

Der Trick mit den reifen Sporen

Sie kennen das Problem? Sie sind stolzer Finder eines richtig schönen Becherlings, wollen diesen bestimmen und geraten dann an die entscheidende Schlüsselstelle, in der Sie nach Ornament und Maßen der reifen Sporen abgefragt werden. Im mühevoll aus dem Fleisch gequälten Quetschpräparat sehen Sie zwar vieles, auch viele Sporen, aber wie soll man da reife Sporen sicher als solche erkennen können?

Der Trick: Nehmen Sie den Becherling und setzen Sie ihn gefühlvoll in einen kleinen Kasten (z. B. Zigarrenkiste, Blechbüchse, Plastikschiene...). Legen Sie vorsichtig auf die Becheroberseite einen sauberen (eigentlich klar), vorher leicht angehauchten Objektträger und decken Sie dann den Kasten lichtdicht (!) mit einem Deckel ab. Es erfolgt eine Ruhezeit von exakt 60 Minuten, in welcher der Kasten keinesfalls bewegt werden darf. Ist die Zeit vorüber, tragen Sie den Kasten mit äußerster Vorsicht ins Freie. Suchen Sie sich unbedingt einen sonnigen Platz aus, jetzt kommt das Entscheidende. Mit einem plötzlichen Ruck ziehen Sie den Deckel vom Kasten ab. Der Becherling wird vom jäh hereinfallenden Sonnenlicht brutal erschrecken und sofort eine geballte Ladung Sporen in Richtung auf den vermeintlichen Gegner losschicken. Dazwischen liegt jedoch in Funktion eines Verhüterli der Objektträger. Wenn Sie diesen jetzt umdrehen, ein Wassertröpfchen zugeben und mit einem Deckgläschen versehen, haben Sie ein optimales Präparat, das tatsächlich nur reife Sporen enthält. Sie wollen es nicht glauben? Erste praktische Versuche, anlässlich eines Hobbymykologenkurses in Hornberg 1998, verliefen äußerst vielversprechend. P. Reil

ANMERKUNGEN ZU ZITATEN

Zitat, Fränkischer Tag vom 2. September 1985:

„Die Bundesbürger verzehren übrigens die meisten Pilze der Welt – über 2,5 Kilogramm pro Kopf und Jahr.“

Anmerkung:

Das stimmt nicht! Wenn die Bundesbürger die meisten Pilze der Welt verzehren würden, blieben ja für die restliche Weltbevölkerung weniger als die Hälfte übrig. Wir müßten uns schämen, einer solch verfressenen und rücksichtslosen Bevölkerungsgruppe anzugehören, und sicher würden wir auch allseits angefeindet werden. Meines Wissens waren wir Deutschen zwar früher einmal wegen eines Gerichtes verschrien und zwar als ‚Krautfresser‘. Dies hat aber mit unserer Vorliebe für Sauerkraut, nichts mit Pilzen zu tun. Bei Pilzen, die ja eine schnell verderbliche Handelsware sind, scheint es mir allein schon wegen des Transportproblems unmöglich, die meisten der Welt in noch genießbarem Zustand herbeizuschaffen.

Die Meldung ist also falsch, und zwar weil der Verfasser unsere Sprache nicht richtig gebraucht hat. Warum hat er nicht geschrieben, was er ausdrücken wollte, nämlich, daß bei den Bundesbürgern mit 2,5 Kilogramm im Jahr der höchste Pro-Kopf-Verbrauch an Pilzen festgestellt wurde? Diesen Wert von 2,5 Kilogramm betreffend hege ich die Vermutung, daß es sich hierbei überwiegend um Kulturpilze handelt, die über einen – wie auch immer gearteten – Ladentisch gegangen sind, denn die von privaten Sammlern in den Handel gebrachten Pilze sind sicher nur unvollständig erfassbar, und die aus Wald und Flur für den eigenen Verbrauch gesammelten Schwammerl entziehen sich m. E. gänzlich einer statistischen Betrachtungsweise – oder haben Sie einer amtlichen Stelle dieses Jahr schon mitgeteilt, wieviel Steinpilze Sie nach Hause geschleppt haben?

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1999

Band/Volume: [35_1_1999](#)

Autor(en)/Author(s): Reil Peter

Artikel/Article: [Der Trick mit den reifen Sporen 16](#)