das Mutterkorn *Claviceps purpurea* (Fr.) Tulasne erfolgreich gesät. Der Tintling **3**: 23.
- KASPAREK F (1997) Goldblatt gefunden, Gattung gesucht. Der Tintling **2** (1): 4-8.
- KASPAREK F (1997) Galerinchen und Galerellchen. Der Tintling **2** (2): 14.
- KASPAREK F (1997) Wechselfarbig und verwechselbar: Schirmpilze. Der Tintling **2**(3): 39-45.
- KASPAREK F (2000) Über einige bemerkenswerte Schlauchpilze. Der Tintling **5** (1): 9-15.
- KASPAREK F (2000) Über einige in Westfalen seltene Pilzarten. Der Tintling **5** (5): 45-50.
- SIEPE K, KASPAREK F (2002) *Phaeosolenia densa*: Ein für Deutschland neuer cyphelloider Basidiomycet. ZMykol **68** (2): 153-164.
- KASPAREK F (2002) Ein abweichender Fund des Mai-Kohlenbecherlings *Geopyxis majalis*. Der Tintling **7** (1): 50-54.
- KASPAREK F (2002) Von Hängeröhrchen und Haarschüsseln. Der Tintling **7** (4): 6-10.
- LOHMEYER TR, KASPAREK F (2002) *Ionomidotis fulvotrigens*, *Encoelia fascicularis* und *Velutaria rufolivacea*, drei unscheinbare inoperculate Becherpilze aus der Unterfamilie der *Encoelioideae*. Mycologia Bavarica **5**: 43-55.
- KASPAREK F (2003) Ein Kessel Bunes. Teil 1: Binsenweisheiten. Der Tintling **8** (2): 42-51.
- KASPAREK F (2003) Ein Kessel Bunes. Teil 2. Der Tintling **8** (3): 44-60.
- KASPAREK F (2003) Ein Kessel Bunes. Teil 3. Der Tintling **8** (4): 10-22.
- KASPAREK F (2004) Ein Kessel Bunes. Teil 4. Der Tintling **9** (2): 42-51.
- KASPAREK F (2004) Ein Kessel Bunes. Teil 5. Der Tintling **9** (3): 25-34.
- KASPAREK F (2005) Über drei seltene Ascomyceten in Westfalen. Beiträge zur Kenntnis der Pilze Mitteleuropas **XIV**: 103-109
- KASPAREK F (2005) Ein Kessel Bunes. Teil 6. Der Tintling **10** (1): 22-30.
- KASPAREK F (2005) Ein Kessel Bunes. Teil 7. Der Tintling **10** (2): 6-11.
- KASPAREK F (2005) Über drei seltene Ascomyceten in Westfalen - Beiträge zur Kenntnis der Pilze Mitteleuropas **XIV**: 103-109.
- KASPAREK F (2005) Ein Kessel Bunes. Teil 8. Der Tintling **10** (3): 45-51.
- KASPAREK F (2005) Ein Kessel Bunes. Teil 9. Der Tintling **10** (4): 25-27.
- KASPAREK F (2006) Ein Kessel Bunes. Teil 10. Der Tintling **11** (1): 34-37.
- KASPAREK F (2006) Ein Kessel Bunes. Teil 11. Der Tintling **11** (2): 14-22.
- KASPAREK F (2006) Ein Kessel Bunes. Teil 12. Der Tintling **11** (3): 10-16.
- KASPAREK F (2006) Ein Kessel Bunes. Teil 13. Der Tintling **11** (4): 19-23.

- KASPAREK F (2007) Ein Kessel Buntes. Teil 14. Der Tintling **12** (1): 54-61.
- KASPAREK F (2007) Ein Kessel Buntes. Teil 15. Der Tintling **12** (2): 23-29.
- SIEPE K, KASPAREK F (2009) Die Großpilze (Eumycota, Macromycetes) des Truppenübungsplatzes Haltern-Borkenberge (Kreise Coesfeld und Recklinghausen).- In: Hannig K, Olthoff M, Wittjen K, Zimmermann T (Hrsg.): Die Tiere, Pflanzen und Pilze des Truppenübungsplatzes Haltern-Borkenberge.- Abh. Westf. Mus. Naturkd. Münster **71** (3): 117-134
- KASPAREK F, WIESCHOLLEK D (2010) Zwei neue Pilzarten für Westfalen - Kurzsporiger Röhrling (*Chalciporus rubinus*) und Gallen-Braunsporstacheling (*Sarcodon scabrosus*).- Der Tintling **15** (6): 7-12.
- KASPAREK F (2011): Der Johannisbeer-Becherling und seine treuen Begleiter. Tintling **16** (1): 31-35.
- KASPAREK F (2011): Zwei kugelige Porlingsbesetzer: Porlingsporen-Kugelpilz *Albertiniella polyporicola* und Langhalsiger Perithezien-Kernpilz *Ophiostoma polyporicola*. Der Tintling **16** (2): 30-32.
- KASPAREK F (2011) Rien ne vas plus ... nichts geht mehr? Hypocreenbestimmung für Amateure kaum noch möglich. Der Tintling **16** (3): 4-10.
- KASPAREK F (2015) Ein seltenes inoperculates Becherchen. Der Tintling **20** (3): 14-16.
- KASPAREK F (2016) Ein Kreisling auf Kiefernzapfen. Der Tintling **21** (6): 27-28

Die „Neuen“ des Präsidiums stellen sich vor

Während der Mitgliederversammlung in Möhnesee wurde das Präsidium neu gewählt. Nachstehend stellen sich die neuen Präsidiumsmitglieder vor: Stefan Fischer, Andreas Gminder und Andreas Kunze. Die Porträts von Peter Karasch (jetzt Vizepräsident), Dr. Rita Lüder (jetzt Vizepräsidentin), Dr. Wolfgang Prüfert (jetzt Schatzmeister), Prof. Dr. Marco Thines (nach wie vor Präsident) finden Sie in den DGfM-Mitteilungen 2014/2 ab Seite 661 bzw. ab Seite 4 des PDF-Dokuments im Artikelarchiv:

www.dgfm-ev.de/publikationen/artikelarchiv/dgfm-mitteilungen-2014-2.

Stefan Fischer (Schriftführer)

Stefan Fischer wurde 1957 in Leipzig geboren, wo er bis 2005 lebte, wohnte und jetzt noch arbeitet. Er ist Diplom-Bibliothekar und leitet seit 40 Jahren die Magazine der Universitätsbibliothek Leipzig. Jetzt wohnt er in Kayna, einem idyllisch gelegenen Marktflecken bei Zeitz. Seit 2017 ist er Mitglied der DGfM.

Schon seit seiner Jugend ist er begeistert von Pilzen und bestrebt, sein Wissen über diese zu erweitern. Nachdem seine fünf Kinder eigene Wege gehen konnten, hat er nun auch mehr Zeit für sein Lieblingshobby gefunden. Der „Onlinebesuch“ der Vorlesungen von Prof. Dr. Franz Oberwinkler war für ihn die Initialzündung, sich ein Mikroskop zu kaufen, um seine Freunde,



Abb. 1: Stefan Fischer

die Pilze, näher in Augenschein zu nehmen. Mit diesem nun erweiterten Wissen gelang es ihm 2018, die Prüfung als Pilzsachverständiger der DGfM erfolgreich abzulegen. Seit 2018 hat er mit der Digitalisierung der kompletten Zeitschrift für Pilzkunde und der Zeitschrift für Mykologie aus dem Archiv der DGfM begonnen.

Er beteiligt sich gern an Diskussionen in Pilzforen und sucht stets nach guten, neuen Kontakten, um sein Wissen über die Pilze zu erweitern und gemeinsam mit anderen die Begeisterung für Pilze in die Öffentlichkeit zu tragen. Dies wird seinen Beitrag zum Vereinsleben aktiv tragen und prägen.

Andreas Gminder (Beauftragter für Pilzsachverständige)

1964 als Schwabe in Stuttgart zur Welt gekommen, verbrachte Andreas Gminder nicht nur die Kindheit und Jugendzeit dort, sondern auch seine ersten Pilzjahre. 1989 trat er dem Verein der Pilzfreunde Stuttgart bei und machte im Jahr darauf die

PSV-Prüfung in Hornberg bei Walter Pätzold. Eine Beisitzerin damals war Hanna Maser, ausgewiesene Expertin für Rindenpilze und Porlinge, die dem „Frischling“ mit ihrer Liebe zum Mikroskopieren und ihrer genauen Arbeitsweise mächtig imponierte und ihn gleichermaßen beeinflusste – selbst wenn es nicht annähernd zu ähnlicher Qualität reichen sollte...

Weiterhin wurde er maßgeblich von „Zotto“ Baral, Hans Haas und German J. Krieglsteiner geprägt. Darin spiegeln sich seine mykologischen Vorlieben wieder, die da liegen im Bereich der Blätterpilze (besonders *Amanita*, *Cortinarius* und *Hebeloma*) und der inoperculaten Ascomyceten (*Mollisia* und Verwandte) sowie über allem die praktische Anwendung des Pilzwissens im Bereich der Ökologie und des Naturschutzes.



Abb. 2: Andreas Gminder

Erste Publikationen entstanden ab 1991 in diversen, auch ausländischen, Fachzeitschriften, teilweise mit weiteren Autoren. Ab 1999 arbeitete er gemeinsam mit German J. Krieglsteiner am Grundlagenwerk „Die Großpilze Baden-Württembergs“. Auch seine im Kosmos Verlag erschienenen Bücher erfreuen sich weiter Verbreitung.

2003 erfolgte der Umzug nach Thüringen, wo er in der dortigen Thüringer Arbeitsgemeinschaft für Mykologie (ThAM) schnell Fuß fasste. Er ist geschieden und hat eine Tochter (11) sowie zwei Stiefsöhne (20, 18). Derzeit pendelt er zwischen seinem Heimatort Jena und dem seiner Lebensgefährtin, Goslar.

Andreas Gminder ist seit 2004 hauptberuflicher Mykologe. Neben der Durchführung feldmykologischer Projekte in verschiedenen Regionen Deutschlands und Tschechiens liegt sein Tätigkeitsschwerpunkt auf der Leitung von Pilzkursen verschiedenster Thematik in Deutschland und Kroatien für Teilnehmer mit unterschiedlichem Kenntnisstand.

Innerhalb der DGfM engagiert sich Andreas seit 2012 als Schriftleiter der Zeitschrift für Mykologie und ist in mehreren Fachausschüssen tätig gewesen (FA Pilzverwertung und Toxikologie) oder ist dies heute noch (FA Naturschutz und Kartierung) bzw. erneut (FA PSV-Wesen).

Als Ansprechpartner für PSV-Belange möchte er versuchen, das PSV-Wesen in Zusammenarbeit mit dem FA weiter zu entwickeln und allen als fachlicher Ansprechpartner zur Verfügung zu stehen. Ein Wunschziel von ihm wäre, aktive Pilzberater und -sachverständige, die nicht DGfM-geprüft sind, irgendwie in ein gemeinsames PSV-Wesen in Deutschland zu integrieren.

Andreas Kunze (Beauftragter für Öffentlichkeitsarbeit)

Andreas Kunze ist Jahrgang 1978 und stammt aus Mertingen, lebte einige Jahre in Augsburg und beschäftigt sich seit seiner Kindheit mit Pilzen. Nach einer Auszeit in der IT-Branche hatte er 2004 sein altes Hobby „Pilze“ über die Makrofotografie wiederentdeckt.

Während den Jahren war er in verschiedenen Vereinen organisiert, darunter der Pilzverein Augsburg Königsbrunn e. V. und der Verein für Pilzkunde München e. V. Dort leitete er Lehrwanderungen, hielt Vorträge, unterstützte diverse Pilzausstellungen und engagierte sich in Arbeitskreisen sowie bei der Pilzkartierung.



Abb. 2: Andreas Kunze

Andreas schrieb Fachbeiträge für die Zeitschriften „Der Tintling“, „Mycologica Bavarica“ und „Zeitschrift für Mykologie“. Eine Zeit lang war er freiberuflich als Feldgänger ins Bioklim-Forschungsprojekt der Nationalparkverwaltung Bayerischer Wald eingebunden. Er ist begeisterter Pilzfotograf und hat Spaß an elektronischer Bildbearbeitung.

Seit März 2016 unterstützt er das Präsidium bei der Konzeption und Weiterentwicklung der Webpräsenz, ab April 2018 offiziell als Webmaster. Daneben engagiert er sich im Fachausschuss Öffentlichkeitsarbeit, seit Oktober 2018 als Teil des Präsidiums.

Andreas will die internen Abläufe der Pressearbeit verbessern und neben Pressemitteilungen weitere Instrumente etablieren. Die Gestaltung von Postern und anderen Drucksachen bildet einen weiteren Schwerpunkt.

Protokoll der Mitgliederversammlung in Möhnesee-Hude am 07.10.2018, 14.12-18.28 Uhr

Versammlungsleiter: Prof. Dr. Marco Thines (Präsident)

Protokoll: Dr. Josef Simmel (Schriftführer)

Teilnehmer insgesamt: 74 plus 2 Vereine, vertreten durch jeweils 2 Personen.

TOP 1: Begrüßung und Feststellung der Beschlussfähigkeit

Begrüßung der Teilnehmer. Feststellung der ordnungsgemäßen Einberufung der Versammlung, der ordnungsgemäßen Einladung der Mitglieder, sowie der Beschlussfähigkeit (14.13 Uhr).

Die Anzahl der anwesenden **stimmberechtigten Mitglieder** beträgt **78, ab TOP 11 72.**

Gedenken an die seit der letzten Mitgliederversammlung (MV) verstorbenen Mitglieder; es sind 27 Personen verstorben. Schweigeminute.

TOP 2: Beschluss der endgültigen Tagesordnung

Es gibt keine Anträge auf Änderung der Tagesordnung. Antrag 1 an die Mitgliederversammlung wird zurückgezogen.

