# Kaum noch Pilzsachverständige im Landkreis tätig

**Themar (jd).** Speisepilze in den heimischen Wäldern und Fluren selbst zu sammeln, ist zu einem besonderen Hobby geworden. Auch wenn in diesem Jahr bedingt durch fehlende Niederschläge die Herbstpilze nur spärlich sprießen. So gibt es doch zunehmend mehr Menschen, die sich in ihrer Freizeit mit Pilzen befassen. Nicht wenige Pilzfreunde haben die Erfahrung gesammelt, dass nach einer üppigen Pilzmalzeit sich ein gewisses Unwohlsein mit Übelkeit, Erbrechen oder schlimmere Symptome einstellen kann und der hoffnungsvolle Gang zum Arzt erforderlich wird. Niemand kann so recht sagen, an wen er sich bei Zweifeln im Landkreis noch wenden kann. Im Landkreis Hildburghausen gibt es nur noch sehr wenige Pilzsachverständige. Zu ihnen gehören Peter Hofmann aus Eisfeld und Mario Wolf aus Römhild. Sie klären ehrenamtlich Pilzsammler und Interessierte über Schutzbestimmungen, ökologische Zusammenhänge und einzelne Pilzarten auf. Sie beraten Pilzfreunde und Kliniken in Fragen der Giftigkeit oder Essbarkeit von Pilzarten, organisieren und leitet Pilzlehrwanderungen und naturkundliche Ausstellungen. Einen Kreispilzsachverständigen hat das Landratsamt leider nicht berufen. Man fragt sich, warum?

Eine wirksame, breite und kontinuierliche ehrenamtliche Öffentlichkeitsarbeit der wenigen Freunde und Mitglieder der Thüringer Arbeitsgemeinschaft Mykologie e.V. (ThAM) des Landkreises findet mit viel Engagement unter Nutzung der persönlichen Freizeit statt. Die Pilzsachverständigen verstehen sich als Interessenvertreter aller Mykologen und Pilzfreunde und somit aller Berufs- und Freizeitmykologen. Sie unterstützen Freizeitforscher, Pilzfreunde, Naturschützer und Pilzzüchter. Wird beispielsweise der Pilzsachverständige von einer kommunalen Dienststelle oder einer anderen Organisation mit öffentlicher Pilzberatung beauftragt, sind die Bedingungen wie Umfang der Tätigkeit, Aufwandsentschädigung und Versicherungsschutz vertraglich festzuhalten. Die Pilzsachverständigen haben eine ehrenamtliche, verantwortungsvolle Tätigkeit. Besonders hervorzuheben ist die über die Kreisgrenzen hinaus bekannte naturkundlich Südthüringer Pilzausstellung, die seit einigen Jahren in Eisfeld stattfindet. Das sommerliche, sehr trockene Wetter der letzten Wochen hat das Wachstum der heimischen Pilze stark verlangsamt. Wegen der fehlenden Niederschläge sind die Pilzfruchtkörper der ersten Pfifferlinge, Rotkappen, Maronen, Sommersteinpilze, Perlpilze und Täublingsarten im Waldboden versteckt geblieben. Sollten aber in den nächsten Wochen bis zur Südthüringer Pilzausstellung die beliebten Speisepilze sprichwörtlich aus dem Boden „schießen“, stehen die ehrenamtlichen Pilzsachverständigen aus dem Landkreis Hildburghausen und der Nachbarschaft mit Rat und Tat bereit.

In diesem Jahr findet die 16. Südthüringer Pilzausstellung und 35. Kreispilzausstellung am 6. und 7. Oktober in Eisfeld statt. Öffnungszeiten: 10 bis 18 Uhr. Zahlreiche ehrenamtliche Helfer, Freunde und Mitglieder der Thüringer Arbeitsgemeinschaft Mykologie e.V. und des Verbands Naturpark Thüringer Wald e.V. unterstützen diese Veranstaltung. Alle naturverbundenen Pilzfreunde sind aufgerufen, mit ihren Pilzfunden die Ausstellung zu bereichern. Pilzfunde werden sachkundig zu den Öffnungszeiten der Ausstellung bestimmt. Veranstalter ist der Verband Naturpark Thüringer Wald e.V.

