



Bei Pilzen muss man auf jedes Detail achten. Die linken Hutteile sind von einem Champignon. Rechts ist ein giftiger Knollenblätterpilz.



Auch die Geselligkeit kommt nicht zu kurz.



# Die Wunderwelt der Pilze

Steinpilze, Eierschwammerl und Co. lassen sich derzeit in den Wäldern finden. Doch das Reich der Pilze hat viel mehr zu bieten als das. Die Mitglieder des Pilzkundlichen Vereins Vorarlberg beschäftigen sich das ganze Jahr über mit diesen faszinierenden Lebewesen. Und geben ihr Wissen auch gern an andere weiter.

SUSANNE GEISSLER (TEXT)  
UND FREDERIK SAMS (FOTOS)

**E**in grüner Knollenblätterpilz. Noch dazu ein besonders hübsches Exemplar. Obfrau Uschi Österle freut sich über diesen Fund und hält den tödlich giftigen Pilz in die Höhe. Die restlichen Mitglieder des Pilzkundlichen Vereins Vorarlberg blicken bewundernd auf die wunderschöne seidig glänzende Kappe und den schlanken Stiel samt Ring und Knolle. Wenn Knollenblätterpilze jung sind, könnte man diese theoretisch mit Champignons oder Täublingen verwechseln. Darum sind sie auch vielen Hobby-Pilzsammlern bekannt. Wenn sie reif genug sind, lassen sie sich aber anhand typischer, erst dann voll ausgeprägter Merkmale eindeutig identifizieren. Daher

ist eine der Maximen, an die sich die Mitglieder des Vereins unumstößlich halten: „Baby-Pilze“ und alte Pilze werden nicht bestimmt.

## Mit allen Sinnen arbeiten

An diesem Vormittag beim Häuschen des Fischervereins am Thüringer Weiher haben die Frauen und Männer unterschiedlichen Alters schon viele verschiedene Pilze identifiziert. Haben sich über Erkennungsmerkmale unterhalten, die Pilze ganz genau betrachtet, auseinandergeschnitten, zwischen den Fingern zerrieben oder auch an ihnen gerochen. Die Pilzbestimmung ist Teil ihrer monatlich erfolgenden Exkursionen.

Drei Stunden waren die Pilzkundler an diesem Tag in der Umgebung des Weihers in Thüringen hauptsächlich im

Wald unterwegs. Die Schätze, die sie gefunden haben, liegen nun auf einem Tisch und werden analysiert. Das Ganze hat einen wissenschaftlichen Hintergrund. Es geht nicht nur darum, Speisepilze von nicht essbaren zu trennen. Das ist nur ein Aspekt von vielen. Die Vereinsmitglieder haben sich der Wunderwelt der Pilze als Ganzes verschrieben. Manche von ihnen lassen sich zu Pilzberatern ausbilden und lernen deshalb so viel als möglich über diese Lebewesen. Österle und drei weitere der 25 aktiven Mitglieder haben sich so tief in die Materie vorgearbeitet, dass sie mittlerweile selbst mit dem Mikroskop die Pilzstrukturen untersuchen. Zusätzlich helfen sie bei der Kartierung der Pilzflora Österreichs. Sie notieren ganz genau, wo sie welche Pilze gefunden haben und reichen ihre



### TIPPS FÜRS PILZE SAMMELN

- Nur solche Pilze essen, die man wirklich hundertprozentig kennt.
- Die Pilze nicht nur oberflächlich anschauen, immer den ganzen Pilz betrachten. Also auch den Stiel mitsamt der Basis - den untersten Teil.
- Keine ganz jungen und keine alten Pilze mitnehmen beziehungsweise kochen.
- Keine Plastiksäcke verwenden. Pilze bestehen unter anderem aus Eiweiß, das in Plastiksäcken sehr rasch verdirbt.
- Wenn man mit Pilzbüchern arbeitet: nicht nur nach den Fotos gehen, sondern unbedingt den gesamten Text durchlesen!
- Anfänger: keine Blätterpilze nehmen. Wenn solche gesammelt werden, müssen zuerst alle bei uns vorkommenden Giftpilze zu 100 Prozent bekannt sein.
- Tierfraß (Mäuse oder Schnecken) ist kein Indiz für Speise- oder Giftpilz.



vielleicht ein völlig anderer Pilz. Schon als Kind war die mittlerweile 61-Jährige mit ihrem Vater im Wald zum Pilze sammeln. Vor 15 Jahren nahm sie an einer Pilzführung mit einem Vortrag im Rahmen des Sommerprogramms für Erwachsene in Rankweil teil. Dort lernte sie Werner Oswald aus Frastanz kennen. Einen weiteren Pilzbegeisterten, der sie unter seine Fittiche nahm. „Von ihm und seiner Frau Isabella habe ich unglaublich viel gelernt“, erzählt die Mutter von drei Kindern. Im Jahr 2003 wurde dann der Pilzkundliche Verein Vorarlberg mit Werner Oswald als Obmann gegründet. Seit 2009 hat Österle diese Funktion inne. Der Frastanzer arbeitet zusammen mit seiner Frau mittlerweile nur noch in bestimmten Projekten auf wissenschaftlicher Basis und hat sich aus dem Verein zurückgezogen.