Die Tagesordnung wird von der MV einstimmig angenommen.
(78 ja / 0 nein / 0 Enthaltung)

[Im folgenden Protokoll werden nur die entsprechenden Stimmzahlen in der entsprechenden Reihenfolge angegeben]

TOP 3: Berichte der Mitglieder des Präsidiums

Präsident Prof. Dr. M. Thines:

- Rechenschaftsbericht
- generelle Übersicht zur Arbeit des Präsidiums und Ausblick
- Tod des Schatzmeisters W. Braeschke

2. Vizepräsident Dr. W. Prüfert:

- Rechenschaftsbericht
- Übernahme des Schatzmeisteramts nach dem Tod von W. Braeschke

Schatzmeister W. Braeschke; Vertretung durch den kommissarischen Schatzmeister Dr. W. Prüfert:

- Mycological Progress hat große Einnahmen erbracht, dadurch nun umsatzsteuerpflichtig

- Kassenberichte 2016, 2017 und bisheriges Jahr 2018
(Aufstellung der jeweiligen Einnahmen und Ausgaben)
- Übersicht und Gesamtstand Mitgliedszahlen 2017 und bisheriges Jahr 2018;
Übersicht zum Eintrittsalter der neuen Mitglieder

Schriftführer Dr. J. Simmel:

- Rechenschaftsbericht
- Tätigkeitsbericht

PSV-Beauftragte V. Wähnert:

- Übersicht zur Arbeit als Beauftragte für das PSV-Wesen und Bericht für den
FA PSV (anteilig; separater Bericht von S. Zinke, s.u.)
- im Rahmen der aktuellen Veranstaltung erstmals eine PSV-Prüfung
bei einer Tagung
- neue und vereinheitlichte Materialien und Veröffentlichung von Unterlagen
zum PSV-Wesen und den PSV-Prüfungen
- Rechenschaftsbericht

Beauftragter für Öffentlichkeitsarbeit P. Karasch:

- Übersicht zur Arbeit als Beauftragter für Öffentlichkeitsarbeit und Bericht
für den FA Öffentlichkeitsarbeit
- Rechenschaftsbericht

Beauftragte für Nachwuchsarbeit Dr. R. Lüder:

- Rechenschaftsbericht
- Übersicht zur Arbeit als Beauftragte für Nachwuchsarbeit und Bericht zum
PilzCoach-Wesen; Zusammenlegung der Treffen des FA Nachwuchsarbeit
und der PC-Ausbildergruppe
- Ausblick: Gespräche mit dem Betreiber von „naturgucker“, S. Munzinger,
hinsichtlich Möglichkeiten der Zusammenarbeit

1 allgemeine Frage aus der Audienz bzgl. der Mitgliederverwaltung wird behandelt.

TOP 4: Berichte der Sprecher der Fachausschüsse

FA Naturschutz und Kartierung (P. Karasch); neue Rote Listen für Groß- (bereits erschienen) und Kleinpilze; mittlerweile für alle Bereiche Deutschlands Landeskoordinatoren

FA Forschung (Prof. Dr. D. Begerow); intensive Vernetzung der leider abnehmenden Zahl an mykologischen Professuren und Arbeitsgruppen

FA Pilzverwertung und Toxikologie (H. Andersson, vertritt B. Haberl); Vervollständigung der Syndromdatei und Überarbeitung des Beitrags zum Pilzwesens für das Deutsche Lebensmittelbuch, dort H. Andersson als Vertreter für die DGfM verzeichnet

FA PSV (S. Zinke); Schilderung der Situation im Forum mit teils heftigen Angriffen; dringendere Themen sind die Erarbeitung des Leitfadens und zusätzlicher Prüfungsfragen

FA Publikationen: kein Bericht

2 Fragen aus der Audienz bzgl. der Tätigkeiten im FA Pilzverwertung und Toxikologie sowie 2 Fragen und 1 Erläuterung aus der Audienz bzgl. der Tätigkeiten im FA Naturschutz und Kartierung werden behandelt.

Prof. Dr. M. Piepenbring berichtet zur Ausbildung Fachberater Mykologie, sehr positive Entwicklung

TOP 5: Berichte der Kassenprüfer

D. Gödert und E.-M. Wandelt waren als Kassenprüferin tätig.

E.-M. Wandelt verliest den Prüfungsbericht (siehe Anlage 2). Es werden Probleme und Mängel benannt und auf Vorschläge bezüglich einer möglichen Veränderung hinsichtlich Buchhaltung und ggf. Outsourcing unterbreitet. Die Prüferinnen beantragen die Entlastung des Schatzmeisters.

TOP 6: Entlastung des Präsidiums

Das Präsidium inkl. des Schatzmeisters wird von der MV entlastet. (78/0/0)

TOP 7: Anträge mit Bezug auf Wahlen

Antrag 1 wird zurückgezogen

Antrag 2 (Ehrenamtspauschale) wird angenommen (70/2/6)

TOP 8: Wahl des Wahlausschusses

Peter Welt, Franziska Richter und Hagen Gräbner werden als Wahlausschuss von der MV einstimmig gewählt (78/0/0). Der Wahlausschuss bestimmt Peter Welt zum Ausschussvorsitzenden. Der Wahlmodus über Blockwahl wird abgestimmt.

(78/0/0)

TOP 9: Wahl des Präsidiums

Der Wahlausschuss führt die Wahl durch. Es wurden gewählt (siehe Anlage 1, Wahlprotokoll):

Präsident: Prof. Dr. Marco Thines, Biodiversity and Climate Research Centre (BiK-F), Senckenberganlage 25, 60325 Frankfurt

Keine Gegenkandidaten. 78 Stimmen abgegeben. (72/1/5)

1. Vizepräsident: Dr. Rita Lüder, An den Teichen 5, 31535 Neustadt

Keine Gegenkandidaten. 78 Stimmen abgegeben. (73/3/2)

2. Vizepräsident: Peter Karasch, Kirchl 78, 94545 Hohenau
Keine Gegenkandidaten. 78 Stimmen abgegeben. (66/8/4)

Schatzmeister: Dr. Wolfgang Prüfert, Hugo-Eckener-Straße 28, 55122 Mainz
Keine Gegenkandidaten. 78 Stimmen abgegeben (74/1/3)

Schriftführer: Stefan Fischer, Waldstraße 25, 06712 Zeitz-Kayna
Keine Gegenkandidaten. 78 Stimmen abgegeben (73/1/4)

Beauftragter für PSV-Wesen: Andreas Gminder, Dorfstraße 27, 07751 Jenaprießnitz
Gegenkandidat Stefan Zinke wird auf der Versammlung aufgestellt und auf der Wahlliste ergänzt. Der Wahlleiter erläutert das Prozedere zur Wahl. 78 Stimmen abgegeben.
(60 Gminder, 11 Zinke, 7 Enthaltungen)

Beauftragter für Öffentlichkeitsarbeit: Andreas Kunze, Dillinger Straße 27, 86609 Donauwörth
Keine Gegenkandidaten. 78 Stimmen abgegeben. (67/5/6)

Beauftragte(r) für Nachwuchsarbeit: wird von Dr. Rita Lüder (Vizepräsidentin) mit übernommen.

Alle gewählten Personen nehmen die Wahl an.

TOP 10: Wahl der Kassenprüfer

Dagmar Gödert und Gerhard Wölfel werden von der MV als Kassenprüfer gewählt
(77/0/1)

TOP 11: Anträge auf Ehrenmitglieder und Satzungsänderungen

Antrag 3: Verleihung der Ehrenmitgliedschaft an

Prof. Dr. Reinhard Agerer, München (72/0/0)

Karlheinz Baumann, Gomaringen (72/0/0)

Prof. Dr. Andreas Bresinsky, Sinzing bei Regensburg (72/0/0)

Antrag 4: Änderung des Paragraphen 2 der Vereinssatzung wie in Anlage 3 beschrieben

2 Wortmeldungen bzgl. der Befähigung und Berechtigung zur Marktpilzkontrolle aus der Audienz werden behandelt. (63/0/9)

Antrag 5: Stimmübertragung bei Wahlen (Änderung von Paragraph 10 der Vereinssatzung), siehe Anlage 3

R. Weiße, B. Demel, U. Kaul, H. Bender, Ralf Heese, A. Gminder, J. Miersch und D. Begerow bringen Wortmeldungen und Fragen sowie Hinweise auf eventuelle Teilnahme via Skype-Sitzung bzw. zur Nutzung von Online- und Forumsfunktionen bei Abstimmungen. (8/51/13)

TOP 12: Weitere Anträge**Antrag 6, siehe Anlage 3**

- (A) Anpassung der Geschäftsordnung für Fachausschüsse (72/0/0)
(B) Änderungsantrag zum Wortlaut (71/0/1)
(C) Änderung der Ordnung des FA Öffentlichkeitsarbeit (69/0/3)

Antrag 7: Ausbildung zum Feldmykologen (Anlage 3)

49 Fragen und Wortmeldungen aus der Audienz zur Einbindung der Ausbildung und deren Strukturierung sowie zur Einbindung in die Artenkartierung werden behandelt. Danach Antrag auf Abschluss der Diskussion. (72/0/0)

Anschließend Abstimmung über den Antrag. (58/3/11)

Antrag 8: Termin der Mitgliederversammlung (Anlage 3)

1 Wortmeldung aus dem Präsidium wird behandelt.

Anschließend Abstimmung über den Antrag. (5/51/16)

Antrag 9: Fassung von Richtlinien für die Vergabe des Brefeld-Preises (Anlage 3)

1 Wortmeldung aus dem Präsidium wird behandelt.

Anschließend Abstimmung über den Antrag. (64/0/8)

TOP 13: Verschiedenes

W. Prüfert erläutert die Situation zur nächsten Tagung und deren Tagungsort; Nordosten oder Osten Deutschlands wäre gut, da dort länger nicht mehr stattgefunden. Es wird um Meldungen zu geeigneten Tagungshäusern etc. gebeten.

R. Lüder stellt die Lehrtafeln, die für einen Waldlehrpfad erstellt wurden, vor.

P. Karasch spricht eine eventuelle Zweistufigkeit in der Ausbildung zum PSV an (z.B. in Form einer Notfalldiagnostik o.ä.) und wirbt um ein Meinungsbild dazu. Die überwiegende Zahl der Anwesenden könnte sich eine Zweistufigkeit vorstellen.

Möhnesee, den 07.10.2018

.....
(Präsident der DGfM, Prof. Dr. Marco Thines)

.....
(Schriftführer der DGfM, Dr. Josef Simmel)



Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V.
German Mycological Society

Begeistert von Pilzen



Geschäftsordnung für Fachausschüsse

Fassung vom 3.10.2014, geändert am 7.10.2018

§ 1 Definition der ständigen Fachausschüsse

Fachausschuss Mykologische Forschung

- Vertretung der DGfM-Interessen gegenüber der DFG und anderen wissenschaftlichen Fachgesellschaften
- Vertretung der DGfM in der International Mycological Association (IMA)
- Entscheidung über die Verleihung des Oscar-Brefeld-Preises
- Weiterentwicklung der Ausbildung für den „Universitär geprüften Fachberater für Mykologie“
- Förderung der Zusammenarbeit zwischen Forschungsinstitutionen und Freizeitmykologen

Fachausschuss Naturschutz und Kartierung

- Weiterentwicklung der Kartierungsmethoden und -werkzeuge
- Organisation der Verwaltung und Darstellung von Funddaten
- Berufung von Landeskoordinatoren
- Koordination und Unterstützung der Arbeit der Landeskoordinatoren
- Empfehlung über die Weitergabe von Daten an Dritte
- Vertretung der DGfM-Interessen bei den zuständigen Stellen für Naturschutz auf Bundesebene
- Konzeption und Organisation von Naturschutzprojekten

Fachausschuss Publikationen

- Konzeption und Organisation der Publikationsorgane der DGfM
- Besetzung und Unterstützung der Schriftleitung und des Editorial Boards der Zeitschriften

Fachausschuss PSV-Wesen

- Ansprechpartner für Pilzsachverständige
- Förderung und Unterstützung der Regionalstrukturen
- Erstellen von Materialien für PSV
- Weiterentwicklung und Beschluss der Ordnung zur Ausbildung, Prüfung und Fortbildung von Pilzsachverständigen der DGfM
- Entscheidung über Anerkennung von Veranstaltungen/Prüfungen in Zweifelsfällen
- Qualitätssicherung der Prüfung und Weiterbildung

Fachausschuss Öffentlichkeitsarbeit

- Erstellung von Materialien zur Öffentlichkeitsarbeit
- Pressearbeit
- Entscheidung über die Vergabe des Medienpreises der DGfM
- Weiterentwicklung des Internet-Auftrittes der DGfM
- Organisation von Mitglieder- und Spendenwerbekampagnen
- Auswahl und Bekanntgabe des Pilz des Jahres
- Unterstützung der regionalen Öffentlichkeitsarbeit

Fachausschuss Nachwuchsarbeit

- Weiterentwicklung und Beschluss der Richtlinie zur Ausbildung und Prüfung von PilzCoaches
- Erstellung von Materialien zur Nachwuchsarbeit
- Koordination und Unterstützung der regionalen Nachwuchsarbeit

Fachausschuss Pilzverwertung und Toxikologie

- Marktbeobachtung des Handels mit Zucht- und Wildpilzen sowie Pilzerzeugnissen und Veröffentlichung der Erkenntnisse
- Beratung von Behörden und anderen Einrichtungen, die mit Vermarktung von Pilzen und Pilzerzeugnissen und dem Verbraucherschutz befasst sind
- Sammlung und Veröffentlichung von Kenntnissen über Intoxikationen mit Pilzen
- Erarbeitung von Empfehlungen zur Freigabe bestimmter Pilzarten zum Verzehr
- Organisation der Zusammenarbeit mit den Giftnotrufzentralen

§ 2 Weitere Fachausschüsse

Das Präsidium kann weitere Fachausschüsse unter der Angabe eines Namens und einer definierten Aufgabenliste und Nennung eines zuständigen Präsidiumsmitglieds einsetzen oder diese auflösen.

