

Nr. 2: September 2020      29. Jahrgang



## *DGfM* – MITTEILUNGEN

**Neuigkeiten aus dem Vereinsleben und der Pilzkunde**

---

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

Schriftleiter:      **Stefan Fischer**  
Waldstraße 25, 06712 Zeitz  
E-Mail: [mitteilungen@zmykol.de](mailto:mitteilungen@zmykol.de)  
(redaktionelle Beiträge für die nächsten Mitteilungen bitte  
an diese Anschrift; Redaktionsschluss: **30. November 2020**)

---

## Inhalt

<b>Fischer S</b> – Editorial . . . . .	393
<b>Fischer S</b> – Aus der Arbeit des Präsidiums . . . . .	395
<b>Lüder R</b> – Allgemeiner DGfM-Flyer . . . . .	398
<b>Lüder R</b> – Rollup . . . . .	403
<b>Kunze A</b> – Medienpreis 2019: Ratgeber und Zukunftsvision . . . . .	405
<b>Gminder A</b> – PSV-Jahresbericht . . . . .	409
<b>Lüder R</b> – Neues aus der PilzCoach-Szene . . . . .	414
<b>Berndt S</b> – Mitteilungen von Pilzberatern und -sachverständigen über schwere und bemerkenswerte Pilzvergiftungen und besondere Beratungsfälle 2019 und 2020 . . . . .	417
<b>Berndt S</b> – „Todesfall nach Pilzessen“ . . . . .	422
<b>Berndt S</b> – Leser fragen: Der DGfM-Toxikologe antwortet . . . . .	424
<b>Fischer S</b> – Pilze und Ihre Ökologie. Ein Fortbildungsseminar zur Feldmykologie in Oberhof. . . . .	427
<b>Lüder R</b> – Zu Besuch im Pilzmuseum Reinhardtsgrimma . . . . .	434
<b>Schubert J</b> – Gemeinsam das Reich der Pilze entdecken . . . . .	440
<b>Morgener C</b> – Pilzkalender 2021 . . . . .	443
<b>Mycelian</b> – Glosse . . . . .	444

## Liebe Mitglieder, liebe Leserinnen und Leser,

Coronakrise, Social Distancing, Hygieneregeln, Lock-down und Kontaktbeschränkungen sind die neuen Schlagworte des Jahres 2020. Es sind aber nicht nur Worte, sondern auch konkrete Maßnahmen, die für jeden Einzelnen im Alltag spürbar wurden. Die dafür getroffenen Verordnungen und Regelungen zwangen auch die Vereinswelt in eine Starre. Außer unseren Verein betraf das die gesamte Vereinswelt der Pilzfreunde des Landes. Die Zahl der ausgefallenen Veranstaltungen, Tagungen und Exkursionen ist sehr groß. Viele der beliebten Pilzkurse, Treffen und Fortbildungsveranstaltungen wurden abgesagt. Der Lock-down und die Kontaktbeschränkungen haben Auswirkungen auf die persönliche, familiäre und berufliche Situation vieler Mitglieder. Diese Probleme sind in der Isolation oft schwierig zu lösen.



Auch, wenn sich erste Lockerungen der Verbote abzeichnen und regional wieder kleinere Treffen mit Hygieneregeln stattfinden können, ist ein Ende der Beschränkungen noch nicht in Sicht. Die Angst vor einer Infektion mit dem Covid-19-Virus steckt noch tief in der Gesellschaft. Ängste darf man nicht ignorieren, es muss aber ein maßvoller Umgang damit gefunden werden. Risiko und Gefahr dürfen nicht auf Dauer synonym behandelt werden. Sorge und Vorsorge sind sehr wichtig, aber ein Null-Risiko-Prinzip kann auch sehr negative Folgen haben. Zeigen wir uns achtsam und tolerant bei den Diskussionen darüber.

Was mir besonders sauer aufstößt, ist der Begriff Social Distancing, der immer wieder genannt wird. Muss ich mich sozial distanzieren, wenn physische Distanz notwendig ist? Es ist doch in Krisensituationen eher oberstes Gebot den Kontakt mit seinen Verwandten, Freunden, Nachbarn und Kollegen aufrecht zu halten, sich gegenseitig zu helfen und beizustehen? Gilt dies nicht auch für Pilzvereine? Zum Glück habe ich den Eindruck viele Pilzfreunde haben das verstanden. Soviel Mailverkehr und so viele Telefonate hatte ich sonst nicht. Bitte lassen Sie die Kontakte untereinander keinesfalls abreißen. Ergreifen Sie die Initiative.

Während ich diese Zeilen schreibe, erwacht das Pilzleben dank günstiger Witterung und ruft uns in die Wälder. Folgen wir gemeinsam diesem Ruf. Laden Sie Vereinsfreunde ein, auch wenn keine geplanten Exkursionen anstehen. Denken Sie dabei auch an die Älteren, die sich mitunter allein im Wald unsicher fühlen. Nutzen Sie alle die wieder gewährten Freiheiten. Wir tun uns keinen Gefallen, wenn wir der Zukunft pessimistisch ins Auge blicken. Es liegt letztendlich auch an uns, wie das Leben nach der Krise gestaltet wird. Besuchen Sie Kurse und Veranstaltungen, auch wenn sie unter Beschränkungen stattfinden. Sorgen Sie dafür, dass das zeitweise

Einfrieren des Vereinslebens nicht zu einem Erfrieren desselben führt. Finden Sie Möglichkeiten, die Vereinsmitglieder, die in der Krise zu Schaden kamen, zu unterstützen. Bauen Sie sich selbst in der freien Natur wieder auf und stärken Sie sich für unsere schönen, künftigen Vorhaben. Es lohnt sich.

Ich wünsche Ihnen ein erfolgreiches Pilzjahr 2020 und viel Vergnügen bei der Lektüre unserer DGfM-Mitteilungen. Volle Körbe – für Alle!

### Stefan Fischer



Hygieneabstand

## Aus der Arbeit des Präsidiums

Die Arbeit des Präsidiums war bis in den März hinein noch intensiv geprägt durch die Vorbereitungen der Frühjahrstagung in Schmitten. Von den doch recht zahlreich eingehenden Teilnahmemeldungen ging ein positives Signal für eine gute Tagung aus, als wir im März zu einer Entscheidung gedrängt wurden. Die Covid-19-Maßnahmen hatten Europa erreicht und somit auch das öffentliche Leben in Deutschland mit einem Bann belegt. Nach intensiven Beratungen, und auch im Hinblick auf die erlassenen gesetzlichen Bestimmungen zur Bekämpfung der Krise des Landes Hessen, beschlossen wir am 15. März schweren Herzens die Absage der Frühjahrstagung und der Mitgliederversammlung. Es ging auch darum, eventuell anfallende Stornogebühren des Tagungshauses möglichst gering zu halten, falls die vertragliche Bindung nicht annulliert werden kann. Im Vordergrund stand dabei aber stets die Sorge um Ihre Gesundheit.



Abb. 1: Das Covid-19-Virus stoppt auch die Pilzwelt!

Grafik: STEFAN FISCHER

Auf der Tagesordnung stehen nun die Probleme, die sich aus den Konsequenzen der Absage ergeben. Dies sind insbesondere:

### **Forderungen des Tagungshauses**

Wer trägt die anfallenden Stornierungskosten? Welche Verhandlungsergebnisse oder Kompromisse können hierzu mit dem Tagungshaus in Schmitten erzielt werden?

Bieten die staatlichen Verordnungen des Landes Hessen Vorteile für die Verhandlungsführung? Sind die bereits angemeldeten, Mitglieder an den anfallenden Kosten zu beteiligen?

Es wurde beschlossen, die Mitglieder nicht persönlich zu belasten. Die eventuell anfallenden Kosten trägt die DGfM. Bis zum Redaktionsschluss dieses Heftes, gab es schon zahlreiche Kontakte mit dem Tagungshaus in Schmitten. Entscheidungen über verschiedene Vorschläge unsererseits sind bisher noch nicht getroffen worden. Wir werden in den künftigen Rundbriefen auf gegebenenfalls vorliegende Ergebnisse eingehen. Ein Rechtsstreit mit sehr hohen Kosten für die DGfM sollte vermieden werden.

### **Ausfall der Mitgliederversammlung mit Wahl des Präsidiums**

Für die ausgefallene Wahl stehen drei Lösungsansätze im Raum:

- Verschieben der Wahl auf die Jubiläumstagung 2021
- Durchführen einer Briefwahl
- Einberufung einer Sonderwahlveranstaltung

Hierzu sollen die Mitglieder in einer Umfrage befragt werden. Die Tätigkeitsberichte der Präsidiumsmitglieder könnten bei Bedarf auch in Schriftform zur Kenntnis gegeben werden.

### **Ausfall der geplanten Treffen der Fachausschüsse und der Landeskoordinatoren**

Hier wird es die Aufgabe der betroffenen Gremien sein, neue Termine zu finden.

### **Ebenfalls ausgefallene Vorhaben**

Übergabe des Wolfgang- Beyer-Preises an Hans Bender. Es wird versucht, dies auf der Alme-Tagung im Herbst des Jahres nachzuholen.

Übergabe der Prüfer-Urkunde an Veronika Wähnert im Rahmen der PSV-Berichtserstattung. Sie darf aber trotzdem als Prüferin tätig sein und wird die Urkunde auf einem geeigneten Wege später erhalten.

## Weitere Beratungen und Ergebnisse aus der Tätigkeit des Präsidiums

- Ab dem Jahr 2021 werden neue Kandidaten als Kassenprüfer gesucht. Hierzu soll der Weg über Umfrage oder Rundbrief genutzt werden.
- Die Vorbereitungen der Jubiläumstagung 2021 nehmen in den Beratungen einen wichtigen Platz ein. Durch eine Umfrage sind zahlreiche gute Anregungen und Angebote an uns herangetragen worden. Dafür danken wir Ihnen herzlich.
- Für das Layout der Jubiläumspublikation konnte der Verlag Josef Maria Christan vertraglich gebunden werden, der ebenso weiter die zuverlässige Gestaltung der Zeitschrift für Mykologie übernehmen wird.
- Zur wesentlichen Verbesserung des Versandes und der Bestellungen von Materialien der DGfM konnte im April 2020 der Vertrag mit dem Natur-Shop Hannover zum Abschluss gebracht werden. Wir hoffen, dass zum Erscheinen dieses Heftes der Shop schon voll genutzt werden kann. Wir werden hierzu noch ausführlich berichten.
- Das Lager in Chemnitz wurde aufgelöst und die Materialien nach Hannover überbracht. Wir danken herzlich Peter Welt für seine Arbeit in Chemnitz.
- Der Förderantrag für das Sequenzierungsprojekt befindet sich nun in der Abschlussphase.
- Die Prüfungsordnung für die feldmykologische Ausbildung liegt im Entwurf vor und kann in Kürze zum Abschluss gebracht werden.
- Für die Protokolle der Fachausschüsse ab 2020 wurde im Forum der DGfM eine Veröffentlichungsmöglichkeit geschaffen.
- Das neue Formular für den PSV-Jahresbericht hat die Diskussionen in den zuständigen Fachausschüssen durchlaufen und wurde zur Nutzung freigegeben. Das PDF-Formular kann im PSV-Bereich auf der DGfM-Website heruntergeladen werden.
- Zur besseren Organisation wurde beschlossen, dass Babett Hübler die Teilnahmemöglichkeit an den Telefonkonferenzen des Präsidiums eingeräumt wird.

Wenn Sie dieses Heft in den Händen halten, haben wir hoffentlich die Covid-19-Krise überwunden und können uns wieder voll und ganz den Pilzen und der Vereinsarbeit widmen.

**Stefan Fischer**

## Allgemeiner DGfM-Flyer

**Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V.**  
German Mycological Society

*Begeistert von Pilzen*



**Netzwerk für Pilzbegeisterte**

- Ausbildung
- Ausstellungen & Tagungen
- Forschung & Wissenschaft
- Kartierung
- Nachwuchsförderung
- Naturschutz
- Pilzberatung
- Pilzexkursionen

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



Klimaneutral gedruckt auf ökologischem Papier von www.primzpla.de



**DGM**  
**Babett Hübler**  
**Modastr. 94 A**  
**64560 Riedstadt**

Absender (wenn möglich auch eMail und/oder Tel.-Nr.):

Ich möchte Mitglied werden

Ich unterstütze die DGfM durch eine Spende

Ich bitte um Informationen zu folgenden Themen:

.....

„Was lange wird, wird endlich gut.“ Oder: „Gut Ding will Weile haben.“ – wir hoffen, dass diese Sprüche des Volksmundes auch auf unser endlich bewältigtes Projekt zutreffen. Seit einigen Jahren und Amtsperioden ringt das Präsidium nun damit, einen allgemeinen Flyer für die vielfältigen Bereiche, mit denen unsere Gesellschaft sich beschäftigt, zu gestalten. Kaum vorzustellen, dass dies so lange braucht? So ging mir das anfangs auch. Doch jeder Fachbereich möchte ausreichend abgebildet werden. Die Texte sollen möglichst aus „den eigenen Reihen“ kommen – doch was, wenn sie nicht kommen? Im Ehrenamt kann nicht mit Geld gelockt werden. Mit Druck geht schon mal gar nichts ... Und bunt soll er auch sein. Was wenn das, was dem einen wichtig ist, dem anderen viel zu viel Raum einnimmt?



## Nachwuchsarbeit

Durch die DGfM können Sie einen Einstieg und viele Anregungen bekommen, wie Sie sich, ihre Kinder, Freunde und Kollegen mit dem Thema Pilze beschäftigen können.

### Kontaktgiffige Pilze

**...gibt es in Europa nicht. Auch Kinder dürfen alle Pilze anfassen!**

### PilzCoach

Der PilzCoach ist eine Ausbildung der DGfM, in der Sie viele spannende Themen aus der Pilzwelt und deren Ökologie kennenlernen. Dort erfahren Sie auch, wie man mit Pilzen färbt, Tinte und Papier herstellt und vieles mehr. [www.pilzcoach.de](http://www.pilzcoach.de) / [jugend@dgfm-ev.de](mailto:jugend@dgfm-ev.de)

Einen PilzCoach in Ihrer Nähe finden Sie auf der gesamtdeutschen Karte: <https://www.dgfm-ev.de/service/pilz-coaches>

### Spielideen und mehr...

...finden Sie im Bereich 'Jugend und Nachwuchs' unter <https://www.dgfm-ev.de/jugend-und-nachwuchs/pdf-bereiche>

Pilze lassen sich unglaublich kreativ einsetzen. Ein Sporenabdruck ist leicht gemacht – wie Sie ihn kreativ verwandeln können, erfahren Sie hier. Und noch viele weitere Ideen, egal ob Schmuck, Deko, Papierschnitten oder Malen und Basteln mit Pilzen oder gestalten von Pilzen...

