

„Das geheime Leben der Pilze“

Am 17.9.2016 hatte der Kreisverband Erding für Gartenbau und Landespflege e.V. im Pfarrheim in Oberdorfen zum alljährlichen Seminar für Kinder- und JugendgruppenleiterInnen in Gartenbauvereinen geladen. Bei strömendem Regen verbrachten die 15 TeilnehmerInnen mit den 2 Referentinnen Jutta Numberger(Kinder-und Jugendbeauftragte KGL Erding) und Claudia Bauer (Kräuterpädagogin) einen interessanten Vormittag im Reich der Pilze.

Nach der Begrüßung von Brigitte Murla, der Vorsitzenden des Kreisverbandes ging es gleich mitten ins Thema.

Im Allgemeinen denken wir, wenn wir das Wort Pilz hören an Schwammerl, die leckeren Fruchtkörper der Pilze.

Das eigentliche Lebewesen, das Pilzmyzel lebt jedoch unter der Erde.

Das Myzel-Spiel veranschaulichte recht deutlich die Lebensweise der Pilze. Ein Garnknäuel wurde quer über den Tisch von einem zum anderen gerollt,so dass ein „Myzel“ entstand und anschließend gab es verschiedene „Wetter“. Regen, Kälte, Wärme, Trockenheit- wann bilden sich Fruchtkörper und erheben sich von ihren Plätzen? Wenn das Myzel in alle Richtungen gleich schnell gewachsen ist, wachsen am Rand Fruchtkörper, die einen Kreis bilden- sogenannte Hexenringe.

Pilze bilden ein eigenes Reich, so, wie Pflanzen und Tiere. Der Unterschied zu den Pflanzen ist der Mangel an Chlorophyll- Pilze können keine Photosynthese betreiben.

Dafür haben sie andere sehr nützliche Eigenschaften, die noch gar nicht alle erforscht sind.

Es gibt Pilze, die in Symbiose mit Bäumen leben- das heißt, sie betreiben ein Tauschgeschäft, dass beiden zu Gute kommt. Pilze sind oft in der Nähe von Pflanzenwurzeln und ermöglichen ihnen im Austausch gegen Zucker die Verfügbarkeit von Nährsalzen und Wasser. Ausserdem dient das weit ausgebreitete Myzel als „Telefon“, über die Meldungen (z.B. Achtung Läuse!) von Pflanze zu Pflanze geschickt werden können.

Blattschneiderameisen züchten in ihren Nestern eine Pilzart als Futter, die nur bei ihnen existiert. Schon die Steinzeitmenschen verwendeten das weiche Innenleben von Porlingen als „Zunder“ zum Feuer machen.

Aus Inhaltsstoffen von Pilzen werden Medikamente hergestellt.

Kefirpilze, Essigmuttern, Schimmelpilze bereichern unser Nahrungsangebot, ohne Hefen gäbe es kein Bier, keinen Wein und kein Hefengebäck. Pilze helfen organische Masse ab- und umzubauen und so Humus aufzubauen.

Es gibt sogar räuberische Pilze, die Nematoden fangen und so zur Bodengesundheit beitragen können.

Das größte Lebewesen auf der Erde ist ein Pilz. Forscher haben in Oregon einen „Dunklen Hallimasch“ entdeckt, dessen Myzel sich auf neun Quadratkilometer ausgedehnt hat (1360 Fußballfelder) und rund 600 Tonnen wiegt, so viel wie 3 Blauwale!

Als nächstes stellte Claudia Bauer anhand von Bildern einige Speisepilze vor und erklärte die Unterscheidungsmöglichkeiten anhand von Form, Farbe, Geruch etc. und die Systematik von Pilzführern.

Ein weiteres Spiel, bei dem man Kärtchen mit Hinweisen ziehen und anhand von 6 typischen Merkmalen einen Pilz erraten und seine Karte sammeln konnte, vertiefte die Kenntnis über diese Schwammerl.

Nach einer kleinen Teepause formte jede Teilnehmerin „ihren“ Phantasie-Pilz aus Salzteig, und stellte ihn anschließend vor- mit Namen, Standort und Wirkung. Da blühte die Kreativität.

Zusammen putzten wir dann gekaufte Pilze, Champignons, Egerlinge, Kräutersaitlinge und Austernseitlinge und kochten eine leckere Schwammerlsuppe und Semmelknödel.

Nach einem ausgiebigen köstlichen Mahl las uns Claudia Bauer zum Abschluss noch ein Pilzmärchen vor. Jede Teilnehmerin erhielt eine Mappe mit Informationen und Spielen.

Wir wünschen allen viel Vergnügen mit ihren Kinder- und Jugendlichen beim Erkunden des geheimen Lebens der Pilze!