

## Pressemitteilung

Niedernhausen, 5. Oktober 2017

### Eine kurze Reise ins Reich der Pilze

Reich gedeckt war der Tisch am Abend des 28. September in der Alten Schule Königshofen. Der Pilzexperte Bernhard Broschart und seine Kollegin Marita Schäfer hatten Anschauungsobjekte bekannter und unbekannter Speise- und Giftpilze mitgebracht, um in einem Vortrag auf die wichtigsten Erkennungsmerkmale hinzuweisen. So seien zum Beispiel die Lamellen von Knollenblätterpilzen eher weiß im Vergleich zu den beigebraunen bis schokoladenbraunen Lamellen der Champignons. Laut Broschart gibt es immer mehr Vergiftungsfälle, da viele Leute Pilze anhand von Apps bestimmen, diese Apps aber die vielen Tausend Pilze nicht ausreichend gut bestimmen können. So würden sich die Leute in falscher Sicherheit wiegen und giftige Pilze sammeln. „Unbekannte Pilze sollte man immer komplett aus dem Boden heben und separat verpackt zur Bestimmung mitnehmen, das entstandene Loch wieder zustopfen, um das Austrocknen des Pilzmyceliums zu vermeiden“, empfahl Broschart, der zu guter Letzt auch noch Tipps für die gute Zubereitung von Speisepilzen gab: „Pilze sollte man immer so lange kochen oder braten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Dann sind sie besser verdaulich.“ Eingeladen zu dem Vortrag hatte die NABU-Gruppe Niedernhausen.



Foto:

Bernhard Broschart und seine Kollegin Marita Schäfer führten bei ihrem Vortrag in die Welt der Pilze.

Fotoquelle: NABU/J. Spatz