**Das „Grüne Abitur“ als Pilzsachverständiger ablegen**

Trotzdem stellen sich die Fragen, wo kann man als Pilzfreund zukünftig seine Kenntnisse erwerben oder erweitern? Wo findet theoretische Ausbildung statt? Wer zeigt einem in der Praxis was, wann, wo und warum wächst? Wer kann die natürlichen Zusammenhänge erläutern? Wie bestimmt man einen Pilz? Wo und wie kann ich meine Pilzbestimmung überprüfen lassen? 1000 Fragen und doch eine klare Antwort. Der Pilzsachverständige kann helfen. Leider sind im Landkreis Hildburghausen geprüfte und gleichzeitig praktizierende Pilzsachverständige sehr dünn gesät. Gute, erfahrene „Pilzlehrer” gar kann man bereits an einer Hand abzählen.

*Pilzsachverständige Mario Wolf, Peter Hofmann und Michael Vogel.* *Foto: jd*

Die Tätigkeit eines Pilzsachverständigen im Landkreis umfasst die Beratung der Bevölkerung über den Speisewert von Pilzen, über Vergiftungsmöglichkeiten sowie über richtiges und umweltgerechtes Sammeln und Verwerten. Die Beratung von Ärzten und Krankenhäusern beschränkt sich dabei auf die Feststellung der Pilzarten durch vorgelegte Pilzreste.

Der Pilzsachverständige erhält als Nachweis der Zulassung einen Ausweis. Voraussetzungen für die Zulassung als Pilzsachverständiger sind: Bestehen der Pilzsachverständigenprüfung bei der ThAM; Nachweis einer aktuellen und bestandenen Prüfung bei einer der ThAM vergleichbaren Organisation; Tätigkeit als aktiver Pilzsachverständiger bei einer vergleichbaren Organisation mit vergleichbaren Richtlinien für Zulassung, Prüfung und Weiterbildung.

Ein Problem ist, dass der Pilzberater und/oder Pilzsachverständiger keine gesetzlich geschützten Tätigkeitsbezeichnungen ist. Somit kann sich jeder „Pilzfreund“ ohne Prüfung oder Eignungsnachweis als Pilzsachverständiger oder Pilzberater bezeichnen. So hat die Thüringer Arbeitsgemeinschaft Mykologie e.V. eine Zulassungsordnung für Pilzsachverständige erlassen. Diese Ordnung regelt die Tätigkeit, Zulassung, Prüfung und Weiterbildung von Pilzsachverständigen (Pilzberatern) in Thüringen. Durch die Prüfung wird die Eignung eines Pilzkenners und Kandidaten für die Ausbildung als Pilzsachverständiger festgestellt.

Pilzkenner sind leider in den meisten Fällen keine guten Pilzlehrer. Je größer und tiefer der Kenntnisstand, desto höher ist vielfach der Abstand zum Pilzschüler. Um die Freude am Lernen und die Liebe zur Natur aktiv zu fördern, gilt es, mittels naturkundlicher Pilzausstellung, die Pilzkunde allgemein verständlich, anschaulich und nachhaltig möglichst vielen Menschen und vor allem den Kindern zu vermitteln. Dazu werden in Eisfeld zur Südthüringer Pilzausstellung vor allem Ausbilderkenntnisse sowie die erforderlichen Fähigkeiten gefordert, diese verstehbar darzustellen und nicht in wissenschaftlichen Formulierungen zu verfallen.

**Junge Pilzfreunde und Freizeitmykologen gesucht**

Gesucht sind Pilzfreunde, die sich intensiver mit dem Thema beschäftigen möchten und im Landkreis als Pilzsachverständiger arbeiten wollen. Mit Unterstützung der erfahrenen Pilzsachverständigen wie Mario Wolf und Peter Hofmann kann sich der Pilzfreund auf die umfangreiche Prüfung vorbereiten. Die Prüfung im „Lernort Natur“ besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil. Die theoretische Prüfung besteht in der schriftlichen Beantwortung von Fragen. Die Kommission kann im Anschluss ergänzende Fragen stellen. Im praktischen Teil der Prüfung sind vorgelegte Pilze und auf einer kurzen Exkursion gefundene Pilze zu bewerten sowie eine simulierte Pilzberatung erfolgreich durchzuführen. Folgende Anforderungen werden gestellt: sichere Kenntnis von mindestens 150 Pilzarten, sichere Kenntnis aller wichtigen Giftpilze, sicheres Erkennen der Pilzgattungen, die viele oder gefährliche Giftpilze enthalten, sichere Kenntnis der Unterscheidungsmerkmale häufiger Speisepilze und ähnlicher giftiger oder ungenießbarer Pilze.