Im Einvernehmen mit bestehenden Fachausschüssen kann es deren Aufgaben erweitern.

§ 3 Mitglieder

Ein Fachausschuss wird aus 2 bis 5 DGfM-Mitgliedern gebildet. Weiterhin ist ein Mitglied des Präsidiums geborenes Mitglied jedes Fachausschusses.

Das Präsidium beruft und entlässt die Mitglieder der Fachausschüsse in Absprache mit dem Sprecher des Fachausschusses. Die Mitgliederversammlung kann einen Antrag auf Umbesetzung des FA stellen. Dazu werden in einem geheimen Wahlgang alle Kandidaten gewählt. Das Ergebnis ist für 2 Jahre bindend.

Der Fachausschuss kann weitere Experten einmalig als Gäste oder dauerhaft als externe Mitarbeiter mit beratender Stimme einladen. Die Gesamtzahl sollte 8 Personen nicht überschreiten.

§ 4 Sprecher

Der Fachausschuss wählt aus seinen Reihen einen Sprecher.

Der Sprecher lädt zu Sitzungen ein und erstellt die Tagesordnung. Weiterhin dient er als Ansprechpartner des Präsidiums und verteilt Anfragen/Aufgaben an die Mitglieder.

Er berichtet über die Arbeit auf der Mitgliederversammlung.

§ 5 Sitzungen

Die Mitglieder der Fachausschüsse treffen sich in der Regel 1-2 Mal pro Jahr zu einem Präsenztreffen. Mehr als 2 Treffen pro Jahr oder mehrtägige Veranstaltungen müssen zur Kostenübernahme im Vorfeld vom Präsidium genehmigt werden.

Im Übrigen kommunizieren die Teilnehmer per E-Mail, Telefon oder internem Forum.

Die Einladung erfolgt durch den Sprecher unter Angabe einer Tagesordnung und soll bei Präsenztreffen mindestens 4 Wochen, bei Telefonkonferenzen 1 Woche vorher erfolgen.

Sitzungen von Fachausschüssen sind nicht öffentlich.

§ 6 Beschlüsse

Fachausschüsse treffen die Entscheidungen in der Regel einvernehmlich, zumindest jedoch mit Zwei-Drittel-Mehrheit der Mitglieder. Abstimmungen erfolgen offen, und die Abstimmungsergebnisse werden protokolliert. Wird keine ausreichende Mehrheit erreicht, so ist die Entscheidung dem Präsidium vorzulegen.

Eine Fachausschuss-Sitzung ist beschlussfähig, wenn mehr als die Hälfte der Mitglieder anwesend sind. Für telefonische und Online-Abstimmungen gelten dieselben Erforderlichkeiten.

Beschlüsse über satzungsergänzende Ordnungen bedürfen der Bestätigung durch das Präsidium.

Bei Beschlüssen, zu denen einzelne Mitglieder finanzielle Eigeninteressen haben, sind diese nicht stimmberechtigt und können bei Bedarf auch von der Beratung ausgeschlossen werden.

§ 7 Kosten

Das Präsidium legt für den Fachausschuss einen Jahresetat an Sach- und Reisemitteln fest. Für konkrete Projekte oder Aufgaben können Fachausschüsse darüber hinaus beim Präsidium einen Etat beantragen, über den die FA dann selbstständig entscheiden können. Anschaffungen über 250 EUR und der Abschluss von Verträgen bleiben dem geschäftsführenden Präsidium vorbehalten.

Zu Sitzungen werden den FA-Mitgliedern und Gästen die Fahrtkosten und steuerfreien Verpflegungspauschalen maximal bis zu den jeweils aktuellen Vorschriften zum Bundesreisekostengesetz erstattet. Alle Mitglieder sind zu einem sparsamen Umgang mit den Mitteln der DGfM verpflichtet.

§ 8 Protokoll

Über jedes Treffen wird binnen 2 Wochen ein Protokoll als Entwurf an die Teilnehmer zur Abstimmung verteilt und binnen 4 Wochen in abgestimmter Form an das Präsidium weitergeleitet.

Die Protokolle sind vereins-öffentlich, sofern nicht zu einzelnen Punkten vom Fachausschuss oder dem Präsidium Vertraulichkeit verordnet wurde.

Premiere für den Medienpreis

Es hat uns riesig gefreut, während der Internationalen Tagung der DGfM in Möhnesee das erste Mal den Medienpreis verleihen zu dürfen. Er soll jährlich an Autorinnen und Autoren gehen, um sie für ihre Veröffentlichungen mit Pilzthemen in der Tagespresse oder einer Zeitschrift (ausgenommen Fachzeitschriften) auszuzeichnen.

Wir gratulieren Dr. Matthias Theiß (Biedenkopf) recht herzlich zum Medienpreis 2018. Prämiert wurde sein umfassender Artikel über den Wiesen-Champignon, unseren Pilz des Jahres 2018, und weitere Arten aus der Gattung *Agaricus*. Der Artikel kann auf der DGfM-Website eingesehen werden: www.dgfm-ev.de/medienpreis-2018.



Bild: Dr. Matthias Theiß mit der Urkunde zum Medienpreis 2018 und stilechter Pilztasse

Der Artikel ist Teil einer wöchentlichen Serie über Pilze, die in der Samstagsbeilage der Westfalenpost, einer regionalen Wochenzeitung, erschien. Bemerkenswert: Über die Dauer von 5 Jahren veröffentlichte der engagierte Pilzsachverständige sage und schreibe 175 Folgen, um den Leserinnen und Lesern die Welt der Pilze näher zu bringen. Dafür hat Herr Dr. Theiß einen Extra-Applaus verdient.

Medienpreis 2019

Es wurden bereits erste Arbeiten für den nächstjährigen Medienpreis eingereicht. Sofern Sie die Voraussetzungen erfüllen, schicken Sie ihren Presseartikel per E-Mail an medienpreis@dgfm-ev.de. Sie dürfen übrigens gerne die Arbeiten anderer Pilzfreundinnen und Pilzfreunde einreichen – auch Nichtmitglieder sind herzlich dazu eingeladen, sich zu beteiligen. Stichtag ist der 30. April 2019. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Voraussetzungen

- Inhaltlich muss der Artikel sauber recherchiert und fachlich korrekt sein.
- Der Artikel muss in der Tagespresse oder einer Zeitschrift erschienen sein – Pilzzeitschriften ausgenommen.
- Das Datum der Veröffentlichung des Artikels liegt im Jahr 2018.
- Der Umfang des Artikels beträgt mindestens 2.000 Zeichen inklusive Leerzeichen.

Wir wünschen allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern viel Erfolg!

Andreas Kunze

für den Fachausschuss Öffentlichkeitsarbeit

Möhnesee-Tagung Oktober 2018

Pilzveranstaltungen standen im trockensten Jahr seit Beginn der Aufzeichnungen vor gewaltigen Herausforderungen; Großpilze gab es, wenn überhaupt, nur an besonders feuchten Stellen, aber selbst etliche eigentlich verlässlich feuchte Gebiete waren ausgetrocknet. Das Problem betraf auch das eher regenreiche Sauerland um den Möhnesee, wo Anfang Oktober die Internationale Möhnesee-Tagung im Heinrich-Lübke-Haus stattfand (Abb. 1). War man bei den langfristigen Ankündi-



Abb. 1: Gruppenbild der Tagungsteilnehmer vor dem Heinrich-Lübke-Haus.

Bild: E. GESSNER

gungen der Tagung noch davon ausgegangen, in der walddreichen, geologisch vielfältigen Umgebung zahlreiche Funde auch besonderer Arten machen zu werden, kam dann im Laufe des Sommers eher Pessimismus auf, weil auch die Hoffnung auf ergiebige Regenfälle zu Herbstbeginn enttäuscht wurde (Abb. 2).

Glücklicherweise kam es aber doch besser als gedacht, so dass die Fundlisten nicht aus lauter Verzweiflung nur mit diversen Mehltauen gefüllt werden mussten (Abb. 3 und 4). Wobei es wahrscheinlich weniger Glück, als die gründliche Vorbereitung der Exkursionen durch Dietrich Smolinski, Gerhard Wölfel und ihrem Organisationsteam Bernhard Demel, Michael Ernst, Erhard Hellmann, Thomas Kalveram und dem Ehepaar Krauch war. Sie hatten Gebiete erkundet, die trotz der Trockenheit tolle Funde ermöglichten. Die täglichen Exkursionen waren hervorragend mit Bustransfer organisiert.

Auch die räumlichen Voraussetzungen im Heinrich-Lübke-Haus waren mit Arbeits- und Ausstellungsraum gut, lediglich die Disziplin im Ausstellungsraum,



Abb. 2: Trockenheit auch im Sauerland: Niedrigwasser im Möhnesee.

Bild: J. SIMMEL

was Beschriftung der Funde anging hätte besser sein können, die Zuordnung zu Findern und Fundgebieten war nicht immer möglich, was besonders bei „besseren Sachen“ schade war. Vielleicht kann man bei der nächsten Tagung eine Ausstellungsraumaufsicht organisieren, die nur korrekt beschriftete Funde auf die Tische lässt.

Die Mitgliederversammlung und die Neuwahlen liefen trotz teils intensiver und kontroverser Diskussion sachlich und diszipliniert ab.

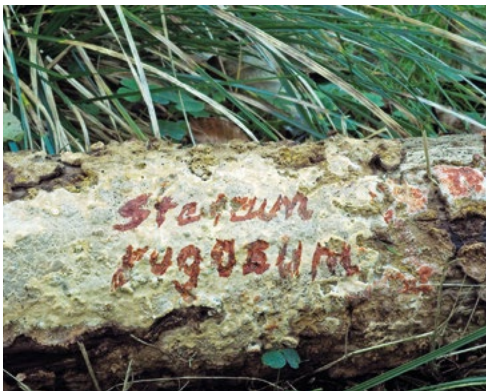


Abb. 3 und 4: Pilze gab es auch... Rötender Schichtpilz und Schwarze Lorchel (*Helvella atra*).

Bilder: P. KARASCH

Neben den Exkursionen und der Mitgliederversammlung war das Rahmenprogramm aus Vorträgen, Postersession und Workshops (Abb. 5 und 6) vielfältig und interessant, besonders erwähnt seien der Täublings-Workshop des frisch gebackenen Adalbert-Ricken-Preisträgers Felix Hampe und der MykIS-Workshop von Frank Dämmrich.



Abb. 5: Fundbesprechung für Einsteiger mit Dr. Rita Lüder. Bild: P. KARASCH



Abb. 6: Im Vortragsraum des Tagungshauses. Bild: J. SIMMEL

Neben Felix Hampe, der wie erwähnt mit dem Adalbert-Ricken-Preis für seine Arbeiten zu Täublingen ausgezeichnet wurde, erhielten weitere DGfM-Mitglieder Ehrungen: Dr. Julia Kruse bekam den Oscar-Brefeld-Preis verliehen, der Wolfgang-Beyer-Preis ging an Axel Schilling, und Dr. Matthias Theiß wurde der Medienpreis zuteil. Neue Ehrenmitglieder der DGfM wurden: Prof. em. Dr. Reinhard Agerer, Karl-Heinz-Baumann und Prof. em. Dr. Andreas Bresinsky.

Zum Schluss soll noch jemandem gedankt werden, der von den Exkursionen und Pilzen nicht viel hatte, ohne den aber die Tagung nicht gelaufen wäre: Peter Welt, der vom Empfangstisch aus den Laden hervorragend am Laufen hielt.

Hagen Gräbner

Der Grüne Knollenblätterpilz - Unser Pilz des Jahres 2019

PETER KARASCH

Der FA Öffentlichkeit durfte den **Grünen Knollenblätterpilz** – *Amanita phalloides* (Vaill. ex Fr. 1821) Link 1833, ein Vorschlag von Prof. Siegm. Berndt, zum Pilz des Jahres 2019 küren.

Sehr erfreulich war die sehr hohe Beteiligung unserer Mitglieder mit insgesamt 16 Vorschlägen. Der Grüne Knolli bietet jedoch mit seiner hohen Relevanz als potenziell tödlicher Giftpilz in Mitteleuropa, seiner attraktiven Erscheinungsform, anspruchsvoller Ökologie und relativ hoher Bekanntheit nahezu alles, was einen „Pilz des Jahres“ ausmacht. Dass Siegm. Berndt und wir im Fachausschuss mit unserer einstimmigen Wahl richtig lagen, zeigt die sehr gute Medienresonanz. Somit konnten wir die wichtige Tätigkeit unserer Pilzsachverständigen etwas in den öffentlichen Fokus rücken.



Abb. 1: Grüner Knollenblätterpilz,
Foto: PETER KARASCH

Bei Dr. Rita Lüder, Dr. Matthias Theiß und Rainer Wald möchten wir uns für die freundliche Überlassung ihrer schönen Aquarelle und Bilder bedanken.

Poster im DIN A2 und DIN A3 (gefaltet) und Postkarten für die Öffentlichkeitsarbeit können bei der Geschäftsstelle bestellt werden, solange der Vorrat reicht. Ausführliche Informationen und Material werden auf unserer Website unter <https://www.dgfm-ev.de/presse-und-aktuelles/pilz-des-jahres/pilz-des-jahres-2019-gruener-knollenblaetterpilz> bereit gestellt.

Neue Vorschläge mit Argumenten und auch attraktiven Bildern für den **Pilz des Jahres 2020** können bis **zum 15. Mai 2019** an oeffentlichkeit@dgfm-ev.de gesandt werden. Wir würden uns wieder sehr über eine rege Beteiligung unserer Mitglieder freuen.



Abb. 2: Postkarte zum Grünen Knollenblätterpilz, gestaltet von Rita Lüder

Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V.
 www.dgfm-ev.de
Begeistert von Pilzen

Pilz des Jahres 2019

Grüner Knollenblätterpilz

Mehr als 90 % der tödlichen Pilzvergiftungen gehen auf den Verzehr des Grünen Knollenblätterpilzes zurück. Dem entgegen steht seine Bedeutung für den Naturhaushalt: Als Symbiont liefert er den Bäumen Wasser und Nährsalze im Tausch gegen Zuckerverbindungen.