### Zum Vorlesen...

...finden Sie viele Pilzgeschichten – und auch das älteste bislang bekannte deutschsprachige Pilzmärchen „Das Märchen von den Pilzen“. Es wurde ursprünglich 1870 in „Deutsche Bilderbogen für Jung und Alt“ veröffentlicht.

## Kartierung

Die Kartierung, also die Erfassung des räumlichen und zeitlichen Vorkommens von Pilzen, ist elementar für die Bewertung der Bestandsentwicklung.

Bislang hat die DGfM auf [www.pilze-deutschland.de](http://www.pilze-deutschland.de) ca. 3,4 Mio. Datensätze von über 12.400 Pilzarten und mehr als 10.000 Bilder veröffentlicht (Stand 3-2020). Daraus lassen sich z. B. Bewertungen für Rote Listen und Verantwortungsarten ableiten.



Die systematische Kartierung von Pilzvorkommen in Deutschland hat in den 70er Jahren des letzten Jahrhunderts begonnen und 1989 mit der Veröffentlichung des dreibändigen Verbreitungsatlas der Großpilze Deutschland (West) seine ersten Ergebnisse gebracht.

### Datenbasis für Projekte

Die Pilzkartierung als Datensammlung für bestimmte Regionen, Bundesländer und als bundesdeutsches Gesamtwerk ist eine Methode, deren Ergebnis die unentbehrliche Datengrundlage für den praktischen Naturschutz und Publikationen zu naturwissenschaftlichen und ökologischen Themen ist.

### Projekte auf Bundes- und Länderebene:

- Artenschutzrechtliche Fragestellungen (Verantwortungsarten, gesetzlich geschützte Arten)
- Biotopkartierungen
- Checklisten
- Gefährdungsursachenanalyse
- Länder- und Regionalflora
- Rote Listen gefährdeter Arten, [www.rote-liste-zentrum.de](http://www.rote-liste-zentrum.de)

Auf Bundesebene sind die Mitglieder aus dem Fachausschuss Naturschutz & Kartierung Ihre Ansprechpartner in Kartierungsfragen.

In den Bundesländern können Sie sich an die zuständigen Landeskoordinatoren wenden.

Warum ich diese Zeilen schreibe? Jeder Mensch hat eine eigene Sichtweise auf die Dinge und schaut sozusagen durch seine ganz eigene Brille. Auf diesen Flyer werden viele Augen schauen. Nehmen Sie also bitte erst einmal die Brille ab, und würdigen Sie dieses denkwürdige Ereignis ganz unabhängig davon, den Text und die Bilder kritisch zu hinterfragen. Das ist der zweite Schritt: Setzen Sie Ihre Brille wieder auf, nehmen Sie Ihre kritische eigene Position ein und gerne nehmen wir Ihre konstruktiven Verbesserungsvorschläge entgegen. Denn natürlich gibt es etwas zu verbessern, das ist immer so und wird erst dann möglich, wenn bereits etwas Sichtbares entstanden ist, an dem man seine Vorstellungen abgleichen kann. Doch beachten Sie: Erst konkret formuliert können wir etwas mit Ihren Wünschen

## Natur- und Umweltschutz

In der Natur spielen Pilze eine Schlüsselrolle. Sie machen zum Beispiel organische Abfälle als Nährstoffe für Pflanzen verfügbar und stärken die Vitalität ihrer Symbiosepartner. Wir benennen konkrete Schutzmaßnahmen für Biotope, um damit die Artenvielfalt der Pilze zu bewahren ([www.dgfm-ev.de/naturschutz-und-kartierung/naturschutz](http://www.dgfm-ev.de/naturschutz-und-kartierung/naturschutz)).



Reichtum durch Armut: Magergrasland sind sehr artenreiche Biotope und weisen eine spezialisierte Pilzflora auf.

### Bedeutung der Pilze unterschätzt

Lange zählten Pilze in der Öffentlichkeit zu den vergessenen Arten („forgotten species“). Anders als attraktive Arten („sexy species“) wie z. B. Orchideen, Storch und Luchs wirken Pilze größtenteils unbemerkt im Verborgenen. Oft treten sie nur für kurze Zeit in Erscheinung, wenn sie vergängliche Fruchtkörper bilden, um mit der Produktion von Sporen für Nachwuchs zu sorgen.

Dabei spielen die Mikroorganismen bei der Erforschung von Ökosystemen eine essenzielle Rolle. Auch im Naturschutz wird zunehmend erkannt, dass Pilze genauso schützenswert wie andere Lebewesen sind: als unsichtbarer Motor der Stoffkreisläufe, als Wasser- und Nährstofflieferanten für Pflanzen, als biologische Netzwerker für Waldbäume sowie als Regulatoren von Pflanzen und Tieren.

### Rote Liste

Mehrere Hundert Amateur- und Freizeitmykolog\*innen erarbeiten in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Naturschutz (BfN) Rote Listen für die Großpilze Deutschlands: [www.dgfm-ev.de/naturschutz-und-kartierung/rote-liste](http://www.dgfm-ev.de/naturschutz-und-kartierung/rote-liste)

## Fachberater für Mykologie

Im Rahmen von acht Modulen werden Kenntnisse zur Systematik, Ökologie, Biotechnologie, Phytopathologie, Lebensmitteltechnologie, Genetik und medizinischen Bedeutung von Pilzen vermittelt. Diese Module werden an Universitäten, Fachinstituten und anerkannten Fortbildungsstätten durchgeführt.

Durch die Teilnahme an diesen Modulen, das Bestehen einer universitären Abschlussprüfung und die Anfertigung eines Prüfungsgutachtens ist der Abschluss als „Universitätsgeprüfter Fachberater Mykologie“ möglich. Diese können beratend und forschend in verschiedensten Bereichen der Mykologie Dienstleistungen erbringen.

### Aufgabenprofil

Die Bestimmung von Pilzen ist eine deutlich schwierigere Aufgabe als die Bestimmung von Pflanzen. Daher ist eine solide Ausbildung bezüglich Pilzartenkenntnis nötig, um den Anforderungen eines Fachberaters für Mykologie gerecht zu werden. Darüber hinaus erhalten die Teilnehmer einen Einblick in die physiologischen Eigenschaften von Pilzen.

### Einsatzmöglichkeiten

- im Pflanzenschutz
- in der Forstpathologie
- im Naturschutz (naturschutzfachliche Gutachten)
- in Zusammenarbeit mit Kliniken bei Vergiftungsfällen
- in der medizinischen Mykologie
- in der Gebäudemykologie
- in der Biotechnologie
- in der Pilzzucht
- in der Industrieim öffentlichen Dienst oder freiberuflich.



anfangen und verstehen was Sie meinen. Aussagen wie „der Naturschutz sollte schon etwas mehr berücksichtigt werden“ kann auch uns aus dem Herzen sprechen. Doch wie soll das konkret aussehen und in Worte gefasst werden? Hierbei berücksichtigen Sie auch bitte: Der Platz für jeden Bereich ist begrenzt und wenn etwas neu hinzukommt, muss etwas anderes weichen – oder die Bilder oder der Text kleiner werden. Vielleicht erahnen Sie nun, wie viele Entwürfe es gegeben hat, bis Sie dieses Ergebnis in den Händen halten bzw. Ihr Blick darauf fällt. „Keine große Sache“, sagt manch einer – und das stimmt im Angesicht der „großen Politik“ selbstverständlich. Doch alle großen Dinge setzen sich aus kleinen Schritten zusammen. Dies ist einer der vielen kleinen Schritte, mit denen wir uns im Präsidium beschäftigen. So, und nun genug aus dem Nähkästchen geplaudert.

## Pilzvergiftungen

Giftpilze können je nach Art sehr unterschiedliche Vergiftungen auslösen. Das Spektrum reicht von Magen-Darm-Symptomen über Halluzinationen bis zu lebensgefährlichen Leber- und Nierenschäden. Die DGfM sammelt in Zusammenarbeit mit den Giftnotrufzentralen laufend Informationen über diese Vergiftungssyndrome, Therapien und welche Pilzarten sie auslösen. Zum Verzehr unbedenkliche Wildpilze listet sie in einer Positivliste: Diese Daten können Sie auf [www.dgfm-ev.de](http://www.dgfm-ev.de) kostenfrei abrufen. Dort finden Sie auch Verhaltensregeln fürs Sammeln und für den Notfall.

Neben den echten Pilzvergiftungen gibt es immer wieder Probleme mit zu alten oder falsch zubereiteten Speisepilzen – und dies sogar in Handel und Gastronomie. Die DGfM beobachtet den Handel mit Pilzen und Pilzerzeugnissen, berät Behörden und setzt sich für den Verbraucherschutz ein.



Der Grüne Knollenblätterpilz heißt in England auch „Death Angel“ (Todesengel). Er ist für 90 % der tödlichen Pilzvergiftungen verantwortlich.

## Herausgeber

Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V., [www.dgfm-ev.de](http://www.dgfm-ev.de)

Inhalt und Texte: Präsidium und Fachausschüsse der DGfM

Bilder und Layout: Dr. Rita Lüder, [www.kreativpinsel.de](http://www.kreativpinsel.de)

**Haben Sie Fragen oder Anregungen?** Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Schreiben Sie uns eine Mail, rufen Sie an oder trennen Sie diesen Abschnitt ab und senden ihn mit Ihrem Anliegen und Ihren Kontaktdaten an die auf der Rückseite stehende Adresse:

Babett Hübler: Tel. 06158 3722; [info@dgfm-ev.de](mailto:info@dgfm-ev.de)

**Infomaterialien** können Sie über den Natur-Shop beziehen: [www.der-natur-shop.de](http://www.der-natur-shop.de)

## Spendenkonto

DGfM, IBAN: DE78 4306 0967 1022 9845 00  
GLS-Bank, BIC: GENODEM1GLS  
[www.dgfm-ev.de/service/online-spenden](http://www.dgfm-ev.de/service/online-spenden)

## Unsere Schwerpunkte

Die DGfM ist ehrenamtlich organisiert, neben dem Präsidium gibt es für die mit \* gekennzeichneten Themen Fachausschüsse.

- Förderpreise
- Mykologische Forschung\*
- Nachwuchsarbeit\*
- Naturschutz und Kartierung\*
- Öffentlichkeitsarbeit\*
- Pflege der Taxa-Datenbank [www.Mycobank.org](http://www.Mycobank.org)
- Pilzberatung / PSV-Wesen\*
- Pilzvergiftungen und Verbraucherschutz\*
- Publikationen\*
- Veranstaltung von Tagungen

## Pilz des Jahres

Seit 1994 wählt die Deutsche Gesellschaft für Mykologie alljährlich den „Pilz des Jahres“. Die präsentierte Art soll stellvertretend für alle Pilze den Blick der Öffentlichkeit auf die wichtige Bedeutung der Pilze für unser Ökosystem richten.



Multiplikatoren unterstützen wir gerne mit Flyern, Postkarten und Postern: [www.der-natur-shop.de](http://www.der-natur-shop.de) (Drucksachen) / [www.dgfm-ev.de/materialien](http://www.dgfm-ev.de/materialien) (PDF-Dateien).

## Publikationen

Die Zeitschrift für Mykologie erscheint zwei Mal im Jahr. Deutschsprachige Artikel vermitteln pilzkundliches Wissen und Neues aus dem Vereinsleben.

Die *Mycological Progress* ist eine internationale Fachzeitschrift, die Beiträge über alle Teilgebiete der Mykologie, einschließlich der Flechten, in englischer Sprache publiziert.

Darüber hinaus gibt es **Beihefte** zu speziellen Themen und auf der Webseite jede Menge Fachwissen und Anregungen zur Beschäftigung mit den Pilzen vom Einsteiger bis zum Profi.

Sie bekommen den Flyer wie alle unseren anderen Flyer und Materialien auch über den Natur-Shop: <https://www.der-natur-shop.de> und zum Download auf unserer Webseite unter <https://www.dgfm-ev.de/service/materialien>. Wenn Sie größere Mengen für eine Ausstellung oder Aktion haben möchten, wenden Sie sich bitte an Babett Hübler ([babett.huebler@dgfm-ev.de](mailto:babett.huebler@dgfm-ev.de) oder [info@dgfm-ev.de](mailto:info@dgfm-ev.de)), da über den Shop nur 100 Flyer kostenlos ausgeliefert werden.



## Pilzsachverständige

In Mitteleuropa kennen wir ungefähr 10 000 Großpilzarten – und jedes Jahr werden neue entdeckt! Davon sind etwa 150 giftig (ca. 10-15 davon potentiell tödlich), 250 essbar und der Rest zu hart, zu bitter oder zu winzig, um als Speisepilz in Frage zu kommen.

Essbare von giftigen Pilzen zu unterscheiden, lernen Sie am besten in der Natur. Ihre Fruchtkörper sind sehr vielgestaltig und der Geruch und Standort liefern beispielsweise auch wichtige Merkmale. So ist der Bildervergleich in Apps und Büchern für eine sichere Bestimmung meist nicht ausreichend! Es gibt etwa 70 regionale Pilzvereine, die solche Lehrwanderungen anbieten. Die Liste der Pilzvereine ist auf unserer Homepage zu finden: [www.dgfm-ev.de/service/pilzvereine-schulen](http://www.dgfm-ev.de/service/pilzvereine-schulen). Achten Sie auch auf Angebote der Forstämter und Volkshochschulen.

Pilzsachverständige (PSV) haben eine umfangreiche Artenkenntnis und helfen vor allem bei Fragen zur Essbarkeit und Giftwirkung, der Bestimmung von Pilzen und der Gesundheitsvorsorge weiter. Sie klären Pilzsammler und Interessierte über Schutzbestimmungen, ökologische Zusammenhänge und einzelne Pilzarten auf. Sie beraten ratsuchende Pilzsammler und Kliniken in Fragen der Giftigkeit oder Essbarkeit von Pilzarten. Sie organisieren und leiten beispielsweise Pilzlehrwanderungen und -ausstellungen und stehen für Presseanfragen ([www.dgfm-ev.de/presse](http://www.dgfm-ev.de/presse)) zur Verfügung.

Auf unserer Homepage ([www.dgfm-ev.de](http://www.dgfm-ev.de)) finden Sie unter „Pilzsachverständige“ einen PSV in Ihrer Region.

## Feldmykologie

Diese 3-stufige Ausbildung soll dem „Aussterben“ von Artenkennern entgegenwirken, Nachwuchs für die Kartierung hervorbringen und die Bedeutung der Pilze im Rahmen des Naturschutzes fördern. Seit vielen Jahren sind viele „Feldmykologen“ unterwegs und tragen Daten für den Naturschutz zusammen, ohne diesen Titel zu tragen. Die Ausbildung soll diesem gemeinsamen Anliegen einen zusätzlichen Anreiz hinzufügen.

