

Pilze sind ungelöste Rätsel

EhrenWert-Preis | Nürnbergs Pilz-Expertin rettet Leben, warnt vor giftigem Champignon-Double und diversen Apps.

VON TIMO SCHICKLER

NÜRNBERG – Der Pilzturm wird seinem Namen nur teilweise gerecht. Wer sich ein Dach in Form einer Glocke, eines Trichters oder zumindest tellerartig vorstellt, wird enttäuscht. Stattdessen sperrt Ursula Hirschmann die Tür zu einem klassischen Stadtmauertürmchen auf, das hier am Marientor neben der Norishalle steht. Hinter dem Eingang aber wird sofort deutlich, das hier die Pilzberater der Naturhistorischen Gesellschaft zuhause sind. Die Wände zieren riesige Poster mit den bekanntesten Exemplaren in der Region. Dutzende davon stehen auch als Modelle in einem Schrank aus Holz.

Es ist die Welt von Ursula Hirschmann. Seit 50 Jahren widmet sie sich der Pilzkunde. Ihr zweites Zuhause aber ist der Pilzturm nicht. Das ist der Wald, wo sie schon mit ihrem Vater zusammen gesammelt hat, vor allem Steinpilze und Rotkappen, „weil er die erkannte“. Damit befolgt er den wichtigsten Rat, den Hirschmann allen Pilzliebhabern heute gibt, egal, ob bei der Beratung, bei Wanderungen oder Vorträgen: Nur sammeln, was man wirklich kennt.

Alte Liebe flammt wieder auf

Daran hält sich die kleine Nürnbergerin mit dem großen Pilz-Wissen seit Jahrzehnten. Gerne würde sie heute mit ihrem Vater über ihre Wanderungen damals sprechen. „Manchmal hat er mir aus der Ferne zugerufen, dass ich diesen oder jenen Pilz lieber stehen lassen soll. Ich hätte ihn gerne gefragt, woher er das wusste.“ Was die Tochter damals nicht weiß, ist, wie intensiv sie sich später einmal der Pilzkunde widmen würde. Zumal das Interesse als Jugendliche eher abflacht. „Da bin ich lieber zum Tanzen gegangen.“

Bis sie Anfang der 1970er-Jahre eine Freundin mit zur Naturhistorischen Gesellschaft nimmt. Im Programm stößt sie auf die Veranstaltungen der Pilz-Abteilung. Die alte Liebe flammt wieder auf, Hirschmann geht bei Wanderungen mit und beginnt, sich mit den verschiedenen Arten auseinanderzusetzen. Angetrieben durch die fast unendliche Vielfalt. „Man kann sich so lange damit beschäftigen, wie man will. Man entdeckt immer wieder etwas Neues.“



Während der Wanderungen hängen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer an den Lippen von Pilzberaterin Ursula Hirschmann von der Naturhistorischen Gesellschaft. Foto: Stefan Hippel

Farben, Formen, Gerüche, „wo sie wachsen, wie sie wachsen“. Pilze seien ein Rätsel, das nie ganz gelöst werde.

1975 tritt sie der Pilz-Abteilung der NHG bei. Fünf Mark kostet die Mitgliedschaft damals im Jahr. Unbezahlbar ist dagegen, was Ursula Hirschmann auf den Wanderungen mit erfahrenen Pilzberatern erlebt. Fast jeden Fund können diese benennen, „nicht bei allen, das kann niemand“. Und doch ist Hirschmann beeindruckt. „Als würde jemand durch die Stadt laufen und alle begrüßen: Hallo Herr Schmidt, hallo Frau Mayer.“

Der Ehrgeiz der jungen Frau, die in der Buchhaltung arbeitet, ist geweckt. Sie meldet sich für die Ausbildung als Pilzberaterin an, auch um die Barrieren zu überwinden, die sie

sich bei der Pilzsuche selbst aufgebaut hat. „Mit den Röhrlingen, wie Steinpilzen oder Rotkappen, kannte ich mich gut aus. Aber um die Lamellenpilze habe ich einen großen Bogen gemacht.“ Mit ihren unzähligen Arten und Verwechslungsmöglichkeiten ist ihr das Risiko zu groß. Zumal ein falscher Röhrling zwar auch krank machen kann, aber nicht tödlich ist. Für die Prüfung aber „konnte ich nichts links liegen lassen“. Wer einen Pilz als essbar freigibt, muss sich sicher sein.

