

In Samedan starten die Wassertage

Bereits zum sechsten Mal führt die Gemeinde Samedan die Wassertage durch. Thema ist: «Wasser und Geist».

Samedan. – Die Veranstaltung beginnt mit dem Wasser-Symposium kommenden Freitag. Ab 14 Uhr befassen sich verschiedene Referenten mit dem Thema «Wasser und Geist». Abt em. Daniel Schönbächler nimmt den Titel als Referatsthema, Evolutionsbiologe Hansjürg Geiger spricht über das Wasser und die frühe Evolution des Lebens. Der Künstler und Fotograf Michael Bühler untersucht das Wasser in künstlerischer Dimension. Anschliessend findet mit dem Wasserbotschafter Ernst Bromeis und Silja Genoud, der Vertreterin von solidarit’eau suisse, die Ehrung der neuen Bündner Mitgliedgemeinden von «solidarit’eau suisse» statt. Diese Gemeinden unterstützen mit ihren Spenden Schweizer Hilfswerke dabei, in Entwicklungsländern den Zugang zu sauberem Trinkwasser und zu sanitären Anlagen zu verbessern.

Programm für Jung und Alt

Die abendliche Wasser-Arena wird mit einem Referat von Roger Bernet, Geschäftsleiter Aqua-Spa-Resorts, über den «Wandel der Bedeutung der Bäder in der Schweiz» eröffnet. Damit wird der Bogen zu der von Helen Issler moderierten Publikumsdiskussion «Welche Wirkung hat das Wasser auf Körper und Geist?» gespannt. Diskussionsteilnehmer sind der Chirurg Florin Allemann, Kulturwissenschaftlerin Cordula Seger sowie Hansjürg Geiger und Daniel Schönbächler.

Am Samstagvormittag bildet ab 11 Uhr das poetische Malkonzert «Stilles Wasser. Malen. Bach» den Auftakt zum Wasser-Festival. Auch die Jugend nimmt an den Wassertagen teil. In Zusammenarbeit mit Helvetas Swiss Intercooperation findet das Wasser-Camp dieses Jahr für die Schüler der 5. und 6. Primarklasse statt. (fh)

Weitere Infos: www.wassertage.ch

Hotelruine in Maloja soll umgebaut werden

Maloja. – Seit 2005 ist das ehemalige Hotel «Maloja Kulm» geschlossen. Laut der «Engadinerpost» soll die Hotelruine bald wieder Touristen aufnehmen können. Die Hotel Maloja Kulm AG plane ein Familien- und Sporthotel, hiess es in der gestrigen Ausgabe. Nebst Sanierung, Umbau und Erweiterung sei auch eine Wohnüberbauung in unmittelbarer Nähe vorgesehen – dies zur Querfinanzierung des Hotelumbaus. Die Baukosten belaufen sich auf gut 24 Millionen Franken. Das Baugesuch ist eingereicht worden, die Finanzierung steht allerdings noch nicht. (so)

Ein roter Exot zeigt sich auf den Bündner Weiden

Schaurig-schön, stinkend und beliebt bei Fliegen – das zunehmend wärmere Klima lässt den australischen Tintenfischpilz in der Schweiz gedeihen – auch in Graubünden.

Von Iwona Eberle

Laax. – Eine Szene wie aus einem Horrorfilm: Aus einem platzenden Ei quellen übelriechende, schleimige Tentakel. An den Anblick des friedlichen roten Monstrums muss man sich hierzulande gewöhnen. Der Tintenfischpilz, der aus Tasmanien und Australien stammt, hat in Wäldern und Weiden der Schweiz Fuss fassen können. Im Bündnerland behagt es dem Tintenfischpilz dabei besonders gut. In Maienfeld, Laax und Trimmis beispielsweise gab es in den letzten Jahren zahlreiche Funde. Pilz- und Blumenkenner Hans Ardüser aus Laax, der seit 30 Jahren in Wäldern und auf Alpen unterwegs ist und in der Region Vorträge zu naturkundlichen Themen hält, erzählt: «Früher habe ich diesen Pilz nie gesehen. Seit ein paar Jahren treffe ich ihn auf Weiden oder bei Maiensässen relativ häufig an.» Immer wieder erhält er Anrufe von Landwirten, die ihm den Fund einer «seltenen roten Blume» melden. «Ich frage jeweils als Erstes: ‘Stinkt sie?’ Und wenn sie sagen, ‘Ja, grausig!’, erkläre ich, dass es sich wahrscheinlich um einen Tintenfischpilz handelt.» Um Klarheit zu haben, nimmt Ardüser am Fundort meist selbst einen Augenschein.