### Artenkenntnis

- häufige und gut kenntliche Arten aller Verwandtschaftskreise (unabhängig von Speise-/Giftpilzthematik)
- ökologisch aussagekräftige Arten (Zeigerarten für bestimmte Biotope)
- artenschutzrelevante Arten (Naturnähezeiger, Rote-Liste-Arten, Verantwortungs-Arten)



### Ökologie

- botanische Kenntnisse (Zeigerarten der Moose, Pflanzen und Bäume)
- vegetationskundliche Kenntnisse (Biotope, insbesondere FFH-Lebensraumtypen)
- bodenkundliche Grundkenntnisse

### Methodik

- Planung und Durchführung von Projekten
- Kenntnis und Umgang mit Kartierungssoftware und Datenbanken



Rita Lüder

## Rollup für Pilzausstellungen

Seit es das Angebot der DGfM gibt, einen Banner (1 x 2 m) für Aktionen und Ausstellungen zu bekommen, haben einige Mitglieder davon Gebrauch gemacht.



Abb. 1: Banner auf LKW-Plane 1 x 2 m

Entwurf: RITA LÜDER

Von den positiven Rückmeldungen inspiriert, haben wir uns zusätzlich etwas Neues ausgedacht: **Ein Rollup**.



Abb. 3: Hier ist das Rollup bei den Lüneburger Pilztagen im Einsatz und im Bild ganz rechts zu sehen.

Foto: RITA LÜDER

Bei manchen Veranstaltungen ist es schwierig eine lange Stellfläche zu bekommen und den Banner aufzuhängen – der Rollup ist mit einer eigenen Standfläche ausgestattet und kann so überall platziert werden. Dazu ist er nur 85 cm breit und braucht auf engem Raum nicht so viel Platz. Er ist ebenso wie der Banner auf wetterfester LKW-Plane gedruckt.

Unsere Mitglieder bekommen diesen – ebenso wie den Banner – kostenlos zur Verfügung gestellt. Er kann für Vereine auch mit einem Logo nach Wunsch versehen werden. Die Gestaltung übernimmt Rita Lüder. Darum bitte entsprechende Anfragen richten an:

jugend@dgfm-ev.de

Tel. 05032 891723

**Rita Lüder**



**Abb. 2:** Dies ist der neue Rollup, er ist 2 m hoch und 85 cm breit. Entwurf: RITA LÜDER

## Medienpreis 2019: Ratgeber und Zukunftsvision

Der DGfM-Fachausschuss Öffentlichkeitsarbeit hat auf Anraten des Präsidiums gleich zwei Artikel aus unterschiedlichen Themenfeldern mit dem Medienpreis gewürdigt – insgesamt waren vier Beiträge vorgeschlagen worden. Wir gratulieren Dr. Michael Saurer sowie Angela Stoll und Matthias Zimmermann recht herzlich zum Medienpreis 2019 der Deutschen Gesellschaft für Mykologie!  
[www.dgfm-ev.de/medienpreis-2019](http://www.dgfm-ev.de/medienpreis-2019)



**Abb. 1:** Urkunde zum Medienpreis 2019 an Dr. Michael Saurer, Autor des Artikels „Köstliche Speise aus dem Wald“ in der „Badischen Zeitung“.



**Abb. 2:** Urkunde zum Medienpreis 2019 an Angela Stoll, die Hauptautorin des Artikels „Wundermaterial aus der Natur“ im Wochenend-Journal der „Augsburger Allgemeinen“ – Matthias Zimmermann erhielt als Mitautor ebenfalls eine personalisierte Urkunde im selben Layout.

Herr Dr. Saurer wurde für seinen umfassenden und mit Pilzfotos illustrierten Ratgeber „Köstliche Speise aus dem Wald“ in der „Badischen Zeitung“ zum Wesen der Pilze mit Infos zum Sammeln, zu Fundorten, Giftpilzen etc. ausgezeichnet.

*„Aufgewachsen im Schwarzwald habe ich als Kind einige Male meinen Vater zum Pilzsammeln begleitet. Aber erst zum Ende meines Studiums fing ich an, mich näher damit zu beschäftigen. So zog ich ohne Vorahnung in den Wald und freute mich über die kapitalen „Steinpilze“, die ich fand. Jedenfalls bis ich daheim die rosafarbenen Röhrenmündungen*

*und das dunkle Stielnetz entdeckte... Fortan arbeitete ich mich in Pilzliteratur und Pilzforen im Internet ein und besuchte mehrere Seminare der Schwarzwälder Pilzleherschau in Hornberg. Nach zwei F2-Seminaren wäre ich eigentlich reif für die PSV-Prüfung, aber es gibt noch so viel, das ich nicht weiß. Seit fünf Jahren schreibe ich als fest angestellter Redakteur für die Politik-Redaktion der Badischen Zeitung. Da wir auch Heimat und Regionales thematisieren, kann ich hin und wieder auch über Pilze berichten.“*

– Dr. Michael Saurer



**Abb. 3:** Verleihung der Urkunde und Sachpreise an Dr. Michael Saurer (links) durch Dr. Hans G. Drobny vom Fachausschuss Öffentlichkeitsarbeit Foto: WOLFGANG GRABHERR

Frau Stoll und Herr Zimmermann wurden für ihren exzellenten Zeitungsartikel „Wundermaterial aus der Natur“ im Wochenend-Journal der „Augsburger Allgemeinen“ über innovative Produkte aus Pilzen geehrt.

*„Ich arbeite als freie Journalistin in Ingolstadt und habe mich in erster Linie auf medizinische Themen spezialisiert. Seit meiner Kindheit interessiere ich mich für Pilze und habe in den vergangenen Jahren immer wieder für diverse Zeitungen über Gift- und Speisepilze sowie Pilzvergiftungen berichtet. Deshalb hat es mich gereizt, auch mal aus einem ganz anderen Blickwinkel über diese faszinierenden Lebewesen, die ja in vielerlei Hinsicht nützlich sind, zu schreiben. Eine großartige Inspirationsquelle war dabei das Buch von Rita Lüder „Pilze zum Genießen: Das Familien-Pilzbuch für Küche, Kreativität und Kinder“. Auf diesen wunderschönen Band hatte mich Peter Karasch im Rahmen einer Pilzexkursion aufmerksam gemacht.“*

— Angela Stoll



**Abb. 4:** Verleihung der Urkunde und Sachpreise an Angela Stoll (rechts) durch Peter Karasch, Vizepräsident der DGfM  
Foto: GUNTHER LUTZ

*„Beim Pilzesuchen mit meinem Großvater habe ich mich als kleiner Junge zum ersten Mal für Pilze begeistert. Damals ging es allerdings mehr um das Finden – und danach das Essen der leckeren Pilzgerichte meiner Oma. Dann hat sich mein Kontakt zu Pilzen lange Zeit auf Supermarktware beschränkt. Als Redakteur im Ressort Journal und Kultur betreue ich auch die Seite Wissen in unserem Wochenend-Journal. So bin ich wieder auf Pilze gestoßen und habe sie von einer anderen Seite kennengelernt. Daher war ich gleich begeistert, als Frau Stoll uns Ihren Text über die Dinge schickte, die man aus Pilzen machen kann. Sie ist die Hauptautorin des Textes, den ich um einige Passagen ergänzen konnte.“*

– Matthias Zimmermann



**Abb. 5:** Verleihung der Urkunde und Sachpreise an Matthias Zimmermann (links) durch Peter Karasch, Vizepräsident der DGfM

Besonders freute uns, dass beide Zeitungen über die Verleihung berichteten.

**Andreas Kunze**

## Jahresbericht zur Pilzberater-Tätigkeit in Deutschland 2019

Für das Jahr 2019 konnte ich insgesamt 145 PSV-Berichte von DGfM-Mitgliedern auswerten, die mir per Post (52) oder E-Mail (93) zugegangen sind. Mein ganz herzlicher Dank allen, die sich die Mühe machten den Bericht auszufüllen! Viel Einzelarbeit ersparen mir Sammelmeldungen der Vereine/Vereinigungen, wie dies dankenswerterweise z.B. Michael Kallmeyer für die ostsächsischen Pilzsachverständigen macht oder Dieter Oberle für die Pilzberatungen im Naturkundemuseum Karlsruhe.

Ganz besonders aber danke ich Wolfgang Bivour (BB), Oliver Duty (MV), Martin Groß (ST) und Yvonne Gießler-Stumpf (TH), die mir die Zusammenstellung für das jeweilige Bundesland überlassen haben (s.u.). Diese beinhalten jeweils die gesamte gemeldete Pilzberatungstätigkeit dieser Bundesländer, unabhängig davon ob es sich um PSV der DGfM oder anderweitig geprüfte Pilzberater handelt. Dadurch haben wir erstmals ein nahezu umfassendes Bild über die PSV-Tätigkeiten in Deutschland. Wenn man mit den Zahlen des letzten Berichts vergleicht (GMINDER 2019), dann wird deutlich, wie hoch der Anteil an Pilzberatungen durch nicht-DGfM-geprüfte Pilzberater, Pilzsachverständige, Sachverständige für Pilzkunde, oder wie man sie auch immer nennen möchte, im Osten Deutschlands ist! Es sollte uns aber weiter bewusst bleiben, dass noch weitaus mehr Aktivitäten stattgefunden haben, als aus nachfolgenden Statistiken hervorgeht. Zahlreiche weitere Vereine und Privatpersonen führen Pilzberatung und -aufklärung durch und teilweise zertifizieren sie auch in unterschiedlicher Form. Es wäre schön, wenn zukünftig auch diese bisher nicht erfassten Pilzberater-Tätigkeiten hier erwähnt werden könnten und wir perspektivisch zu einem gemeinsamen Bericht aller aktiv beratend tätigen Pilzkundigen in Deutschland kommen.

### Übersicht über Bundesländer mit landesweiten eigenen Pilzberatungs-Strukturen

Wie schon erwähnt bin ich sehr dankbar, dass mir die zuständigen Vorstandsmitglieder der Landesverbände Brandenburgs, Mecklenburg-Vorpommerns, Sachsen-Anhalts und Thüringens ihre Jahresberichte zur Auswertung überließen. Neben den in Tab. 1 eingeflossenen Daten noch ein paar Auszüge aus den jeweiligen Jahresberichten. Vielleicht stellt sich ja der eine oder andere oder alle Landesverbände (oder auch andere Vereine) in unseren Mitteilungsseiten mal etwas ausführlicher vor?

#### **Brandenburg**

Im Brandenburgischen Landesverband der Pilzsachverständigen (BLP) sind 34 Pilzsachverständige organisiert. Reinhard Symandera als Schriftführer stellte die Daten zusammen, herzlichen Dank dafür. Drei jährliche Fortbildungstagungen

**Tab. 1:** Übersicht der Pilzberatertätigkeit in Deutschland 2019 Bundesländer, in denen auch Daten von nicht DGfM-geprüften Pilzkundigen einfließen, sind mit \* gekennzeichnet.

	BB*	BW	BY	HE	MV*	NRW	NS	RP	SH	SL	SN	ST*	TH*	AT	B
Berichte (Anz.)	19	32	18	6	42	9	7	10	2	3	38	60	38	284	1
Beratungen	995	1358	500	197	4000	300	144	276	116	59	2508	4999	3040	18492	3
GIZ/Hospital-Einsätze	51	70	75	11	25	35	38	19	28	6	38	35	30	461	
Kindergarten u.ä.															
Führungen	50	109	151	15	220	17	31	58	10	10	69	91	86	917	5
Teilnehmer	802	1690	1311	266	3000	253	431	1235	156	138	1163	1578	923	12946	47
Vorträge	10	3	3	100	1	1					2	18	23	160	
Ausstellungen	27	8	7	2	50	3	2	3	3		38	20	22	182	1
Besucher (Ca.)	7195	1600	k.a.	k.a.	14000	k.a.	k.a.	k.a.	k.a.	k.a.	k.a.	1785	3500	28080	947
Jugendveranstaltungen	10	15	20	1	1	1	1	5	5		32			90	1
Lehrveranstaltungen	5	5	5			1		4			1			16	
VHS-Veranstaltungen	24	20	20	13	1	2	3	7	2		5		k.a.	77	13
Zeitung	21	33	25	21	95	7	10	19	1	1	32	36**	62	326	26
Radio	5	4	3	2	6	3	2	5	1		8		26	65	1
Fernsehen	10	3	5	8	8	1	2	5	4		1		2	41	1
<i>Amanita phalloides</i>	1	3	2	26	1			3	1		1	17	73	128	
<i>Amanita virosa</i>	1	1	1											2	
<i>Amanita pantherina</i>	18		4	109				1	1		2	16	54	205	1
<i>Galerina marginata</i>	1	4	1	64	1			1	1	1	3		193	269	
<i>Lepiota</i> spp.								1			1			2	
<i>Cortinarius rubellus</i>	1	2												3	
<i>Cortinarius splendens</i>	1													1	
<i>Gyromitra esculenta</i>	1			10						1				12	
<i>Paxillus involutus</i>	k.a.	1	10	3		3	3	2	12		23		k.a.	57	
<i>Tricholoma equestre</i>	k.a.										4			4	
<b>Finanzierung öffentl. Stellen</b>	7	1	0	0	teils	0	0	0	0	0	14	ja	teils		

\* Angaben der Landesverbände, die separat bei mir eingegangenen Berichte der DGfM-PSV (BB 2, MV 0, SA 2, TH 4) sind darin enthalten.

\*\* Gesamtzahl aller Medienbeiträge Presse/Funk/Fernsehen

(Frühjahr, Herbst, Spätherbst) sorgen für eine regelmäßige Weiterbildung, die alle zwei Jahre wahrgenommen werden muss. Eine gute Zusammenarbeit findet mit der Pilzkundlichen Arbeitsgemeinschaft Berlin-Brandenburg (PABB) und dem Giftnotruf der Charité in Berlin statt.

### Mecklenburg-Vorpommern

Mecklenburg-Vorpommern ist derzeit das einzige Bundesland, in dem die Pilzberatungstätigkeit im Landesgesetz verankert ist. Sie ist dem Landesamt für Gesundheit und Soziales (LAGuS) angegliedert. Drücken wir Oliver Duty die Daumen, dass es ihm noch lange gelingt, die Unentbehrlichkeit dieser Beratungstätigkeit darzustellen, damit die staatliche Anerkennung beibehalten wird! Besonders beeindruckend ist die Zahl von rund 50 Ausstellungen bei 42 Pilzberatern, die etwa 14.000 Besucher frequentiert haben, sowie etwa 220 Exkursionen mit gesamt rund 3.000 Teilnehmern!