Die Ausbildung zum Pilzsachverständigen umfasst auch Kenntnisse des Erkennens von Vergiftungssymptome der einzelnen Giftpilze, Latenzzeiten, Vergiftungen und Gesundheitsschäden durch verdorbene Pilze, Kenntnis der Unverträglichkeit einiger Arten bei manchen Menschen (beispielsweise von Graukappe, Butterpilz), Verhalten bei Pilzvergiftungen, richtiges Sammeln, Lagern und Verarbeiten von Pilzen, Naturschutz, besonders geschützte Arten, Grundwissen über die ökologische Bedeutung von Großpilzen und Arbeiten mit Pilzliteratur. Diese anspruchsvolle Ausbildung gilt als „Grünes Abitur“ im Lernort Natur und setzt eine langjährige praktische Erfahrung voraus. Eine Liste der Pilzsachverständigen der ThAM ist unter www.tham-thueringen.de abrufbar(jd).

**Weitere Informationen bei:**

- Giftinformationszentrum der Länder Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen-Anhalt, Sachsen und Thüringen (GGIZ) in 99089 Erfurt, Nordhäuser Str. 74, Tel. 0361/730730, E-Mail: info@ggiz-erfurt.de
- Pilzsachverständiger im Landkreis Hildburghausen Peter Hofmann, Steudacher Weg 41, 98673 Eisfeld, Tel. 03686/618600
- Pilzsachverständiger im Landkreis Hildburghausen Mario Wolf, Dr. Hönn Str. 22, 98630 Römhild, Tel. 036948/21778, Handy: 0170/7140885
- Pilzsachverständiger im Landkreis Sonneberg Michael Vogel, Döhlau 16, 96528 Frankenblick, Tel. 036766/22999, Handy: 0174/9582530.

## Aus der Region – für die Region. • Aus der Region – für die Region.

# Potpie: 6 auf Kraut – Bratwürstchen im Blätterteig

### Unser Rezept der Woche

**Zutaten für 2 Portionen:**
1 Packung Henglein Frischer Blätterteig (= 275 g)
270 g Sauerkraut (Konserve)
6 Nürnberger Rostbratwürste
1 EL Sahnemeerrettich
1 EL Öl zum Braten
Fett für die Form

**Zubereitung:**

1. Blätterteig entrollen. Eine Auflaufform (ca. Ø 20 cm / 600 ml) umgekehrt auf den Blätterteig legen und entlang der Form mit etwas Überstand ausschneiden. Auflaufform damit auskleiden. Blätterteigdeckel im Durchmesser der Auflaufform ausschneiden und in der Mitte eine kleine Öffnung ausstechen (z. B. mit einer Plätzchenform). Beiseite legen.

2. 6 Nürnberger Rostbratwürste goldbraun anbraten. Sauerkraut erwärmen und in die Auflaufform geben. Bratwürste darauf legen und mit einem Klecks Sahnemeerettich garnieren.

3. Auflaufform mit dem Blätterteigdeckel bedecken, Ränder leicht andrücken und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas: Stufe 4, Umluft 180°C) ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

*Potpie: 6 auf Kraut – Bratwürstchen im Blätterteig. Foto: Henglein*

**Backzeit:** ca. 20 Minuten
**Pro Portion:**
kJ/kcal: 3038/732
EW: 15,8 g
F: 51,6 g
KH: 45,7 g
BE: 3,8


AGRAR GmbH Streufdorf
Steinfelder Straße 2
Telefon: (03 68 75) 6 19 19
Der Metzgermeister empfiehlt:
Angebot vom 24.09. bis 29.09.2018
• Sauerbraten, ..... 100 g 0,91 €
• Schmetterlingsschnitzel, 100 g 0,71 €
• Hausmacher Sülze, 100 g 0,58 €
• Räucherling, gefüllt oder natur, ..... 100 g 1,33 €
Mittwoch in Streufdorf, Donnerstag in Hildburghausen Rostbratwurst.

