

# Geheimbund unter Bäumen

Kein schöner Sommer, dafür ein guter – für Pilzsucher: Christoph Hahn ist Präsident der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft. Im Wald fasziniert ihn das Jäger- und Sammler-Erlebnis – dieses Jahr mit großem Erfolg. Besonders Steinpilze, Pfifferlinge und Maronenröhrlinge lieben einen schmutzigen August

INTERVIEW: SABINE BUCHWALD

Christoph Hahn, 44, promovierter Biologe und Forstwissenschaftler, ist Präsident der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft. Seine Leidenschaft für die Natur und Pilze begann im Alter von sechs Jahren bei Spaziergängen durch die Aubinger Lohe – die heute leider, wie er sagt, eher einem hohlen Zahn gleicht. Als Lehrer für Biologie und Physik am Christoph-Probst-Gymnasium in Gilching versucht er nun, seine Schüler für die Natur zu begeistern. Während andere über den regenreichen Sommer in Bayern stöhnen, freut sich Hahn: „Es gibt heuer viel mehr Pilze als im vergangenen Jahr.“

**SZ: Herr Hahn, was ist so faszinierend an Pilzen?**

Christoph Hahn: Diese extreme Vielfalt: viele Arten, viele Formen, viele Lebensweisen. Überhaupt die Rolle der Pilze in der Natur. Selbst der Landgang der Pflanzen vor 480 bis 460 Millionen Jahren ist nur durch

seren Breiten hat man sich noch im Mittelalter erklärt, dass ein Pilz deshalb giftig ist, weil eine Schlange oder Kröte daran vorbeigekommen ist. Die Römer hingegen haben sich schon vor mehr als 2000 Jahren gut ausgekannt. Sie probierten allerdings Pilze an ihren Sklaven aus. Die Römer haben auch bewusst Menschen damit vergiftet. Vor allem aber haben sie gerne Pilze gegessen und ihre Speisen damit verfeinert. Diese Tradition hat sich in Italien gehalten. Dort legt man ja traditionell viel Wert auf gutes Essen.

**Und Sie?**

Erst gestern habe ich selbstgesammelte Pilze gegessen. Es ist eine Zeitfrage. Ich fotografiere lieber und kaufe dann schnell im Supermarkt gezüchtete Austernpilze.

**Aber nicht gerade jetzt, es spriest doch wie verrückt im Wald.**

Besonders Steinpilze, Pfifferlinge und Maronenröhrlinge lieben einen schmutzigen, verregneten Sommer wie diesen. Der Pilzsammler sagt nicht, es ist ein „schöner“, sondern ein „guter“ Sommer.

**Da bekommen auch Pilz-Neulinge Lust zu sammeln. Was raten Sie denen?**

Wenn sie unsicher sind, unbedingt einen Pilzberater aufzusuchen. Sich notfalls auch ins Auto zu setzen und 100 Kilometer zu einer Beratungsstelle zu fahren. Nicht mit einem Hans-im-Glück-Gefühl sein Leben riskieren, es ist viel zu wertvoll.

„Am besten essen Sie Pilze nur als Beilage und eben nicht jeden Tag.“

**Muss man die Pilze eigentlich unbedingt abschneiden?**

Nein, lieber aus dem Boden rausdrehen und komplett ernten, weil die Stilbasis häufig wichtige Bestimmungsmerkmale zeigt. Es stimmt nicht, dass man den Pilz abschneiden muss, damit er nachwachsen kann. Das ist Aberglaube. Der Stumpf verrottet einfach.

**Abgesehen von Giftstoffen, wie sehr sind Waldpilze denn belastet?**

Meinen Sie die Cäsiumbelastung seit Tschernobyl? Das kommt auf die Region an und den Fallout dort. Der bayerische Wald, die Alpen und das Alpenvorland sind immer noch stark betroffen. Obwohl bereits die Hälfte des Cäsiums zerfallen ist, können Pilze immer noch große Mengen davon aufnehmen, sind also noch immer belastet.

**Das klingt unlogisch. Können Sie das erklären?**

Wenn frei verfügbares Cäsium zerfällt, wird es durch an Mineralien fest gebundenes Cäsium ersetzt. Solange dieser Vorrat an Cäsium nicht ausgeht, was noch Jahrhunderte dauert, können Pilze diese Stoffe aufnehmen. Aber nicht alle Pilzarten sind gleich belastet. Der Semmelstoppelpilz, der Frauentäubling und besonders der Maronenröhrling, das sind die cäsiumreichsten Pilze.