### Sachsen-Anhalt

In Sachsen-Anhalt wird die öffentliche Pilzberatung durch den Landesverband der Pilzberater Sachsen-Anhalts (LVPS) organisiert. Und dies bereits seit 100 Jahren! Sie wird nicht nur behördlich vollständig akzeptiert, sondern von den Lebensmittelüberwachungsbehörden konkret unterstützt (auch finanziell). Die Zahl der Sachkundigen für Pilzaufklärung – so die offizielle Bezeichnung in S.-A. – schwankte in den letzten Jahren um die 80. Davon sind ca. 4 DGfM-Mitglied. Hier wird besonders deutlich, welchen großen Anteil teilweise die regionalen Strukturen zur Pilzberatung in Deutschland leisten.

Neben den Zahlen für 2019, die in Tab. 1 eingeflossen sind, lohnt sich auch ein Blick auf die Statistik der letzten Jahre (Tab. 2). Besonders fällt hierbei auf, dass 2019 ein Jahr mit überdurchschnittlich vielen Vergiftungsfällen war, während das unsäglich schlechte Pilzjahr 2018 sich deutlich in der sehr geringen Zahl von Beratungen widerspiegelt.

**Tab. 2:** Jahresstatistiken des LVPS 2013-2019 (auszugsweise)

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
<b>Sachkundige für Pilz- aufklärung</b>	83	79	81	78	79	80	77
<b>Anzahl Beratungen</b>	5386	4043	4577	3340	4828	1708	4999
<b>Anzahl Giftpilze</b>	5053	5276	2594	2051	2229	282	2789
<b>davon Knollenblätter- pilze</b>	40	86	63	39	29	0	17
<b>davon Pantherpilze</b>	18	64	55	40	42	0	16
<b>Vergiftungen und Verdachtsfälle</b>	3	14	4	6	7	8	35
<b>erkrankte Personen</b>	4	7	0	8	2	1	23

## Thüringen

In der Thüringer Arbeitsgemeinschaft für Mykologie (ThAM) sind derzeit 55 Pilzsachverständige aktiv, die zum größten Teil DGfM-Mitglieder sind. Seit etwa 2003 führte die ThAM keine eigene Prüfung mehr durch, sondern erkennt die DGfM-Prüfung an. Eine Weiterbildungsveranstaltung wird alle zwei Jahre durchgeführt, daher ist für das Aufrechterhalten des ThAM-PSV-Status ein Fortbildungsnachweis alle 4 Jahre festgeschrieben.

In einigen Landkreisen wird die Pilzberatertätigkeit finanziell unterstützt. Ferner bekam die ThAM vor einigen Jahren eine zweckgebundene Unterstützung in fünfstelliger Höhe vom Ministerium zur Ausstattung aller Pilzberater mit aktueller Literatur über Giftpilze sowie für fünf moderne Mikroskopier-Ausstattungen mit Mikroskop und Stereolupe.

Eine Auswertung, in welchem Bundesland die PSV am aktivsten sind bzw. die meisten Beratungen durchgeführt werden, ist aufgrund unterschiedlicher Meldebereitschaft nur schwerlich möglich. Selbst in den Bundesländern mit landesweit organisierter Pilzberatung meldet nicht jeder. Die schwer schätzbare „Dunkelziffer“ der nicht erfassten Beratungen muss also zu den ohnehin schon eindrucksvollen Zahlen noch dazugerechnet werden.

Die mir vorliegenden Berichte dokumentieren für das Jahr 2019 über 17.000 Beratungen, erwartungsgemäß die meisten in den östlichen Bundesländern Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen, gefolgt von Baden-Württemberg und Brandenburg. Dabei wurden auch tausende von Giftpilzen aussortiert, darunter fast 700 tödliche giftige! Diese Zahl bezieht sich allerdings bei einem Teil der Meldungen auf die Anzahl aussortierter Fruchtkörper, teilweise aber auf Anzahl der Beratungen mit tödlich giftigen Arten. Hier müssen wir für die nächsten Auswertungen zu einer einheitlichen Meldungsweise finden, die entweder nur die Beratungsfälle mit involvierten tödlichen Arten listet, oder sowohl die Beratungen als auch die Fruchtkörperanzahl. Nur so könnten wir eine Schätzung abgeben, wieviel potenziell tödliche Vergiftungen vermieden werden konnten (immer unter der Maßgabe, dass die Pilze denn auch verzehrt worden wären ...). Selbst von Knollenblätterpilzen (*Amanita phalloides* und *A. virosa*) wurden mindestens 130 Exemplare in der Beratung aussortiert! Setzt man die Behandlungskosten einer Knollenblätterpilz-Vergiftung mit 30.000-50.000 Euro an, so ist hier ganz abgesehen von vermiedenen Gesundheitsschäden oder gar Todesfällen auch ein erheblicher finanzieller Aufwand in Millionenhöhe eingespart worden!

In 460 Fällen wurden Pilzberater/Pilzsachverständigen von einem GIZ oder einer Klinik in Anspruch genommen, relativ gleichmäßig verteilt über alle Bundesländer. Über schwere und besondere Vergiftungsfälle berichtet dankenswerterweise Dr. Siegmund Berndt in jedem Mitteilungsteil dieser Zeitschrift, daher hier auch nochmals die Bitte an alle Pilzberater/Pilzsachverständigen, besondere Vergiftungsfälle möglichst zeitnah an ihn zu melden.

Die öffentliche Wahrnehmung der Pilze als wichtiger Bestandteil des Lebens auf unserem Erdball nimmt mehr und mehr zu. Dazu tragen auch die vielen Aktivitäten der Pilzberater/Pilzsachverständigen bei, sei es in Form von Pressemitteilungen oder in Form von Seminaren, Vorträgen oder insbesondere auch von Ausstellungen. Gerade letztere sind ein perfektes Mittel, um Leute an die Faszination Pilze heranzuführen. Nahezu 200 Pilzausstellungen wurden 2019 durchgeführt. Die erreichte Personenzahl kann nur geschätzt werden, da mir zu einigen Bundesländer Angaben dazu fehlen. Legt man die 28.000 Besucher der 127 Ausstellungen, zu denen ich Zahlen habe, zugrunde, so kann man im Durchschnitt mit 220 Besuchern rechnen. Die Zahl schwankt sehr zwischen regionalen Ausstellungen z.B. beim Dorffest und den großen Landespilzausstellungen mit mehreren Tausend Besuchern. Insgesamt dürften etwa 40.000 Besucher die diversen Ausstellungen besucht haben. Ganz herzlichen Dank den mehreren Hundert daran mitarbeitenden Pilzfreunden und Pilzfreundinnen! Auch die über 900 Führungen mit etwa 13.000 Teilnehmern trugen sehr dazu bei, das Thema „Pilze“ im Gespräch zu halten und die Bevölkerung dafür zu sensibilisieren.

Auffallend für mich die weiterhin hohe Zahl an Seminaren und Kursen, die sich speziell an Kinder und Jugendliche richten. Ich denke, dass dieser Effekt auf die Einführung des „PilzCoach“ zurückzuführen ist, durch den nicht wenige den Schritt zum Pilzsachverständigen machten und dadurch auch den Mut zur Betätigung in diesem Bereich gefasst haben.

Pilzberater/Pilzsachverständige waren letztes Jahr in über 430 Fällen in den Medien vertreten, meistens in der Tagespresse. Aber auch 65 Radiobeiträge und über 40 Fernsehauftritte waren zu verzeichnen.

Abschließend möchte ich nochmals allen Pilzsachverständigen danken – seien sie nun der DGfM angeschlossen, anderswo oder nirgends – für ihren Einsatz und ihre Bereitwilligkeit sich weiterzubilden und stets auf dem aktuell Stand des Wissens zu sein. Danke auch für ihre damit verbundene Werbung für die Pilze im Allgemeinen und für die Pilzvereine im Besonderen, und natürlich nicht zuletzt auch für die DGfM. Ich würde mich freuen, wenn auch nächsten Winter wieder viele Jahresberichte kämen und möchte darauf hinweisen, dass es ein etwas abgeändertes Formular gibt, das ich bitte, zukünftig zu benutzen. Neu ist auch, dass es dieses Formular nicht nur auf der Homepage geben wird, sondern dass es direkt am Bildschirm auszufüllen und abzuschicken ist. Wir denken, dass dies eine sehr bequeme und kostenfreie Möglichkeit ist, kein unnötiges Papier und Druckertinte zu verschwenden, und so vielleicht auch den einen oder die andere zur Berichtsabgabe animiert der/die sich bisher vor dem Papierkram hat abschrecken lassen.

Ich wünsche uns allen eine pilzreiche Saison 2020, mit wenig ernststen Vergiftungsfällen, dafür aber vielen interessanten Beratungen und Kontakten.

### **Andreas Gminder**

Claustorwall 24, 38640 Goslar

GMINDER A (2019) Auswertung der Jahresberichte der Pilzsachverständigen der DGfM. Zeitschrift für Mykologie **85(2)**:424-426

## Neues aus der PilzCoach-Szene

Viele PilzCoach-Ausbildungen starten im Frühjahr. Das hat den Vorteil, dass die Botschaft „Pilze sind immer und überall am Wirken“ sich viel besser veranschaulichen lässt, wenn kaum Fruchtkörper zu sehen sind. Wer möchte schon als „Pilz-Detektiv“ durch den Wald gehen und nach Myzel im Laub, Mykorrhiza an den Wurzeln oder Spuren im verrottenden Holz suchen, wenn es große, formen- und farbenfrohe Fruchtkörper zu finden gibt? Doch dieses Frühjahr hat durch die Corona-Krise bei einigen PilzCoach-Ausbildungen erst einmal für eine Terminverschiebung gesorgt. Als der Artikel für das nächste Heft geschrieben wurde, stand noch in den Sternen, wann es mit Pilzkursen und Führungen weitergehen kann.

Doch immerhin gibt es noch etwas aus dem letzten Jahr zu berichten.

Ausbilder Wolfgang Friese hat in Sachsen Andre Kober, Silke Schubert, Daniel Kühnrich und Anke Umlauf ausgebildet.



**Abb. 1:** Die von Wolfgang Friese ausgebildeten PilzCoach Andre Kober, Silke Schubert und Daniel Kühnrich (von links nach rechts) stellen sich vor. Foto: WOLFGANG FRIESE

Silke Schubert hat eine sehr schöne Aktion vorgestellt, die sie bereits mehrfach in der Naturschutzstation Herrenhaide erprobt hat und die leicht nachzumachen ist: Sie hat mit Kindern aus Wellpappe Pilze ausgeschnitten und diese dann mit Blättern, Rinde und anderen Materialien aus der Natur beklebt. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt und es ist spannend, zu sehen, wie gerne die Kinder diese Basterei gemacht und auch mit nach Hause genommen haben.



**Abb. 2:** (von links nach rechts) PilzCoach Andre Kober, Silke Schubert und Anke Umlauf bei der Vorstellung von Pilzmotiven aus Wellpappe und Naturmaterialien.

Foto: WOLFGANG FRIESE



**Abb. 3:** Wolfgang Friese hat sich mit PilzCoach Anke Umlauf im Pilzmuseum Reinhardtsgrμμα getroffen.

Foto: WOLFGANG FRIESE

Die Abschlussarbeit von Anke Umlauf ist auf der Seite der DGfM unter „Jugend und Nachwuchs“ und dann „lecker und gesund“ unter „Literaturstudium zum Birkenporling“ zu finden.

In diesem Jahr findet der 7. PilzCoach-Jahrgang bei Peter Karasch im Bayerischen Wald statt. Die TeilnehmerInnen kommen aus Bayern, Österreich und der Schweiz. Von der Kräuter-Pädagogin über Waldführerin bis zum Schwitzhüttenexperten ist wieder eine kreative Truppe von Pilzliebhabern beisammen.



**Abb. 4:** Die PilzCoachgruppe 2020 im Bayerwald v. l . n. rechts Gudrun Grimbs (Gast), Andrea Schöllner, Reto Dürst, Theo Sprick, Sylvia Dürst, Peter Karasch, Stefan Lechner, Irmi Kaiser, Margot Haderer, Alois Lauss, Verena Reisinger, Gabriele Traxler. Foto: G. GRIMBS

**Rita Lüder**

## Mitteilungen von Pilzberatern und -sachverständigen über schwere und bemerkenswerte Pilzvergiftungen und besondere Beratungsfälle 2019 und 2020

SIEGMAR BERNDT

### Weißer Trichterling – *Clitocybe spec.*

Daniel Schuster, PSV in 73329 Kuchen, berichtete Anfang Oktober 2019, dass eine ältere Frau auf ihrem Wiesengrundstück vermeintliche Champignons gesammelt, zubereitet und gegen 18:00 Uhr verzehrt habe. Bereits nach einer halben Stunde sei ihr unwohl geworden und sie habe Kreislaufprobleme verspürt. Nach einer weiteren halben Stunde bekam sie heftige Durchfälle und die Kreislaufprobleme verschlimmerten sich. Ihre Tochter informierte Herrn Schuster, der sofortige Krankenhausaufnahme über einen Notarzt veranlasste.

Dem behandelten Arzt fielen ihr schwacher Puls, niedriger Blutdruck, heftiges Zittern, enge Pupillen, Speichelfluss und weiter bestehende starke Durchfälle, somit Zeichen einer Muskarin-Vergiftung, auf.

Nachdem keine Putz- oder Kochreste mehr vorhanden waren, hatte der PSV die Tochter gebeten, ihm restliche Pilze von der Wiese zu bringen. Sie fand noch Stäublinge und einen kleinen weißen Trichterling.

Die Behandlung mit Atropin erfolgte auf der Intensivstation und die Betroffene konnte am übernächsten Tag beschwerdefrei und ohne Folgeschäden entlassen werden.

**Kommentar:** Leider konnte die Art dieses Trichterlings nicht bestimmt werden. Kleine weiße Trichterlinge sollten prinzipiell gemieden werden. Wegen ihres Muskarin Gehaltes sind etwa zehn Arten toxisch, z. B. *Clitocybe dealbata*, *C. rivulosa*, *C. diatreta*, *C. fragrans*, *C. agrestis* u. a. Dagegen ist *C. phyllophila*, der Streuliebende oder Bleiweiße Trichterling ungiftig, wegen Verwechslungsgefahr aber zu meiden!

