

Digitales Brandenburg

hosted by Universitätsbibliothek Potsdam

Racurow, L[otte]: Auf Pilzsuche im heimatlichen Wald.

Frau machte alles wieder gut. Vor dem Haus Nr. 9 sahen wir uns immer etwas vor, denn dort wohnte Polizist Kraatz, und so ein Polizeimann war natürlich für uns ein Gespenst, obwohl er uns nie etwas tat, und wir mit seinen Kindern in herzlicher Eintracht lebten, was nicht besagen soll, daß wir uns nicht doch zuweilen in den Haaren lagen.

Wir waren ja alle keine Tugendpinsel, und ich weiß noch sehr gut, wie der alte Quasebarth bei meinem Vater erschien und um Ersatz einer Fensterscheibe ersuchte, weil sein Sprößling sie mit einem Blechpropeller zertrümmert hatte.

Unser Hauptspielplatz war der Platz unter der Kastanie, die dort heute noch steht. Wir Kleinen waren ständig dort, aber die Großen kamen auch zuweilen, taten mit oder sahen würdevoll zu.

Ich blättere zur Gegenwart zurück. Was hat sich nicht alles verändert! Auf der Straße vermag kein Kind mehr zu spielen, denn dort jagt der Interzonenverkehr darüber hin. Die Straße dient allein dem Verkehr. Rönnes Spielwarengeschäft ist längst eingegangen. Auch die anderen der sogenannten Ureinwohner der Straße sind gestorben oder verzogen. Wenn wir einmal einen Appell abhalten würden: „Einwohner des Jahres 1912 heraustreten“, dann würde vielleicht gerade noch ein halbes Dutzend voll werden, alles andere sind „Neulinge“ und können leider nicht zu den „Ureinwohnern“ gerechnet werden.

Eines aber ist geblieben. Der Spielplatz. Groß wird er von der Kastanie überschattet. Die Linden, die einst am Weg standen, sind lang schon verschwunden, es wäre auch gar kein Raum mehr für sie vorhanden. Nur die alte Kastanie, von der nicht ganz feststeht, ob sie mein Großvater oder Fritz Röhl, der Piepenröhl, gepflanzt hat, hat alles überdauert. Und unter der Kastanie spielen wieder Kinder, lachende Kinder.

L. RACUROW

Auf Pilzsuche im heimatlichen Wald

Dieser kleine Beitrag soll zugleich ein Dank sein an unsern geliebten Heimatwald, der in schwerster Notzeit hungernden Menschen freigebig seine Schätze an Pilzen bot. Jahr für Jahr zieht es uns im Herbst wieder in den Wald, und wenn jetzt auch für uns der Tisch wieder reichlich gedeckt ist, so sind doch die Pilze immer eine willkommene Bereicherung unseres Speisezettels geblieben und eine Pilzwanderung in unsern Wald heißt uns die Freude an der Schönheit der Natur mit dem Nützlichen verbinden.

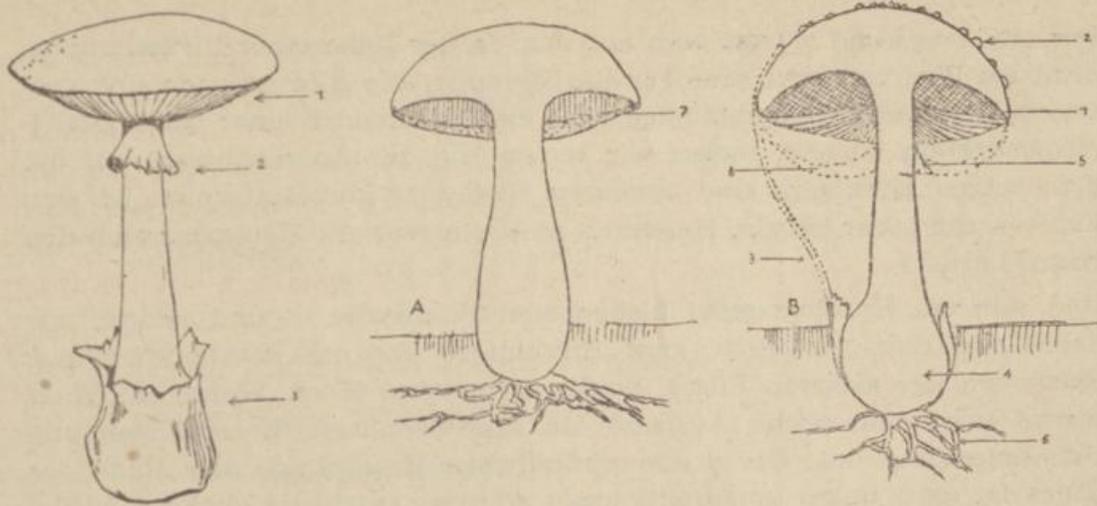
Liebe Heimatfreundin oder lieber Heimatfreund, wir möchten Dich heute zu einer kleinen „Pilzjagd“ einladen. Leider können wir Dich nur mit