**Und was steckt noch im Speiseplan?**

Viele Champignon-Arten reichern Kadmi- um an. Der Bleigehalt allerdings hat sich seit der Umstellung des Benzins gebessert. Pilze sind Chemieweltmeister im Aufschlüsseln von Stoffen, das macht sie in geringen Mengen auch gesund. Molybdän zum Beispiel brauchen wir als Spurenelement, in großen Mengen ist es aber ungesund. Pilze liefern auch Eisen.

**Wie oft sollte man Pilze essen?**

Das kann man nicht pauschal sagen. Pilze sind gute Mineralienlieferanten, aber ich bin kein Arzt. In geringen Mengen und un-



Christoph Hahn sammelt häufig Pilze. Spannender findet er es aber, mit Kamera und Stativ im Wald unterwegs zu sein.

FOTO: JOHANNES SIMON

regelmäßig ist der Verzehr eigentlich kein Problem. Am besten essen Sie Pilze nur als Beilage und eben nicht jeden Tag.

**Und auf jeden Fall gekocht oder gebraten?**

Die meisten Pilze enthalten sogenannte Hämolsine, die die roten Blutkörperchen zerstören, die werden durchs Garen denaturiert. Ein bisschen verwirrend sind manchmal die Angaben in Pilzbestimmungsbüchern, wenn da nur bei einer Art steht: Achtung, roh giftig. Im Vorwort kann man aber lesen, dass man alle Pilze garen sollte. Manche mindestens 20 Minuten, um sie genießbar zu machen.

**Und Zucht-Champignons?**

Sie stehen im Verdacht, roh krebserregend zu sein. Jedenfalls wurde in Tierversuchen gezeigt, dass Agaritin Krebs auslösen kann. Wegen der Eiweißstoffe besteht zudem die Gefahr, dass man Allergien entwickelt. Also besser durchgaren.

## Giftnotruf

Es gibt etwa 8000 Pilzarten in Bayern – gerechnet werden die mit bloßem Auge erkennbaren Fruchtkörper. Davon sind etwa 200 sicher essbar, mindestens 600 Arten giftig, etwa zehn Arten tödlich giftig wie der Grüne Knollenblätterpilz oder der Fliegenpilz. Wie viele Menschen jährlich an einer Pilzvergiftung sterben, ist nicht erfasst, weil es keine offizielle Meldepflicht gibt. Jährlich melden sich etwa 500 Personen mit Symptomen einer mehr oder weniger schweren Pilzvergiftung beim Münchner Giftnotruf des Klinikums rechts der Isar und der TU München. Dieses Jahr waren es schon 100 Anrufe, allein in den vergangenen drei Wochen 60 – das erklärt sich durch das regnerische Wetter. Zu erreichen ist der Giftnotruf unter der Telefonnummer: 089/19240.

**Aber Trüffeln?**

Sie werden ja eher als Gewürz verwendet. Wenn man sie hauchdünn auf die heiße Pasta hobelt, werden sie angegart.

**Was soll man nun tun, wenn man sich nach einem Pilzessen unwohl fühlt? Milch trinken?**

„Sobald man den Verdacht auf eine Pilzvergiftung hat, den Pilznotruf anrufen!“

Keine Hausmittel! Es gibt kein Gegengift. Sobald man den Verdacht auf eine Pilzvergiftung hat, den Pilznotruf anrufen.

**Erst einmal alles raus aus dem Körper?**

Kein Erbrechen auslösen! Das schwächt den Körper noch mehr, der hat in das Gift

schon aufgenommen. Je später die ersten Zeichen kommen, desto gefährlicher ist die Lage übrigens. Es gibt auch Vergiftungen, die erst nach acht Stunden erkennbar sind. Wenn Sie Kolliken bekommen und sich erbrechen, vielleicht hinlegen, fühlen Sie sich wieder besser, aber dann wird oft schon die Leber zerstört. Und bloß keinen Alkohol trinken, der belastet die Leber zusätzlich. Generell ist Alkohol riskant.