### Brauner Zuchtchampignon – *Agaricus bisporus*

PSV Bernhard Frank, Lüneburg, vermittelte mich am 20.01.2020 um 22:00 Uhr an ein Krankenhaus in Uelzen. Die diensttuende Ärztin berichtete von einer 26-jährigen Patientin, die in einem Supermarkt 250 g Braune Champignons gekauft, zubereitet und ca. sechs Stunden vor Krankenhausaufnahme gegessen hatte. Sie habe sich, nachdem sie sich erbrechen musste und Durchfälle hatte, ins Krankenhaus begeben, wo sie wiederholt Dimenhydrinat (Vomex A WZ) erhielt. Leber- und Nierenwerte seien unauffällig gewesen. Eine Leukozytose von 14.000/ $\mu$ l und

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

ein erhöhter CRP-Wert von 25 mg/l gaben Hinweise auf einen gastrointestinalen Infekt ohne sicheren Zusammenhang mit der Pilzmahlzeit.

Die mir per E-Mail übermittelten Fotos zeigten Kochreste der Braunen Zuchtchampignons (siehe Abb. 1).



**Abb. 1:** Kochreste der Braunen Zuchtchampignons

Foto: STATIONSÄRZTIN

**Kommentar:** Bei Verdacht auf eine Pilzvergiftung ist die Gabe eines Antiemetikums (hier Vomex A WZ) ebenso wie das Provozieren von Erbrechen in aller Regel kontraindiziert.

### **Wurzelnder Bitterröhrling – *Caloboletus radicans* (Pers.) Vizzini**

Andreas Hohmann, PSV in Böblingen, berichtete Anfang September 2019 von drei angeblich erfahrenen Pilzsammlern, die vermeintliche Maronenröhrlinge gemeldet hatten. Nach ausreichendem scharfen Braten in Olivenöl kam es zwei bis drei Stunden nach dem Verzehr der Pilze bei allen zu heftigem Erbrechen und Durchfällen.

Herr Hohmann fand zwischen den ihm vorgelegten Pilzresten keine Maronenröhrlinge sondern nur Wurzelnde Bitterröhrlinge.



Abb. 2: Wurzelnder Bitterröhrling *Caloboletus radicans*

Foto: KARL WEHR

**Kommentar:** Der bei Eichen, Buchen und Linden wachsende Bitterröhrling wird gerne mit Steinpilzen verwechselt. Eine Verwechslung mit Maronenröhrlingen ist mir noch nicht untergekommen. Scharfes Braten vermindert wohl seine ausgeprägte Bitterkeit.

### Stockschwämmchen – *Kueneromyces mutabilis* (Scop.: Fr.) Singer & A.H. Sm.

Maren Kamke, PSV in Felm, schilderte den Fall eines 42-jährigen, der sich Mitte Oktober 2019 eine Mahlzeit aus einem Frauentäubling, Judasohren und einer Handvoll Stockschwämmchen zubereitet hatte. Schon während der Mahlzeit gegen 17:00 Uhr war er sich unsicher, ob er die Stockschwämmchen möglicherweise mit Gifthäublingen verwechselt habe, aß aber trotzdem weiter.

Etwa eine Stunde danach fühlte er sich unwohl, verspürte einen pelzigen Geschmack im Mund und musste mehrmals aufstoßen. In der Nacht schlief er schlecht. Als ihn am Morgen Freunde mit dem Hinweis, möglicherweise Giftpilze gegessen zu haben, weiter verunsicherten, rief er bei der GIZ Göttingen an, die ihn an die PSV verwies. Frau Kamke fand in den vorgelegten Putzresten Stiele von 20 Pilzen, die sie aufgrund der deutlichen Schüppchen als Stockschwämmchenstiele identifizieren konnte. Weiter fand sie noch zwei überständige ganze Stockschwämmchen.



Abb. 3: Gemeines Stockschwämmchen *Kuehneromyces mutabilis*

Foto: KARL WEHR

**Kommentar:** Hier ist von einem Nocebo-Effekt (lat. nocere - schaden) auszugehen. Der Nocebo-Effekt kommt zum Tragen, wenn man Pilze gesammelt und schon gegessen hat, nach dem Verzehr aber im Pilzbuch blättert und die Ähnlichkeit der verzehrten Pilze mit einem Giftpilz feststellt. Jetzt kommen Zweifel auf, ob man nicht doch Giftpilze verzehrt hat. Der Betroffene steigert sich in diesen Gedanken weiter hinein und seine Zweifel werden schließlich zur Gewissheit. Und jetzt können sich – Folge einer psychosomatischen Reaktion – die Vergiftungssymptome einstellen, die der Betroffene im Pilzbuch gelesen hat.

Früher sprach man von „eingebildeter Vergiftung“, was wir heute Nocebo-Effekt nennen.

### **Kahler Krempling - *Paxillus involutus* (Batsch) Fr.**

Ein Praktischer Arzt Dr. J. R. aus Halstenbek, berichtete mir, dass eine seiner Patientinnen, eine 34-jährige Russlanddeutsche, am 15.02.2020 gegen 13:00 Uhr Pilze gegessen habe, die ihre Eltern im Herbst gesammelt und tiefgefroren hatten. Zwei Stunden nach der Mahlzeit habe sich Schüttelfrost eingestellt und gegen 19:00 Uhr seien Übelkeit und mehrfaches Erbrechen aufgetreten. Der Urin sei dunkelfarbig gewesen. Nach Einweisung in ein örtliches Krankenhaus erfolgte die Weiterverlegung auf die Intensivstation der Medizinischen Klinik des Universitätsklinikums Hamburg-Eppendorf.



Abb. 4: Kahler Krempling *Paxillus involutus*

Foto: ANDREAS KUNZE

Dr. J. R. übermittelte mir freundlicherweise den Behandlungsbericht der Klinik. Dem Brief war weiter zu entnehmen, dass ihre Eltern die Pilzmahlzeit gut vertragen hätten und dass sie seit ihrer Kindheit selbst gesammelte Pilze esse.

Ihr körperlicher Untersuchungsbefund war unauffällig. Die am Aufnahmetag leicht erhöhten Leberenzyme mit rascher Normalisierung an den Folgetagen, schlossen eine Knollenblätterpilzvergiftung aus. Der mit  $< 0,20$  g/l deutlich erniedrigte Haptoglobin-Wert (Norm: 0,30 - 2,00 g/l), die eingeschränkte Gerinnung (Quick 39 %, INR 1,7, Thrombozyten 71 Mrd/l, der Abfall des Hämoglobins auf 10,9 g/dl, der Erythrozyten auf 3,76 Mrd/ml und der Anstieg der Hämolyseparameter bewiesen die in Gang gesetzte Hämolyse. Ihre Nierenfunktion war nicht eingeschränkt. Die pathologischen Laboratoriumsbefunde zeigten sich bereits am 17.02. rückläufig, so dass die Patientin am 18.02.20 beschwerdefrei entlassen werden konnte. Es handelte sich somit um ein leichtes aber eindeutiges immunhämolytisches Paxillus-Syndrom. Die Betroffene sollte unbedingt auf weiteren Kremplingsverzehr verzichten, da die Reaktionen von Mahlzeit zu Mahlzeit immer heftiger werden und tödlich enden können.

## Vergiftungen nach Rohverzehr, zu kurzer Erhitzung oder überständigen Pilzen

Maren Kamke, PSV in Felm, berichtete eine Vergiftung mit Übelkeit und Magen drücken nach Verzehr von Birkenpilzen – *Leccinum scabrum*. Die Pilze waren überaltert und auch nur zu kurz erhitzt worden.

Hermine Lotz-Winter, PSV in Mörfelden-Walldorf, schilderte den Fall eines Mannes, der sich einen Salat mit feingeschnittenen rohen Riesenschirmlingen – *Macrolepiota procera* – garniert, zubereitet hatte und am Abend verspeiste. In der Nacht litt er unter starker Übelkeit und heftigen Durchfällen.

PSV Michael Kallmeyer aus Neukirch war mit der Vergiftung eines 10 Monate alten Kindes konfrontiert. Dieses hatte ein Stück eines Heringstäublings – *Russula xerampelina* – verschluckt. Am Folgetag litt es unter Bauchschmerzen und musste sich mehrfach erbrechen.

Horst Staub, PSV in Mannheim, berichtete, dass zwei sechs und sieben Jahre alte Mädchen wegen Bauchschmerzen im Kinderklinikum Mannheim behandelt wurden. Beide hatten ein Stück eines Getigerten Knäuelings – *Lentinus tigrinus* – verzehrt.

Georg Adler, PSV in Mannheim, schilderte den Fall von fünf Personen, die vor zwei Tagen roh eingelegte Kahle Kremplinge – *Paxillus involutus* – verzehrt hatten. Alle litten unter Übelkeit und heftigem Erbrechen.

Auch Andreas Kunze vom FA Öffentlichkeitsarbeit, übermittelte mir im September 2019 einen Bericht aus einer Facebook-Gruppe. Dort berichtete Christoph Graner über eine Vergiftung nach Rohverzehr von Kahlen Kremplingen. Bei dem Betroffenen kam es zu einem sehr heftigen und anhaltendem gastrointestinalen Syndrom, gefolgt von einer Bewusstseinsstrübung – vermutlich infolge Flüssigkeits- und Elektrolytverlustes.

## „Todesfall nach Pilzessen“

SIEGMAR BERNDT

Diese Mitteilung erschien in mehreren Zeitungen und in der „BILD“ 2019 in reißerischer Aufmachung unter dem Titel „Gast stirbt nach Menü von deutschem Sternekoch“ und „Mögliche Todesursache: Ein giftiges Pilzgericht“.

Was war passiert?

Der spanischen Zeitung – „El Pais“ – vom 21.02.2019 habe ich entnommen, dass die 46 Jahre alte M. C. in der Nacht nach einem 200 € teuren „Menü mit Weinbegleitung“ verstorben war.

Sie hatte zusammen mit ihrem Ehemann und dem 10-jährigen Sohn in einem Nobel lokal in Valencia ein Reisgericht mit gemischten Pilzen, dessen Hauptbestandteil

Spitzmorcheln waren, verzehrt. Gleich nach der Mahlzeit kam es bei ihr zu Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und Krämpfen. Auch der Ehemann, Sohn und weitere 18 Gäste hätten die gleichen Beschwerden in milderer Form geboten, erholten sich aber wieder.

Die Ermittler der örtlichen Lebensmittelkontrolle, die das Restaurant am Folgetag überprüft hatten, konnten eine zunächst vermutete Vergiftung mit Giftlorcheln ausschließen und fanden auch keine verdorbenen Waren oder verdorbene Speisereste.

Am 28.02.2019 teilte „El Pais“ das Obduktionsergebnis mit: Danach ist die Verstorbene an ihrem eigenen Erbrochenen (Anmerkung des Ref.: als Folge einer Aspiration unter Alkoholeinfluss) erstickt.

Somit war die unmittelbare Todesursache geklärt. Offen blieb aber die Frage nach der Ursache von Übelkeit, Krämpfen, Durchfall und dem fatalen Erbrechen, von dem auch Ehemann, Sohn und weitere Gäste des Restaurants betroffen waren.

Einer Pressemeldung vom 19.01.2020 war zu entnehmen: „Laut einem weiteren Obduktionsbericht (der mir leider nicht vorliegt) litt die Betroffene an einer Erbkrankheit (?) und sei demnach „eines natürlichen Todes (?) gestorben“. Diese Angabe ist für mich dubiös und als Ursache für das nächtliche Ersticken infolge Aspiration nicht nachvollziehbar.

Das Verfahren gegen den Sternekoch B. K. wegen fahrlässiger Körperverletzung wurde mit sofortiger Wirkung eingestellt.

Um welche Erbkrankheit als Todesursache sollte es sich dabei gehandelt haben?

Ich habe den Verdacht, dass die Spitzmorcheln möglicherweise mit Nikotin kontaminiert waren. Denn es wurde berichtet, dass die getrockneten Morcheln aus China stammten. Bekannt ist, dass getrocknete importierte Pilze aus China erheblich mit Nikotin belastet sein können (siehe meinen Bericht über kontaminierte Steinpilze in Z. Mykol. 84/2, S. 359-361).

In der EU verboten, aber in einigen Ländern, z. B. China, noch üblich, werden Nikotin haltige Insektizide großzügig eingesetzt.

Wer an seine erste Zigarette denkt, wird sich an das darauf folgende unangenehme gastrointestinale Syndrom nur ungern erinnern.

Ich räume ein, dass mein Erklärungsversuch für die Übelkeit und das Erbrechen der Betroffenen nicht nur von Frau M. C., spekulativ ist. Aber eine Untersuchung der Morcheln auf Schadstoffe, insbesondere auf Nikotin, ist m. W. n. leider nicht erfolgt.

Weitere Vergiftungs- und Todesfälle meldeten die Medien am 13.03.2020: Vier Menschen starben in den USA nach dem Verzehr von aus Südkorea importierten Enoki-Pilzen (Zuchtform des Samtfußröbling – *Flammulina velutipes*). Als Ursache dieser seit 2016 in den USA gemeldeten weiteren Vergiftungen wurde ein Befall der Pilze mit Listerien ermittelt.

## Leser fragen: Der DGfM-Toxikologe antwortet

SIEGMAR BERNDT

### Fragen von Herrn Timon Pontius mit Bezug auf Fliegenpilze, die von Babett Hübler weitergeleitet wurden:

1. Sind ihnen Todesfälle durch die Vergiftung mit Fliegenpilzen bekannt?
2. Welche Sofortmaßnahmen, welche Behandlungen würden sie empfehlen?
3. Wie unterscheidet man einen Fliegenpilz am besten von anderen Pilzen z. Bsp. dem Pantherpilz?
4. Fragen zu regionalen Unterschieden der Wirkstoffinhalte des Fliegenpilzes, in Bezug auf einen Wikipedia-Artikel.

### Antworten:

1. Tödlich ausgegangene Fliegenpilzvergiftungen sind m. W. n. nur aus dem ersten Weltkrieg bekannt und von Sanitätsoffizieren bestätigt worden. Danach hatten Kriegsgefangene aus Hunger große Mengen Fliegenpilze verzehrt. Nach LD<sub>50</sub> Berechnungen im Tierversuch dürfte die für den Menschen tödliche Dosis mit ca. 10 Fruchtkörpern erreicht sein.
2. Nur bei schwersten lebensbedrohlichen Vergiftungen mit anticholinergem Symptomatik steht neben intensivmedizinischen Maßnahmen Anticholinium WZ (Physostigmin) als Antidot zur Verfügung. Leichte Vergiftungen benötigen keine Behandlung. Atropin ist kontraindiziert, da es die Symptomatik weiter verstärken würde.
3. Das Erscheinungsbild des Fliegenpilzes ist so typisch, dass ihn jedes Kind kennt. Eine Verwechslung ist aber mit dem Kaiserling, einem der besten Speisepilze, denkbar.
4. Der Gehalt an Ibotensäure bzw. seinem Dekarboxylierungsprodukt, dem eigentlichen Giftstoff Muscimol und Spuren von Muscarin ist regional unterschiedlich. So haben FEENEY & STIJVE (2010) z.B. in einer Aufsammlung in der Schweiz 0,22 mg/kgTG und in Deutschland <0,01 mg/kg Muscimol gemessen. Die Muscarin-Werte betragen in der Schweiz 0,0005 und in Deutschland 0,011 mg/kgTG.

