



Wahl
Nadine Poss ist
neue Weinkönigin
Panorama

Serie
Der Storch Max und
das Fräulein Frosch
Capito



AUSGABE NR. 214

Montag, 16. September 2013

13

Sekte bringt Kinder nach Tschechien

Weiterer Standort der Zwölf Stämme bekannt

VON HOLGER SABINSKY-WOLF

Augsburg Die umstrittene Glaubensgemeinschaft „Zwölf Stämme“ hat offenbar mehr Standorte in Deutschland als bisher bekannt. Nach Informationen des Magazins *Spiegel* lebt ein Teil der Sekte seit Juli in dem Ort Dolchau in Sachsen-Anhalt. Und genau dort sollen seit vorvergangener Woche etwa zehn schulpflichtige Kinder verschwunden sein. Das berichten Nachbarn und ehemalige Sektenmitglieder.

Mutmaßlich sind die Buben und Mädchen im Alter von etwa 7 bis 16 Jahren auf einen Hof der „Zwölf Stämme“ nach Tschechien gebracht worden. Wahrscheinlich, um sie dem Zugriff der deutschen Jugendämter zu entziehen. Der Standort in Tschechien ist relativ neu. Auch Aussteiger Benjamin (Name geändert), mit dem unsere Zeitung seit mehr als einem Jahr in Kontakt steht, hatte immer wieder Befürchtungen geäußert, die Sekte könnte ihre Kinder außer Landes bringen.

Deutscher Hauptsitz ist Gut Klosterzimmern im Ries

Der Hauptsitz der „Zwölf Stämme“ in Deutschland ist Gut Klosterzimmern im Ries. Dort und in Wörnitz (Mittelfranken) hatten die Behörden insgesamt 40 minderjährige Kinder in ihre Obhut gebracht. Hintergrund sind Vorwürfe, dass die Sekte ihre Kinder systematisch misshandelt. Der Reporter Wolfram Kuhnik hat dies mit heimlichen Filmaufnahmen auch belegt.

Am Freitag hatten am Amtsgericht Ansbach die Anhörungen begonnen. Eine Entscheidung gab es nicht. Das Familiengericht will am Montag über das weitere Vorgehen informieren. In Nördlingen beginnen die Anhörungen am Mittwoch.

Schwerer Unfall: 18 Verletzte

Zwei lebensgefährlich verletzte Businsassen

Ulm Es sollte ein netter Jungesellenabschied werden, doch es endete in einer Tragödie: Beim Zusammenstoß eines Kleinbusses mit einem Auto sind in Langenau bei Ulm in der Nacht zum Sonntag 18 Menschen verletzt worden. Zwei von ihnen schweben in Lebensgefahr, teilte die Polizei mit.

Eine 19-Jährige aus dem Kreis Heidenheim fuhr in Langenau (Alb-Donau-Kreis) mit ihrem voll besetzten Auto, offenbar ohne zu bremsen, in den Kleinbus, wie ein Polizeisprecher sagte. Die Fahrfängerin sei zuvor falsch abgebogen. Bei der Kollision seien fünf Insassen in dem Auto im Alter zwischen 16 und 19 Jahren schwer verletzt worden. Insgesamt 13 Menschen in dem aus Richtung Ulm kommenden Kleinbus wurden ebenfalls schwer verletzt, zwei davon lebensgefährlich. Der Bus stammt nach Angaben der Polizei aus Amerdingen (Kreis Donau-Ries). Die Gruppe der Feiernden stammt nach Informationen unserer Zeitung aus dem Ostalbkreis.

Der Sachschaden beträgt nach Polizeiangaben etwa 30000 Euro. Polizei, Feuerwehr und Rettungskräfte waren mit zahlreichen Einsatzwagen am Unfallort. (nos, dpa)



Die Ziegenlippe ist ein Speisepilz und an den gelben Röhren zu erkennen.



Über schmackhafte Steinpilze freuen sich die Sammler besonders.



Beim Maronenröhrling verfärbt sich das Fleisch auf Druck blaugrün.



