



ZWISCHEN MOOS UND MYZEL

Im Leipziger Auwald mit Pilzcoach
Beppo Gebert





Unzertrennlich: Gemeinsam mit Hund Psilo streift Pilzcoach Beppo Gebert durch den Leipziger Stadtwald.



PILZ-FAKT

Mehr als 100 biolumineszente Pilzarten leuchten nachts hellgrün – um Insekten anzulocken, die ihre Sporen verbreiten.



Beppo Gebert steht im südlichen Leipziger Auwald, spaziert barfuß über den feuchten Waldboden, ein Pilzkörbchen hängt über der Schulter, das T-Shirt ziert ein Pilzmotiv und Hund Psilo folgt ihm auf Schritt und Tritt. „Hier haben wir einen schuppigen Porling“, unterbricht Gebert das Gespräch und zeigt auf eine Stelle am Wegesrand. Wegen seines auffälligen Geruchs werde der Pilz gern als Melone des Waldes bezeichnet, sprudelt es aus ihm heraus.

Pilzfieber statt Hobby

Wer mit dem Pilzcoach unterwegs ist, merkt schnell: Der 29-jährige Sozialpädagoge ist im Pilzfieber. Für ihn sind die putzigen Waldbewohner mehr als nur ein Hobby, das sich um wohlschmeckende Speisepilze dreht. Für ihn sind sie Faszination, Wissenschaft – und Antwort auf viele gesellschaftliche und gesundheitliche Fragen unserer Zeit.

Angefangen hat alles in Bautzen. Dort ist er aufgewachsen, in einer Familie, die oft zum Pilzesammeln in den Wald ging. „Mein Vater hat gerne Pilze gegessen, aber nie welche gefunden“, erzählt er. Bei Beppo Gebert, der seinen Vornamen den rumänischen Wurzeln seines Vaters verdankt, sei es genau andersherum gewesen. „Ich habe ein gutes Auge und schnell viele gefunden – aber essen wollte ich sie nicht.“

Richtig gepackt hat es ihn später, als er nach der Schule durch die Welt reiste. „In Neuseeland habe ich im Wald leuchtende Pilze entdeckt, die auf diese

Weise Insekten anlocken, um ihre Sporen zu verteilen und sich so fortpflanzen. Ich war überwältigt, was diese Wesen alles draufhaben, und habe mich tiefer in die Materie eingearbeitet.“

Er erfährt mehr über Arten, die gezielt eingesetzt werden, um kontaminierte Böden, Wasser oder Industrieabfälle biologisch zu reinigen – Meere von Ölteppichen zu befreien oder sogar Plastik zu zersetzen. Er bedauert, dass nicht mehr Geld in die Forschung von Pilzen gesteckt werde, hofft aber, dass sich dies in Zukunft weiter in die richtige Richtung entwickelt.

Heilpilze und Gesundheit

Denn auch für die menschliche Gesundheit können, laut Beppo Gebert, Pilze viel bewirken. Er nennt den Birkenporling, der als „Antibiotikum des Waldes“ zur Linderung von Magen-Darm-Beschwerden eingesetzt werden könne und den schon der Steinzeit-Ötzi mit sich führte. „Wir haben hier viele heimische Heil- und Vitalpilze, die man mit gutem Gewissen sammeln und verarbeiten kann.“ Er selbst kochte aus Schmetterlings-Tramete Tee – im Topf, mit Deckel, für 20 bis 30 Minuten. Das helfe gut bei Atemwegsbeschwerden.

Pilze in der Bildungsarbeit

Inzwischen hat sich Beppo Gebert der Deutschen Gesellschaft für Mykologie angeschlossen und dort auch die Ausbildung zum Pilzcoach absolviert. Laut Definition fördern Pilzcoaches aktiv die Nachwuchsarbeit, vor allem, indem sie das Grundwissen über



Schon als kleiner Junge war Beppo Gebert mit seiner Familie in den Pilzen. Damals ging es ihm vor allem ums Finden der kleinen Waldbewohner, heute fasziniert ihn ihre Vielseitigkeit.



Pilze in Kindergärten, Schulen und anderen Bildungseinrichtungen tragen. Man lerne dort, dass man aus Pilzen Tinte und Papier herstellen kann, Wolle und Seide färben, Feuer machen mit Zunderschwamm und vieles mehr. Beppo Gebert weiß: „Kinder mögen oft gar keine Pilze, da kommt man nur mit Speisepilzen – vor allem denen aus dem Supermarkt – nicht weit. Die sind vielen zu schleimig und schmecken nicht.“ Wenn er dann mit Zunderschwamm Feuer macht und darüber Morcheln brät, die eher nach Speck als nach Pilz schmecken, sei auch bei den Jüngsten der Bann gebrochen. „Man findet für jeden den richtigen Zugang“, davon ist er überzeugt.

