

# Mit Pilzen ist es nicht so einfach

Dr. Lothar Krieglsteiner hat in Durlangen eine Pilzschule gegründet und erzählt im Interview, wofür

Der Schwäbische Wald hat jetzt eine Pilzschule mit Sitz in Durlangen. Wozu es diese Einrichtung braucht und viel Wissenswertes über Pilze erzählt Pilzsachverständiger und Schulgründer Dr. Lothar Krieglsteiner im Interview mit GT-Redakteurin Julia Trinkle.

*Herr Krieglsteiner, wozu braucht es im Schwäbischen Wald eine Pilzschule?*

Lothar Krieglsteiner: Das Interesse in der Bevölkerung an naturkundlichen Themen, vor allem an Pilzen, von denen ja etliche auch lecker schmecken, ist groß. Das Umweltbewusstsein steigt – aber es mangelt oft an genügend sachkundiger Information. In Deutschland gibt es ohnehin ein Defizit an Ausbildungsstätten in diesem Bereich. Darauf hat bei der Gründungsveranstaltung auch der Vizepräsident der Deutschen Gesellschaft für Mykologie, Peter Keth, hingewiesen.

*Wie wird man Pilzsachverständiger?*

Pilzsachverständiger wird man, indem man eine Prüfung bei einem Prüfer der Deutschen Gesellschaft für Mykologie ablegt – eine schriftliche und eine praktische. Auch ich nehme solche Prüfungen ab, künftig im Rahmen der Pilzschule Schwäbischer Wald. Um die Prüfung zu bestehen, muss man ein bestimmtes Level an Kenntnissen vorweisen und sicher im Erkennen der wichtigsten Pilzarten, vor allem der Gift- und Speisepilze, sein. Dieses Wissen kann man zum Beispiel auf Seminaren an der Pilzschule Schwäbischer Wald erwerben.



Dr. Lothar Krieglsteiner bei einem seiner Seminare.



Schmückt in unserer Gegend derzeit häufig den Waldboden: der Violette Rötlerling (*Lepista nuda*). (Foto R. Sipple)

*Ist das Interesse am Pilzesuchen in den vergangenen Jahren bei den Bürgern gestiegen?*

Ja. Nach Tschernobyl war das Interesse am Pilzesuchen naturgemäß gesunken. Inzwischen ist es aber wieder zumindest auf dem alten Niveau angelangt. Allgemein ist das Interesse an der Natur und ihrer Vielfalt gestiegen.

*Sind Maronen – in Folge der Tschernobyl-Katastrophe – noch belastet?*

Ja. Die Halbwertszeit von Caesium 137 ist zirka 30 Jahre. Durch Auswaschungsprozesse und andere komplexe chemische Vorgänge ist der Wert aber deutlich zurückgegangen als bis zur Hälfte. In der Gmünder Gegend ist die Belastung überwiegend gering, da es nach Tschernobyl kaum geregnet hat. Im Bayerischen Wald oder Alpenvorland zum Beispiel sieht es ganz anders aus.

*Gibt es Mythen über Pilze, die Sie gerne aufklären wollen?*

Der Glaube, man könne Pilze anhand einfacher Grundregeln in essbare und giftige einteilen, ist so ein Mythos. Dies geht nicht – es ist notwendig, die Merkmale in ihrer Gesamtheit sehr genau zu lernen. Natürlich gibt es Arten, die lernt man schnell, und andere, die sich mehr „wehren“. Ein anderer Mythos ist, dass die Entnahme von Pilzfruchtkörpern schädlich wäre. Es gibt wissenschaftliche Untersuchungen, die das Gegenteil bewiesen haben, und es ist ja auch logisch, denn man entnimmt ja nur die Fruchtkörper der Pilze. Es schadet ja auch dem Apfelbaum nicht, wenn man die Äpfel erntet. Die Gründe für den Pilzrückgang

liegen wo anders, nämlich vor allem in den steigenden Nährstoffeinträgen in unsere Wälder. Zentral dafür verantwortlich sind Gülle und Kunstdünger.

*Welche Pilze wachsen bei uns am häufigsten?*

Da könnte man viele aufzählen, das ist auch je nach Jahr und Jahreszeit sehr unterschiedlich. Im Moment sind zum Beispiel von den Speisepilzen Graublättrige Schwefelköpfe und Violette Rötlerlinge sehr häufig, aber auch Lachsreiker, die bei Tannen wachsen.

*Wie häufig kommen bei Ihnen Pilze auf den Tisch?*

Leider ziemlich selten. Ich komme meist nicht dazu, essbare Pilze zu sammeln und auch zuzubereiten. Am ehesten im Winter, wenn ich mir Saucen aus getrockneten Pilzen, zum Beispiel aus Hexenröhrlingen, bereite.

*Gibt es bei uns Giftpilze, die leicht mit Speisepilzen verwechselt werden können?*

Ja, die gibt es – und zwar etliche. Im Prinzip kann alles verwechselt werden. Beispiele für Doppelgängerpaare sind Stockschwämmchen und Gifthäubling, Perl- und Pantherpilz oder Maipilz und Ziegelroter Risspilz. Es hilft nur eine genaue Kenntnis und konzentriertes Sammeln, um Vergiftungen zu vermeiden.

