

08. September 2014 17:22 Uhr

ESSEN

## Eine Pilzberaterin kann Leben retten

**Lecker oder tödlich? Karoline Höffken-Karlitzky ist Pilzberaterin. Am Sonntag hat sie Sammlern geholfen, Pfifferlinge von Orangefuchsigem Rauköpfen zu unterscheiden – wir waren dabei.**



Karoline Höffken-Karlitzky bei der Beratung Foto: Georg Voß

Mit einem Korb Pilze kommen die Sammler an. Es sind Egerlinge, auch als Champignons bekannt. Karoline Höffken-Karlitzky hält die Pilze an die Nase. Anisgeruch. Der weist daraufhin, dass der Fund essbar ist, erklärt die Pilzberaterin. Die hielt am Sonntagabend auf dem Hof des Goethe-Gymnasiums eine Sprechstunde ab. Und erklärte, warum Champignons auf keinen Fall nach Tinte riechen sollten. Dann sind es nämlich Karbolegerlinge – deren Verzehr kann zu Erbrechen und Durchfall führen.

Karoline Höffken-Karlitzky beschreibt weitere Bestimmungsmerkmale des Karbolegerlings. "Er wird schwefelgelb, wenn man daran kratzt", sagt sie, "beim

Kochen riecht er muffelig." In diesem Fall, erklärt sie, müsse die ganze Pilzpfanne weggeworfen werden.

Claudia und Robert Miller aus Wasser haben einen Korb zur öffentlichen Pilzberatung gebracht. "Ich sammle schon jahrelang Pilze", sagt Claudia Miller, "es gibt aber auch Sorten, die man leicht verwechseln kann."

Karoline Höffken-Karlitzky ist seit einem Jahr öffentliche Pilzberaterin. Die Sammler, die zu ihrem Stand kommen, breiten ihre Funde aus. Höffken-Karlitzky untersucht sie und erklärt den Sammlern, auf was sie achten müssen, damit sie keinen giftigen Doppelgänger erwischen. Am Geruch zum Beispiel, an den Lamellen, an einer bestimmten Verfärbung, wenn der Pilz angeschnitten wird. "Um den Pilz bestimmen zu können, sollte der Sammler den ganzen Pilz mit Fuß pflücken", rät die Beraterin. Die Giftpilze sortiert sie aus.

Die Pilzsammler unterschreiben einen Haftungsausschluss – Sammler essen die Pilze auf eigene Verantwortung. "Ziel ist es, dass die Leute mit einem guten Gefühl nach Hause gehen", sagt sie. Ziel sei es nicht, dass die Sammler Badewannen voller Pilze anschleppen und sie die sortieren soll.

Im Mai wachsen Morcheln oder Mairitterlinge. Ende Juni/Juli sind Röhrlinge, Täublinge, Pfifferlinge, aber auch Knollenblätterpilze und der Orangefuchsig Raukopf – der tödlich-giftige Doppelgänger des Pfifferlings. Im Oktober wachsen die klassischen Herbstpilze wie Ritterpilze und Schleierpilze. "Es ist aber auch abhängig vom Wetter", sagt Höffken-Karlitzky. "Durch den feuchten August ist dieses Jahr eine gute Pilzsaison."

Die meisten Pilzsammler, die sich von ihr beraten lassen, kennen sich aus. Trotzdem findet die Beraterin den einen oder anderen Giftpilz. Sie hat einen Orangefuchsig Raukopf gefunden und vergleicht ihn mit Pfifferlingen: Der Orangefuchsig Raukopf ist eines der gefährlichsten Giftpilze Europas. "Letztes Jahr mussten wieder einige Pilzsammler mit Vergiftungen durch den Knollenblätterpilz oder den Orangefuchsig Raukopf in die Freiburger Uniklinik eingeliefert werden", sagt Höffken-Karlitzky.

Sie rät auch davon ab, alte Pilze zu essen. "Alte Pfifferlinge stinken nach Fisch und dürfen nicht verzehrt werden", sagt Karoline Höffken-Karlitzky. Solche Exemplare, erklärt sie, können einem auch im Supermarkt begegnen – und auch hier besteht Vergiftungsgefahr.

Unsichere Sammler sollten die verdächtigen Pilze in einen separaten Korb legen. Sonst könnten Bruchstücke des Giftpilzes die essbaren Pilze verderben – vor allem wenn er matschige Stellen hat.

**Termin:** Öffentliche Pilzberatung am Goethe-Gymnasium: September und Oktober, sonntags 16.30 bis 17 Uhr

Autor: Georg Voss

