



Es braucht noch viel Regen, damit im Ostallgäu die Pilze wieder wie dieser Bovist sprießen. Er hat nicht nur eine gewaltige Größe, sondern auch eine ungewöhnliche Form. Foto: Markus Endraß

Ist die Zeit der Pilze schon vorbei?

Zu nass, zu trocken, zu windig: Auch die Pilzsammler im Ostallgäu stöhnen unter dem Wetter. Wie ihre Saison aussieht und was der Klimawandel mit sich bringt.

Von Andreas Filke

Ostallgäu Normalerweise geht sie nun langsam los, die Pilzsaison. Heerscharen von Sammlern warten im Ostallgäu darauf, mit Korb und Messer in die Wälder ziehen und schmackhafte Pilze mit nach Hause bringen zu können. So ist es in diesen Tagen und Wochen eigentlich. Nicht in diesem Jahr. Denn mitten in diese Vorfreude platzt Thomas Zick, Pilzexperte aus Rettenbach, mit der ernüchternden Nachricht: „Die erste Welle des Wachstums ist längst vorbei. Ich hoffe, dass noch eine Zweite kommt.“ Denn ansonsten sei es das gewesen für heuer.

Dabei habe das Jahr gut mit viel Regen begonnen, weil es Pilze feuchtwarm mögen, sagt Zick. Er ist seit vielen Jahren ehrenamtlicher Pilzsachverständiger der Deutsche Gesellschaft für Mykologie (DGfM) und Vizepräsident der Bayerische Mykologischen Gesellschaft (BMG). Dann piff längere Zeit Ostwind durch die Wälder,

weshalb die Böden austrockneten. Später fiel erneut Regen und es kühlte ab. Dieses Hin und Her brachte die biologische Uhr der Pilz in Unordnung. Kälte und Nässe führten dazu, dass Wochen vor der eigentlichen Zeit Pilze ihre Fruchtkörper ans Tageslicht schoben, die eigentlich erst im Herbst wachsen. „Die Spätherbstpilze sind alle schon gekommen“, sagt er. Trübe Aussichten für viele Freunde der Delikatessen.

Dass die meisten Pilze schon früher gekommen sind als sonst, birgt laut Zick eine große Gefahr. Es könnten auch ungenießbare oder sogar giftige Pilze zu einer Jahreszeit wachsen, in der schmackhafte Speisepilze ein Alleinstellungsmerkmal hatten - und deshalb nun verwechselt werden könnten. Der Mairitterling, unter anderem auch Maipilz oder Georgsritterling genannt, sprieße im Mai und sei damit so ziemlich allein. Zumindest gewesen. Heuer bekam er Konkurrenz. „Früher hatte jeder Pilz seine Zeit“, sagt Zick. Das sei längst nicht mehr so.

Deshalb sei sein Rat entsprechend häufig gefragt.

Die Nachfrage nach der Auskunft von Expertinnen und Experten steige. Gleichzeitig wachse das Interesse, sich zum Pilzberater ausbilden zu lassen, obwohl das bei Weitem nicht mit einem Wochenendkurs getan ist. Zick spricht von 6000 Großpilzen, die bestimmt werden wollen. Dem Grundkurs folgt in der Regel die Gattungslehre. Danach geht es um die Giftpilze. Die Bestimmungen in der Praxis, sprich im Wald, sind ebenso Pflicht. Das kann ein großer Knackpunkt bei der Ausbildung sein. In einem schlechten Pilzjahr verzögert sie sich um ein Jahr. Auf einen der Teile zu verzichten, verbiete sich. „Wir brauchen eine gute Ausbildung, denn es kann bei der Beratung um Leben und Tod gehen“, sagt Zick. Seine Erzählungen sprühen nur so vor Leidenschaft für die überreiche Welt der Pilze.

Rund 40 Frauen und Männer stellen sich in Bayern jedes Jahr der Herausforderung, obwohl sie ihre

Tätigkeit später ehrenamtlich ausführen werden. Sie kann viel Zeit in Anspruch nehmen. Doch wenn die Begeisterung einmal gepackt habe, den lasse sie nicht mehr los, sagt Zick, der im Ostallgäu ausbildet. Die meisten seien schon als Kind mit Großeltern oder Eltern durch die Wälder gezogen und wollten nun das überlieferte Wissen vertiefen. Die am häufigsten gestellte Frage: „Kann ich einen Pilz verwechseln, obwohl ich eigentlich weiß, dass er ein Speisepilz sein müsste?“ Zicks Standardantwort: „Ja, kann ich.“ Ein fahles Licht unterm Baum, nach Regen oder bei Nebel kann ein und derselbe Pilz ganz anders aussehen. Wenn einem etwas ungewohnt vorkomme: Lieber stehen lassen.

