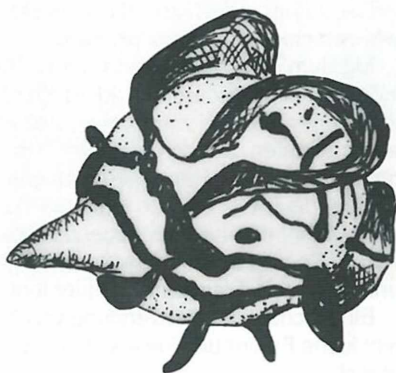
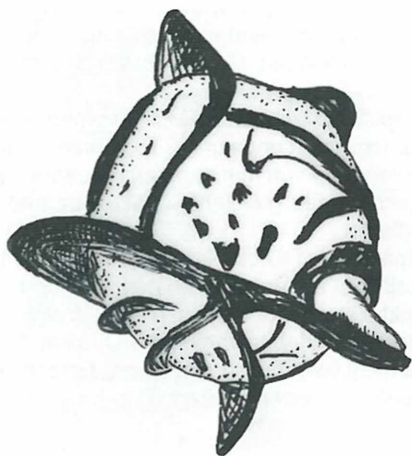




Fertig ausgearbeitete Tuschezeichnung

Teile davon. Besonders bei den stark ornamentierten Sporen der Milchlinge und Täublinge ist dies der Fall. Ein fotografisches Bild kann also nur einen Ausschnitt der tatsächlichen Realität darstellen. Mikrofotos von ornamentierten Sporen zeigen deshalb deutliche Schwächen. Eine durchgehende Schärfe ist nicht möglich.

Mit der Zeichnung kann man ein genaueres, saubereres Abbild aufs Papier bringen. Dazu braucht man natürlich mehr Zeit. Doch gerade die längere Beschäftigung beim Zeichnen sorgt bei uns, quasi nebenbei, für nachhaltiges Einprägen der Merkmale. Nicht umsonst mahnte die kürzlich verstorbene Frau Dr. MASER immer wieder: „Was man nicht gezeichnet hat, hat man nicht gesehen!“

Die oben genannten Vorgehensweisen gelten nicht nur für die Zeichnungen von Sporen. Sie lassen sich genauso auf die Darstellung sämtlicher mikroskopischer Merkmale übertragen. Übung macht auch hier den Meister.

Heike Braun-Furtwängler / Peter Reil

Erna in die Pilze

Pilze gehören zum Lausitzer Ureinwohner wie der Bierbauch zum Bayern. Seit ich denken kann, bin ich im Wald nach irgend etwas herumgekrochen: Nach Käfern, Schmetterlingen, Eidechsen, Brennholz, Kienäpfeln, Blaubeeren, Preiselbeeren und natürlich Pilzen. Damals gab es die Pfifferlinge in Mengen wie heute nur noch Müll in den städtischen Grünanlagen. Die Großeltern und besonders eine Schwester der Großmutter waren echte Pilzkenner, die wie alle Einheimischen ganz selbstverständlich auch Exoten wie die falsche Morchel mitnahmen. (Heute wird sie als 'Giftlorchel' in allen Pilzbüchern zu Unrecht verteuftelt.)

Omas Schwester, meine Tante Erna, ein Pechvogel ersten Ranges, wäre beim Pilzesammeln einmal fast umgekommen. Sie war von einer Kreuzotter gebissen (oder gestochen?) worden, in ihrer Angst an die nahe Chaussee gelaufen und hatte versucht, ein Auto anzu-

halten. Tante Erna war wettergegerbt, lang und hager. Sie trug ihre Pilzklamotten, die noch einen Tick schäbiger waren als die übrigen, denn sie legte nicht viel Wert auf Kleidung – außer auf 'schicke Schuhe'. Die hatte sie aber beim Hasten durch das Unterholz verloren; sie hatte blutige Striemen im Gesicht und an den Armen; ihre Haare waren zerzaust, voller Spinnweben und Kiefernadeln; die rechte Hand hielt noch krampfhaft das Pilzmesser fest, und ausgerechnet damit winkte sie den Autofahrern. Natürlich hielt keiner an – sie soll auch schon etwas irre ausgesehen haben. Schließlich kam dann einer, der sie kannte und anhielt, ihr das Messer wegnahm und sie ins Krankenhaus brachte, gerade noch rechtzeitig für eine Entgiftung. Das erste, was sie nach ihrer Entlassung tat, war: Sie ging mit Sandalen in den Wald – ihre Schuhe suchen!

Bernd-Ingo Friedrich

Der große Scheidling – ein Massenpilz – manchmal...

Im Frühjahr 2009 entwickelte sich die Morchelsaison zurückhaltend. Größere Regenmengen hatten sich ungleich auf den Fluren des mittleren Oberen Rheintales verteilt, so dass manche Gebiete, leider besonders die Felder, überschwemmt wurden und andere Flurstücke austrockneten – darunter unsere besten geheimen Morchelplätze. Auf der Rückkehr von einer erfolglosen Morcheltour entdeckte ich auf einem weitläufigen Acker Unmengen von Großen Scheidlingen – hunderte und aberhunderte in allen Altersklassen. Sie fruchteten auf und zwischen den Reihen sprießender Maispflanzen. Die Erdstreifen waren breit genug, um darauf laufen zu können, ohne Flurschaden anzurichten. Es dauerte nur wenige Minuten, das bis dahin leere Körbchen mit Scheidlingen zu füllen – ausschließlich mit Exemplaren erster Spitzenqualität.

Daheim begann sofort die Versuchskocherei. Die Pilze wurden geputzt – und weil sie nach den Regenfällen sehr sandig waren, auch gewaschen, danach gebraten – einmal in Öl und einmal in Butter. Die in Butter gebratenen Pilze wurden anschließend mit Sahne aufgefüllt.

Unser, Ilonas und mein, Urteil: Die Sahne nahm einen akzeptablen Geschmack an. Die Pilzstücke blieben mit und ohne Sahne zäh – sehr zäh – und schmeckten unangenehm.

Die Scheidlinge sehen interessant aus im frühlingsfrischen Maisfeld. In der Herbstsaison, manchmal noch im Dezember, überraschen sie in umgepflügten Äckern in einer dunkler ergrauten Version. Im Kochtopf nehmen sie sich nicht gut aus.

Zudem ein Zitat von J. Breitenbach und F. Kränzlin: „In der Lit. wird dieser Pilz meist als essbar eingestuft, ist aber verschiedentlich als giftverdächtig beurteilt worden.“ Andreas Gminder rät in seinem „Handbuch für Pilzesammler“ beim Großen Scheidling: „Vorsicht bei allen Pilzen von bewirtschafteten Feldern, da sich auf ihnen Rückstände von giftigen Spritzmitteln befinden können!“

Dazu kommt die Verwechslungsgefahr mit dem Kegelhütigen Knollenblätterpilz, *Amanita virosa*, – wenn auch nicht gerade in einem baumlosen Maisfeld im kalkreichen Oberrheingebiet und wohl kaum für die avancierten Pilzkenner des Stuttgarter Pilzvereins. Gediegene Pilzkenntnisse sind auf jeden Fall die Voraussetzung, ehe man sich ein Gericht mit diesem Pilz antun will.

Gisela Lockwald

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2010

Band/Volume: [46 2 2010](#)

Autor(en)/Author(s): Friedrich Bernd-Ingo

Artikel/Article: [Erna in die Pilze 66-67](#)