

Die Piesinger Pilze (4)

Nachdem wir Bahn 2, hoffentlich mit einem Par, abgeschlossen haben wartet auf uns die laut Scorecard schwierigste Bahn der Anlage, ein langes Par 4. Um diese Bahn mit einem Par zu verlassen bedarf es eines (zumindest für den durchschnittlichen Spieler) gewaltigen Abschlags und einer langen, riskanten Annäherung, denn unmittelbar vor dem Grün verläuft ein heimtückischer Wassergraben. Dieser Graben ist zwar wegen seines Reichtums an Ringelnattern eine Augenweide für jeden Naturliebhaber, andererseits ist er aber auch ein gefürchtetes Massengrab für zu kurz geschlagene Bälle.



Foto: Ringelnatter (Aufnahme: Werner Hubauer)

Wer nun gehofft hat auf dieser spektakulären Bahn auch spektakuläre Pilze zu finden, wird enttäuscht sein. Das Biodiversitäts-Team konnte neben der Bahn 3 erst nach längerem Suchen einen Pilz finden, und zwar den recht unspektakulären Dickschaligen Kartoffelbovist (*Scleroderma citrinum*).

Einen nahen Verwandten, nämlich den Dünnschaligen Kartoffel-Hartbovist (*Scleroderma verrucosum*) fand der Pilzsachverständige, Thomas Glaser anlässlich einer gemeinsamen Begehung am 16.10.2019 rechts von Bahn 15. Bei dieser Begehung konnten insgesamt 96 Pilzarten identifiziert werden. Ein prächtiges, aus den anliegenden Wiesen stammendes Exemplar des (jung essbaren) Riesenbovists (*Calvatia gigantea*) war vor Jahren in der Schlosswirtschaft zu bewundern.



Foto: Dickschaliger Kartoffelbovist (Aufnahme: Franz Mayer)

Die 2 bis 15 cm großen Fruchtkörper des Dickschaligen Kartoffelbovists sehen in der Tat Kartoffelknollen sehr ähnlich. Ihre Giftigkeit ist aber nicht zu unterschätzen. Die Symptome einer Vergiftung reichen von Magen-Darm-Störungen über massive Sehstörungen/zeitweise Erblindung bis zu Ohnmachtsanfällen und komatösen Zuständen (1).

Dies hinderte aber Händler mit „krimineller Energie“ nicht daran den Dickschaligen Kartoffelbovist als Trüffel zu verkaufen (2).

Also Vorsicht: Nicht alles was wie eine Kartoffel aussieht ist essbar und nicht alles was als Trüffel angeboten wird führt zu kulinarischem Hochgenuss.

Franz Mayer

Quellen:

(1) 1,2,3 Pilzsuche.de

(2) Pilze, Till R. Lohmeyer, Ute Künkele, Parragon, Bath UK (ISBN 1-40545-152-1)