

## Besuch eines Pilzexperten in der 3b

Staunen konnten die Drittklässler heute in ihrem HSU-Unterricht über die Vielfalt der Pilze, die uns Pilzsammler und -experte Hermann Trautner präsentierte. Der aus dem Fichtelgebirge angereiste Opa einer Schülerin hatte ganze Körbe voller schmackhafter Speisepilze, wie Steinpilz und Champignon dabei. Bewundern konnten die Schülerinnen und Schüler auch einen riesigen Pfifferling, den selbst so ein erfahrener Pilzsammler, wie Herr Trautner, noch nie gefunden hatte. Aber auch einige giftige Exemplare befanden sich darunter, wie z. B. Fliegenpilze. Eindringlich warnte Herr Trautner die Kinder davor, Pilze zu sammeln, die man nicht kennt und erklärte auch, dass sämtliche Speisepilze auch nur jung gegessen werden sollten, da sie sonst von Würmern oder Schnecken befallen sind.

Auch die Baumpilze waren sehr spannend; zumal Herr Trautner zu berichten wusste, dass diese zum Teil nach dem 2. Weltkrieg zerkleinert und getrocknet wurden, um sie als Brennmaterial zu nutzen. In Wasser eingelegt und in Streifen geschnitten, dienten sie Soldaten sogar als Verbandmaterial.

Doch auch die Schülerinnen und Schüler konnten Herrn Trautner ein wenig mit ihrem Wissen verblüffen, wenn sie berichteten, dass das Myzel die eigentliche Pilzpflanze sei oder wie der Fliegenpilz zu seinem Namen kam. Zum Abschluss zeigten die Schülerinnen und Schüler ihrem Besuch noch ihre Bücher und Bilder von Pilzen, bedankten sich herzlich und verabschiedeten Herrn Trautner.



Alexandra Sauer 3b

