

Röhrlinge, Hörnlinge und Stinkmorcheln

Mit einer Pilzausstellung in der Stadtgärtnerei feiert der Verein für Pilzkunde Zürich am 5. und 6. Oktober sein 100-Jahr-Jubiläum. Dabei stehen die grosse Artenvielfalt und die Bedeutung der Pilze für unser Ökosystem im Vordergrund.

Hans-Peter Neukom

Stinkmorchel oder Leichenfinger, Hexen- und Satansröhrling, Tintenfischpilz, Erdstern, Klebriger Hörnling: Diese sonderbaren Namen lassen erahnen, dass Pilzen über Jahrtausende etwas Unheimliches, Gefährliches und Mystisches anhaftete. Nicht nur einige tödlich giftige Arten, sondern auch ihr plötzliches Erscheinen und ihre oft seltsame Gestalt regten und regen die Fantasie an.

Heute steht für die Mykologen und viele Pilzvereine die Rolle der Pilze im Ökosystem und ihre Gefährdung durch menschliche Einwirkungen im Vordergrund.

Ernährung der Pilze

Etwa ein Drittel unserer hierzulande wachsenden rund 5500 Grosspilze sind sogenannte Wurzelpilze (Mykorrhizapilze). Diese gehen mit ihrem Fadengeflecht (Myzel) und den Feinwurzeln verschiedener Pflanzen eine Ernährungssymbiose ein. Dadurch wird etwa einem Baum die bessere Aufnahme von Wasser und lebensnotwendigen Mineralstoffen ermöglicht. Im Austausch dafür erhalten die Pilze Kohlenhydrate in Form von Zucker. Ohne diese Mykorrhizapilze gäbe es vermutlich keine Wälder, wie wir sie kennen.

Andere Pilze wiederum ernähren sich von totem organischem Material und bauen dieses zu Humus ab, die sogenannten Fäulnisbewohner (Saprobionten). Ohne sie würde der Wald in abgestorbenen Blättern, Nadeln und totem Holz ersticken. Der Rest sind die sogenannten Parasiten. Sie beziehen ihre Nährstoffe von lebenden Bäumen, Pflanzen, Insekten oder von anderen Pilzen.

Das Fleisch der Armen

Speisepilze von Giftpilzen unterscheiden zu können – das war der Hauptgedanke, als 1919 über 30 Personen den Verein für Pilzkunde Zürich gründeten. Während der Kriegsjahre und auch noch einige Zeit danach waren Pilze ein wichtiger Teil des Speisezettels. Den armen Leuten ersetzten sie ab und zu den Sonntagsbraten, wobei das «Fleisch des Waldes» weit weniger Eiweiss zur Ernährung beiträgt als richtiges Fleisch.

Heute zählt der Verein rund 200 Mitglieder. Das ganze Jahr hindurch treffen sie sich jeden Montagabend



Als ganzjährig wachsender, ungeniessbarer Pilz ist der **Klebrige Hörnling** (*Calocera viscosa*) einer der häufigsten Arten in Zentraleuropa. Mit seiner verästelten Form wirkt er aber etwas sonderbar. Von seinen Doppelgängern, den Korallenpilzen, unterscheidet sich der Klebrige Hörnling dadurch, dass seine Ästchen gummiartig biegsam sind. *Foto: Max Danz*

in ihrem Vereinslokal im Restaurant Landhus in Zürich-Seebach. «Neben der makro- und mikroskopischen Pilzbestimmung, Bekämpfung von Vergiftungen, Vorträgen, Exkursionen und dem kulinarischen Wissen wird auch immer wieder auf die Bedeutung der Pilze in unserem Ökosystem hingewiesen», sagt die OK-Präsidentin Ruth Bernhard. «Mit unserem Fachwissen und unserer jahrelangen Erfahrung wollen wir Interessierten das Rüstzeug vermitteln. Dabei unterstützen wir sie beim Lernen am sogenannten Einsteigertisch, damit sie auch auf einem entsprechenden Niveau diskutieren können», erklärt sie.

Aus Anlass zum 100-Jahr-Jubiläum, und um das aktuelle mykolo-

gische Wissen einer breiteren Öffentlichkeit weiterzugeben, veranstaltet der Verein für Pilzkunde Zürich am ersten Wochenende im Oktober eine öffentliche Pilzausstellung in der Stadtgärtnerei Zürich.

Reichhaltiges Programm

Mitglieder des Vereins für Pilzkunde Zürich möchten Besuchern an zwei Tagen das grosse, geheimnisumwobene Reich der Pilze etwas näherbringen. «Schwerpunkt der Ausstellung ist es, je nach Vorkommen, einen Teil unserer Biodiversität der einheimischen Pilzflora anhand von frischen Exemplaren mit deutschen und wissenschaftlichen Namen vorzustellen», sagt Ruth Bernhard.



Der ungeniessbare **Tintenfischpilz** (*Clathrus archeri*) wächst aus einem so genannten «Hexenei». Der Fruchtkörper gleicht mit seinen roten tentakelförmigen Armen einem Tintenfisch. Diese sind mit einer schwarzen rissig-schleimigen Masse (Gleba) bedeckt, die einen aasartigen Geruch entwickelt. Dieser lockt verschiedene Insekten an, die die Schleimmasse, in der die Pilzsporen eingelagert sind, begierig fressen. *Foto: René Berner*



Ein Sonderling ist der **Scharfe Korkstacheling** (*Hydnellum peckii*) vor allem wegen seiner Absonderung: Die blutroten Tropfen auf der Oberfläche junger Pilze enthalten eine Substanz namens Atromentin, die die Blutgerinnung verzögern kann. Sein morbides Aussehen hat ihm in Nordamerika den Spitznamen «Blutender Zahnpilz» beschert. *Foto: Max Danz*

Zum Pilzsammeln während der Schonzeit haben die Mitglieder dazu eine Ausnahmegewilligung des Kantons Zürich. Weiter sollen Kinderaktivitäten, ein Pilz-Wettbewerb, Verkaufsstände mit Pilzliteratur und Demonstrationen zum Korbflechten (Pilzkörbe) sowie spannende Vorträge zu Pilzen die Ausstellung bereichern.

Bestimmung mit Mikroskop

Einige Pilzarten sind wegen ihres ähnlichen Aussehens von Auge nicht immer eindeutig zu unterscheiden. In solchen Fällen wird dann von Experten das Mikroskop zu Hilfe genommen. Ein Blick in die bizarre Welt des mikroskopisch Kleinen vermittelt Besuchern Ivan Cucchi, Pilzbestimmer-

obmann des Vereins. Daneben können Pilzler ihre selbstgesammelten Schwämme von ausgewiesenen Pilzkontrolleuren prüfen lassen, «um das Pilzragout nicht zum Leidmahl zu machen», betont die OK-Präsidentin und selbst Pilzkontrolleurin.

Selbstverständlich darf an einem solchen Anlass das Kulinarische nicht zu kurz kommen. In der Festwirtschaft können sich Pilzliebhaber bei einem Steinpilzrisotto, einer Pilzpizza oder einer Bratwurst – mit oder ohne Trüffeln – verwöhnen lassen.

Pilzausstellung: Stadtgärtnerei Zürich, Sackzelg 27. Öffnungszeiten: Sa, 5. Oktober, 11 bis 19 Uhr, So, 6. Oktober, 11 bis 18 Uhr. Eintritt: 5 Franken/2 Fr. (Kinder); Weitere Infos: www.pilzverein-zuerich.ch