einigen unserer Jagdobjekte näher bekanntmachen. Zieh derbe, dem Wetter entsprechende Kleidung an; für unsere „Beute“ brauchst Du einen Korb und ein scharfes kleines Messer. Es ist gleich, ob wir uns nun in den Lübzower Wald, den Wilsnacker oder Wittenberger Forst begeben, nach Schönfeld oder Groß-Buchholz fahren, überall (nur nicht im dichten Farn- oder Grasbestand) ist in einem Pilzjahr, wie es das diesjährige zu werden verspricht, reiche Ernte zu halten, und wenn sie einmal etwas spärlicher ausfällt, so hat es sich doch in manch anderer Weise immer gelohnt!

Wir ziehen in den Lübzower Wald. Leuchtend strahlt der blaue Himmel über den dunklen Kronen des Kiefernwaldes, der seitlich des Weges und innerhalb des Waldes durchsetzt ist mit Gruppen von Birken und Eichen, die im goldenen Herbstkleid prangen. Der würzige Duft des Waldes umfängt uns und läßt uns bald unsere Alltagsorgen vergessen. Nun biegen wir vom sandigen Weg ab, die trockenen Nadeln knistern zu unseren Füßen — da leuchtet doch etwas Gelbes, — nein, es ist nur ein Blatt — aber dort, dicht am Fuß einer Kiefer steht ein Sandpilz mit gerundetem braunen Stiel und gelbem Hut; sachgemäß wird er geerntet, indem wir ihn vorsichtig tief am Stilansatz abdrehen oder abstechen. Wir dürfen nicht reißen und zerren, damit das feine Mycelgeflecht aus schimmelartig aussehenden Fäden, das sich weit unter dem Waldboden hinzieht, nicht verletzt wird. Es ist Wurzel und unterirdischer Baum zugleich, seine Früchte sind unsere Pilze. Wer sich mit diesen interessanten Gesellen näher bekannt machen möchte, der besorge sich einmal ein gutes Pilzbuch, es lehrt uns, die verschiedenen Arten der Pilze, wie z. B. Blätter — Röhren — Stachelpilze, Bauchpilze, zu bestimmen und einzuordnen.

In nächster Nähe eines Sandlings, den wir gleich sauber längs durchgeschnitten haben (wir wollen keine alten und madigen Pilze mit nach Hause nehmen) leuchten rote, rötlichlila und grünliche, in der Mitte etwas vertiefte Scheiben auf dem braunen Waldboden: es sind Täublinge, von denen es fast hundert Arten gibt — und nur bei diesen Pilzen läßt sich schon beim Rohgeschmack feststellen, ob eßbar oder nicht — die ungenießbaren machen die Zunge durch ihre Schärfe fast geschmackstaub, daher auch Spei-Täubling — im Gegensatz zum Herings- oder Apfeltäubling, die gute Speisepilze sind.

Wir haben schon bei unseren ersten Funden zwei der verschiedenen Gestalten unserer Pilze vor uns: den Sandling als Röhrenpilz mit seinem feinen geröhrten Lamellenfutter und den Täubling als Blätterpilz, die Unterseite des flachen Hutes in viele schmale Blätterschichten gespalten, die beim Täubling fast glasartig bröckelig sind. Zu den Blätterpilzen gehört auch der mörderischste Giftpilz, den wir kennen: der grüne Knollenblätterschwamm. Nicht weit entfernt finden wir ihn unter einer Baumgruppe am Waldsaum, in der einige junge Eichen stehen; fast immer wächst er in der Nähe von Eichbäumen. Wir betrachten ihn genau: Die weißen Blätter unter dem



**Merkmale
der Knollenblätterpilze**

- 1 weiße Lamellen
- 2 Ring oder Manschette
- 3 Knolle (mit Hüllresten)