Der Grüne Knollenblätterpilz enthält hitzestabile, lebergiftige Stoffe. Bereits der Verzehr von 50 g frischer Pilze kann tödlich sein.

Junge Exemplare

Giftwirkung bis zum Tod

Erst nach 8–12 Stunden beginnen die ersten Symptome. Auf die initiale Phase mit Erbrechen, Durchfällen und Leibschmerzen folgt eine 2–4 Tage lange scheinbare Erholungsphase. In der dritten Phase zeigen sich die Folgen der schwer geschädigten Leber: Gelbsucht, Leberschwellung sowie Blutungen im Magen- und Darmtrakt. Unbehandelt oder zu spät behandelt erfolgt der Tod zwischen dem 3. und 10. Tag im hepatischen Koma und/oder durch Multiorganversagen.

Tipps für Pilzsammler

Der Giftpilz wird meist mit Täublingen und Champignons verwechselt. Durch die freien, weißen Lamellen unter dem Hut und die sackartig umhüllte, knollige Stielbasis ist *Amanita phalloides* aber gut zu erkennen.

Merkmale im Überblick

Der olivgrüne, radialfaserige Hut schirmt bei Reife bis zu 12 cm flach auf. Am 4–10 cm langen und 1–2 cm dicken Stiel hängt ein flüchtiger weißer und geriefter Ring. Die knollige Basis steckt in einer lappigen und offen abstehenden Scheide. Lamellen und Sporenpulver sind weißlich gefärbt. Der süßliche Geruch erinnert an Kunsthonig.

Hutunterseiten

Lebensweise und Vorkommen

Der Grüne Knollenblätterpilz bildet vor allem mit Eichen und Buchen eine Lebensgemeinschaft. Die Fruchtkörper erscheinen von Juli bis Oktober, gerne in trockenen und warmen Sommern nach ergiebigen Regenfällen.

© 2018 DGfM e.V.
Text: Prof. Dr. S. Berndt, P. Karasch, A. Kunze
Aquarell, Foto rechts: Dr. Rita Lüder
Foto links: Dr. Matthias Theiss
Umsetzung: A. Kunze

Abb. 3: Poster zum Grünen Knollenblätterpilz, gestaltet von Andreas Kunze

09. August 2018 – ein historisches Datum für Mykologie und Philatelie in Deutschland

Offizielle Plus-Briefmarken mit Speisepilzen

PETER KARASCH

Für Motivsammler und Pilzfreunde gibt es seit diesem Jahr erstmals im wiedervereinten Deutschland offizielle Postwertzeichen mit Pilzmotiven. Das hat uns im FA Öffentlichkeit und Präsidium gleichermaßen sehr erfreut.

Das Bundesfinanzministerium hat drei Briefmarken mit Pilzmotiven vorgestellt. Jene „Plusmarken“ kosten ein paar Cent mehr als das Porto. Der Erlös geht an die Stiftung Deutsche Jugendmarke e. V. und soll das Wohl von Kindern und Jugendlichen fördern.

Die für Jugendmarken zuständigen Gremien haben sich für drei gleichermaßen bekannte und geschätzte Speisepilze entschieden (Abb. 1):

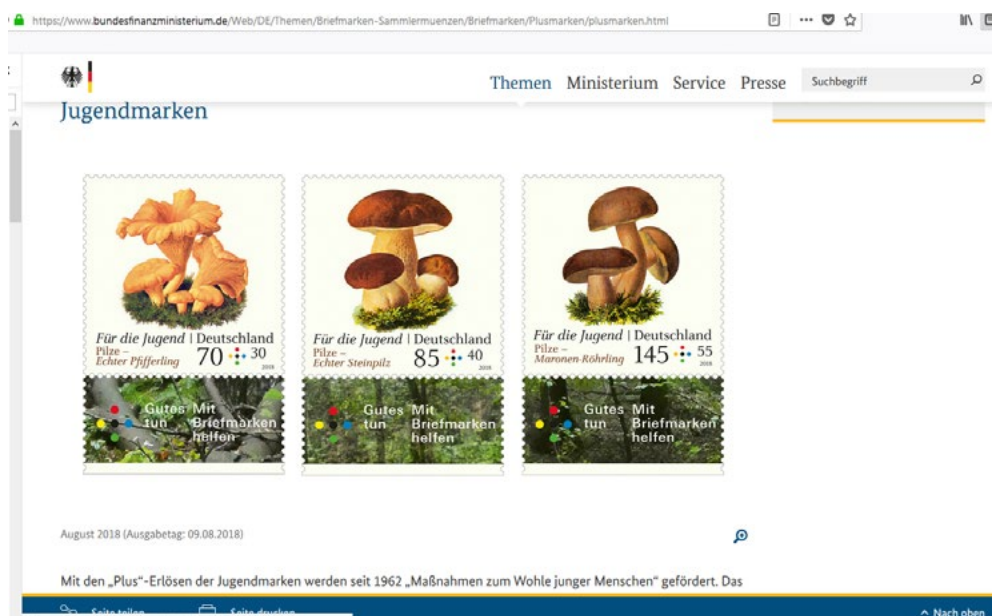


Abb. 1: Screenshot der Ministeriumsseite vom 06.10.2018

Echter Pfifferling (*Cantharellus cibarius*) mit 70+30 Cent Porto und Zuschlag,
 Echter Steinpilz (*Boletus edulis*) mit 85+40 Cent Porto und Zuschlag,
 Maronen-Röhrling (*Imleria badia*) mit 145+55 Cent Porto und Zuschlag.

Auf die Motivwahl hatten wir leider keinen Einfluss. Nach der Auswahl wurden wir jedoch als fachliche Ansprechpartner kontaktiert und in die Texterstellung eingebunden. Möglicherweise war der vor rund zwei Jahren von Prof. Dr. Marco Thines beim BMF eingereichte Vorschlag ein richtungsweisender Impuls, dass heuer Pilze die Plusmarken zieren.

Grundlage für die Beschreibungen bildeten Dr. Rita Lüders Artporträts aus ihrem Buch „Pilze zum Genießen“ (Lüder & Lüder 2013), die sie dafür unentgeltlich zur Verfügung stellte.

Die Plusmarken waren vom Erstaussgabetag, 9. August, bis Ende Oktober 2018 in allen Filialen der Deutschen Post AG erhältlich. Restbestände und der Ersttagsbrief werden zurzeit noch auf <https://shop.deutschepost.de/briefversand/briefmarken/wohlfahrtsmarken> angeboten. Bis auf Weiteres sollen die Marken auch über die Stiftung und die Post-Niederlassung Weiden bezogen werden können. Je schneller und besser sich die Auflage verkauft, desto eher ist damit zu rechnen, dass Pilze als attraktive Briefmarkenmotive wiederkehren.

Im hier abgebildeten Ministerbrief wird die DGfM genannt. Uns wurde ein Kontingent als Dankeschön überlassen (Abb. 2; s. Mitglieder-Rundbrief Nr. 6-2018).



Sonderpostzeitliche Serie „Für die Jugend“

Pilze

Die Jugendmarken mit einem „Plus“ von wenigen Cent werden seit über 50 Jahren zugunsten der Stiftung Deutsche Jugendmarken e.V. herausgegeben. Mit den Plusmarken fördert die Stiftung zahlreiche Maßnahmen zum Wohle von Kindern und Jugendlichen.

Die diesjährigen Jugendmarken zeigen Motive von bekannten heimischen Speisepilzen.

Der **Echte Pfifferling** (*Cantharellus cibarius*) hat aufgrund seiner weiten Verbreitung und langen Tradition als beliebter Speisepilz viele Volknamen wie z. B. Eierschwammerl und Rehgaß. Der Name Pfifferling leitet sich von Pfeffer ab, denn rohe Pilze haben einen pfeffrigen Geschmack. Tatsächlich dient der scharfe Geschmack der Abwehr von Fressenden wie Larven und Schnecken. So können sich die Fruchtkörper langjährlig entwickeln und länger Sporen verbreiten als andere Pilzarten. Der Echte Pfifferling ist ein Mykorrhizapartner von Nadelbäumen wie Fichten und Kiefern und wird aufgrund seiner relativ dicken, fast aderigen Fruchtschicht zu den Leistlingen gestellt. Leistlinge sind weltweit in vielen Klimazonen verbreitet.

Der **Echte Steinpilz** (*Boletus edulis*), auch Hirssepilz genannt, gehört zu den Dickröhrlingen und ist ein sehr beliebter Speisepilz. Röhrlinge zeichnen sich durch eine schwammartige Röhrenschicht auf der Hutunterseite aus, in der die Sporen gebildet werden. Man kann den Echten Steinpilz als Mykorrhizapartner von Fichten und Buchen in Laub-, Nadel- und Mischwäldern finden. Die klobigen Fruchtkörper mit ihrem mild-nussartigen, weißen Fleisch wachsen bei geeigneter Witterung recht schnell und erscheinen zwischen Juni und November oft massenweise. Mit dem Kiefern-, Sommer- und Schwarzhütigen Steinpilz gibt es noch drei weitere, ebenfalls essbare Steinpilzarten in Deutschland. Unerfahrene Sammler können Steinpilze mit bitteren Gilleröhrlingen oder magendarmgiftigen Dickröhrlingen wie z. B. dem Satansröhrling verwechseln.

Der **Maronen-Röhrling** (*Impharia hudsii*), wegen seines dunkelbraunen Hutes auch Braunkappe oder einfach nur Marone genannt, ist in Deutschland weit verbreitet. Er ist ebenfalls ein Mykorrhizapartner von heimischen Baumarten wie Fichte, Kiefer und Buche vorzugsweise auf sauren Waldböden. Bis 1986 war er ein geschätzter Marktplatz. Nach der Nuklearkatastrophe von Tschernobyl hat sich jedoch herausgestellt, dass die Maronen zu den am stärksten mit Cäsium 137 belasteten Pilzen gehören, die man folglich nicht mehr so häufig und in größeren Mengen verzehren sollte. Wie die Steinpilze hat die zur Gruppe der Röhrlinge gestellte Marone auf der Hutunterseite eine schwammartige Fruchtschicht. Im Unterschied zum Echten Steinpilz, mit dem die Marone verwechselt werden kann, läuft diese nach Druck oder im Anschnitt meist grünblau an.

Berlin, im August 2018

Bundesministerium der Finanzen

Gutes Mit-
tun
Briefmarken
hoffen



Abb. 2: Ministerbrief mit Pilzmotiven

Eine sehr schöne Idee wurde auf der vom Verein für Pilzkunde München e.V. im Botanischen Garten Nymphenburg organisierten Pilzausstellung realisiert. Die Jungen Briefmarkenfreunde aus München hatten dort einen kleinen Stand mit philatelistischen Ganzsachen und einen Sonderstempel zur Pilzausstellung organisiert (Abb. 3 und 4).

Das Angebot der Jungen Briefmarkenfreunde

Senden Sie Ihre Grüße von der Pilzausstellung mit den Pilz-Briefmarken und dem Sonderstempel der Deutschen Bundespost



Sonderumschlag	1.00 €
Sonderumschlag mit Jugendmarke „Pfifferlinge“	2.00 €
Sonderumschlag mit Jugendmarke „Steinpilz“	2.25 €
Satz der Jugendmarken (3 Werte)	4.25 €



Mit dem Kauf der Jugendmarken unterstützen Sie die



STIFTUNG DEUTSCHE
JUGENDMARKE e.V.

Abb. 3: Ganzsache mit Sonderstempel zur Pilzausstellung,
Foto: ANDREAS KUNZE



Abb. 4: Sonderstempel,
Foto: ANDREAS KUNZE

Die DGfM beim Naturgucker-Kongress

Vom 23. bis 25. November 2018 hat erneut ein NABU|naturgucker-Kongress stattgefunden. Es ist der vierte seit dem Start von www.naturgucker.de im Jahr 2008. Seitdem ist die Beobachtungsplattform für Pflanzen, Pilze und Tiere stetig gewachsen. Im November 2018 bringen über 50.000 Aktive etwa 9,3 Millionen Beobachtungen und mehr als 1,2 Millionen Bilder zusammen. Der Kongress wird gemeinsam mit dem NABU ausgerichtet, um Gleichgesinnten die Möglichkeit zum Austausch und Kennenlernen zu bieten.

2016 hat PSV und PilzCoach-Ausbilderin Nannette Sicke-Hemkes dort die Pilze und DGfM vertreten. 2017 habe ich dort einen Vortrag zum Wood-Wide-Web gehalten und auch dieses Jahr habe ich dort den Netzwerkgedanken der Pilze mit dem Vortrag „Die Natur als Vorbild – warum sich auch Organisationen vernetzen sollten“ eingebracht.

Ein gemeinsamer Banner von Naturgucker und DGfM hat die Zusammenarbeit symbolisch dargestellt. Für mich bietet sich für „uns Pilzfreunde“ dadurch eine wunderbare Gelegenheit, diese „vergessenen Organismen“ einem breiteren Publikum nahe zu bringen und dadurch unsere Reichweite zu erweitern.



Naturgucker-Banner auf LKW-Plane

Entwurf: RITA LÜDER

Das Rahmenprogramm mit einem live-Auftritt von Fräulein Brehms Tierleben, Jazz von CLEO und dem Pianisten Jan Luley haben das Vortragsprogramm abends sehr schön abgerundet.

Auch die Vorträge der anderen Referenten haben mich sehr beeindruckt. Ein Schwerpunkt war in diesem Jahr das Insektensterben. Neben möglichen Ursachen gab es auch inspirierende Ausblicke, diesem entgegen zu wirken. Beim Bericht der

NABU-Vertreterin Daniela Franzisi „NABU Insektensommer - ein Rückblick“ ist die Idee entstanden, so einen Aufruf zur Beobachtung auch einmal als „Pilzherbst“ zu starten.