### Auch Spaß muss sein

Österle betont, dass es im Verein nicht nur darum geht, in wissenschaftliche Welten einzutauchen. „Jeder, der sich generell für Pilze interessiert, ist willkommen. Wir sind jedoch nicht auf einen Speisepilz-Sammelverein reduziert. Gerade unsere Exkursionen sollen einfach Begeisterung für die Natur bewirken. Wer mag, kann gerne einmal unverbindlich mitgehen.“ Auch das Gesellige kommt nicht zu kurz. Denn nach jeder Exkursion gehen die Teilnehmer zusammen essen. Beim Thüringer Weiher gibt es selbst gemachte Salate und geräucherte Forellen. Es wird gelacht und die Stimmung innerhalb der Gruppe ist gut - fast familiär.

Nachdem die Pilzbestimmung abgeschlossen ist, ruft Walter Leitner vom Fischereiverein Hilti, der die Forellen zur Verfügung stellt: „So, und jetzt grillen wir die Dinger“, und deutet auf die am Tisch liegenden Pilze. Das ist natürlich ein Scherz. Denn die Pilzreste werden anschließend wieder im Wald verteilt. „Nein, wir machen Gulasch draus“, erwidert ein Mitglied des Pilzkundlichen Vereins. Uschi Österle grinst und sagt: „Das wäre natürlich eine tödlich gute Mischung.“

Erkenntnisse an die inatura und an die Österreichische Mykologische Datenbank weiter. Andere Exkursions-Teilnehmer hingegen wissen noch recht wenig über Schwammerl, haben aber aus dem einen oder anderen Grund ihr Interesse für diese entdeckt und möchten mehr dazu erfahren.

### Pilze sind keine Pflanzen

Pilze sind Lebewesen, ganz besondere. „Es sind keine Pflanzen, aber auch keine Tiere - obwohl sie mit diesen sogar näher verwandt sind“, erklärt Österle. „Pilze bilden ein eigenes Reich.“ Beschäftigt hätten Pilze die Menschheit schon von jeher. „Diese sind nicht nur für Speisewecke hoch begehrt. Als Schädlinge in Haus und Garten sind sie verpönt. Ohne Pilze, wie zum Beispiel Hefepilze, gäbe es manche Lebensmittel gar nicht. Und so manch einer hat nur dank des Einsatzes eines Pilzes - nämlich dem Penizillin - eine schwere Krankheit überlebt. Andere wiederum werden von lästigen Gesellen dieser Art erst krank

gemacht oder zumindest geplagt. Man denke nur an den unangenehmen Fußpilz.

Wird sich wieder auf die Exemplare, die man in Wald und Wiesen finden kann, beschränkt, muss sich allein in Vorarlberg mit rund 4000 verschiedenen Arten von Großpilzen auseinandergesetzt werden. „Pflanzen gibt es hingegen nur rund 1500“, verdeutlicht Österle. Gäbe es keine Pilze, würden die Menschen in der Biomasse ersticken. „Denn Pilze sind Zersetzungsexperten. Es gibt keinen organischen Stoff, den sie nicht abbauen können“, weiß die Göfnerin. Und erzählt weiter, dass viele Pilze einen Baumpartner haben. Dieses Wissen kann bei der Pilzsuche behilflich sein. Nicht umsonst heißen Birkenpilze wie der Baum, in dessen Umfeld sie wachsen. Viele Bäume würden ohne ihre Pilzpartner nur kümmerlich gedeihen. Deshalb werden manche bei der Züchtung mit Pilzbrut geimpft. „Aus all diesen Gründen soll man Pilze nicht mutwillig zerstören.“ Das gilt auch

für das Myzel, ein Netz aus kleinen, fadenförmigen Zellen, aus dem Speisepilze und ihre Verwandten neben dem sichtbaren Fruchtkörper bestehen. „Es ist nicht zu sehen, aber es nimmt oft eine erstaunlich große Fläche ein“, erklärt Österle.

Schwämme sind übrigens in dem Sinn keine Pilze. Sie bilden einen Tierstamm innerhalb der vielzelligen Tiere und leben allesamt im Wasser. Die Bezeichnung „Schwammerl“ für Pilz ist daher streng genommen nicht korrekt.

Österle kann stundenlang über Pilze reden. Sie tut das nicht nur für den Pilzkundlichen Verein, sondern auch im Rahmen von Führungen für den Alpenverein. Manchmal sogar speziell für Kinder. Und sie hält Vorträge. „Pilze faszinieren mich einfach. Es gibt sie in den verschiedensten Farben und Formen“, sagt sie. „Es kommt auf die kleinsten Details an.“ Weiß müsse zum Beispiel wirklich weiß sein. Sei auch nur eine leichte Grauschattierung oder ein rosa Schimmer dabei, sei es