In Nordamerika fand man höhere Muscarin-Konzentrationen als in europäischen Aufsammlungen. Auch in Sibirien fanden sich unterschiedliche Werte. Messungen aus Ostpreußen sind mir nicht bekannt. In einer Aufsammlung aus dem Gramschatzer Wald bei Würzburg wurden 0,01 mg/kg Muscimol nachgewiesen.

Die Unterschiede im Wirkstoffgehalt sind quantitativ, aber nicht qualitativ. Die Vorstellung, dass sich die toxischen Substanzen gegenseitig aufheben – also ein hoher Muscarin-Gehalt die Muscimol-Wirkung vollständig aufheben könnte und die Pilze dadurch genießbar würden, ist nicht realistisch; eine, die Symptomatik abschwächende Wirkung bei besonders hohem Muscarin-Gehalt dagegen denkbar.

Für die unterschiedlichen Wirkstoffgehalte sind vermutlich verschiedene Sippen von *Amanita muscaria* und/oder die Bodenverhältnisse verantwortlich.

**Frage von Herrn Wolfgang Ganter, Geschäftsführer der Dehyfoods GmbH, Meiningen, eine Firma, die getrocknete europäische Wild- und Zuchtpilze vertreibt, nach dem Vitamingehalt von Trockenpilzen und ihre Eignung zur Beimischung in Tierfutter:**

**Antwort:**

Angaben zum Vitamingehalt in Speisepilzen beziehen sich i.d.R. auf Trockenpilze, wobei dieser Hinweis leider oft fehlt. Eine schonende Trocknung unter 50° C führt zu einer Wert erhaltenden Haltbarmachung, wobei Vitamine und ihre Vorstufen eine unterschiedliche Hitze - und Lichtstabilität aufweisen. In der Literatur finden sich Angaben über den Vitamin- bzw. Provitamingehalt von Kulturchampignons, Austernseitlingen, Shiitake, Steinpilzen und Pfifferlingen.

So enthalten Champignons reichlich Vit. D, das beim Trocknen unter Lichteinfluss sogar weiter ansteigt. Nachgewiesen wurden Vit. B1, Vit. B3 und Vit. B 5 sowie Vit. E, aber nur ein sehr geringer Vit. C-Gehalt.

Austernseitlinge sind reich an B 1, B 2, B 3, B 5 und B 9 (Folsäure), enthalten aber kein Vit. B 12. Vit. D ist als Ergosterol reichlich und Vit. C in nennenswerter Menge enthalten.

Shiitake enthalten alle essentiellen Aminosäuren, wenig Vit. C, reichlich B-Vitamine und Vit. D (Ergosterol) in Abhängigkeit vom Lichteinfluss bei der Zucht. Shiitake enthält auch Vit. A, aber kein Vit. E.

**Hitzestabil** sind die Vitamine D, A und E, auch B 2 (Riboflavin) und B 3 (Niacin). Vit. C wird erst bei Temperaturen über 190° C zersetzt und nimmt unter Lichteinfluss ab.

**Hitzelabil** sind die Vitamine B 1, B 6, B 5 und B 12. Folsäure ist extrem hitzelabil und lichtempfindlich.

Zusammenfassend ist festzustellen, dass trotz der Minderung der hitzelabilen Vitamine durch den Trocknungsprozess getrocknete Speisepilze immer noch reich an Vitaminen der B-Gruppe sind. Außerdem enthalten sie Vorstufen von Vit. A (Beta-Carotin), Vit. D als Calciferol. Vit. C findet sich in Pilzen kaum, wenig in Shiitake, aber reichlich im Austernseitling.

**Mein Fazit:**

Die Beimischung von Trockenpilzen würde eine wesentliche Bereicherung des Heimtierfutterangebots bedeuten.

**Literatur:**

BERG B, LELLEY JI (2013) Apotheke der Heilpilze, naturaviva, Weil der Stadt

GUTHMANN J (2017) Heilende Pilze, Quelle und Meyer, Wiebelsheim

BERNDT S (2012) Welche Bedeutung haben Speisepilze heute noch für die Ernährung des Menschen? Zeitschrift für Mykologie 77(2):60-63

**Frage eines Niedergelassenen Arztes aus Halstenbek:**

Ich betreue eine Patientin, die kürzlich ein immunhämolytisches Syndrom nach Verzehr von Kahlen Kremplingen (*Paxillus involutus*) überstanden hat. Sie möchte jetzt wissen, ob sie überhaupt keine Pilze mehr essen darf.

**Antwort:**

Sie sollte auch weitere Kremplings-Arten z. B. den Erlenkrempling (*Paxillus rubicundulus*) meiden, von denen allerdings nicht bekannt ist, ob sie eine Immunhämolyse auslösen können. Auch sollte sie keine Butterpilze (*Suillus luteus*) essen. In der Literatur ist allerdings nur ein Fall mehrerer immunhämolytischer Reaktionen nach wiederholtem Verzehr von Butterpilzen berichtet worden, die aber glimpflich ausgegangen sind.

Gegen den Verzehr weiterer Speisepilzarten bestehen keine Bedenken.



**Abb. 1:** Butterpilz *Suillus luteus*

Foto: ANDREAS KUNZE

## Pilze und ihre Ökologie

### Ein Fortbildungsseminar zur Feldmykologie in Oberhof

Vom 18. Juni bis zum 21. Juni 2020 fand im AWO SANO Ferienzentrum Oberhof ein Fortbildungsseminar zur Feldmykologie unter der Leitung von Andreas Gminder statt. Ich hatte das Vergnügen, gemeinsam mit weiteren 8 Pilzfreunden, daran teilzunehmen. Die weite Anreise, die einige der Teilnehmer auf sich genommen hatten, zeugt von einem sehr großen Interesse an solchen Kursen. Das Team vom AWO SANO Ferienzentrum Oberhof ermöglichte uns, trotz geltender Corona-Hygienebestimmungen, einen sehr angenehmen Aufenthalt und ausgezeichnete Arbeitsbedingungen. So viel Platz zum Mikroskopieren wird man wohl nicht so schnell wieder vorfinden. Das umfassende Wissen von Andreas Gminder, ergänzt durch die Spezialkenntnisse einzelner Teilnehmer, garantierten einen sehr hohen Wissenszuwachs für Jeden.

Bemerkenswert ist die Lage des AWOSANO Ferienzentrums direkt an der Schuderbachswiese, einem sehr gut erhaltenen artenreichen montanen Borstgrasrasen in unmittelbarer Nähe des Rennsteiges. Hier finden sich bedeutsame Vorkommen von Arnika, Grüner Hohlzunge und anderen schützenswerten Pflanzen. Auch viele Saftlinge und andere seltene Pilzarten konnten in den letzten Jahren dort nachgewiesen werden. Seit 1985 steht die Fläche als Naturschutzgebiet unter Schutz. Von 1909 bis 1944 wurde die Wiese als Golfplatz genutzt. Diese Nutzung soll nun durch die Landesentwicklungsgesellschaft Thüringen, mit Genehmigung des



**Abb. 1:** Arnika in der Schuderbachswiese  
Foto: ANDREAS GMINDER



**Abb. 2:** Grüne Hohlzunge in der Schuderbachswiese  
Foto: ANDREAS GMINDER

Landes Thüringen, reaktiviert werden. Für den größten Teil der Wiese wäre das eine ökologische Katastrophe. Ein Kurzgutachten mit Zusammenstellung von 45 wertgebenden Arten wurde als Argumentationshilfe gegen diese Bebauungspläne erstellt – auch dies ein Beispiel für feldmykologische Tätigkeiten.

### Die Kursinhalte waren:

- Exkursionen in verschiedene Waldtypen mit unterschiedlichem Baumbestand bzw. Totholzvorrat
- Vorstellung der typischen Waldbäume
- Zeigerpflanzen der besuchten Waldtypen, sowie für Bodenzustände (Stickstoff, Bodenfeuchte u. ä.)
- Bestimmen und Besprechen der vorgefundenen Pilzarten, mit Schwerpunkt auf Zeigerarten
- Vorstellung tatsächlich stattfindender Projekte und Diskussion über mögliche Projektanlagen

In zwei ergänzenden Vorträgen wurden uns verschiedene Biotope mit ihren charakteristischen Zeigerpflanzen und -pilzen vorgestellt und wir erhielten eine ausführliche Beschreibung zu einer Auswahl feldmykologischer Projekte der letzten Jahre. Beim letzten Vortrag beeindruckten besonders die Bilder der Projektgebiete und die sich durch die Auswahl der Biotope ergebenden Schwierigkeiten bei der praktischen Durchführung solcher Arbeiten. Die Projektteilnehmer benötigen schon eine gute Kondition und große Ausdauer, um die Aufträge in der erforderlichen Zeit und Präzision durchzuführen.

Die Exkursion des ersten Tages führte in einen nördlich von Oberhof gelegenen montanen Fichtenwald mit Quellhorizonten. Jahreszeitbedingt zeigte sich noch keine der hier sonst zahlreich vorkommenden Cortinarien, aber unsere Suche wurde durch andere bemerkenswerte Pilzfunde belohnt. Neben interessanten Pilzen der Gattung *Mycena* haben sich besonders der Knorpelige Mürbling *Psathyrella pertinax* und der Flockenstielige Dachpilz *Pluteus podospileus* bei mir eingepägt. Der Höhepunkt war der Fund des Sumpf-Haubenpilzes *Mitrule paludosa* in einem Bachlauf.

Andreas Gminder erläuterte uns die Besonderheiten montaner Fichtenwälder und erklärte uns den Unterschied zwischen naturnahen Fichtenwäldern und Fichtenforsten. In den Quellhorizonten des Gebietes konnten wir uns die Merkmale der Torfmoose *Sphagnum* spp. einprägen und weitere Moosarten kennenlernen. Das Bestimmen der häufigsten Strauch- und Laubbaumarten am Rande dieses und anderer Gebiete, wird mir sicher noch großen Lernwillen abfordern. Aber: kommt Zeit, kommt Kenntnis.

Zu unseren täglichen Aufgaben gehörten am Nachmittag die Bestimmung und die Diskussion der Pilzfunde des Tages. Fast alle Teilnehmer waren mit ihren Mikroskopen angereist. Da Andreas Gminder ständig als versierter Ansprechpartner



Abb. 3: Sumpf-Haubenpilz *Mitrula paludosa*

Foto: STEFAN FISCHER



Abb. 4: Begehrlichkeiten in einem Bachlauf

Foto: STEFAN FISCHER

bereitstand, konnten viele interessante Frage gestellt und beantwortet werden. Sehr hilfreich bei der Bestimmungsarbeit war die vorhandene Bibliothek mit Spezialliteratur. Der rege Erfahrungsaustausch offenbarte das große Wissen der Teilnehmer, zum Nutzen aller.

Das Exkursionsziel des zweiten Tages befand sich in der Nähe von Ilmenau bei Unterpörlitz, am Rande einer ehemaligen Nutzteichkette mit dazwischen liegenden Erlenbrüchen. Unser Hauptziel war ein nährstoffarmer Kiefernwald mit lockeren Baumbeständen auf Sandboden. Heidekraut und Heidelbeere waren häufig vorkommende Pflanzen. Großes Interesse erweckte zu Beginn der Exkursion ein Bachlauf, in dem sich sehr interessante Becherlinge und Schildborstlinge fanden.

Im oberen Teil des Waldstückes galt es mit etwas Glück die hier vorkommende Fichten-Rotkappe *Leccinum piceinum* zu finden. Das Glück war uns hold und gleich 3 Exemplare konnten von uns bestaunt werden.



Abb. 5: Fichten-Rotkappe *Leccinum piceinum*

Foto: ANDREAS GMINDER

Unten im Teichgebiet wurden wir mit den Merkmalen der Sal-Weide und der verschiedenen Erlenarten vertraut gemacht. In einem Erlenbruch fanden sich auch ein paar ältere Erlen-Kremplinge *Paxillus olivellus*, aber leider keine Erlen-Schnitzlinge. Ein mächtiger Schönfuß-Röhrling am Teichrand verabschiedete uns im Regenschauer aus dem Exkursionsgebiet.

Für den Nachmittag des zweiten Tages hatten wir uns, statt Bestimmungsarbeit, ein besonderes Ausflugsziel ausgewählt: das in der Nähe des Rennsteigs bei Oberhof befindliche Schützenbergmoor. Das etwa 5 ha große Hochmoor, welches 2.500 Jahre alt ist, befindet sich auf 890 m Höhe in einen sauren Fichtenwald und weist eine Stärke von bis zu 2,5 m auf. Die Besonderheit ist ein 230 m langer barrierefreier Steg durch das Moor, der eine ausgezeichnete Betrachtung von Flora und Fauna ermöglicht. Wir konnten den rundblättrigen Sonnentau finden und uns die Unterschiede von Heidelbeere, Preiselbeere, Rauschbeere, Moosbeere und Krähenbeere erläutern lassen. Den für das Biotop typischen Sumpf-Häubling *Galerina paludosa* konnten wir zu unserer Freude auch finden. Das regnerische Wetter hinderte uns nicht in unserem Entdeckerdrang.



**Abb. 6:** Im Schützenbergmoor Foto: STEFAN FISCHER



**Abb. 7:** Sumpf-Häubling *Galerina paludosa*  
Foto: ANDREAS GMINDER

Für den dritten Tag hatte sich Andreas Gminder ein ganz besonderes Exkursionsziel ausgesucht. Unser Weg führte uns in den Nationalpark Hainich. Dieses 7.500 ha große Waldgebiet wurde 1997 zum Nationalpark deklariert und unter besonderen Schutz gestellt. Er gehört zum UNESCO-Weltnaturerbe „Buchenurwälder und Alte Buchenwälder der Karpaten und anderer Regionen Europas“. Mit 16.000 ha ist der gesamte Hainich das größte zusammenhängende Waldgebiet Deutschlands. Bisher wurden im Gebiet des Nationalparks 1.600 Pilzarten nachgewiesen. Dank unserer intensiven Suche auf dieser Exkursion konnten wir die Reichhaltigkeit der Funga dieses Gebietes bestätigen. Selbst den Ziegelroten Rißpilz *Inocybe erubescens* konnten wir, neben weiteren sehr interessanten Pilzarten, finden. Es bot sich an, den Aufenthalt im Hainich zur Diskussion der Frage zu nutzen, was denn die Unterschiede zwischen sauren, basischen und kalkhaltigen Böden sind und welchen Einfluss dies auf die Flora haben kann.