Beeindruckt hat mich auch der Vortrag „Landwirtschaft: Ökologisch engagiert und wirtschaftlich“ von Wolfgang Klotz (www.freybauern.de), in dem er darüber berichtet, wie er sein Land nun seit mehreren Jahren naturnah und ohne jegliche Pestizide und Agrochemie auch wirtschaftlich erfolgreich bewirtschaftet. Die Strukturen und Feldfrüchte sind vielfältig und parzelliert. Die Äcker sind gleichzeitig Biotope, die Streuobstwiesen mit Wildobst- und Kräutersäumen verbunden. Da ihm auch die Bedeutung der Pilze für das Bodenleben bewusst ist, würde er sich sehr über eine Vernetzung und begleitende Studie zu dieser Organismengruppe wünschen. Es gibt bereits eine begleitende Bachelorarbeit zur Ökonomie mit dem Ergebnis „Dieser Lösungsansatz wirft belastbar einen drei- bis vierfach höheren Gewinn ab, als die konventionelle Produktion von Spargel“ sowie avifaunistische Gutachten und toxologische Untersuchungen auf Rückstandsstoffe im Boden und Pflanzen. Ein zukunftsweisendes Projekt, dem ich weitere Nachahmer wünsche. Es würde mich persönlich sehr freuen, wenn sich jemand aus unseren Reihen der Entwicklung der Pilzwelt auf diesen Flächen annimmt. Den Kontakt kann ich gerne herstellen: rita.lueder@dgfm-ev.de

Rita Lüder

Neues aus der PilzCoach-Szene

Auch im vergangene JEC n Jahr sind weitere PilzCoach ausgebildet worden und gibt es viele neue Ideen zum Spielen und Experimentieren. Von Thomas Schmidt gibt es hierzu anschließend einen eigenen Bericht.

Im Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft hat PilzCoach-Ausbilder Wolfgang Frieze im HAUS DER TAUSEND TEICHE (<https://www.biosphaerenreservat-oberlausitz.de/de/content/neue-sonderausstellung-im-haus-der-tausend-teiche>) eine Sonderausstellung zum Thema Pilze ins Leben gerufen. Diese Idee ist entstanden, da zwei Mitarbeiter des Biosphärenreservats begeistert an seiner PilzCoach-Ausbildung beim Sachsenforst teilgenommen haben. Zur Ausstellungseröffnung am 31.08.18 hat Wolfgang Frieze dort einen Vortrag u.a. zum Thema PilzCoach gehalten. In der Ausstellung lag der Schwerpunkt unter anderem auf der vielseitigen Verwendung von Pilzen, um deutlich zu machen, dass Pilze mehr sind, als nur kulinarische Delikatessen. Vorgestellt wurden Vitalpilze, Pilze zum Färben, Tintlingstinte, vieles rund um den Zunderschwamm und Gebrauchsgegenstände mit Pilzmotiven und vieles mehr.

PilzCoach-Ausbilderin Veronika Wähnert hat drei Kurse durchgeführt. Zwei von ihnen stellen sich hier mit Gruppenfoto vor.



Abb. 1: In einigen Vitrinen wurde verschiedene Themen anschaulich aufbereitet, so dass die Besucher einen Eindruck bekamen, dass Pilze mehr zu bieten haben als nur „essbar oder giftig“. An der Wand sind die Poster der DGfM zu sehen.

Foto: WOLFGANG FRIESE

Abb. 3: Hier sind die Teilnehmer der zweiten Gruppe von Veronika Wähnert zu sehen: hinten von links nach rechts: Robert Jennerich, Silke Nicolaus, Stefanie Heider, Anett Hausten; vorn von links nach rechts: Heike Dregenus, Georg Pramme, Josephine Busch und Mareile Bossemeyer.

Fotograf: VERONIKA WÄHNERT



Abb. 2: Herzlichen Glückwunsch zur bestandenen PilzCoach Prüfung in Titisee-Neustadt an (von links nach rechts): Joachim Erk, Bärbel Weis, Nadja Frotscher, Ursula Schlageter, Constanze Müller, Christian Pruy, Douglas Hackett, Stefan Hümmeler und Manfred Ullemair (Mitte vorn)!

Fotograf: VERONIKA WÄHNERT



In Bayern hat Peter Karasch eine PilzCoach-Ausbildung angeboten. Vielleicht hat der eine oder andere im Fernsehen den Beitrag hierzu am 10. September in „Wir in Bayern“ gesehen.



Abb. 4: Hier ist die PilzCoach-Gruppe von Peter Karasch zu sehen. Von links nach rechts: Ilknur Kaffer (knieend), Dietmar Fiebrandt, Andrea Leuoth-Münzberger, Sandra Stadler (knieend), Sebastian Kaffer, Daniel Ranzinger, Brigitte Schmelzer-Sandtner.

Fotograf: PETER KARASCH (mit Selbstauslöser)

PilzCoach-Ausbilderin Brigitte Unger vom Verein der Pilzfreunde Südhessen Sulzbach e. V. hat ein Wurfspiel mit Fliegenpilzen entworfen. Sie häkelt Fliegenpilze, die sogar einen Ring am Stiel tragen. Was kann man mit diesen Pilzen alles anfangen? Man kann sie als Schlüsselanhänger benutzen oder wie der Name schon sagt: Sie können fliegen, zum Beispiel in einen Korb. Bei einer Kinderveranstaltung wurde es gleich ausprobiert und es kam sehr gut bei den Kindern an. Nächstes Jahr wird sie wieder eine PilzCoach-Ausbildung anbieten und die Teilnehmer können auch „Fliegenpilz-Korbwerfen“ ausprobieren. Wir haben auch ein „Set“ von ihr und sind ebenfalls begeistert (Abb. 5).

Rita und Frank Lüder haben in Niedersachsen im Waldpädagogikzentrum Hahnhorst und in Kooperation mit Ines Pack und der Biologischen Station Oberberg in Nümbrecht jeweils eine PilzCoach-Ausbildung durchgeführt. Frischpilze gab es hier nach dem trockenen Sommer und Herbst leider kaum, so dass Speise- und Färbepilze Mangelware waren. Nichts desto trotz wurde beim Abschlusswochenende in Nümbrecht mit Pilzfarben experimentiert (Abb. 6).



Abb. 5: Diese Fliegenpilze hat Brigitte Unger aus Wolle gehäkelt. Bei Kinderveranstaltungen kommen sie als Wurfspiel sehr gut an.

Foto: BRIGITTE UNGER



Abb. 6: Bunte Farbexperimente: Heike Gabelmann zeigt, wie Pigmente aus Pilzfarben gewonnen werden, und alle Teilnehmer konnten experimentieren, wie sich diese je nach pH-Wert verändern. Foto: RITA LÜDER

Kerstin Stüber und Sabine Dürr haben ein Konzept für einen Tag zum Thema Pilze in Bildungseinrichtungen erarbeitet. Dabei tritt Sabine verkleidet als Pilz auf und begeistert Groß und Klein für sich und ihre vielen Freunde in Wald und Feld – begleitet von den Erklärungen zum Thema von Kerstin Stüber. Beide stellen an mehreren Stationen viele spannende Infos vor.



Auch der Einfallsreichtum an Spielen und kreativen Ideen und Vorträgen der anderen Teilnehmer hat uns wieder einmal begeistert (Abb. 7 und 8). Einiges davon ist im Bereich „Download“ unter „Jugend und Nachwuchs“ zu finden.

Abb. 7: Sabine Dürr erklärt als Pilzfigur über „sich und ihresgleichen“

Foto: RITA LÜDER



Abb. 8: Foto (Datei Teamspiel von Karsten Middendorf.jpg): Bei dem Teamspiel von Karsten Middendorf konnten wir als Gruppe unsere Geschicklichkeit unter Beweis stellen.

Foto: RITA LÜDER

Auch bei Katharina Krieglsteiner und Karl-Heinz Johe von der Pilzschule Schwäbischer Wald fand im Jahr 2018 wieder eine PilzCoach-Ausbildung in Ruppertshofen und Gaildorf (Baden-Württemberg) statt. Die sieben Absolventen überraschten mit einem breit gefächerten Spektrum von Ideen. Marius Seiler stellte ein Spiel für die Grundschule vor, mit dem Kinder ihre Fähigkeiten beim Erkennen und Benennen von Pilz-Merkmalen ausbauen können. Bei Sabine Hörnicke standen Experimente mit Pigmenten aus Pilzen im Vordergrund, um damit Straßenkreide oder Schreib-tinte herzustellen, die bei städtischen Projekten mit Kindern ausprobiert werden können. Ingrid Ebert verzauberte mit wunderbaren Färberversuchen auf Wolle und Seide, aber auch mit Pilzpigment-Zeichnungen. Ein ähnliches Thema wurde von Irene Wild aufgegriffen, die ihre Färberversuche auf Textilien mit dem Nachhaltigkeitsgedanken verband und strikt auf Recycling- und Energiesparkriterien achtete. Peter Becker stellte seinen persönlichen PilzCoach-Koffer vor, der – bestückt mit ungewöhnlichen Pilz-Köstlichkeiten und originellen Pilzmodellen – bei seinen Schulprojekten für Faszination sorgt. Last but not least begeisterte Kirsten Seewald mit einer liebevollen und ideenreichen Ausstellung zum Thema „Königreich der Pilze“, die sie bei ihren Waldprojekten in der Schule einsetzen wird (Abb. 9 und 10).



Abb. 9: „Der Pilz-Fachmann“ von Eugen Roth wurde von Ingrid Ebert mit Pilz-Tinte künstlerisch in Szene gesetzt.

Foto: KATHARINA KRIEGLSTEINER



Abb. 10: „Das Königreich der Pilze“ von Kirsten Seewald, Foto: KATHARINA KRIEGLSTEINER

Ausblick

2019 wird es das zweite überregionale **PilzCoach-Treffen** geben. Wer Interesse daran hat kann sich schon einmal den 19.-25. August 2019 vormerken. Das Treffen wird in Bayern in der Nähe von St. Oswald stattfinden. In der Woche werden kreative Angebote stattfinden – ebenso wie Exkursionen, um die Artenkenntnisse zu vertiefen. Am Wochenende treffen sich PilzCoach und Ausbilder gemeinsam, um Erfahrungen auszutauschen, in den Nationalpark zu fahren und die Ergebnisse der „Kreativ-Woche“ anzuschauen. Wer selber einen Workshop anbieten möchte, ist dazu herzlich eingeladen und spricht dies am besten mit Rita Lüder ab: rita.lueder@dgfm-ev.de, Tel. 05032 891723

Rita Lüder

PilzCoach-Ausbildung im Naturpark Münden

2017 kam Frau Susat, Geschäftsführerin des Naturpark Münden, über einen Kontakt mit Karin Tegeler auf mich zu, ob ich nicht die PilzCoach-Ausbildung im Naturpark dauerhaft übernehmen möchte. Sie beabsichtigte, diese als anerkannte Fortbildung für Wald-Pädagogen anzubieten. Da mir gerade die Ausbildung besonders viel Freude bereitet und ich so eine Möglichkeit hatte, zusammen mit meiner Frau unserem gemeinsamen Hobby Pilze nachzugehen, entschlossen wir uns zusammen die Ausbildung im Naturpark Münden zu übernehmen.

Meine Frau Karin, selbst PilzCoach seit 2013, hat sich in die Bereiche Färben mit Pilzen, Papierherstellung und Gipspilze eingearbeitet. Von Karin Tegeler hat Sie sehr viel zum Thema Färben gelernt und gibt die Kenntnisse an die Kurs-Teilnehmer mit Begeisterung weiter (Abb. 1).



Abb. 1: Karin beim färben.

Foto: THOMAS SCHMIDT

Die theoretische Ausbildung wird von mir übernommen. Diese Aufteilung ist für uns von Vorteil und kommt auch bei den Kurs-Teilnehmern gut an. Wir haben so eine gute Möglichkeit, die nächsten Dinge vorzubereiten, während der andere unterrichtet. Meine ersten PilzCoaches habe ich bereits 2013 in Hildesheim ausgebildet. Damals war Karin Tegeler als Referentin zum Thema „Färben mit Pilzen“ bei mir in Hildesheim und hat uns sehr viel beigebracht. Hierbei hat meine Karin „Feuer gefangen“.



Abb. 2: Gruppenfoto Kurs 1, v.l.n.r.: Karin Schmidt, Marlies Büttner, Aleksandra Kuntze, Tobias Kliem, Günter Loch, Susanne Völkers, Alexandra Hellms, Roman Spinner. Vorne kniend: Lisa Maihöfer, Thomas Schmidt. Foto THOMAS SCHMIDT



Abb. 3: Gruppenfoto Kurs 2, v.l.n.r.: Ilona Eggert, Blandine Dufour, Petra Kubina, Malena Fernandez Nora (mit Hund), Carola Freise, vorne: Ingo Redeker, hinten: Wolfgang Bönig, Sigrid Bönig, kniend: Silva (mit Dackel, als Gast dabei), hinten: Swantje Plagemann, vorne: Stefanie Placht, Birka Sodemann, Karin Schmidt, Bernd Rüttgerodt, Ronald Badstübner. Foto THOMAS SCHMIDT

Bereits zum Start 2017 war gleich unser erster Kurs mit 12 Teilnehmern vollständig ausgebucht. 2018 hatten wir dann so viele Nachfragen, dass wir uns entschlossen, einen zweiten Kurs anzubieten. Somit haben 2018 insgesamt 22 Teilnehmer die Ausbildung zum PilzCoach DGfM in Hann. Münden abgeschlossen.

Neben Wald-Pädagogen waren auch Teilnehmer aus den Bereichen Forst, Heilpraxis, Schule und Sozial-Pädagogik sowie Pilzsammler, die einfach nur etwas dazu lernen wollten, aus ganz Niedersachsen dabei. Von Emden bis Göttingen, von Harz bis Heide (Abb. 2 und 3).