Charakteristisch für den Aniszähling ist der starke Anisgeruch.



Fliegenpilze sind entgegen der weitverbreiteten Meinung nur leicht giftig.



Manfred Enderle (vorne) erklärt den Teilnehmern in seiner Führung, welcher Pilz gut schmeckt und von welchem man lieber die Finger lassen sollte. Fotos: Anika Taiber



Der Klebrige Hörnling ist essbar, allerdings zäh.

Mit allen Sinnen

Saisonstart Experte Manfred Enderle bestimmt Pilze mit Augen, Nase, Fingern und den Ohren. Welche Arten gefährlich sind, erkennt er auf Anhieb. Eine Führung im Landkreis Günzburg

VON ANIKA TAIBER

Kammeltal Manfred Enderle dreht den Pilz zwischen seinen Fingern. Der Pilzhut ist geformt wie ein rundes Dach, die hellbraunen Schuppen laufen nach außen aus. Enderle streift über die Lamellen unter dem Hut, hält sich den Pilz unter die Nase, rümpft sie. „Riecht nach Gummi“, sagt er, „das ist ein Wolligstiefelter Schirmling – ungenießbar.“

Manfred Enderle ist Pilzexperte, er kennt nach eigenen Angaben über 1000 Arten in Feld und Wald auf Anhieb. Der 66-Jährige aus Riedheim (Landkreis Günzburg) hat 25

„Die Nadeln machen den Boden sauer. Das mögen nicht alle Pilze.“

Manfred Enderle über Fichtenwälder

neue Spezies selbst entdeckt und zahlreiche Aufsätze und Bücher darüber geschrieben. An diesem Nachmittag ist er mit einer Gruppe von rund 20 Personen im Kammeltal unterwegs – die Hochsaison der Pilze hat gerade begonnen. Die Männer und Frauen haben sich zum Sammelfundus, weil sie dazulernen wollen.

Steinpilze und Maronenröhrlinge kennen sie, aber was steht da noch zwischen Baumstümpfen und Moos?

Die Teilnehmer der Pilzführung ziehen mit Körben und Messern bewaffnet los. Abschneiden sollen sie nur die Pilzarten, die sie zweifellos erkennen – alle anderen drehen sie vorsichtig aus dem Waldboden. „Die Stielbasis ist wichtig für die Bestimmung“, erklärt Enderle.

Durch die Baumspitzen platschen immer wieder dicke Regentropfen auf den Waldboden zwischen Egenhofen und Schöneberg. Fast ausschließlich Fichten reihen sich hier aneinander, der Boden ist bedeckt

von Nadeln und Ästen. Enderle sinkt mit jedem Schritt ein wenig ein. „Die Nadeln machen den Boden sauer“, erklärt er, „das mögen auch nicht alle Pilze.“

Das Wetter jedenfalls tut einiges für einen guten Start in die Pilzsaison. Pilze lieben Feuchtigkeit, dann schießen sie überall aus dem Boden. Je wärmer, desto besser. Manchen Pilzarten kann man fast beim Wachsen zuschauen: Einige Pilze bilden ihre Fruchtkörper – denn das sind die Pilze, die gesammelt werden – innerhalb von einem Tag ganz aus, andere benötigen Wochen. Unter dem Boden oder im Holz wächst ein Geflecht. Das ist der eigentliche Pilz, das sogenannte Myzel.

Enderle bückt sich, pflückt ein Büschel kleiner gelblicher Pilze von einem Baumstumpf. „Grünblättriger Schwefelkopf“, murmelt er, „giftig, aber den nehmen wir mal mit zum Zeigen.“ Für die Bestimmung braucht er keine Sekunde. Die Wälder in der Umgebung sind für Enderle inzwischen langweilig geworden. Seit 40 Jahren beschäftigt er sich mit Pilzen. Am Anfang hatte er einen Volkshochschulkurs zu dem Thema belegt. „Da habe ich mich mit dem Virus infiziert – und das hört nicht mehr auf“, sagt er. Wenn er heute Pilze sucht, dann am

liebsten an ungewöhnlichen Orten: auf Wacholderheiden, in Sandgruben und an Stränden. „Wenn im November in Italien die Touristen die Strände verlassen haben, wachsen da die schönsten Pilze“, erklärt Enderle.