A Röhrenpilz, B Blätterpilz

1 Blätter	5 Manschette
2 Hüllreste	6 Pilzgeflecht (vergr.)
3 Hülle	7 Röhren
4 Knolle	8 Schleier

grünlichweißen Hut, weiße Manschette am Stiel, die dicke Knolle mit Hautlappen am Stielgrund. Ueber 90 Prozent aller tödlichen Pilzvergiftungen gehen auf sein Konto. Der Knollenblätterschwamm soll uns eine Mahnung sein, nur die Pilze zu sammeln, die wir gut kennen, und allmählich unsere Kenntnisse und Erfahrungen zu erweitern. Wir schütteln unser Unbehagen ab, angesichts dieses unheimlichen Gesellen, und treten hinaus auf die sonnige Wiese am Waldrand. Hier wartet ein kostbarer Fund auf uns: eine Gruppe von Champignons, dieser schönen köstlichen Edelpilze, bräunlichlila Blätterlamellen (die nur bei den ganz jungen Pilzen hell sind) unter dem runden weißlichen Hut, lieblich nach Anis duftend. Es bleibt auch weiter so erfreulich. Wir biegen auf einem sandigen, tief eingefurchten Weg wieder in den Wald hinein, da steht am trockenen Hang ein ganzer Hexenring von Butterpilzen die schleimigen Hüte in der Sonne glänzend. In grauen Vorzeiten haben die Pilze unseren Vorfahren manches Rätsel aufgegeben, so auch diese Hexen- oder Elfenringe, die die Wissenschaft durch das kreisförmige Wachstum des Pilzmycels erklärt hat. In der Vergangenheit sind ja die Pilze, diese Waldkobolde, dem Menschen rätselhaft und geheimnisvoll erschienen. Wieviel eigenartige, phantasievolle, treffende Namen hat es sich für seine Lieblinge ersonnen! In allen Gegenden unseres Vaterlandes wechseln sie, so daß unsere Umsiedler hier ihre Pilze oft unter ganz anderen Namen wiederfanden. Wir wollen nur einige herausgreifen: Krause glucke, Habichtschwamm, nebelgrauer Trichterling, Kuhmaul, Mordschwamm (es ist aber keiner) Schneckling, Ritterling, Totentrompete, es gibt sogar ein Pasterken und einen „zerlumpten Wirrkopf“!

Der schönste Fund wartet noch auf uns: In der Nähe einer Birkengruppe, dicht am Weg versteckt, eine Familie Steinpilz, alle Altergruppen sind vertreten. Der älteste Ueberständige wird als Stammvater einer neuen Steinpilzgeneration bestellt, indem wir seinen Hut zur Sporenaussaat auf die Erde setzen. Uebrigens sind besonders Steinpilze und Butterpilze bei den Eichhörnchen sehr beliebt. Huscht da nicht eins wie ein Flämmchen um den Baum herum?

Und nun die Birkengruppe! Birken sind Pilzbäume — und richtig, wir haben uns nicht getäuscht, zwei Birkenpilze und ein Rotkäppchen, nur Spielarten des gleichen Pilzes, landen in unserm Korb. Weiter im Wald wartet noch eine reiche Ausbeute an Maronenpilzen, Kremplingen und Grünlingen auf uns. Die druckempfindlichen Kremplinge (der Rand des Hutes ist nach unten umgerollt) legen wir uns extra, sie sind roh giftig, aber trocken gesäubert und scharf wie Kotelett gebraten, von leberartigem Geschmack. Ebenso bereiten wir auch die Reizker zu, die wir hier nur selten finden. Dazwischen finden wir, überall im Moos versteckt, oft nur mit „Pilzaugen“ zu erspähen, unsere Pfifferlinge, die uns schon den ganzen Sommer über erfreuten. In manchen Gegenden nennt man sie auch Gelbhörnchen, Galoschen oder Gelbhühnchen.

Die Sonne steht schon ziemlich tief am Himmel, von einem Feld am Waldsaum leuchtet das strahlende Gelb der Lupinen und süßer Duft weht herüber. Ein riesiger Schirmpilz am kahlen Ackerrand wird unsern Gaumen ebenso erfreuen, wie jetzt das Auge. Die Waldpolizei, ein Häher, fliegt schimpfend über die Baumwipfel davon, wenig später finden wir ein paar kleine blaue Federchen von seiner „Uniform“ im Moos.

Auf dem lichten Waldstück stehen noch einige Gruppen von Reispilzen oder Zigeunern, auch Waldchampignons genannt, schlanke hellbraune Blätterpilze, die aber wenig bekannt sind. Einmal fanden wir einen ganzen Schwarm dieser guten Speisepilze zertreten und verwüstet vor, ebenso sieht man auch immer wieder umgestoßene Fliegenpilze und andere, die den „Sammlern“ unbekannt und darum verdächtig waren. Lieber Heimatfreund, schone diese Kinder des Waldes, zerstöre nicht dieses schöne Bild, das sie uns bieten! Auch die Giftpilze haben eine Aufgabe im Haushalt der Natur. Erzieht Eure Kinder dazu, daß sie schonend das Nützliche bergen und das uns nicht Wertvolle achtend stehen lassen. Wieviel Freude schenkt uns der Wald! Tragt auch Ihr zum kleinen Teil dazu bei, ihn in seiner Schönheit zu schützen und zu erhalten.

Die Sonne sinkt, und leise beginnt der Nebel zu steigen. Wir wenden uns heimwärts. Ein schöner Nachmittag voll reichen Erlebens im Wald liegt hinter uns, unsere heimgebrachten Schätze aber bereiten wir noch am Abend vor, indem wir sie fertig gesäubert und zerkleinert kühl stellen. Am nächsten Mittag erwartet uns ein schmackhaftes Mahl und dankbar erinnern wir uns an die schöne „Pilzjagd“ im heimatlichen Wald.