Bald 50 Jahre später kontrolliert die ehrenamtliche Pilzberaterin noch immer Körbe nach Wanderungen, beantwortet Anrufe besorgter Eltern und hilft bei Verdachtsfällen auf Vergiftungen. 100 Mal klingelte zum Beispiel im Jahr 2020 bei ihr und ihren Kolleginnen und Kollegen der NHG

der Gift-Notruf. Um genau helfen zu können, muss sie die Pilze aber vor sich haben. Früher habe sie mal über 700 Pilzsorten am Aussehen erkannt, „aber viele habe ich so lange nicht mehr gesehen, da wäre es heute weniger“. Um sicher zu sein, greift sie zu Büchern, mit ganz genauen Fotografien, zum Mikroskop. Erfahrung allein genügt nicht.

Und schon gar keine Pilz-App. Deren Nutzung sieht sie kritisch. Zwar seien die Programme besser geworden und können Hinweise liefern. „Verlassen sollte man sich auf sie als Anfänger ohne Erfahrung aber keinesfalls, weil man das Ergebnis nicht einschätzen.“ Zu komplex sei die Pilzkunde, zu schwerwiegend die Folgen von Fehlern. Dabei sind es nicht immer die hochgiftigen Arten, die Probleme verursachen. Etwa die

Hälfte der Vergiftungsfälle, die bei den Pilzberatern landen, entsteht laut Hirschmann nicht durch Giftpilze, sondern durch verdorbene Speisepilze. Viele Sammler pflücken zu alte Exemplare oder lagern sie mehrere Tage. „Man kann sehr viel falsch machen.“

Das wiederum schlägt auf den Magen. Wie bei dem Mann, der aus getrockneten Parasol-Stielen ein Würzpulver herstellen wollte. Roh ist dieser Speisepilz giftig. Das ist kein Problem, wenn das Pulver in die Suppe oder Soße kommt. Die Familie streute das Pulver aber ungekocht aufs Brot und litt prompt unter heftigem Brechdurchfall.

Ein Exot mit roten Tentakeln

Ursula Hirschmann selbst vergeht der Appetit trotz vieler solcher Geschichten nicht. Ihre Begeisterung ist greifbar, wenn sie über Lieblingsspeisepilze spricht, wie dem Flockenstieligen Hexenröhrling, dessen Fleisch sich nach einer Verletzung meist in Sekunden tiefblau verfärbt. Oder über den exotischen Tintenfischpilz mit seinen roten Tentakeln, der einst aus Australien nach Europa gelangte. Oder über den gefährlichen Doppeltgänger der Champignons: den Grünen Knollenblätterpilz, bei dem leichtsinnige Sammler nicht auf die unterschiedlichen Lamellenfarbe und verschieden geformte Stielbasis achten.

Diese Faszination versucht Hirschmann zu vermitteln. Bei Pilzwanderungen, die seit Corona besonders gut besucht und oft bis zu 40 Teilnehmende haben, oder bei Pilzschauen in der NHG. Das Interesse an Natur ist da. Die Vorsicht leider nicht immer. Manchmal muss die Expertin drastische Worte finden, damit wirklich die Finger von einem Pilz gelassen werden, von dem sie abrät. „Wenn sie ihn essen, lassen sie ein Stück davon übrig, dann kann ich leichter feststellen, womit sie sich vergiftet haben“, sagt sie dann trocken. Wer mit Ursula Hirschmann über Pilze redet, der merkt sich: Im Wald muss man nicht alles kennen. Aber man sollte immer genau wissen, was man mitnimmt.

INFO

Alle Veranstaltungen der NHG unter www.nhg-nuernberg.de