Das gelte besonders für neue Pilzarten, die sich angesichts der Temperaturschwankungen ausbreiten können. Ob sie in Wälder eingetragen wurden oder viele Jahre unter der Oberfläche schlummerten und nun bei allgemein steigenden Temperaturen erstmals wachsen, vermag Zick nicht abzu-

schätzen. Jedenfalls sei damit zu rechnen, dass der Waldumbau, der im Zuge des Klimawandels vielerorts erfolgt, neue Pilzsorten bringt und althergebrachte nicht mehr wachsen werden.

Laut Zick ist das kein neues Phänomen und blickt zurück auf die Zeit von Reichskanzler Otto von Bismarck. Der hatte eine Kieferart aus Nordamerika importiert. Weil auch die Bayern da nicht zurückstehen wollten, importierte der König ebenfalls solche Bäume - und mit ihnen die haarfeinen Pilzwurzeln. So sei damals der Elfenbeinröhrling eingeführt worden. Nicht anders werde es nun mit dem Waldumbau sein, wenn Bäume von südlich der Alpen im Allgäu heimisch gemacht werden sollen. Dadurch werden neue Pilzarten eingeführt. „Gute und auch giftige“, sagt Zick. Deshalb gewinne die Pilzberatung immer mehr an Bedeutung.

Für die nächsten Wochen hofft er erst einmal auf besseres Pilzwetter, damit sie wieder sprießen. Mit dieser Hoffnung ist er nicht allein.

Schafe ganz nah und eine kulinarische Landpartie

Marktoberdorf: Führungen des Touristikbüros

Marktoberdorf Das Touristikbüro Marktoberdorf bietet wieder Führungen an:

„Lust auf Schaf?“ Ein tierischer Spaziergang: Die IG der Gästeführer bietet für Familien eine Schafsführung an, die für Kinder ab sechs Jahren geeignet ist. Bei der ein- bis zweistündigen Wanderung haben Teilnehmer direkten Kontakt zu den Tieren. Die Führung mit Roland Hämmerle findet am Mittwoch, 30. August, ab 13.30 Uhr statt. Weitere Infos und Anmeldung: 0152/26592659.

„Kulinarische Landpartie mit dem E-Bike“ heißt eine Tour, die am Freitag, 1. September, um 13.30 Uhr angeboten wird. Bei der etwa fünfstündigen Tour wird mit Roswitha Hofmann die Gegend südlich von Marktoberdorf erkundet. Anmeldung bis Mittwoch, 30. August, 12 Uhr, beim Touristikbüro unter 08342/400845. Mitzubringen sind ein E-Bike sowie Helm und Getränk. (pm)

Polizeibericht

Rettenbach am Auerberg Mit der Hand in die Kreissäge geraten: Finger verloren

Am Donnerstagnachmittag arbeitete ein 60-Jähriger mit einer Kreissäge. Als sich ein Klotz verklebte, rutschte der Mann ab und geriet mit Zeige- und Mittelfinger der rechten Hand ins Sägeblatt. Der Mittelfinger wurde dabei nach Angaben der Polizei teilamputiert. Der Schwerverletzte kam mit dem Rettungshubschrauber in ein Krankenhaus. (p)

Marktoberdorf Vorfahrt missachtet: 9000 Euro Schaden

Am Donnerstagnachmittag wollte eine Autofahrerin die Kreuzung Moosstraße/Schwabenstraße überqueren. Dabei missachtete sie die Vorfahrt eines Kleinkraftrades. Pkw und Krad stießen zusammen, dessen Lenker stürzte auf die Straße, das Krad wurde noch gegen ein weiteres Fahrzeug geschleudert. Der Gesamtschaden beträgt 9500 Euro, der Fahrer des Kleinkraftrades kam mit Verletzungen an Armen und Beinen in ein Krankenhaus. (p)

Spielend auf Schule vorbereiten

KJF-Erziehungsberaterin gibt Tipps zur Vorbereitung auf die Einschulung.