Dementsprechend schätzt er auch die jungen, hippen „Pilzfluencer“, die mit ihren kurzen Videos in den sozialen Medien andere mit dem Pilzfieber infizieren und so Nachwuchs gewinnen. Denn, so Geberts Wahrnehmung, interessierten sich zwar immer mehr Menschen für Pilze, echte Pilzsachverständige, die auch Korbkontrollen durchführen dürfen, gingen jedoch eher verloren. Er selbst plant, die Prüfung zum Pilzsachverständigen noch in diesem Jahr abzuschließen. Denn dieses Wissen gehe weitaus tiefer als das des Coaches.

Ganzjährig im Wald unterwegs

Beppo führt Interessierte für verschiedene Anbieter ganzjährig durch Leipzigs Wälder. Denn, was wenige wissen: Neben der Hauptsaison im Herbst bringen auch Frühjahr, Sommer und Winter zahlreiche

PILZ-FAKT
„Zombie“-Pilz:
Der parasitäre Pilz
Ophiocordyceps befällt
Ameisen, steuert ihr
Verhalten, wächst
nach ihrem Tod aus
ihrem Körper heraus
und verbreitet Sporen
auf weitere Tiere.

Fortsetzung auf
der nächsten Seite.

Pilze sammeln mit Experten in Leipzig

- Wildnisschule Aeracura: Pilzwanderung Herbst am 26./27. September, 3./10./17./18./24. Oktober, 46 Euro; Pilzwanderung Winter am 5./12. Dezember, 35 Euro; Pilzwanderungen für Kinder, 20. September/4. Oktober, 11 bis 15 Uhr, 39 Euro
wildnisschule-aeracura.de

PILZ-FAKT

Wood Wide Web: Etwa 95 Prozent aller Pflanzen sind über ein feines Pilzgeflecht (Myzel) miteinander verbunden. So tauschen sie Nährstoffe, Wasser und Warnsignale vor Schädlingen aus.



Exemplare hervor, die sogar Gourmets schmecken. „Im Frühling sind es die Morcheln, im Winter die Samtfußrüblinge, die als Enokis in japanischen Restaurants angeboten werden. Damit ihnen die Minustemperaturen nichts anhaben, haben Winterpilze ein eigenes ‚Frostschutzmittel‘ integriert.“

Auf seinen Touren gehe es ihm aber nicht darum, dass die Teilnehmenden ein möglichst volles Körbchen mit nach Hause nehmen. Vielmehr möchte er Wissen vermitteln und Zusammenhänge erklären. Er rät: „Wer sammeln will, sollte klein anfangen und nur das mitnehmen, was er kennt und wirklich verzehren will.“ Gier sei fehl am Platz, schade der Natur und auch dem Magen. Denn wer noch nie Waldpilze gegessen habe, sollte sich nicht überfordern. Gern führt er deshalb die Faustregel der ehrenvollen Ernte an: „Nicht den ersten, nicht den letzten und nie mehr als die Hälfte mitnehmen.“ So bleibe genug stehen, damit die Pilze wieder aussporen können. Wichtig ist ihm, dass Menschen verstehen: Der eigentliche Pilz, das Myzel, lebt unter der Erde. Das, was gesammelt wird, ist nur der Fruchtkörper. „Wie bei einem Apfel am Apfelbaum.“

Blick auf Doppelgänger und sichere Ernte

Am besten konzentriere man sich zunächst auf einige wenige Pilze und lerne deren giftige Doppelgänger kennen. Bestimmungsbücher und Apps könnten helfen, sich besser zu orientieren. Sinnvoll sei es

außerdem, auch das Umfeld in den Blick zu nehmen. Denn jede Pilzart bevorzuge andere Bedingungen und gehe unterschiedliche Partnerschaften ein. Vor blindem Vertrauen in Apps warnt er: „Das kann ganz schön in die Hose gehen.“ Stattdessen empfiehlt er, die Angebote zur Korbkontrolle der Leipziger Pilzsachverständigen zu nutzen.

Auch das Körbchen sei wörtlich zu nehmen. Darin ließen sich Funde nicht nur sauber transportieren, die Pilze könnten unterwegs auch ihre Sporen weiterverbreiten. In einer Plastiktüte würden sie dagegen schnell verderben. „Am besten schon im Wald putzen, in den Kühlschrank und spätestens am nächsten Tag verarbeiten.“ Ein zweiter Korb für unsichere Funde sei ebenfalls empfehlenswert. Denn befände sich tatsächlich ein hochgiftiges Exemplar wie der grüne Knollenblätterpilz darunter, gelte der übrige Inhalt als unbrauchbar und müsse vom Experten verworfen werden.

Dennoch müsse niemand Angst haben. „Denn die giftigen Pilze lernt man deutlich schneller.“ Man könne alle Pilze bedenkenlos anfassen und anschauen – nur essen sollte man eben nicht jeden, vor allem nicht roh.

03-2024

DAS MAGAZIN
DER LEIPZIGER

L Leipziger

Leipziger *Leben*

FUNDSTÜCKE

ZWISCHEN PILZWALD UND STADTLEBEN:

ENTDECKUNGEN, DIE LUST AUF MEHR MACHEN