



dorfheftli

Die kleine Zeitung für Meisterschwanden-Tennwil und die Region

11/2022





Pilzverein Seetal: Ausstellung fand grosses Interesse

Deutlich über 300 verschiedene Pilzarten hatte der Pilzverein Seetal an der Ausstellung vom 15. und 16. Oktober in der Mehrzweckhalle Meisterschwanden zusammengetragen. Damit ist der Anlass sicher einer der grössten der Schweiz. Fleissige Pilzsammler brachten auch während der Ausstellung immer wieder Nachschub – zur zusätzlichen Präsentation oder zur Kontrolle, die ebenfalls während der Ausstellung angeboten wurde.

(pte) – «Speisepilz», «essbar», «kein Speisepilz», «schonenswert», «giftig» und «tödlich giftig» waren die Kategorien, in welche die Pilzfunde an der Ausstellung eingeteilt wurden. «Rund 10 Prozent der Pilze sind geniessbar, rund 10 Prozent sind giftig und die weiteren 80 Prozent spielen nur für die Natur eine wesentliche Rolle», gab ein Pilzkontrolleur eine ganz grobe Einschätzung ab. Für die zahlreichen Besucherinnen und Besucher aller Altersgruppen war es interessant zu sehen, wie ähnlich sich zum Teil die Speisepilze und die nicht geniessbaren oder sogar giftigen Pilze sehen. «Mit der Corona-Zeit hat ein regelrechter Boom beim Pilzsammeln eingesetzt und auch jüngere Leute finden oft den Weg zur Pilzkontrolle», freute sich ein Pilzkontrolleur grundsätzlich über das Interesse am Thema, das sich leider im Mitgliederbestand des Vereins noch nicht bemerkbar macht. Rund 40 Mitglieder zählt der Pilzverein Seetal und für die grosse Ausstellung wurden in den Tagen vorher die Pilze in den Waldungen zusammengetragen. Eine grosse Aufgabe, denn in einem Wald gibt es

nur rund 50 Pilzarten. Bis in den Jura, das Wallis oder ins Tessin führen die Touren des Vereins während des Vereinsjahres. Bei der Pilzkontrolle werden dann nur jene Pilze freigegeben, die sich gemäss der Speiseliste klassifizieren lassen. Alle anderen werden aussortiert und sollte sich ein tödlich giftiger Pilz im Sammelkorb befinden, darf gar kein Pilz mehr verzehrt werden. Das Interesse an der Pilzausstellung war jedenfalls sehr gross und in der Festwirtschaft konnte man sich bedenkenlos mit feinen Pilzgerichten verköstigen – ganze sechs Pilzkontrolleure sind im Pilzverein Seetal als Mitglieder verzeichnet.

