

Umwelt

NACHRICHTEN

Gefährliche Algenplage an Frankreichs Atlantikküste

Die Menschen an der französischen Atlantikküste sehen sich einer gefährlichen Algenpest ausgesetzt. Die Meeresorganismen, die momentan in großen Mengen an den Strand gespült werden, setzen erstmals lebensgefährliche Faulgase in hohen Dosierungen frei. Die sommerliche Algenplage gibt es bereits seit den 1970er-Jahren. Schuld daran sind insbesondere die Intensivierung der Landwirtschaft und die Masentierhaltung mit ihren nitratreichen Abwässern. (rfd.)

Auszeichnung für saubere Technologien

Am 10. September wird im Berliner Veranstaltungsort ewerk zum zweiten Mal der Clean Tech Media Award verliehen. Ausgezeichnet werden erneut Protagonisten der jungen deutschen Clean Tech-Branche sowie Prominente und Medienvertreter, die durch ihr persönliches Engagement die Popularität umweltfreundlicher Technologien fördern. So präsentiert sich an diesem Abend u.a. die Desertec Foundation, die mit ihrem wegweisenden Projekt – energiereiche Wüstengebiete für die Gewinnung von Solar- und Windstrom nutzbar zu machen – bereits für ein großes internationales Echo gesorgt hat. (rfd.)

Albino-Buckelwal vor Australien gesichtet

Der vermutlich weltweit einzige Albino-Buckelwal ist wieder vor der australischen Küste gesichtet worden. Der Meeresriese namens Migaloo ist zurzeit auf dem Weg in wärmere Gewässer, er wurde vor dem Bundesstaat Queensland entdeckt. Erstmals sichteten Forscher den weißen Buckelwal 1991. Seitdem zeigt sich Migaloo, dessen Name aus der Sprache der Ureinwohner stammt und „weißer Bursche“ bedeutet, hin und wieder bei Wanderungen zwischen den antarktischen und tropischen Gewässern. Buckelwale können bis zu 15 Meter lang und 40 Tonnen schwer werden. (rfd.)



DPA/ FANTASEA ADVENTURE CRUISING

Migaloo ist der einzige Albino-Buckelwal, der bisher entdeckt wurde.



DPA/PATRICK PLEUL

Über eine Million Pilzarten gibt es nach Schätzungen von Fachleuten weltweit. Doch Vorsicht, viele davon sind giftig.

Auf die Pilze, fertig los!

Bald beginnt wieder die Pilzsaison – Zeit, sich gut darauf vorzubereiten

VON ANETTE LEYSSNER

Unter Eichen und Buchen kannst du Pilze suchen, unter Linden wirst du nicht viel finden – genauer will sich Holger Görlitz nicht auf die optimalen Gebiete für die Schwammerljagd festlegen. Der Pilzsachverständige berät Sammler am Waldpädagogik-Zentrum der Forstverwaltung Brandenburg, ob der Inhalt der Körbchen in den Kochtopf oder in den Müll wandern soll.

Drehen statt schneiden

Das Sammeln schadet dem Ökosystem nicht, so lange nur der Fruchtkörper geerntet wird und die eigentliche Pilzpflanze, das Myzel, im Boden bleibt, erklärt Görlitz. Umsichtige Sammler drehen die Pilze daher aus dem Boden heraus und decken das Loch mit Laub zu, damit das Geflecht nicht austrocknet. Auch für die Bestimmung der Arten sei es entscheidend, so vorzugehen, sagt der Fachmann: Wer die Pilze hingegen einfach absäbele, könne sie nicht mehr anhand ihrer Knolle sicher bestimmen.

Selbst der Fliegenpilz ist nicht so einfach zu identifizieren, wie sich das mancher Laie vorstellt. Die vermeintlich charakteristischen weißen Punkte können von einem Regenguss abgewaschen werden. „Dann wird der Fliegenpilz leicht mit einem Täubling verwechselt“, erklärt der Experte.

Pilze können in drei Gruppen eingeteilt werden. Röhrlinge und Poren-

WISSENSWERT

Pilzberatung findet montags, dienstags, donnerstags von 14 bis 16 Uhr im Botanischen Museum statt. Königin-Luise-Straße 6-8, Dahlem, Tel. 83 85 01 05.

Pilztage sind am 26. September und 24. Oktober im Waldpädagogik-Zentrum der Landesforstverwaltung Brandenburg, Tel. 033763/644 44. www.haus-des-waldes.info

Eine Ausstellung der Pilzkundlichen Arbeitsgemeinschaft Berlin-Brandenburg ist am 4. Oktober im Britzer Garten zu sehen. www.gruen-berlin.de/britz/veranstaltungen.php

Giftnotruf sofort bei Verdacht einer Vergiftung anrufen: Tel. 192 40.

pilze sind an der schwammigen Hutunterseite zu erkennen. Zu ihnen gehören Steinpilze und Maronen. Sie sind für unerfahrene Sammler am sichersten: Kein Pilz dieser Kategorie ist tödlich. Anders sieht es bei den Lamellenpilzen aus. Der Champignon gehört zu dieser Gruppe, genauso wie der Knollenblätterpilz. „Die besondere Gefahr liegt darin, dass einzelne dieser tödlich giftigen Pilze zuweilen inmitten von weißen Champignons wachsen“, warnt Görlitz. Es sei deshalb wichtig, jeden

einzelnen Fund zu prüfen und sich nicht darauf zu verlassen, dass gemeinsam wachsende Pilze zur selben Gattung gehören. Verwechslungsgefahr besteht ebenfalls zwischen dem wohlschmeckenden Perlpilz, auch bekannt unter dem Namen „Rötender Wulstling“, und dem giftigen Pantherpilz.

Zur dritten Gruppe, den Nichtblätterpilzen, zählen Pfifferlinge, Glucken, Morcheln und Trüffel. „Ich treffe immer wieder Leute, die sagen, dass sie alle Pilze kennen. Das ist Blödsinn, schließlich gibt es allein in Mitteleuropa 3500 Arten“, stellt Görlitz klar. Davon sind etwa 150 Sorten giftig. Wer einen unbekanntem Pilz zur Bestimmung mitnehmen will, sollte ihn getrennt aufbewahren. So können keine Sporen eines Giftpilzes auf essbare Pilze fallen.

Vielfalt schmeckt am besten

Unsachgemäß aufbewahrte Speisepilze können ebenfalls zu Beschwerden führen. Nie sollten die Waldfrüchte in Plastiktüten transportiert werden, da sie in feuchtwarmer Luft schnell verderben. Die Strahlenbelastung hält Görlitz bei Pilzen in Berlin und Umland für unbedenklich – diese Ansicht vertritt auch das Landesumweltamt. Neben stark befahrenen Straßen hingegen sammelt man besser keine Pilze, da sich dort viele Schadstoffe an den Fruchtkörpern anreichern.

Einen Liebling unter den vielen Pilzen hat Görlitz übrigens nicht. Er sammelt nach der Devise: „Je mehr Arten, desto bekömmlicher das Pilzgericht.“