Nach einer halben Stunde kehren einige Kursteilnehmer schon mit reicher Beute zurück. Brigitte Weithmann hat einen ganzen Korb voller Maronenröhrlinge und anderer Arten gesammelt. Wo sie ratlos ist, hilft Enderle. Er lässt die Teilnehmer ihre Schätze auf einem Steintisch ausbreiten, auf dem Wanderer sonst ihre Brotzeit abstellen.

Die Pilzkappen sind weiß, braun, hellrot und schmutzig rosa, dunkelgrün und gelb. Dutzende verschiedene Arten liegen auf dem Tisch und warten darauf, bestimmt zu werden. Schnell ist klar: Zum Bestimmen braucht man alle Sinne. Enderle riecht, reibt, betrachtet und bricht den Stiel, um das Geräusch dabei zu hören. „Manche Pilze knacken“, erklärt er – der Weiße Täubling zum Beispiel, den er gerade zwischen den Fingern zerbricht.

Wer mit der Pilzkunde anfängt, der sollte sich zunächst einmal an Röhrlinge halten, rät Enderle. Die sind leicht am röhrenförmigen Fleisch unter dem Hut zu erkennen.

Pilzvergiftungen

- Besonders häufig sind **Pilzvergiftungen in Bayern**. Laut einer Statistik der DAK-Krankenkasse stammten in der Pilzsaison des vergangenen Jahres **43 Prozent** der Patienten mit schwerer Pilzvergiftung und stationärer Behandlung aus Bayern.
- An zweiter Stelle liegen die **Baden-Württemberger** mit 17 Prozent. Insgesamt wurden in ganz Deutschland 30 schwere Pilzvergiftungen erfasst, **ein Viertel weniger** als noch 2011.
- Die hohen Vergiftungszahlen in Bayern führt die DAK auf viele

Waldgebiete und die Tatsache zurück, dass es im Freistaat für viele **Tradition** ist, Pilze zu sammeln.

● **Der Münchner Giftnotrufzentrale** wurden 2012 telefonisch knapp 280 Pilzvergiftungen gemeldet, eine Steigerung um fast 130 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Die Experten **warnen vor dem Trend**, Pilze völlig **ohne Vorkenntnisse** zu sammeln und ausschließlich über das **Internet** zu bestimmen. (dpa)

● Die **Giftnotrufzentrale** ist unter Telefon 089-19240 zu erreichen.

Vor allem aber gibt es in unseren Breiten darunter keine tödlich giftigen Arten. Ganz anders ist das beim Grünen Knollenblätterpilz. „Der ist gefährlich, weil er bei uns häufig vorkommt und mörderisch giftig ist“, sagt Enderle. Am besten sollte man die Finger von Grüntönen lassen.

Enderle hat sich in den vergangenen Jahrzehnten so viel Wissen angeeignet, dass mittlerweile sogar Fachstellen auf ihn als Experten zurückkommen – die Giftnotrufzentrale in München zum Beispiel und die Universitätsklinik in Ulm. Sie rufen an, um die Gefährlichkeit des verzehrten Pilzes einschätzen zu können.

„Der ist gefährlich, weil er bei uns häufig vorkommt und mörderisch giftig ist.“

Enderle über den Grünen Knollenblätterpilz

Enderle versucht, ihn anhand von Beschreibungen, Fotos und Überresten zu identifizieren.

Zwischen Ungenießbarem und leicht Giftigem liegen auf dem Tisch aber auch so manche Schätze für die Küche. Steinpilze, Maronenröhrlinge – auch Braunkappen genannt – Ziegenlippen und Rotfußröhrlinge. „Die sind bei uns am häufigsten und schmecken super in einem gemischten Pilzpflänzchen“, sagt Enderle. Sogar ein Echter Pfifferling taucht auf – und jede Menge Falsche. „Beim Echten sind die Lamellen fest verwachsen, beim Falschen lassen sie sich mit der Fingerspitze ganz einfach abreiben.“ Sonst unterscheiden sich die fuchsrot bis orangegelb gefärbten Pilze kaum.