Das absolute Highlight der Exkursion war aber der Besuch eines Stammlagers für das Projekt BeLongDead. Dies ist eines der vielen Projekte, die in den Exploratorien zur funktionellen Biodiversitätsforschung durchgeführt werden, finanziert von der DFG. Für BeLongDead wurden in verschiedenen Waldgebieten Deutschlands (Schwäbische Alb, Hainich, Schorfheide) 2008 insgesamt 90 Stammlager mit jeweils 12-13 Baumstämmen verschiedener Holzarten für ein Langzeitmonitoring gekennzeichnet und ausgelegt. Die Stämme sind standardisiert 4 m lang und  $30 \pm 10$  cm im Durchmesser. In den ausgewählten Waldgebieten gibt es 30 dieser Stammlager, auf denen die verschiedensten Projekte zur Holzzersetzung von entsprechenden Spezialisten durchgeführt werden. Selbstverständlich gehört das mykologische Monitoring auch dazu.



**Abb. 8:** Stammlager für das Projekt BeLongDead im Nationalpark Hainich

Foto: STEFAN FISCHER

Mich hat der Besuch im Nationalpark Hainich nachhaltig beeindruckt und ich habe mir vorgenommen, diesen gern wieder, zu verschiedenen Jahreszeiten, aufzusuchen. Das vorbildliche Wege- und Leitsystem trägt stark zu einem angenehmen Aufenthalt bei.

Der letzte Tag des Kurses führte uns zum Naturschutzgebiet Veronikaberg unweit von Ilmenau. Der Berg besteht aus Muschelkalk und bietet am Südhang einen Orchideen-Buchenwald mit dem Roten Waldvöglein als Zeigerpflanze. Am Nordwesthang dominiert Perlgras-Buchenwald mit Eibe, während die Hangkante von einem Eichen-Elsbeerensaum gebildet wird. Auch ein kleines Areal mit dem nördlichsten natürlichen Vorkommen der Weiß-Tanne befindet sich dort. Die sportlichen Teilnehmer des Kurses wagten den steilen Anstieg, während die anderen einen sanfteren Weg am Fuße des Berges wählten. Das Hauptziel war der Fund eines Satans-Röhrlings *Boletus satanas*. Leider war uns das Glück nicht hold. Persönlich freute ich mich über den Fund des Gelbstieligen Dachpilzes *Pluteus romellii*.

Anhand von gesammelten frischen Zweigen versuchten wir am Ende der Tour noch uns die Blattmerkmale des Schneeballs, der Mehl- und Elsbeere, sowie der drei Ahornarten einzuprägen.

Alle Teilnehmer äußerten sich am Ende des Kurses sehr zufrieden über den Verlauf und das Angebot. Andreas Gminder ist zu danken, dass wir mit einem sehr hohen Wissenszuwachs die Heimreise antraten. Ich hätte gerne noch ein paar Tage Nachschlag gehabt.

**Stefan Fischer**



**Abb. 9:** Eingang zum NSG Veronikaberg

Foto: STEFAN FISCHER

## Zu Besuch im Pilzmuseum Reinhardtsgrimma

Gerade noch rechtzeitig im Frühjahr 2020, bevor die Corona-Krise Ausflüge vereitelt hat, haben sich die Pilzfreunde Wolfgang und Helga Friese zusammen mit uns (Rita und Frank Lüder) mit den beiden DGfM-Pilzsachverständigen Reiner Helwig und Gunter Redwanz im Pilzmuseum Reinhardtsgrimma getroffen.



**Abb. 1:** Das „Deutsche Pilzkunde-Kabinett“ hat 2008 eröffnet.

Foto: RITA LÜDER

Das Pilzmuseum liegt in landschaftlich ansprechender Umgebung am Fuß des Osterzgebirges etwa 20 km südlich von Dresden. Hier betreibt der Verein Kulturzentrums Erbgericht e.V., seit 2008 das Museum, das sich über mehrere Räume im 1. Stock des Gebäudes erstreckt. Es trägt den Namen „Deutsches Pilzkunde-Kabinett“.

Es ist das größte Museum dieser Art in Deutschland – und wer weiß, vielleicht sogar europaweit. Einen Besuch lohnt es allemal, auch wenn es für die meisten – wie für uns – nicht gerade zentral „um die Ecke“ liegt.

Es ist auch gänzlich unmöglich, die vollständige umfangreiche Sammlung bei einem Besuch zu erfassen. Wir könnten uns sehr gut vorstellen, dass hier gleichzeitig Schulungen stattfinden könnten, denn die Pilze sind systematisch nach Klasse, Ordnung, Familie, Gattung und Art gegliedert. Die Sammlung zeigt beispielsweise alle für Pilzsachverständige (PSV) relevanten Arten.



Zusätzlich sind in verschiedenen Räumen einzelne Themenblöcke herausgestellt, wie beispielsweise Giftpilze, Speisepilze, geschützte Arten und Vitalpilze. Da es zunehmend durch Migration auch zu Verwechslungen mit exotischen Pilzarten kommt, hat Reiner Helwig viele fremdländische Arten mit aufgenommen. Besonders sehenswert ist in diesem Zusammenhang die Sammlung tropischer Blumenpilze, die von ihrer Formen- und Farbenvielfalt beeindruckend sind.



**Abb. 4:** Viele Pilzarten werden in verschiedenen Entwicklungsstufen dargestellt, so wie hier die Kaiserlinge. Foto: RITA LÜDER

## Aus der Not eine Tugend machen

Reiner Helwigs persönlicher Werdegang kann vielen Menschen Mut machen, die sich in der einen oder anderen Weise gehandikapt fühlen. Der gebürtige Dresdner erzählt uns, wie er sich 1985 als damals jüngster Pilzberater Sachsens, durch das Stottern oft unwohl bei der Beratung gefühlt hat. Mit einem Pilzmodell in der



**Abb. 5:** Kleines wird groß rausgebracht: So detailliert sieht man den Kugelschneller in seiner Entwicklung sonst nirgends.

Foto: RITA LÜDER



**Abb. 6:** Wer sich in der Abteilung Giftpilze nicht vor dem Totenschädel gruselt, kann die kleine Maus entdecken.

Foto: RITA LÜDER

Hand konnte er die Merkmale nicht nur sehr viel treffender erklären, sondern hat sich auch sicherer gefühlt und Spaß an der Beratung bekommen. Dies war die Initialzündung für die Gestaltung der ersten Modelle – inzwischen sind es über 700 Pilzarten, die er mit etwa 3500 naturgetreuen Nachbildungen liebevoll und naturgetreu gestaltet hat. Er hat jedes einzelne Modell per Hand fein ausgearbeitet und sogar eigene Werkzeuge für die Erstellung angefertigt. An jeder Pilzart ist der Genusswert beschildert, auf Verwechslungsmöglichkeiten wird hingewiesen.

### **Pilzaufklärung statt Pilzvergiftung**

Doch es geht ihm nicht nur um die Darstellung der Pilze an sich. Aufklärung zu Verwechslungsmöglichkeiten mit Giftpilzen sind ihm wichtig – um so Vergiftungen durch Information zu vermeiden. Dazu werden die Modelle durch Fotos, Exsikkate (Trockenpräparate) und Sachtafeln umfangreich ergänzt.

In der Saison wird im Museum auch Pilzberatung nach telefonischer Vereinbarung angeboten. Dann sind auch Frischpilze im Museum ausgestellt, je nachdem, was die Saison hergibt. Dazu hat er sich mit mehreren Pilzsachverständigen vor Ort vernetzt. Wir haben bei unserem Besuch seinen Pilzfreund Gunter Redwanz kennen gelernt, der Reiner Helwig mit Rat und Tat zur Seite steht.



**Abb. 7:** Zu Gast im Pilzmuseum (von links nach rechts und oben nach unten): Wolfgang und Helga Friese, Reiner Helwig, Frank und Rita Lüder, Gunter Redwanz.

Foto: RITA LÜDER, Selbstauslöser

## Neugierig geworden?

Begeben Sie sich selbst auf einen fantastischen Streifzug durch die mitteleuropäische Pilzflora. Das Pilzmuseum hat jeden Sonntag und Feiertag von 10.00 bis 17.00 Uhr geöffnet und ist auch ein ideales Ausflugsziel für Wander-, Senioren- o.a. Gruppen, sowie für Kinder mit ihren Eltern oder Großeltern, die einmal hautnah erleben möchten, wie vielfältig das Reich der Pilze ist.



**Abb. 8:** Reiner Helwig hat für die Besucher zum Mitnehmen Merkblätter zusammengestellt.

Foto: RITA LÜDER

Außerhalb der Öffnungstage können für Gruppen nach vorheriger Anmeldung Termine vereinbart werden: Tel.: 0162 8890648 (Pilzsachverständiger Reiner Helwig) und Tel.: 035053 42706 (Pilzmuseum). Weitere Infos finden Sie hier: <http://pilzmuseum.erbgericht.org>

**Rita Lüder**

## Gemeinsam das Reich der Pilze entdecken

### Bericht über eine Veranstaltung am 14. März 2020 in der Naturschutzstation Herrenhaid des NABU Sachsen mit Mitgliedern der DGfM

Für das Seminar an diesen Samstag hatte unser Pilzsachverständiger Wolfgang Friese das bekannte Autorenehepaar Dr. Rita und Frank Lüder gewinnen können. Unter den 22 Teilnehmern zeigte sich ein breites Spektrum, was die Erfahrung mit Pilzen betrifft. Leider war die altersmäßige Streuung, wie gewohnt, weniger breit.



Abb. 1: Die Referenten Dr. Rita Lüder (Bildmitte) und Wolfgang Friese (2.v.r.)

Foto: JENS SCHUBERT

Die Überalterung der Artenkenner und Sachverständigen war auch Thema des interessanten Vortrags zum Auftakt der Veranstaltung. Es wurde daher betont, wie wichtig es ist, dass man unseren Jüngsten das Reich der Pilze näherbringt. Wichtig war den Referenten auch aufzuzeigen, welche Bedeutung Pilze für die Entwicklung des Lebens allgemein und für Ökosysteme und unser eigenes Leben im Besonderen haben. Ohne diese Zersetzer und Aufbereiter ist das Leben, wie wir es kennen, nicht möglich. So erfuhren die Teilnehmer beispielsweise, dass etwa 95% aller Pflanzen eine Symbiose mit einem Wurzelpilz eingehen, um ihren Stoffwechsel aufrecht zu erhalten oder zu verbessern.

Auch wenn es nicht zum Hauptanliegen der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (Dgfm) gehört, den direkten Nutzen für den Menschen in den Vordergrund zu stellen, so gibt es doch einige Aspekte, die so manchen Pilzmuffel veranlassen

könnten, sich mit diesen Lebewesen zu beschäftigen. Der bekannteste Aspekt dabei ist wohl die Möglichkeit des Verzehrs von Speisepilzen. Eine wichtige Erkenntnis für die unerfahrenen Teilnehmer war in diesem Zusammenhang, dass man alle Pilze bedenkenlos anfassen kann, ohne eine Vergiftung befürchten zu müssen.

Frau Dr. Lüder zeigte den Teilnehmern an selbstgefertigter Kleidung auch eindrucksvoll, wie gut sich so mancher Pilz zum Färben von Textilien eignet. In jüngerer Zeit wurden auch die sogenannten Vitalpilze wieder in den Vordergrund gerückt – schon im Altertum verwendet, erleben sie heute eine Renaissance. Ötzi, der Mann aus dem Eis, belegt das recht gut. Bei ihm fand man den Vitalpilz Birkenporling.

Aber auch einen anderen vielseitig verwendbaren Pilz, den Zunderschwamm, trug Ötzi ganz selbstverständlich bei sich. Dieser ermöglichte es ihm zusammen mit Pyrit und Feuerstein, ein Feuer zu entfachen und eine kleine Menge Glut zu transportieren.



**Abb. 2:** Frau Frieze beim Entfachen eines Feuers aus einem Glutnest, daneben Herr Frank Lüder, rechts Frau Dr. Rita Lüder  
Foto: JENS SCHUBERT

Sehr eindrucksvoll waren auch die von Herrn Frieze ausgestellten Exponate aus Zunderschwamm. Mit viel Geduld und großem Geschick waren daraus sehr schöne Hüte entstanden.

Die Ausstellung zeigte darüber hinaus eine große Palette an weiteren Anwendungsmöglichkeiten von Pilzen. So sahen die Teilnehmer zum Beispiel selbst hergestelltes Papier, Dekoration aus Pilzen und aus deren Abformungen, Verpackungsmaterial

sowie Essig für die eigene Küche. Es durfte eine außergewöhnliche Schokolade probiert werden, die einen Vitalpilz enthält, der in damit befallenen Gliederfüßern heranwächst.

Zur Erinnerung an dieses lehrreiche und auch unterhaltsame Seminar bekam jeder Teilnehmer eine Bescheinigung, auf der der eigene Name selbstverständlich themengerecht mit Pilztinte eingetragen wurde. Der NABU-Burgstädt bedankt sich bei den Referenten, die im Fall der Familie Lüder extra aus Norddeutschland angereist waren, im Fall der Familie Friese mit großer Mühe und Akribie die Veranstaltung organisiert und durchgeführt haben, und bei den interessierten Teilnehmern, die die vielfältigen Angebote der Naturschutzstation Herrenhaide hoffentlich bald wieder nutzen werden.

**Jens Schubert**

## Pilzkalender 2021

Mit unserem neuen Kalender **Pilze 2021** möchten wir wieder ein breitgefächertes Artenspektrum anbieten. In altbewährter Qualität bieten wir den Monatskalender mit 12 Pilzmotiven und -beschreibungen sowie einem Deckblatt. Dieses Deckblatt zeigt diesmal einen Mix von drei Röhrlingsarten, die bei Lärchen zu finden sind. Die Auflage ist limitiert. Es werden Informationen und teilweise Rezeptvorschläge gemacht. Unser Ansinnen ist es, möglichst verschiedene Pilzarten zu präsentieren. Dieses Jahr haben wir den Muschelkrempling (*Tapinella panuoides*), den recht seltenen Hasenröhrling (*Gyroporus castaneus*), den Wechselfarbigen Edelreizker (*Lactarius quieticolor*), aber auch den Semmelstoppelpilz (*Hydnum repandum*) sowie den Schwarzroten Stielporling (*Picipes badius*) dargestellt. Auch der Rosa Schmierling (*Gomphidius roseus*), die Abgestutzte Keule (*Clavariadelphus truncatus*) und der Wieseltäubling (*Russula mustelina*) sind ausgewählt zum Zeigen. Weitere Raritäten wie der Blumenerdstern (*Geastrum floriforme*), die Rosenrote Koralle (*Ramaria subbotrytis*) und der Ziegenfußporling (*Albatrellus pes-caprae*) werden abgebildet. Als Vertreter der Saftlinge wurde der Papageisaftling (*Gliophorus psittacinus*) gewählt, der in seiner Farbenvielfalt Beachtung verdient.