*Was raten Sie Pilzsuchern, die sich unsicher sind, ob ihre gesammelten Pilze reine Speisepilze sind?*

Sie können einen Sachverständigen auf-

suchen. Diese mögen es allerdings nicht, kreuz und quer gesammelte Körbe auszusortieren. Sammeln Sie drei oder vier Arten, und von diesen junge und alte Fruchtkörper. Versuchen Sie vorher selbst, herauszubekommen, was für Arten das sind. Dann hilft der Sachverständige gerne. Es ist geplant, künftig die Sachverständigen der Region in die Pilzschule Schwäbischer Wald einzubinden. Ich selbst kann nur punktuell solche Beratungen durchführen.

*Sind Pilze gesund?*

Pauschal kann man das nicht sagen, es gibt ja auch viele Formen von giftig wirkenden Pilzen. Es sind aber auch zahlreiche Pilze heilsam, so sind etwa Champignons blutdrucksenkend, verschiedene Porlinge immunstabilisierend. Andere Pilze enthalten wertvolle Eiweiße und Spurenelemente. Es muss aber auch darauf hingewiesen werden, dass verschiedene Pilzarten Schwermetalle ansammeln, so zum Beispiel Anis Champignons Cadmium und Quecksilber oder Maronenröhrlinge und Lackpilze radioaktives Caesium. Es kommt immer auch darauf an, wo die Pilze gesammelt wurden.

*Wer muss beim Verzehr aufpassen?*

Es ist so, dass es keinen Pilz – genaue genommen kein Lebensmittel – gibt, der für jeden essbar ist. Ich habe schon mindestens ein halbes Dutzend Menschen kennen gelernt, die keine Steinpilze tragen. Man spricht von individuellen Unverträglichkeitsreaktionen auch bei ansonsten essbaren Arten. Und dann gibt es Pilze, bei denen solche Reaktionen häufiger auftreten. Die Grenze vom Speise- zum Giftpilz ist deshalb fließend.

## Die neue Pilzschule Schwäbischer Wald mit Sitz in Durlangen

Die Pilzschule Schwäbischer Wald wurde von Dr. Lothar Krieglsteiner, Biologe und Pilzsachverständiger aus Gmünd, und Beate Siegel, Naturpädagogin, Naturparkführerin, Pilzsachverständige der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM) aus Auenwald, als freiberufliche Einrichtung im Bereich Erwachsenenbildung gegründet. Die Pilzschule versteht sich als offener Verband, bei dem

regionale Pilzkenner und -interessierte sowie Gastdozenten aus anderen Regionen zur Mitwirkung eingeladen sind. Die Schule hat laut Krieglsteiner auch den Anspruch, als Multiplikator in Bezug auf ein steigendes Umweltbewusstsein in der Bevölkerung zu wirken. Die Zusammenarbeit mit anderen Institutionen, die sich diesem Ziel verschreiben, wird angestrebt.

**Sitz der Pilzschule** ist vorerst provisorisch im Jugendraum in der Gemeindehalle Durlangen. Ab 2014 soll die Pilzschule eigene Räume im neuen Bürgerzentrum der Gemeinde Durlangen in der Wassergasse bekommen, sofern dieses umgesetzt werden kann, sagt Bürgermeister Dieter Gerstlauer. „Unter mehreren Bewerbern entschieden wir uns für die Gemeinde Durlangen“, meint

Krieglsteiner, „denn hier stimmte von Anfang an die Chemie, hier wurde gleich das Bemühen spürbar, die Pilzschule als Alleinstellungsmerkmal für die Gemeinde nach Durlangen zu holen“.

**Zum Programm** der Pilzschule gehören neben pilzkundlichen Seminaren verschiedener Niveaus geführte Pilzwanderungen, Vorträge und Pilzausstellungen, aber

auch botanische Kurse. Pilzseminare sind eingebunden in die Ausbildungstätigkeit der Deutschen Gesellschaft für Mykologie, des Dachverbands der deutschen Pilzkundler. Krieglsteiner bietet Ausbildungen und Prüfungen zum Pilzsachverständigen DGfM sowie einen Anteil an der in Kooperation mit der DGfM durchgeführten universitären Ausbildung zum Fachberater Mykolo-

gie an. Zudem ist die Pilzschule wissenschaftlich tätig.

**Weitere Informationen** gibt's auf [www.pilzkunde.de](http://www.pilzkunde.de). Das Angebot der Pilzschule wird mittelfristig unter [www.pilzschule-schwaebischer-wald.de](http://www.pilzschule-schwaebischer-wald.de) zu finden sein.

**Kontakt** zu Pilzschulleiter Dr. Lothar Krieglsteiner per E-Mail an [LKrieglsteiner@t-online.de](mailto:LKrieglsteiner@t-online.de).