Die Ausbildung in Hann. Münden findet im Tagungsraum der Geschäftsstelle des Naturparks Münden statt, welche sich direkt im Forstbotanischen Garten befindet. Die Wälder um Hann. Münden bieten alte Buchen-Mischwaldbestände und gute Nadelholzvorkommen. Die Bodenverhältnisse bieten Bundsandstein und Muschelkalk, vom flachgründigen Boden bis Hochmoor ist alles dabei. In den Schluchten zur Werra, Fulda und Weser gibt es immer ein paar Pilze für Gipspilz-Abdrücke, zum Färben oder für die Papier-Herstellung und selbst in so einem trockenen Sommer wie dieses Jahr in Niedersachsen haben wir zumindest ein paar Speisepilze für ein „Schmeck-Muster“ sammeln können (Abb. 4 und 5).



Abb. 4+5: Eindrücke aus Hann. Münden

Foto INGO REDEKER



Abb. 6+7: Pilzfunde
Foto CAROLA FREISE



Wir freuen uns schon jetzt auf unsere nächsten Lehrgänge und den Spaß den wir hierbei mit den Teilnehmern haben (Abb. 6 und 7).

An dieser Stelle ein ganz herzliches Dankeschön an Dr. Rita & Frank Lüder, welche diese Ausbildung zum Leben erweckt haben.

Thomas Schmidt

Hildesheim

www.pilze-hildesheim.de

Färben mit Pilzfarben

Das Färben mit Pflanzenfarben hat eine jahrhundertlange Tradition. Als Kräuterpädagogin pflegt auch meine Frau dieses Hobby mit Wildpflanzen. Als langjähriger Pilzsachverständiger fand ich in der Literatur Hinweise, dass auch Pilzfarben Wolle und Seide färben können und machte vor einigen Jahren erste Versuche. Inzwischen habe ich ungefähr 60 von ein paar hundert möglichen Pilzarten ausprobiert.



Abbildung: Ein Gestaltungsbeispiel mit einigen ausgewählten Färbepilzen.

Foto: WOLFGANG FRIESE

Allerdings wird das Färben mit Pilzen in Deutschland noch nicht lange und nur von einigen wenigen Leuten betrieben. Es gibt auch nur ein Buch; den „Leitfaden zum Färben mit Pilzen“ von Karin Tegeler. Anders ist das in Schweden und Amerika, wo es umfangreiche Literatur, viele Internetforen und regelmäßige Kongresse gibt.

Der Prozess des Färbens mit Pilzen ist genauso wie bei Pflanzen, d. h.: Pilzmaterialeine Stunde auskochen; vorgebeizte Wolle/Seide eine Stunde einlegen; Spülen und Neutralisieren. Wie beim Pflanzenfärben haben die Menge und das Alter des Materials, die verwendete Beize sowie der pH-Wert des Wassers großen Einfluss auf das Resultat.

Bei Frischpilzen können größere Mengen erforderlich sein, aber im Unterschied zu Pflanzen wird hier ja nur mit den Früchten gefärbt! Die erzielten Farben sind meist im Bereich gelb bis braun. Es gibt aber einige Pilzarten, mit denen – einfacher als mit Pflanzen – rot, violett, blau und grün gefärbt werden kann. Ähnlich wie bei Pflanzen auch, färbt der Pilz nicht unbedingt so wie er aussieht!

Die Deutsche Gesellschaft für Mykologie e. V. hat zum Thema einen Flyer gedruckt, der auch für die Ausbildung zum PilzCoach Verwendung findet. Teil dieser Ausbildung ist auch ein Färbekurs. Ziel ist es, die Menschen über das Pilze-Essen hinaus wieder für die Natur zu interessieren. Wir haben eine enge Verbindung zum Thüringer Färberdorf Neckeroda (www.farberdorf-neckeroda.de) und haben dort auch schon unsere Färbeergergebnisse präsentiert. Dort findet jedes Jahr am letzten Samstag im August das Färber- und Handwerkerfest statt. Wir werden 2019 auch wieder mit dabei sein. Wer neugierig geworden ist, uns und unsere Färbeergergebnisse kennen zu lernen, ist herzlich zur Ausstellung am 31. August 2019 nach Neckeroda eingeladen. Das Fest steht in der Tradition des Färbens mit Naturmaterialien und lockt überregional naturinteressierte Menschen nach Neckeroda. Über das Färben hinaus gibt es auch eine Vielzahl anderen Handwerks (z. B. Töpferei, Korbmacherei, Schmiede, Steinmetzerei, Scherenschleiferei, Spinnstube) und Erzeuger landwirtschaftlicher Produkte zu sehen und im gesamten Dorf sind liebevoll restaurierte Höfe und vieles mehr zu bewundern.

Geplant ist weiterhin, dass sich der Fachausschuss Nachwuchsarbeit und die PilzCoach-Ausbilder dort 2020 zum Färberfest treffen.

Wolfgang Friese

Pilzsachverständiger und PilzCoach-Ausbilder

Mitteilungen von Pilzberatern und -sachverständigen über schwere und bemerkenswerte Pilzvergiftungen und besondere Beratungsfälle 2018 und 1918

SIEGMAR BERNDT

2018 war nach 2003 der zweitheißeste und zweittrockenste Sommer seit Beginn der Aufzeichnungen 1881 in Deutschland. Besonders trocken war es in Thüringen. In Artern fielen nur 25 L Wasser pro Quadratmeter (16 % des Solls). Am 31.07. kletterte die Temperatur in Bernburg/Saale auf 39,5 °C. In Mecklenburg-Vorpommern wurde der heißeste Sommer seit 1881 registriert (Quelle DWD).

Bereits das Frühjahr war ungewöhnlich warm und trocken. Nicht nur die Landwirte beklagten die minimalen Niederschläge, auch viele Pilzfreunde zeigten sich enttäuscht, wenn auch die Zahl der Vergiftungsfälle erfreulich niedrig blieb. Erst Ende September/Anfang Oktober kam es in mehreren Regionen Deutschlands, so im Münchner Raum, und in manchen Gegenden der Schweiz zu einer regelrechten „Pilzschwemme“. So meldete die „Tox Info Swiss“ im Oktober für 2018 doppelt so viele Pilzvergiftungen wie im Vorjahr.

Pilzvergiftungen im Iran

Anfang Mai ließ eine Nachricht aufhorchen, die von der Iranischen Agentur Tasmin, von BBC, The Gardian und weiteren Medien verbreitet wurde: „Massenvergiftung mit Pilzen im Iran“. Den Meldungen war zu entnehmen, dass sich über 800 Menschen im Iran nach Verzehr von Waldpilzen vergiftet hatten, 200 Betroffene seien hospitalisiert worden, 11 verstarben. 7 der Toten stammten aus der Provinz Kermanshah, alle Vergifteten aus 10 westlichen Provinzen des Landes. 2 Vergiftungsopfer wurden lebertransplantiert.

Die Pilze wurden nach heftigen Frühjahrsregenfällen in Bergregionen gesammelt. Die hohe Mortalität, der Hinweis auf ein initiales gastrointestinales Syndrom, die leichte Verwechselbarkeit mit Speisepilzen und die vorgenommenen Lebertransplantationen sprachen für eine Vergiftung mit einer Amatoxin haltigen Pilzart insbesondere mit *Amanita phalloides*.

Diese Annahme, die ich auch im DGfM-Forum geäußert habe, fand ich gestützt in einer Publikation „Mushroom poisoning in northwestern Iran“ (VARSHOCHI & NAGHILI 2007). Die Autoren aus der Medizinischen Fakultät der Universität Tabriz (Iran) beschreiben die Intoxikation von 34 Personen, von denen 26 (70 %) verstarben. Die Mehrzahl der Fälle hatte sich im Frühjahr nach feuchter Witterung ereignet. Die verursachende Pilzart war eindeutig als *Amanita phalloides* bestimmt worden.

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

Nach einer weiteren Mitteilung der „Teheran Times“ stieg die Anzahl der Vergiftungsfälle auf 1151 und die Zahl der Toten auf 18.

Die iranische Food and Drug Administration gab an, dass es sich bei dem Giftpilz um *Amanita virosa* (Kegelhütiger Knollenblätterpilz), der in gebirgigen Regionen wachse, handele.

Literatur:

VARSHOCHI M & NAGHILI B (2007) Mushroom poisoning in northwest of Iran. Iranian Journal of Clinical Infections Disease 2/4, 169 - 175.

Amatoxinvergiftungen in Deutschland

Es gibt nach wie vor keine Meldepflicht und daher auch keine Statistik über Pilzvergiftungen in Deutschland. So sind auch Amatoxinvergiftungen und Angaben über Lebertransplantationen, die bei toxischem Leberversagen vorgenommen werden, nicht bekannt. Meldungen nach dem Chemikaliengesetz sind freiwillig und erfolgen daher kaum.

Die Deutsche Stiftung Organtransplantation konnte mir keine Zahlen nennen. Sehr bedauerlich ist, dass sich auch die Giftinformationszentren bisher nicht auf eine gemeinsame Vergiftungsstatistik einigen konnten. Und leider hat es auch unsere Gesellschaft versäumt, die Sammlung der Daten, die von Pilzberatern, Pilzsachverständigen, Ortsgruppen und Landesverbänden gemeldet und zuletzt vom damaligen Beauftragten für Pilzsachverständige, Dieter Oberle, sorgfältig ausgewertet und in den „Mitteilungen“ veröffentlicht wurden, weiter zu führen. So war es nur bis 2010 möglich, sich zumindest einen Überblick über Anzahl, Art und Schwere der Vergiftungen, auch durch Knollenblätterpilze zu verschaffen.

Erfreulicherweise haben die Universitätsklinik Münster und die Medizinische Hochschule Hannover auf der International Liver Conference im April 2018 in Paris über ihre in den Jahren 2002 bis 2017 vorgenommenen 31 Behandlungen schwerer Leberschädigungen nach Knollenblätterpilzvergiftungen und über erforderliche Lebertransplantationen berichtet. Die Mehrzahl der Vergiftungen (87 %) ereigneten sich während der Pilzsaison im August und September.

Gastrointestinale Beschwerden traten nach 2-24 Stunden, im Mittel nach 10 Stunden, nach der Pilzmahlzeit auf. Die Betroffenen kamen im Schnitt nach 25 Stunden (13-104 Stunden) zur stationären Aufnahme. Das Leberenzym GPT (Glutamat-Pyruvat-Transaminase) war in der Mehrzahl der Fälle 48 Stunden nach Ingestion stark erhöht. Wenn die ALT (Alanin-Transaminase) 48 Stunden nach der Mahlzeit im Normbereich blieb, konnte eine schwere transplantationspflichtige Leberschädigung ausgeschlossen werden.

Die meisten der 26 Transplantierten kamen aus Kasachstan (6) und Russland (5), die übrigen aus dem südöstlichen Europa (Rumänien 4, Polen 2 und Ungarn 1). Weitere stammten aus Litauen (1) und der Türkei (1).

Während der Flüchtlingskrise 2015 kamen 2 Patienten aus Syrien und 2 aus dem Irak. Bei Deutschen war nur zweimal eine Lebertransplantation vorgenommen worden.

Kommentar: Dieser Bericht bestätigt einmal mehr, was jedem Pilzsachverständigen bekannt ist: dass unsere russlanddeutschen Mitbürger, in deren Heimat Pilzesammeln eine lange Tradition hat und sehr beliebt ist, sich am häufigsten vergiften.

Literatur:

SCHLEVOGT B, JEDICKE N, HEINZOW H, KABAR J, BUSCH M, MANNS HP, SCHMIDT H U. WILMS C (2018) Amatoxin poisoning in Germany - important clues for Clinical practice. *Journal of Hepatology* 68, Suppl 1, S. 590.

Waldfreund-Rübling - *Gymnopus dryophilus* (Bull.) Murill

Frau Dorothea Schürle, Pilzberaterin im Schwarzwald, berichtete über eine Vergiftung nach Verzehr von Waldfreund-Rüblingen. Sie habe Ende Mai von einem Rindenhäuselhaufen eine große Menge junger frischer Waldfreund-Rüblinge gesammelt. Zuhause habe sie eine ganze Pfanne zubereitet und zusammen mit ihrem Mann verzehrt. Das Gericht habe ausgezeichnet gemundet. Davor habe sie immer nur kleine Mengen Waldfreund-Rüblinge im Mischpilzgericht verwendet und immer gut vertragen. Nach einer knappen halben Stunde hätten sie beide heftig und wiederholt über mehrere Stunden erbrechen müssen, ihr Mann, der die größere Portion verzehrt hatte, noch mehr als sie selbst.

Kommentar: Waldfreund-Rüblinge werden meist nur ins Mischpilzgericht in kleinen Mengen gegeben und dann auch in der Regel gut vertragen. Eine individuelle Unverträglichkeit bei beiden Betroffenen ist sehr unwahrscheinlich, da Ehepaare i. d. R. nicht verwandt sind.

In der Literatur gibt es wenige Berichte über gastrointestinale Reaktionen nach Verzehr als Reingericht mit und ohne Alkohol (NEUHOFF 1964). Die Art enthält Blausäure, die aber (wie beim Nelkenschwindling) für die Vergiftung keine Rolle spielt. In älteren und neueren Pilzbüchern gilt der Waldfreund-Rübling zumeist als essbar, so bei MOSER, KÜHNER & ROMAGNESI, HAAS, PILAT, auch im Grundkurs Pilzbestimmung (R. LÜDER) und im BLV-Pilzführer (E. GERHARDT).



Abb. 1: Waldfreund-Rübling - (*Gymnopus dryophilus*).
Bild: KARL WEHR

Der Fachausschuss Pilzverwertung und Toxikologie führt die Art in der „Liste der Pilze mit uneinheitlich beurteiltem Speisewert“, mit dem Zusatz „Gastrointestinale Beschwerden möglich“.

Literatur:

NEUHOFF W (1964) Erfahrungen beim Genuss von *Collybia dryophila*, *Melanoleuca strictipes* und *Gyromitra esculenta*. Zeitschrift für Pilzkunde **30**, 118 - 120.