Fleischerei M. Sauerbrey
Partyservice
Angebot vom 25.09. bis 29.09.2018
Bratenaufschnitt 100g 0,99 €
Apfel-Griebenschmalz, ..... 100g 0,49 €
Schweinerollbraten ..... 100g 0,79 €
Rolladenpfanne 100g 0,99 €
Solange der Vorrat reicht !
Öffnungszeiten:
Di. & Mi. 8.00 - 12.30 Uhr, 14.30 - 18.00 Uhr
Donnerstag 8.00 - 18.00 Uhr
Freitag 8.00 - 18.00 Uhr
Samstag 8.00 - 11.00 Uhr
Schloßstr. 1 • Weitersroda
☎ 03685 / 40 55 770

FLEISCHEREI
98646 Reurieth
Bahnhofstraße 201
Wir garantieren bei unseren Fleisch- und Wurstwaren die Herstellung aus heimischer Produktion.
Verkauf ♦ Partyservice ♦ Imbiss
Das Angebot ist gültig vom 24.09. bis 29.09.2018
Kasslerkamm, ohne Knochen ..... 100 g, 0,79 EUR
Rinderkochfleisch, ohne Knochen .. 100 g, 0,55 EUR
Rohpolnische Salami, ..... 100 g, 1,49 EUR
Soljanka, Dose. ..... 400 g, 2,29 EUR
Für Druckfehler keine Haftung!
SONDERANGEBOT Dieses Angebot gilt nur bis zum 13.10.2018!!!
Fleischpaket vom Weiderind 10 kg bestehend aus:
2 kg Rinderknochen, 2 kg Kochrind oder Beinscheibe, 2 kg Rindergulasch, 2 kg Schmorbraten, 2 kg Rouladen
zum EINFÜHRUNGSPREIS statt 80,00 EUR nur 75,00 EUR !
Um Vorbestellung wird gebeten!!!
Donnerstags finden Sie unseren Stand auf dem Markt in Hildburghausen.
Agrargenossenschaft „Werratal“ e.G.
Telefon: (0 36 85) 70 96 97
www.agrar-pfersdorf-reurieth.de
AGW
Öffn.: Mo. 8.00-12.30 Uhr • Di.-Fr. 8.00-18.00 Uhr • Sa. 8.00-11.00 Uhr
Für Ihre Familien- oder Betriebsfeiern stehen Ihnen unsere Gaststätte und Saal zur Verfügung.

FLEISCHEREI STEINER
Genuß aus dem Thüringer Land
Inh. Mirko Steiner: Am Frohnberg 11 (Gewerbegebiet) • 98646 Adelhausen
Telefon: (0 36 85) 40 52 63 • Fax: (0 36 85) 40 52 64
WWW.FLEISCHEREI-STEINER.DE
Verkauf • Partyservice • Frühstück • Stehimbiss
Schweinerouladen, ..... 100 g, 0,69 €
1A-Rindergulasch, vom Jungbullen, ... 100 g, 0,89 €
Fleischwurst, grob oder fein, ..... 100 g, 0,79 €
Champignon-Lyoner, ..... 100 g, 1,09 €
Wildsalami, Hirsch und Wildschwein, ... 100 g, 1,79 €
Mittwoch - Wellfleisch von 9.30 - 11.30 Uhr
Donnerstag - frische Pferdebuletten
Jetzt wieder frische Pferderouladen und -braten im Angebot.
Öff.: Di. - Fr.: 8 - 18 Uhr • Sa.: 8 - 12 Uhr • Angebot gültig vom 25.09. bis 29.09.18

Landmetzgerei & Partyservice
Gleichamberg UG (Haftungsbeschränkt) • Römhilder Str. 18
98630 Römhild / OT Gleichamberg • Tel.: 03 68 75 / 6 75 22 • Fax: 6 75 25
➢ Qualität direkt vom Erzeuger ➣
• kontrollierte Produktion •
ANGEBOT DER WOCHE
(Angebot gültig vom 25.09. bis 29.09. - Solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung)
Lachsbraten, ..... 100 g 0,85 €
Schweinekotelett, ..... 100 g 0,75 €
Aufschnitt, gemischt, ..... 100 g 1,15 €
Mittwochs-Kracher (Nur in der Verkaufsstelle)
Gulasch, gemischt, ..... 100 g 0,85 €
Wir freuen uns auf Ihren Besuch !
Öff.: Di. - Fr.: 8.00 - 16.00 Uhr • Sa.: 7.00 - 11.00 Uhr