Die Falschen sollte man nicht in größerer Menge essen, „aber wenn ein, zwei ins Pilzpflänzchen kommen, ist es nicht schlimm“, sagt Enderle. Die Teilnehmer der Führung machen sich auf den Heimweg – mit Körben voller Schätze aus dem Wald.

Aufgefallen

VON JOSEF KARG
Feld und Wiese

» jok@augsbuergen-allgemeine.de

Maisstaat Bayern

Bergsteigen gewinnt immer neue Freunde. Das muss einen nicht wundern. Denn von Gipfelhöhen herab hat der Mensch einen unverbaubaren olympischen Blick über dieses einst so schöne Land. Göttern gleich kann man da oben auf der Kampenwand hocken, Ideen ausbrüten und über Kleingeister mit Tunnelblick lästern.

Die, so hat man das Gefühl, sind in den letzten Jahren eher wieder mehr geworden. Und das trotz der ungeheuer toleranten Ausstrahlung einer personifizierten Kanzelwand namens Seehofer und trotz Erlaubnis der Homo-Ehe.

Die Folgefrage lautet: Warum ist das so? Da man nach Wahlwochenenden die Schuld nicht einfach der CSU in die Schuhe schieben sollte, hier der Versuch einer anderen These: Der zunehmende Tunnelblick der Menschen ist eine Folge zu intensiven Maisanbaus.

Mais ist ja inzwischen überall – selbst da, wo man ihn nicht sieht. In Lebensmitteln, Einweggeschirr, Verpackungsmaterial, in T-Shirts und: Er landet auch im Autotank. Rund 20000 Produkte, die Mais enthalten, soll es geben.

Der Freistaat ist zu einem einzigen Maisdorado geworden, einer hochstieigen Monokulturlandschaft – und unüberschaubar. Nur mehr Himmel und Mais. Verschlungene Wege führen durch das 2,50 Meter hohe Labyrinth der Felder. Dazwischen Fahrtilos, Biogasanlagen – und als architektonische Auflockerung einige Atomkraftwerke.

Bayern kompakt

NACH PARTYNACHT

15-Jähriger kracht mit Auto in Gegenverkehr

Es passierte am Freitag, den 13.: Ein 15-Jähriger hat nach einer Partynacht mit dem Auto einer Bekannten in Simbach (Kreis Rottal-Inn) einen Unfall verursacht. Der Jugendliche nahm am Freitagmorgen den Autoschlüssel der schlafenden 19-Jährigen an sich und fuhr mit dem Wagen durch den Ort. Nach wenigen hundert Metern kracht er an einer Abzweigung in den Gegenverkehr. Der 57 Jahre alte Fahrer des entgegenkommenden Wagens sowie der 15-Jährige blieben unverletzt. Der Jugendliche wurde wegen Diebstahls und Fahrens ohne Fahrerlaubnis angezeigt. (dpa)

ALLGÄUER VERLIERT FÜHRERSCHEIN

Zu betrunken für den Alkoholtest

Bei einer Polizeikontrolle im Allgäu ist ein Autofahrer fast zu betrunken für den Alkoholtest gewesen. Es klappte erst im siebten Anlauf und dann war auch klar warum: Der 51-Jährige hatte einen Promillewert von 2,4. Er war wegen auffälliger Fahrweise in Durach (Kreis Oberallgäu) angehalten worden, wie das Polizeipräsidium in Kempten mitteilte. Der Führerschein wurde dem Mann sofort abgenommen. Er muss auch mit einer empfindlichen Geldstrafe rechnen. (AZ)

Die Zahl des Tages

45 Flüchtlinge und ihre Unterstützer haben am Sonntag das Münchner DGB-Gewerkschaftshaus verlassen. Die Flüchtlinge hatten das DGB-Haus Anfang September nach Protestmärschen durch fast ganz Bayern besetzt.