Glimmer-Tintling - *Coprinellus micaceus* (Bull.) Vilgalys, Hopple & Jacq. Johnson

Volker Gensing, PSV in Hildesheim, berichtete, dass ihm Ende April von der Praktikantin eines Kindergartens in Hannover aufgeregt mitgeteilt worden war, ein 3-jähriger Junge habe „einen kleinen braunen Pilz“ in den Mund gesteckt, nicht darauf herumgekauht und ihn auch nicht verschluckt. Er habe sie beruhigen können. Denn wenn der Junge den Pilz nicht verzehrt habe, bestehe kein Handlungsbedarf. Eine halbe Stunde später sei er dann informiert worden, dass der Junge nach hartnäckigem Fragen und bezeugt durch ein älteres Kind, doch zugegeben habe, einen ganzen Pilz verzehrt zu haben. Der PSV fuhr in den Kindergarten und konnte die infrage kommenden Pilze als Glimmer-Tintlinge bestimmen.

Er empfahl, den Jungen zu beobachten und ihm in den nächsten 2-3 Tagen keine alkoholhaltigen Medikamente (z. B. Hustensaft) zu geben.

Kommentar: Herr Gensing hat sich korrekt verhalten. Der Glimmertintling enthält zwar nur Spuren von Coprin. Aber bei einem Kleinkind war sein Ratschlag, alkoholhaltige Medikamente zu vermeiden, unbedingt richtig.



Abb. 2: Glimmer-Tintling - (*Coprinellus micaceus*, syn. *Coprinus m.*). Bild: KARL WEHR

Shiitake - *Lentinula edodes* (Berk) Pegler

Medical Tribune berichtete am 11.07.2018: „Abspeckversuch endete in der Hautklinik“.

Um abzunehmen, habe sich ein 48-jähriger Mann eine Woche lang ausschließlich mit Vollkostriegeln ernährt. Kurz nach Beginn dieser Diät kam es zu sehr starkem Juckreiz. Es zeigten sich streifige, parallel angeordnete Exkoriationen mit

Papulovesikeln an den Extremitäten und am Rumpf. Hautärzte der Universitätsklinik Bonn diagnostizierten eine Shiitake-Dermatitis.

Der Patient wurde lokal und systemisch mit Kortikoiden behandelt, worunter die Hautläsionen und der quälende Juckreiz rasch abklangen.

Kommentar: Ursächlich für diese auch „Flagellanten-Dermatitis“ genannten Hautläsionen ist das in den Shiitake-Pilzen enthaltene hitzestabile Polysaccharid Lentinan, das 12-60 Stunden nach Verzehr der Pilze diese toxische Hautreaktion auslösen kann. Die Hautveränderungen erinnern an Peitschenhiebe wie sie sich die Flagellanten (Geißler), eine christliche Laienbewegung des 13. und 14. Jahrhunderts selbst beibrachten.

Die Dermatologen gingen davon aus, dass die Müsliriegel u. a. getrocknete Shiitake-Stücke enthielten.

Obwohl die Art sehr häufig und in großen Mengen verzehrt wird, wird die Shiitake-Dermatitis nur sehr selten beobachtet.

Pantherpilz - *Amanita pantherina* (DC: Fr.) Krombh.

Vivien Hauser, PSV in Mielkendorf, berichtete, dass sie gegen Mitternacht am 05.09.2018 vom Dienst habenden Arzt eines Krankenhauses über einen Vergiftungsfall informiert und um Bestimmungshilfe gebeten wurde.

Ein älteres Ehepaar sei eingeliefert worden. Die bewusstlose Frau habe intubiert werden müssen, der Ehemann habe über Schwindel und Übelkeit geklagt. Die Pilze, es habe sich um Perlpilze (!) gehandelt, habe man um 19:00 Uhr zubereitet und man habe einen Teller voll gegessen.

Noch vorhandene Pilzreste ließ sich Frau Hauser per Taxi bringen. Es waren ca. 150 kleine Pilzstückchen, keine Lamellen- oder Röhrenfragmente, kein Ring, keine Knolle. Sie habe vier Arten aussortieren können und acht Proben mikroskopiert. Sie fand Röhrlingssporen, amyloide kugelige Sporen und ovale amyloide Sporen, die zu Perlpilzen passten. Pantherpilzsporen habe sie nicht gefunden. An einem Pilzstückchen habe sie den Wieland-Test gemacht, der rosa ausfiel (Anm. des Ref.: *A. citrina*, *A. porphyrea*?)



Abb. 3: Nach Arten sortierte Pilzreste.

Bild: VIVIEN HAUSER

Am nächsten Morgen meinte der Ehemann, einer der Pilze habe doch anders ausgesehen, das sei wohl ein Pantherpilz gewesen.

Kommentar: Frau Hauser fragte sich noch, ob ein einzelner Pantherpilz in einem Mischpilzgericht eine derart schwere Vergiftung auslösen könne. Das ist durchaus der Fall. Leider wurde nicht nach der Einnahme von Medikamenten gefragt. Falls die Ehefrau unter einer anticholinergen Medikamenteneinnahme stand, wäre eine Potenzierung der Muscimol-Wirkung möglich gewesen.

Eine weitere Pantherpilzvergiftung schilderte Hans-Jörg Beyer, Pilzberater am Botanischen Museum Berlin, die sich schon im November 2017 ereignet hat:

Eine Dame habe ihm Pantherpilze gebracht und berichtet, dass ihr 81 Jahre alter Ehemann im September ein Exemplar dieser Art gegessen habe. Anschließend sei er auf einer Intensivstation mit Medizinalkohle behandelt worden. 2 Stunden nach Verzehr des Pilzes habe er über „außerkörperliche Wahrnehmungen“ berichtet, eine absolute Stille empfunden und veränderte Farben gesehen, sowie eine Leere im Kopf beklagt. Er habe Schweißausbrüche gehabt und seine Kopfhaut sei dunkelrot verfärbt gewesen.

Eine Pilzverwechslung habe nicht vorgelegen und ihr Ehegatte wolle diese Pilze auch weiterhin verzehren, was sie selbst gründlich missbillige (und hoffentlich auch zu verhindern wisse!).

Königsfliegenpilz - *Amanita regalis* (Fr.) R. Mre

Vergiftungen nach Verzehr von Königs- oder Braunen Fliegenpilzen wurden in den vergangenen Jahren, so auch im September 2018, mehrmals, insbesondere von Frank Demmler, PSV in Lauter-Bernsbach aus Fichtenwäldern im Erzgebirge gemeldet und in den Mitteilungen berichtet.

Beim Blättern im „Pilz- und Kräuterfreund“ von 1922, dem Vorgänger unserer Zeitschrift für

Pilzkunde, fand ich einen Bericht „Über eine Vergiftung durch den Königsfliegenpilz“, der sich vor 100 Jahren in Berlin zugetragen hat und den ich gekürzt wiedergebe (NÜRNBERG 1922): „Am 21.09.1918, einem schönen Herbsttage, (...) gingen meine Schwester und ich (...) noch ein Stückchen spazieren (...) In kurzer Zeit hatten wir Maronenpilze, Boviste, Parasolpilze und besonders Perlpilze (...) gesammelt (...) Am Rande des Grunewaldes (...) fand ich einen schönen jungen Perlpilz (...) allerdings machte es mich stutzig, dass das Fleisch desselben ziemlich fest war, was bei dem älteren Perlpilz nicht der Fall ist. Zuhause angekommen, putzte ich sofort die Pilze und wiederum gab mir das bewusste Exemplar zu denken (...) nahm ihn aber mit in das Gericht. Das Gericht schmeckte uns herrlich. Wir sind



Abb. 4: Königs-Fliegenpilz (*Amanita regalis*).

Bild: PETER KARASCH

gewöhnt, gleich nach dem Essen Kaffee zu trinken, und während meine Schwester denselben bereitete, stand ich vom Tisch auf, als mich plötzlich ein ganz sonderbares Gefühl beschlich: Ich wankte leise hin und her, doch war mir ganz wohl dabei. Gleich darauf fiel meiner Schwester ein Topf mit Milch aus der Hand und sie meinte ganz ruhig: „Komisch, meine Hände zittern so“. Da wurde mir die Sache doch kritisch und wir ließen uns in das Westender Krankenhaus bringen. Vom Essen bis hierher waren ungefähr 3/4 Stunden vergangen. Im Aufnahmebüro angelangt, fiel meine Schwester sofort ohnmächtig um (...) Ich konnte nur noch unsere Personalien angeben, dann wurde auch ich bewusstlos. Später erzählte man uns, dass der Magen ausgepumpt worden sei (...) später, dass ich unaufhörlich phantasiert und furchtbar laut geschrien hätte. Meine Schwester hat anscheinend in tiefer Bewusstlosigkeit gelegen, bis sie durch mein Phantasieren munter wurde.

Wir erholten uns dann sehr bald (...) und wollten nach Hause gehen.

Anscheinend konnten die Ärzte sich nicht erklären, welcher Pilz uns die Vergiftung zugezogen hatte. Wir hatten weder Kopf-, noch Magenschmerzen, keine Übelkeit, kein Unbehagen, eher ein wohliges Empfinden wie nach einem Champagnerausch.

Nach unserer Entlassung teilte ich Herrn Michael (Anm. des Ref.: Edmund Michael, 1849-1920, Autor des „Führer für Pilzfreunde“ und Begründer des „Handbuch für Pilzfreunde“) unseren Fall mit, worauf er mir antwortete, wir hätten sicher einen Königsfliegenpilz in das Gericht gebracht. Dieser Pilz sei in seinem Jugendzustande mit einem jungen Perlpilz zu verwechseln (...).“

Literatur:

NÜRNBERG F (1922): Über eine Vergiftung durch den Königsfliegenpilz. Der Pilz- und Kräuterfreund, Heft 11/12, S. 252 - 253.

Leser fragen: Der DGfM-Toxikologe antwortet

SIEGMAR BERNDT

Frage einer Facebook-Gruppe, die von Andreas Kunze weitergeleitet wurde:

Ist die Vergiftung von JULIUS SCHÄFFER der einzige Todesfall geblieben oder gibt es weitere Nachweise des Paxillus-Syndroms?

Antwort:

Ich wundere mich, dass immer noch die Meinung umgeht, der Tod des Täublingsspezialisten JULIUS SCHÄFFER 1944 sei das einzige schwere Paxillus-Syndrom geblieben. In der Literatur sind schwerste Verläufe, auch weitere Todesfälle dokumentiert. Ich führe nur einige Beispiele auf: So berichteten BSCHOR et al. (1963) über schwere und tödliche Vergiftungen. 1977 haben DEICHER & STÄNGEL von der MH Hannover



Abb. 5: Kahler Krempling (*Paxillus involutus*).

Bild: PETER KARASCH

über vier Fälle mit akutem Nierenversagen in Folge hämolytischer Anämie berichtet. Bei allen Betroffenen ging ein langjähriger Genuss Kahler Kremplinge (*Paxillus involutus*) mit kurzzeitigen Beschwerden voraus. 1986 haben WINKELMANN et al. über tödlich verlaufene Immunhämolysen geschrieben. PSV Kallmeyer von der TU Dresden hat 2009 eine sehr schwere Intoxikation auf einer Tagung in Sachsen vorgetragen. Ich selbst war 2010 mit der Vergiftung von Russlanddeutschen in Paderborn konfrontiert: Während zwei Kinder nur Magen-Darmbeschwerden und Erbrechen boten, entwickelte der Vater, der schon öfters Kahle Kremplinge verzehrt hatte, eine Hämolyse mit Schock und hätte ohne intensivmedizinische Behandlung vermutlich nicht überlebt (BERNDT 2010).

Literatur:

BERNDT S (2010): Kahler Krempling (*Paxillus involutus*) DGfM-Mitteilungen 2010/2, S. 52.

BSCHOR F, KOHLMAYER J u. MALLACH HJ (1963): Neue Vergiftungsfälle durch *Paxillus involutus*. Zeitschrift für Pilzkunde 29, 1-11.

DEICHER H & STÄNGEL W (1977): Akute hämolytische Anämie nach Genuss des Kahlen Kremplings. Verhandlungen der Deutschen Gesellschaft für Innere Medizin, 83, 7-21, 1606-1609.

WINKELMANN M, GRABENSEE B, BORCHARD F & STÄNGEL W (1982), Tödlich verlaufende immunhämolytische Anämie nach Genuss des Kahlen Kremplings (*Paxillus involutus*)
Deutsche Medizinische Wochenschrift Nr. 31/32

Frage von Andy Zöller, PSV aus Seligenstadt:

Ich habe in älteren Publikation (ODENTHAL et al. 1982) gelesen, dass der Perlpilz Rubescenslysin, eine Substanz, die toxisch sein soll, enthält. Was ist davon zu halten?

Antwort:

Rubescenslysin gehört zu den wenigen identifizierten chemischen Hämolytinen. Es ist ein saures Protein mit Detergenzien-Eigenschaften, d. h. eine grenzflächenaktive Substanz, die relativ unspezifisch Zellmembranen nicht nur von Blutkörperchen zerstört. Im Tierversuch tritt die Wirkung nach wenigen Minuten auf, ist dosisabhängig und irreversibel. Die LD50 (Maus) beträgt nur 0,3 mg/kg. Andere Hämolytine gehören zu den Sesquiterpenen, Lektinen und Glykoproteinen. Die durch Rubescenslysin verursachte Hämolyse ist biochemisch bedingt und von immunologisch bedingten Hämolytinen – wie z. B. beim Paxillus-Syndrom – zu unterscheiden.

Die im Literaturzitat genannte R. Seeger (Frau Prof. em. Dr. med. Ruth Seeger, Toxikologin am Institut für Pharmakologie und Toxikologie der Universität Würzburg), hatte sich bereits in den frühen 80er Jahren mit den Hämolytinen aus dem Grünen Knollenblätterpilz befasst (SEEGER 1972). Auch bei weiteren *Amanita*-Arten, u. a. auch bei *Amanita rubescens* hatte sie Hämolytine nachgewiesen (SEEGER & WIEDMANN 1972).