**Ein Bier oder ein abschließender Schnaps gehören gerade in Bayern zu einem guten Essen.**

Manche Pilzarten wie der Faltenintling und der Spitzschuppige Schirmling führen aber erst mit Alkohol zu Vergiftungen. Mit dem Amanitin im Knoll (Anm. der Red.: Knollenblätterpilz) kann man übrigens jede Zelle im Körper töten, also auch Krebszellen. Selbst bei Tumoren im Endstadium. Dieses Gift wäre dann ein Segen für die Menschheit.

## Valentin-Enkelin Kühn gestorben

Ihr Opa hat das Leben von Anneliese Kühn geprägt: Karl Valentin. Er sei ein Allroundgenie gewesen, sagte sie noch vor wenigen Jahren, „solche Genies wie ihn gibt's nicht oft“. Am Freitag ist Anneliese Kühn, die Enkelin von Karl Valentin, im Alter von 74 Jahren in Planegg gestorben. Dies teilte Reiner Knäusel, Vorsitzender des Valentin-Karlstadt-Fördervereins „Saubande“, am Freitag mit. Nach längerer Krankheit sei Anneliese Kühn in Karl Valentins Wohnhaus an der Würm im Kreise der Familie eingeschlafen. Trotz der Krankheit hat Kühn, die ein Buch über ihre Erinnerung an den Großvater veröffentlichte, bis zuletzt engagiert den Nachlassverwalter und den Förderverein unterstützt. Sie muss geahnt haben, dass sie nicht mehr lange zu leben hat. Ers kürzlich, so Knäusel, habe sie gesagt: „75 muss ich nicht mehr werden.“ MBF



Anneliese Kühn war eine Reisende in Sachen Karl Valentin. Die Enkelin des Komikers eröffnete weltweite Valentin-Ausstellungen. Am Freitag ist sie gestorben. FOTO: CATHERINA HESS

Syna Gensterblum lässt alles zurück, um nach Neuseeland zu radeln. Das Ziel ihrer Reise: wenig besitzen, wenig brauchen, Spenden sammeln

**München** – Die Wohnung ist aufgelöst, die Schuhe, das Geschirr und die Matratze sind verkauft – nur das Sofa ist Syna Gensterblum, 35, noch nicht losgeworden. Vom ersten September an wird sie nur noch das besitzen, was in vier Fahrradtaschen passt. „Viel habe ich eh nie gehabt“, sagt sie. Der Grund für Gensterblums selbst gewählte Askese: Sie will mit dem Fahrrad von München bis Neuseeland fahren.

Eine Weltreise, sagt sie, habe sie schon immer machen wollen. Aber seit 20 Jahren finde sie immer wieder neue Gründe, es nicht zu machen: der Job – und was wird, wenn ich zurückkomme? Von was werde ich leben? Und dann, eines Morgens Anfang des Jahres: „Ich bin aufgewacht und wusste, dass ich jetzt los muss.“

Die ursprüngliche Idee, die Strecke mit einem VW-Bus zu fahren, hat sie bald verworfen. Erstens findet Gensterblum, ist man da den ganzen Tag „eingesperrt in diese Blechbüchse“. Und anstatt sein Zuhause zurückzulassen, alles abzubrechen und die Freiheit zu genießen, würde der Bus bedeuten, alles mitzunehmen – die Sorgen inklusive. „Das würde mich ausbremsen.“ Zweitens sei man so abgeschnitten von den Menschen in der Fremde und der Natur. Dass Gensterblum einen VW-Bus, seit den Hippies der Inbegriff der Freiheit, als Anker empfindet, sagt viel über sie aus. Mindestens so viel sagt aber auch die neue Wahl ihres Fortbewegungsmittels aus: ein

gelbes Fahrrad – an den Vorderrädern und am Gepäckträger wunden sich schon die Stahlbügel für die Packtaschen.

Das Fahrrad ist das richtige Gefährt für Gensterblum, die sportliche, braungebrannte Frau mit belgischen Wurzeln: Sie arbeitet als Trainerin, nahm an Fitnesswettbewerben teil. Über ihre anstehende Radtour über die Gipfel des Himalaya sagt sie: „Am meisten wird mir wahrscheinlich das Training fehlen.“ Nicht die heiße Dusche, nicht das warme Bett.