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

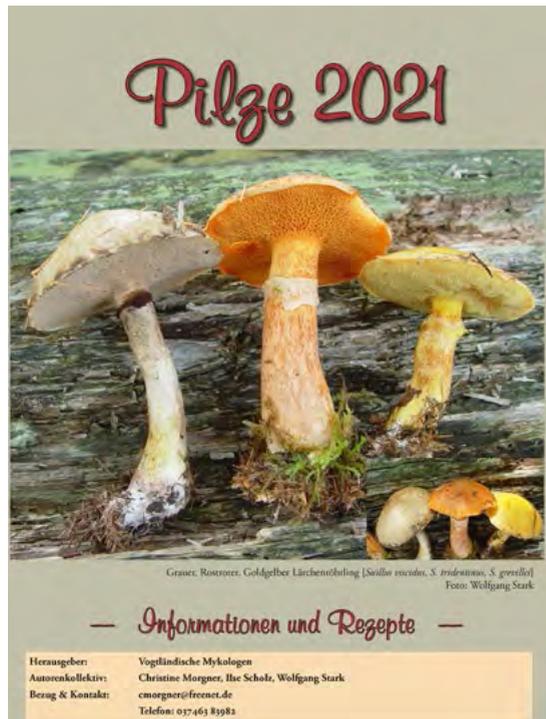
Unsere Anschrift lautet:

Am Brandteich 1

08239 Bergen

Telefon: 037463 83982

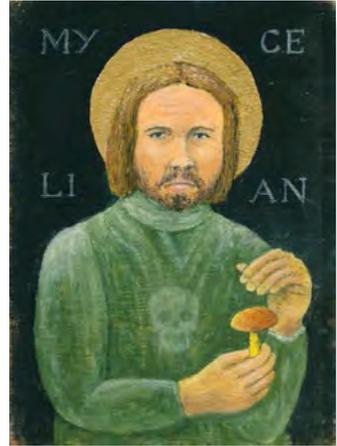
E-Mail: [cmorgner@freenet.de](mailto:cmorgner@freenet.de)



## Mycelian

### Liebe Pilzgemeinde,

Ich wollte mir auf meiner Wolke gerade ein paar Polsterpilze zum Lümmeln zurechtklopfen als mein Blick auf ein kleines Waldstück zwischen Gmindersdorf, Karaschingen, Lüderau und Krieglstein fiel. Dort zog auf einem Waldweg ein seltsam anmutender Tross voran. Der Trupp formierte sich in drei Abteilungen, die stärkste voran. Erst dachte ich an eine Prozession zu Ehren des heiligen Mycelian, da jede Abteilung etwas in Art einer Monstranz vor sich hertrug. Ich begab mich hinab, um das Spektakel näher betrachten zu können und war angenehm überrascht, als ich erfuhr, dass dies der Festmarsch der Feldmykologen sei. Die Monstranzen entpuppten sich als festlich umrahmte Holzschilder mit den heiligen drei römischen Zahlen I, II und III.



Die größte Abteilung an der Spitze des Zuges bildeten die Feldmykologen der Stufe I, wie mir mein hilfreicher Begleiter Peter aus dem Organisationskomitee des Festzuges erläuterte. Nur gut, dass er mir die verschiedensten Funktionseinheiten dieser Abteilung erklärte.

In vorderster Front die sogenannten Sucher, deren Körperhaltungen eindeutig ihre Funktionen beschrieben. So gab es die Pose Gesicht am Boden und Gesäß in die Höh, den Vierfüßergang mit Blick nach unten, stark Gebeugte, Aufrechte mit Blick nach vorn und eine kleine Truppe mit starrem Blick in die Höhe der Baumwipfel.

Unmittelbar folgte ihnen eine Gruppe mit gefährlich anmutenden Werkzeugen und vielfältigen Gefäßen. Das waren die Sammler, ausgestattet mit Pinzetten, verschiedenen Messern und Scheren, Macheten, Beilen, Äxten, Rasierklingen, Brechstangen, Kettensägen und sogar ratternd gefolgt von einem kleinen Greifbagger zur Entnahme von Baumstümpfen für Laborversuche, wie mir Peter erläuterte. Jeder trug einen gigantischen Weidenkorb, randvoll gefüllt mit Dosen und Schachteln jeglicher Größe und Form. Den Tieflader für die Mitnahme größerer Baumstämme hatte man zur Wegeschonung am Waldrand stehen gelassen. Nur ein Rückepferd, für den Notfall, folgte schlurfenden Schrittes.

An ihren schwarzen Ärmelschonern und ihren Schreibpulten waren schnell die Schreiber zu erkennen. Auf den mitgeführten Handwagen türmten sich die Schreibblöcke und die große mehrbändige Taschenbuchausgabe des Thesaurus Linguae Latinae in aktueller Auflage. Besonders lustig fand ich die Batterie Schreibfederkiele, die wie ein Baströckchen um den Bauch gebunden wurden. Große Fässer mit guter Tintlingstinte waren reichlich vorhanden.

Beeindruckend war auch die Ausstattung der nun folgenden Bestimmer. Jeder trug einen Karteikasten bei sich, mit genau den 200 Pilzartenbeschreibungen der Pilze, die er bei der Prüfung zum Feldmykologen der Stufe I sicher kennen musste. Zur Sicherheit hatte ein jeder aber auch noch ein Tablet mit der installierten App „Funga incognita“ bei sich. Das dafür mitgeführte dieselbetriebene Notstromaggregat sorgte allerdings bei mir für Unmut.

Etwas störend waren die kleinen Streitereien zwischen Schreibern und Bestimmern, wer denn nun von beiden zuerst da gewesen wäre. Ich hoffe, die Frage wird bald geklärt.

Ohne seine Sänfte würde man den einsamen, sehr schwächtigen mitgeführten Botaniker wohl übersehen. Aber er trägt eine große Verantwortung und kontrolliert die Bestimmung der wichtigsten Baumarten und erster Zeigerpflanzen auf die Richtigkeit.

Als Bindeglied zur nächsten Abteilung, den Feldmykologen der Stufe II, bildeten die Herbaristen mit ihren Trocken- und Dörrutensilien den Abschluss.

Zahlenmäßig geringer, aber sehr eindrucksvoll, die zweite Abteilung des Zuges, die Feldmykologen der Stufe II.

Voran die Mikroskopiker in ihren weißen Laborkitteln mit wie Bauchläden umgebundenen Tischen, auf denen sich jeweils ein Lichtmikroskop, eine Stereolupe und ein Chemiebaukasten befanden. Der imposante Werkzeuggürtel war gespickt mit schärfsten Rasiermessern, Pinzetten, spitzesten Nadeln, Objektträgern und sorgfältig vereinzelt Deckgläschen. Den obligatorischen Bleistift mit Radiergummi hinter dem Ohr will ich auch nicht vergessen zu erwähnen.

Auch hier folgte ein größerer Trupp Bestimmer, deren sichtbares Zeichen eine Gummikappe am Zeigefinger zum Umblättern der dicken Atlanten war. Drei große Zugmaschinen zogen Bauwagen, die große Karteikästen mit jeweils 500 Pilzartenbeschreibungen und gewaltige mykologische Bibliotheken enthielten. Der Clou waren die neuentwickelten Okulareinlegevergleichsfolien mit Mikrozeichnungen für viele Pilzarten. Die Fähigkeiten der unter ihnen befindlichen Aquarellisten, Mikrozeichner und Vermessungsexperten verblüfften mich außerordentlich.

Dahinter die Kartierer und Fundlistenauswerter, die einen riesigen Globus trugen. Dieser war gespickt mit unzähligen bunten Nadelfähnchen, auf denen man ausführlichste Funddaten lesen konnte. Auf einem großen Bildschirm konnte man in Echtzeit das Wachsen der Fundpunkte der eingeblendeten Pilzarten auf Pilze Deutschlands verfolgen. Für die ergänzenden Angaben konnte man sich auf die Kompetenz eines Botanikers, eines Dendrologen, eines Bryologen, eines Lichenologen und eines Geologen stützen.

Gleich 4 Herbaristen waren mit dem Eintüten der Exsikkate und dem Ausfüllen der Herbaretiketten beschäftigt. Eine ordentliche Prise Wurmfrei und zwei Motenkugeln kamen jeweils mit in die Druckverschlussbeutel.

Zwischen dieser und der nächsten Abteilung war ständig ein Botentrupp mit Aktenbergen und Frischpilzproben unterwegs.

Die dritte und letzte Abteilung des Zuges hinter dem Schild Feldmykologen der Stufe III kam auf einem Tieflader daher, auf dem ein großes Podest montiert war.

Hierauf befand sich ein ganzer Bürokomplex, der für den Festmarsch mit Glaswänden versehen war. So konnte man das Treiben in den Büros gut verfolgen. Im Vorzimmer saß eine Sekretärin an einem winzigen Schreibtisch und sprach unterbrochen von kurzer Musik in ein Mikrofon: „Guten Tag, Sie befinden sich im Bürokomplex der Feldmykologen III. Bitte warten Sie, bis ein geeigneter Gesprächspartner für Sie frei wird. Bitte haben Sie Geduld.“. Daneben befand sich ein Regal „Kopfbogenberechtigungsformulare für die Beantragung von Beantragungen“. Die nummerierten Türen hatten in der Beschriftung einheitlich den Vorsatz „Experte für ...“. Durch die Glaswände hatte ich einen guten Einblick in die Büros. Hinter der Tür 1 saßen Experten für die Pilzbestimmung jenseits der 1000-Arten-Grenze, auf deren Bildschirmen endlose Reihen von vierfarbigen Sequenzcodes als Laufband liefen. Daneben ein roter Stopp-Knopf, dessen Drücken stets mit dem Ausruf: „Ha, das ist er!“ begleitet wurden. Ein Assistent notierte den wissenschaftlichen Namen, zeichnete einen Barcode und suchte zum Vergleich das passende Polaroidfoto aus einer riesigen Kartei. Nach Einlesen des Barcodes spuckte der Fundortbeschreibungsautomat den passenden 1 TB USB-Stick mit den notwendigen ökologischen Daten, ein Glas Bodenproben und einen Wickel Herbarmaterial der passenden Zeigerpflanzen aus. Damit ging er in das Zimmer hinter der Tür 2.

Hier saßen die Experten für die Fundbeschreibung und -darstellung, die das Material sofort penibel in Augenschein nahmen. Mit flinker Hand und vielfarbigen Stiften zeichneten sie etwas auf Folien und legten diese passgenau in riesigen Stapeln übereinander. Diese wurden mit einer Banderole mit der Aufschrift Projekt XY zusammengebunden und in einen Schacht geschoben. Nach dem Betätigen eines Hebels erschien aus einem schmalen Schlitz ein buntes Heft mit dem Titel: „Mehrsprachige Projektstudie zu Pilzfunden des Untersuchungsgebietes ...“, das wiederum einem Assistenten übergeben wurde. Dieser trug sie schnellen Schrittes in das Zimmer mit der Tür 3.

Hierin befanden sich, an schweren Schreibtischen, die Experten für Projektbeschreibung, -beantragung und Bittstellerwesen. Diese übertrugen die Angaben aus der Projektstudie in Formulare zur Beantragung von Fördermitteln auf Endlospapier und übersetzten gekonnt verständliche Begriffe ins Bürokratenhochdeutsch. Dies hatten sie in einem 9-wöchigen Kurs beim Amt für Beantragungs- und Bittstellerwesen gelernt. Ein pensionierter Oberlandesgerichtspräsident, den man auf 450,- € Basis angestellt hatte, prüfte die Formulare und stempelte bei Erfolg mit „geprüft“. Diese zertifizierten Formulare wurden in das Hinterzimmer mit der Tür 4 gegeben.

Hier sah ich eine Gruppe gut ausgebildeter Bittsteller und Lobbyisten, ein Regal mit Handlungsanweisungen zum Umgang mit Politikern und Behördenmitarbeitern sowie einen großen Garderobenschrank. Der Inhalt des Schrankes hätte unterschiedlicher nicht sein können. Links hingen abgetragene, zerschlissene Kleidungsstücke und Sammelhüte für die Bittsteller und rechts Anzüge und Abendkleider aus feinsten Stoffen für die Lobbyisten, inklusive Dufttrichterlingsspray und Visitenkarten auf Pilzpapier. Für den noch unbesetzten kleinen Schreibtisch in der Ecke des Zimmers mit dem Schild „Kontaktvermittlung“ ist man bemüht, wie mir mein Begleiter Peter vom Festzugkomitee mitteilte, wenigstens stundenweise eine ehemalige Umweltministerin zu gewinnen.

Beeindruckt stieg ich vom Tieflader und stellte mich wieder an den Rand des Festzuges, um den Abschluss betrachten zu können. Diesen bildete ein mit „Prüfungskommission“ beschrifteter Beobachtungsturm, auf dessen Plattform einige Prüfer mit umgehängten Ferngläsern vor einer aufgeschlagenen, in feinstem Zunderleder gebundenen Prüfungsordnung standen.

Tief bewegt und begeistert sah ich noch lange dem Festzug hinterher, bevor er an einer Biegung aus meinem Blickfeld verschwand. Es war mir ein leichtes, die Frage meines Begleiters Peter mit einem klaren: „Ja, aber gerne!“ zu beantworten, ob ich für den nächsten Festzug die Schirmherrschaft übernehmen könnte. Ich verabschiedete mich mit den allerbesten Wünschen für die Feldmykologen und lag dann, wieder oben auf meiner Wolke noch lange darüber nachdenkend wach.

**Herzlich**  
**euer Mycelian**

Notizen:



Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V.  
German Mycological Society

Dieses Werk stammt aus einer Publikation der DGfM.

[www.dgfm-ev.de](http://www.dgfm-ev.de)

Über [Zobodat](#) werden Artikel aus den Heften der pilzkundlichen Fachgesellschaft kostenfrei als PDF-Dateien zugänglich gemacht:

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

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



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

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

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [DGfM - Mitteilungen](#)

Jahr/Year: 2020

Band/Volume: [29\\_2\\_2020](#)

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

Artikel/Article: [DGfM-Mitteilungen 29\\_2 391-448](#)