Die Mehrzahl der chemischen Hämolytine sind säure- und insbesondere hitzelabil, werden somit beim Garen zerstört. Das ist der Grund, warum ungenügend erhitzte oder gar roh verzehrte Perlpilze schwere Unverträglichkeitsreaktionen und Hämolytinen auslösen, gut gegarte Pilze aber i. d. R. gut vertragen werden. Auch die fehlende Phallolysin-Wirkung bei der Knollenblätterpilzvergiftung beruht darauf, dass diese hochtoxischen Hämolytine beim Braten oder Kochen zerstört werden. Den Supergau einer Knollenblätterpilzvergiftung würde aber ein Gourmet erleben, der sich aufgrund Verwechslung mit Champignons ein Carpaccio aus rohen Grünen Knollenblätterpilzen bereitet und mit Genuss verzehrt.



Abb. 6: Perlpilz (*Amanita rubescens*).

Bild: PETER KARASCH

Literatur:

- ODENTHAL KP, SEEGER R, BRAATZ R, PETZINGER E, MOSHAF H, SCHMITZ-DRÄGER C (1982) Damage in vitro to various organs and tissues by rubescenslysin from the edible mushroom *Amanita rubescens*. *Toxicon* **20/4**, 765-781.
- SEEGER R (1972) Nachweis, Isolierung und Charakterisierung von Phallolysin, einem toxischen, hämolytisch wirkenden Protein aus *Amanita phalloides*. Habilitationsschrift aus dem Institut für Pharmakologie und Toxikologie, Universität Würzburg.
- SEEGER R & WIEDMANN R (1972) Zum Vorkommen von Hämolsinen und Agglutininen in höheren Pilzen (Basidiomyceten) *Archiv für Toxikologie* **29**, 189 - 217.

Frage von Norbert Griesbacher, PSV in Weiden i. d. Oberpfalz:

Kann das neurologische Morchella-Syndrom auch nach Verzehr von „normalen“ Portionen oder nur bei „großen“ Portionen auftreten?

Antwort:

Vergiftungen sind in der retrospektiven französischen Arbeit aus 2008 und 2010 (meine Übersetzung in den Beiheften zur Z. Mykol. 2010) nur nach reichlichem Verzehr beschrieben. Auch die mir seit 2010 bekannt gewordenen Fälle betrafen ausschließlich Personen, die eine reichliche Mahlzeit („Morcheln satt“, wie manche sagten) verzehrt hatten. Natürlich sind Begriffe wie „reichlich“ oder „große Menge“ relativ und hängen vom Körpergewicht, bzw. bei Kleinkindern von der Körperoberfläche ab.

Offensichtlich liegt das noch unbekannte hitzestabile Neurotoxin in den Fruchtkörpern in so geringer Konzentration vor, dass eben nur eine große Portion im Verhältnis zum Körpergewicht zum neurologischen Syndrom führt. Die im Kommentar zu meiner Übersetzung geäußerte Vermutung, dass insbesondere überständige Morcheln die Vergiftung auslösen würden, trifft nicht zu. Auch nach Verzehr größerer Mengen frischer Morcheln ist es zum Morchella-Syndrom gekommen.

Literatur:

- BERNDT S (2010) Neurologisches Syndrom nach Morchel-Genuss. DGfM-Mitteilungen **20/1**, S. 7 - 12 in: Zeitschrift für Mykologie **76/1**.
- SAVIUC P, HARRY P, PULCE C, GARNIER R & COCHET A (2010) Can morels (*Morchella* sp.) induce a toxic neurological syndrome? *Clinical Toxicology* **48/4**, 365 - 372.

Frage von Dr. Georg Dünzl, PSV in München:

Er sei von einem älteren Mann angesprochen worden, der unter einer Marcumar®-Therapie mit INR-Werten zwischen 2 und 3 steht. Nachdem dieser von einer die Immunabwehr stärkenden Wirkung von Coriolus (Schmetterlings-Tramete, *Trametes versicolor*) hörte, habe er sich ein Pulver aus getrockneten Trameten bereitet, ins Müsli gerührt oder als Tee aufgegossen. Darunter sei es zu einem

Abfall seiner INR-Werte auf ca. 1,5 gekommen, so dass sein Thromboseschutz nicht mehr gewährleistet gewesen sei.

Ist hier ein kausaler Zusammenhang denkbar oder handelt es sich um einen Zufallsbefund?

Antwort:

Diese interessante Beobachtung dürfte eher ein Zufallsbefund anderer, unklarer Ursache sein. Der Schmetterlings-Tramete, einem in Ostasien als „Coriolus“ seit Generationen und inzwischen auch bei uns häufig eingesetzten „Heilpilz“, werden eine unterstützende Wirkung auf das Abwehrsystem (Immunstimulation) und eine entzündungshemmende Wirkung neben zahlreichen weiteren Anwendungsgebieten zugeschrieben. So wird sie auch bei Herzgefäßerkrankungen und Herzinfarkt wohl wegen einer vermeintlich blutverdünnenden (!) Wirkung eingesetzt, für die m. W. allerdings kein Nachweis vorliegt.

Trametes versicolor gehört zu den am besten untersuchten „Heilpilzen“. Heißwasserextrakte aus dem Pilz wie PSP (Polysaccharid-Peptide und PSK als Krestin®) sind in Japan zur Unterstützung der Krebstherapie als Medikament zugelassen. In zahlreichen klinischen Studien, in denen Krestin® insbesondere als Begleitmedikation zur Chemo- und/oder Strahlentherapie bei Krebserkrankungen eingesetzt wurde, konnte kein Einfluss auf die pharmakologische Wirkung anderer Medikamente festgestellt werden. Eine die Blutgerinnung fördernde, also Dicumarol antagonisierende Wirkung, ist nicht beschrieben. Das gerinnungsfördernde Vitamin K ist in der Schmetterlingstramete nicht nachgewiesen, wohl aber B-Vitamine – B1, B2, B3 und B5 sowie Provitamin D.

Kommentar: Die Beobachtung des Patienten unter einer Marcumar®-Therapie unterstützt die Auffassung unseres Fachausschusses Pilzverwertung und Toxikologie, dass eine „Mykotherapie“ ärztlich begleitet werden sollte, auch um bisher unbekannte Wirkungen und Nebenwirkungen zu erfassen. Solche haben schon öfters, wenn auch in einem anderen Kontext, zur Entwicklung neuer Medikamente geführt (Prinzip der Serendipität).

Frage eines Facharztes für Innere Medizin aus Frankfurt/M.:

Bei einem von mir betreuten Patienten sind die Transaminasen gering erhöht. Er berichtet, dass an den Wänden in seiner Wohnung Schimmelpilz sei. Kann ein Zusammenhang zwischen Schimmelpilz und dem Anstieg der Leberwerte bestehen?

Antwort:

Schimmelpilze an Innenraumwänden gehören u. a. zu den Gattungen *Aspergillus* (*A. alternaria* als „Schwärzepilz“), *Stachybotrys*, *Mucor*, *Rhizopus*, *Cladosporium*, *Penicillium*, *Fusarium*. Arten dieser Gattungen bilden Sporen, insbesondere Konidien,

die eingeatmet für sensibilisierte Personen allergen sein können mit entsprechender Symptomatik (Conjunktivitis, Rhinitis, Asthma – also i. d. R. Typ I-Reaktionen). Einige Arten, z. B. *Aspergillus ochraceus* oder *Penicillium citrinum*, nicht aber *Mucor*, bilden Mykotoxine, auch Hepatotoxine.

Um eine hepatotoxische Wirkung zu erreichen, müsste man z. B. von den genannten Arten befallene (verschimmelte) Maiskörner, Haferflocken oder Nüsse in größeren Mengen und über einen längeren Zeitraum verzehren.

Das Einatmen der Sporen oder Konidien bewirkt keine Hepatotoxizität.

**Velkommen til Norge
Bienvenue en Norvège
Willkommen in Norwegen
Benvenuti in Norvegia
Bienvenidos a Noruega
Welcome to Norway**



**kongressen 11.08.-17.08.2019
Congrès du 11.08 au 17.08.2019
Tagung 11.08.-17.08.2019
Convegno 11.08.-17.08.2019
Congreso 11.08-17.08.2019
Congress 11-08 to 17-08-2019**

Brennabu, Norge



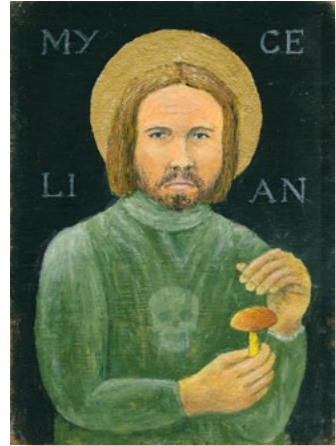
Mycelian

Jahrhundertdürre 2019

Liebe Dürregeschädigte,

ich möchte Ihnen an dieser Stelle mitteilen, dass wir wirklich einiges versucht haben, um staatliche Hilfen für unsere im vergangenen Jahrhundertsssommer arg gebeutelten Pilzsammler zu erhalten.

Falls Ihnen die Schlagzeile **„Über 4 Millionen Pilzsammler in Deutschland klagen über schmerzhaftes Ernteaufschübe aufgrund der unvorhersehbaren Dürre – Pilzsammlerverband fordert 1 Milliarde Soforthilfe von der Bundesregierung“** in Ihrer Tageszeitung nicht aufgefallen ist, beschweren Sie sich bitte angemessen. Denn dann hat die zuständige Redaktion unsere Pressemitteilung vom 16. August des Jahres schlichtweg ignoriert.



Zur Untermauerung unserer Forderung haben wir wie folgt argumentiert:

Im Durchschnitt fehlen Lieschen Müller in diesem Jahr schon mindestens 10 kg Wildpilze. Bei einem durchschnittlichen Schwarzmarktpreis von 25 €/kg Frischpilze ergibt sich also bislang schon ein Loch von 250 € in der Portokasse. Das sind bei 4 Millionen hitzegeschädigten Sammlern bislang schon 1 Milliarde Euro, die der Dachverband aller Pilzfreunde nun von der Bundesregierung als Soforthilfe verlangt. „Natürlich legen wir in besseren Jahren Vorräte an, aber die sind mittlerweile aufgebraucht. Versichert ist so gut wie keines unserer Mitglieder, denn solch eine Dürre hat es in Deutschland ja die letzten 24 Monate nicht mehr gegeben. Und wenn, dann sind die Versicherungen unbezahlbar teuer“, sagte der Pressesprecher Detlef Rehgoß aus Straubing.

Aus Bayern kamen daraufhin auch einige positive Stimmen aus der Politik. CSU-Ministerpräsident Markus Söder sagte Mitte August der Passauer Neuesten: „Wir können in dieser Situation die bayerischen Schwammerlsucher natürlich nicht im (ausgebliebenen) Regen stehen lassen. Deshalb überprüfen wir gerade die Finanzierung einer einmaligen Pro-Kopf-Hilfe in Höhe von 500 €. Leere Sammelkörbe könnten voraussichtlich ab kommender Woche bei den zuständigen Landratsämtern als Beleg vorgezeigt werden.“ Vor der Auszahlung müsse lt. Finanzministerium aber noch der endgültige Erntebericht und das Ergebnis der Landtagswahlen abgewartet werden.

Leider blieb es bei dem bayerischen (Wahl-)Versprechen. Nach unseren bisherigen Recherchen wurde auch 2018 kein einziger Euro ausbezahlt. Das Wahlergebnis ist mittlerweile bekannt, die enttäuschten Pilzsammler haben sich anderen Parteien zugewendet.

Wir empfehlen unseren Mitgliedern daher für die kommenden Jahre, sich verstärkt bei Ihren Lokalpolitikern und Abgeordneten für die Einrichtung eines Dörrpilze-Ausgleichsfonds einzusetzen, denn aller Voraussicht nach werden solche Jahrhundertsommer wie 2016 und 2018 nun im zweijährigen Turnus erwartet.

Man kann aus der Not auch eine Tugend machen und in guten Wachstumsperioden ausreichend Exsikkate und Präparate anlegen. Die Zahl erstklassiger Mikroporträts in den einschlägigen Pilzforen und -Gruppen hat im letzten Jahr erfreulich zugenommen. Auch das Einweichen und in Kultur nehmen von Herbivoren-Dung erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Was früher ein reines Winter-Hobby alleinstehender Herren war, ist nun eine echte Sommer-Alternative für BesitzerInnen von Zweit-Kühlschränken geworden. Ein Wermutstropfen bleibt – Zweitkühlschränke tragen maßgeblich zur Klimaerwärmung bei, obwohl sie eigentlich kühlen sollen.

Allen anderen, die auf ihre geliebten Pilzgerichte auch in Trockenperioden nicht verzichten wollen, möchten wir die Anlage von Bio-Pilzkulturen auf Holz, Stroh und ähnlichen Substraten ans Herz legen. Fertigkulturen bringen bereits 10-14 Tage nach dem Gießen/Einweichen frische Fruchtkörper hervor. Bei Impfkulturen auf Holz helfen Erschütterung (Holzhammermethode) und Eintauchen in Wasser (ca. 12 h) bei der Steuerung der Fruktifikationen. Zum Beispiel die beliebten Shii-Take oder Kräuterseitlinge vertragen auch sommerliche Temperaturen bis über 30 °C.

Falls Sie weitere Anregungen und Tipps für uns haben, freut sich unsere Redaktion auf Ihre Zuschriften.

Ansonsten Schwamm drüber,

euer Mycelian

P.S.: Im Laufe des Jahres wurden verirrte Foristen dabei beobachtet, als sie Inhalte dieser Glosse aus früheren Ausgaben als offizielle Meinung der DGfM bzw. des Präsidiums der DGfM fehlinterpretiert haben. Dem möchten wir auch an dieser Stelle mit allem gebotenen Ernst entgegenreten. Bitte tun Sie das nicht und nehmen jegliche Versuche in dieser Richtung auch nicht ernst! Es geht hier in erster Linie um Spaß und Freude mit unseren geliebten Pilzen.

Notizen: