

24.09.2012

Pilzexcursion in der Umweltstation Viechtach Schwammerlzeit im Riedbachtal

In der Umweltstation beim Großen Pfahl fand eine Pilzexcursion zu den Hangwäldern ins Riedbachtal statt. Matthias Rohrbacher von der Umweltstation Viechtach konnte bei sonnigem Herbstwetter rund dreißig Pilzfreunde aus Nah und Fern begrüßen. Referent Alois Zechmann, Naturpädagoge und Pilzexperte, erzählte zum Einstieg über drei Typen von Pilzen: Pilze als „Pflanzenfreunde“, die mit dem Feinwurzelsystem der Pflanzen verbunden sind, so dass diese leichter an Wasser und Nährsalze kommen. Pilze als Zersetzer, die den „Abfall“ der Natur wie Blätter und Totholz aufarbeiten und damit den Kreislauf der Nährstoffe in Gang halten. Ein weitere Gruppe von Pilzen - wie die Rotfäule - an Fichten befallen lebende Bäume und zersetzten deren Holz. Zum Beginn der Wanderung zeigte Alois Zechmann den sogenannte Zunderschwamm, der auf gesunden Bäumen wächst: Dieser im Bayerwald als „Hodersau“ bezeichnete Holzpilz wurde bereits in der Jungsteinzeit zum Feuer machen verwendet. Wie das funktioniert, demonstrierte er als steinzeitlicher Ötzi verkleidet mit Feuersteinen und Pulver aus Zunderschwamm. Die von den Teilnehmern gesammelten Pilze wurden im Anschluss gemeinsam bestimmt. Der Referent erzählte über Besonderheiten der waldbewohnenden Köstlichkeiten: Die Milchlinge werden an der austretenden Milch im Pilzhut erkannt. Täublinge lassen sich z.B. an den absplittbaren Lamellen unter dem Pilzhut erkennen. In der großen Gruppe der Röhrlinge finden sich viele sehr gute Speisepilze wie Steinpilze, Birken- oder Butter-Röhrlinge. Nur wenige in dieser Gruppe sind ungenießbar oder sogar giftig wie z.B. Gallen- oder Satans-Röhrlinge. Die bei uns häufig vorkommenden Maronen sind nach wie vor stark mit verstrahlten Cesium aus der Tschernobyl – Atomkatastrophe belastet. Etwa 90 % des Cesiums befindet sich in der Huthaut. Zieht man diese ab, ist ein Großteil der Belastung weg. Zum Schluss nannte Alois Zechmann noch Möglichkeiten die Pilze zuzubereiten. Er empfahl eine einfache Variante, mit Salz, Pfeffer etwas Zitronensaft, Gartenkräutern und Weißbrot, so dass der jeweilige Eigengeschmack des Pilzes gut zu erkennen ist.