Das ist das Ziel ihrer Reise: wenig besitzen und wenig brauchen. Alles hinter sich lassen. Sie sagt: „Wir können uns das leisten, uns zu entscheiden, von wenig zu leben. Viele Menschen in armen Ländern haben nicht die freie Entscheidung.“ Die Konsumgesellschaft verlässt sie mit 200 Euro. Das ist ihr Monatsbudget für die Reise. Hotels und Restaurantbesuche sind da nicht drin. Stattdessen: campen und Gaskocher.

Wie lange sie unterwegs sein wird, ist ihr nicht wichtig. „Ich peile zwei Jahre an. Wenn es fünf werden, werden es fünf.“ Und wenn sie nach einem Jahr am Ziel ankommt, wird sie umdrehen. In einem Jahr nach Neuseeland mit dem Fahrrad? „Das Ziel ist nicht Neuseeland. Das Ziel ist, unterwegs zu sein.“ Wenn sie in Neuseeland am Meer stehen wird, wird sie vielleicht Südamerika reizen. Dann wird sie fahren. Wenn ihr das Geld ausgeht, wird sie jobben. Die Meerespassagen: „Vielleicht wer-

## Über alle Berge

de ich einfach ein paar Tage am Hafen warten, bis mich ein Schiff mitnimmt.“

Die vorläufige Route wird sie von München nach Osten tragen, entlang der Donau über Budapest ans Schwarze Meer. Von dort weiter in die Türkei, durch den Iran, dann über den Persischen Golf nach Oman – zum Überwintern. Etappenziele Radtour über die Gipfel des Himalaya sagt sie: „Am meisten wird mir wahrscheinlich das Training fehlen.“ Nicht die heiße Dusche, nicht das warme Bett.

deich einfach ein paar Tage am Hafen warten, bis mich ein Schiff mitnimmt.“ Die vorläufige Route wird sie von München nach Osten tragen, entlang der Donau über Budapest ans Schwarze Meer. Von dort weiter in die Türkei, durch den Iran, dann über den Persischen Golf nach Oman – zum Überwintern. Etappenziele Radtour über die Gipfel des Himalaya sagt sie: „Am meisten wird mir wahrscheinlich das Training fehlen.“ Nicht die heiße Dusche, nicht das warme Bett.

durch Tibet bis nach Nepal. Von dort weiter durch Südost-Asien.

Nepal ist die einzige fixe Station auf ihrer Reise, denn neben der Selbsterfahrung soll ihre Tour noch einem anderen Zweck dienen: Sie wird Spenden sammeln für eine Entwicklungshilfeorganisation. Mit dem Geld will sie entlegenen Berggemeinden einen Krankenwagen beschaffen. Ein Projekt, das ihr ans Herz gewachsen ist. Auf ihrer Homepage onayellowbike.com

wird sie über ihre Reise bloggen und für Spenden werden. Laptop und Kamera, die beiden letzten Luxusgüter, die sie auf ihrer Reise an ihr altes Leben erinnern werden, hat sie nach anfänglichem Zögern schließlich doch auf die Gepäckliste gesetzt.

Auf der steht sonst nur, was sie unbedingt braucht: auf dem Gepäckträger ein Zelt und die Iso-Matte. Eine der vier Taschen ist für Werkzeug reserviert – zur Vorbereitung hat sie in einem Radelladen gewerkelt. Nicht mal der Lonely Planet-Reiseführer, hat noch Platz. „Brauch ich auch nicht“, sagt Gensterblum. „Je mehr man auf Reisen plant, desto mehr kann nicht nach Plan laufen.“

Was alles schief gehen kann, davon lässt sie sich nicht einschüchtern. Alleine als Frau durch die Türkei, Iran und Oman zu radeln – sie hat Respekt, keine Angst: „Man kann sich vorbereiten: Lange Klamotten anziehen, sich auf die Menschen einstellen und ihre Kultur respektieren.“ Wann die Vorbereitung für ihre Reise angefangen hat, kann sie heute nicht mehr genau sagen. Schon seit Jahren klickt sie sich unbewusst durch Informationen, holt sich Tipps von anderen Extrem-Radlern. Die Reaktion ihrer Freunde war: Irgendwann musste das so kommen. Sie scheint bereit zu sein.

FERDINAND OTTO

Von September an wird Syna Gensterblum nur noch das besitzen, was in vier Fahrradtaschen passt. FOTO: FLORIAN PEJAK

Mehr im Internet unter: onayellowbike.com