Marktoberdorf/Ostallgäu Endlich „wie die Großen“ in die Schule gehen: Viele (Kindergarten-)Kinder können das kaum erwarten. Die Schulzeit bedeutet aber auch eine enorme Umstellung für die Sechsjährigen, denn von „erfahrenen“ Kindergartenkindern werden sie plötzlich zu „Schulneulingen“. Darauf weist jetzt auch die Kinder- und Jugendhilfe (KJF) in einer Pressemitteilung hin.

Was können Eltern tun, um ihr Kind gut zu begleiten? „Eine vertrauensvolle Beziehung zu pflegen und das Kind im Blick zu behalten, ist auch im Schulalter zu empfehlen. Achten Sie darauf, wie selbstständig das Kind ist und wo es Unterstützung braucht“, rät Martina Kokorsch von der KJF Erziehungs-, Jugend- und Familienberatung Kaufbeuren-Ostallgäu. „Sie können nachfragen, wie es dem Kind geht und sich für den Schulalltag

interessieren, um mit dem Kind in gutem Kontakt zu bleiben.“

So können Eltern ihre Kinder auf die Einschulung vorbereiten:

• **Zusammen basteln und spielen:** Beim Basteln erwirbt das Kind vie-

le Fähigkeiten, die in der Schule nützlich sind, wie den Umgang mit Stift und Schere sowie ruhiges Sitzen. Eltern können Hilfe anbieten, ihr Kind loben und es ermutigen, wenn etwas nicht klappt.

• **Schulweg gemeinsam gehen:** Schon vor dem ersten Schultag können Eltern den Weg zur Schule mit dem Kind ablaufen. Mit der Zeit wird das Kind den Weg alleine meistern können - und stolz darauf sein. Wichtig dabei ist es auch, mit dem Kind Lösungsmöglichkeiten für Schwierigkeiten wie einen verpassten Bus zu sprechen.

• **Arbeitsplatz einrichten:** Eltern können mit dem Kind einen eigenen Arbeitsplatz einrichten, an dem das Kind später Hausaufgaben erledigen und lernen kann.

• **Aufgaben übertragen:** In der Schule wird mehr Eigenverantwortung vorausgesetzt als im Kindergarten. Eltern können die Selbstständigkeit ihres Kindes fördern, indem sie es geeignete Aufgaben alleine erledigen lassen, etwa den Tisch zu decken oder Brot zu kaufen.

• **Stärken und Schwächen kennen:** Eltern sollten sich die Stärken und

Schwächen ihres Kindes bewusstmachen. So können sie besser reagieren, etwas gezielt üben oder die Lehrkraft über Schwierigkeiten informieren.

• **Im Verein anmelden:** In Sportvereinen oder Musikschulen erwerben Kinder soziale Fähigkeiten wie Durchhaltevermögen und Teamfähigkeit. Diese sind im Schulalltag hilfreich.

An über 25 Orten in Schwaben, im Allgäu und im Bayerischen Oberland, sagt Martina Kokorsch, helfen KJF-Erziehungsberater kostenfrei bei Fragen zu Erziehung und Familienalltag. Sie unterliegen der Schweigepflicht. (pm)

☎ KJF Erziehungs-, Jugend- und Familienberatung Marktoberdorf, Meichelbeckstraße 7, Marktoberdorf, Telefon 08342 98134, E-Mail eb.marktoberdorf@kjf-kjh.de, www.kjf-kinderjugendhilfe.de/erziehungsberatung



Martina Kokorsch von der Erziehungsberatungsstelle der Kinder und Jugendhilfe gibt Tipps, wie sich Familien mit Erstklässlern auf die Schule vorbereiten können. Foto: Mathias Wild (Archivbild)



Mit Übernachtung fand die Lesenacht der Stadtbücherei im Rahmen des Ferienprogramms des Kreisjugendrings statt - zum ersten Mal seit 2019! Entsprechend groß war die Freude bei den 18 Kindern zwischen acht und zwölf Jahren, die sich auch mit Lesen und Schnitzeljagd prima amüsieren konnten. Die Lesenacht endete mit einem Frühstück am nächsten Morgen. Foto: Carmen Wittmann