Der Pilz wurde schon im letzten Jahrhundert nach Europa eingeschleppt, vermutlich mit Woll- oder Militärtransporten. Die ersten Funde wurden nach dem Ersten Weltkrieg in den französischen Vogesen gemacht. Seitdem hat er sich in West- und Mitteleuropa weiter ausgebreitet. In der Schweiz wurde er zum ersten Mal 1942 im Kanton Aargau entdeckt.

Verrottetes Fleisch imitieren

Verbreitet wird der Pilz vor allem durch Insekten wie Mistfliegen und Aaskäfer. Sie werden angelockt vom nach Kot und Aas riechenden Schleim auf den Pilztentakeln. Vermutlich spielt auch die rötliche Farbe eine Rolle, die verrottendes Fleisch imitiert. Die Insekten saugen den Schleim auf und tragen ihn in ihrem Verdauungstrakt mit. Scheiden sie ihn auf die Erde aus, können die Pilzsporen auskeimen.

In den letzten Jahren ist es dem Tintenfischpilz gelungen, ein fester Bestandteil der hiesigen Pilzflora zu wer-



Kein Horrormonster, sondern ein spezieller Pilz: Dem leuchtend roten Tintenfischpilz behagt es im Kanton Graubünden besonders gut. Bild Pixello/Steffi

den, wie Beatrice Senn, Pilzforscherin an der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL, bestätigt. Schuld sind die wärmeren Sommer. «Der Tintenfischpilz liebt die Wärme», so Senn. Warum genau sich manche Exoten hierzulande etablieren können, andere hingegen wieder verschwinden, können auch Experten nur bedingt erklären. Die zentrale Frage ist, ob ein Lebewesen hier die Nahrung und das Klima vorfindet, die es braucht; eine

weitere, ob es Fressfeinde oder Gegenspieler hat, die seine Ausbreitung hemmen. Generell gilt: Je anspruchsloser es ist, und je weniger Gegenspieler es hat, umso besser stehen seine Chancen, sich im neuen Lebensraum behaupten zu können. Ganz offensichtlich findet der Tintenfischpilz hierzulande für ihn günstige Lebensbedingungen. Dass einheimische Pilze durch den eingebürgerten Pilz-Exoten – einen sogenannten Neomyceten – gefährdet werden, müssen

Pilzfreunde aber nicht befürchten. «Man hat bis jetzt noch keine negativen Effekte des Tintenfischpilzes gesehen», beruhigt Senn.

Backpulver und Javel-Wasser

Während die Freude über Tintenfischpilz-Funde hierzulande ungetrübt ist, liegt die Situation im Ausland mancherorts ganz anders. In Kalifornien beispielsweise hat sich der Pilz via Rindenmulch und exotische Pflanzen auch in Gärten verbreitet. Sein Geruch hat ihm die Feindschaft der Gartenbesitzer eingetragen. Im Internet geben sie einander Tipps, wie dem ungeliebten Eindringling, der auf Englisch die hübschen Namen «Devil’s Fingers» (Teufelsfinger) und «Octopus Stinkhorn» (Tintenfisch-Stinkmorchel) trägt, der Garasus gemacht werden kann.

Ein Vorschlag lautet zum Beispiel, den Pilz zum Austrocknen mit Backpulver zu bestreuen und dann mit Pilzvernichter zu überschütten. Ein anderer, ihn wiederholt mit heissem Javel-Wasser zu überbrühen. Bis auch hiesige Gartenfreunde zu solchen Waffen greifen, dürfte es noch eine Weile dauern.

Das Hexenei ist essbar

Der Tintenfischpilz (Clathrus archeri) gehört zur Familie der Stinkmorchelverwandten. Er ist in Australien und Tasmanien heimisch, inzwischen aber auch in den USA und in ganz Europa verbreitet und gedeiht vor allem in Mischwäldern und auf Weiden. Je nach Witterung taucht er von Frühsommer bis Spätherbst auf, meist in zwei Schüben von ein paar Tagen. Der junge Pilz wächst zuerst als 3 bis 5 cm breites Hexenei heran.

Danach bildet er einen etwa 4 cm langen weissen Stamm und vier bis sechs Arme aus, die etwa 10 cm lang und leuchtend rot sind. Auf der Oberseite sind die Arme mit einem übelriechenden Schleim überzogen, der Insekten anlockt. Diese, und in geringerem Ausmass auch Vögel, verbreiten seine Sporen. Der Tintenfischpilz ist kein Speisepilz. Essbar ist nur das Hexenei; es schmeckt nach Rettich. (so)

ANZEIGE



**50%
RABATT**

**Angebot des Tages:
4 Gänge Menu für 2 Personen im
Restaurant Rüfe in Trimmis,
nur CHF 59.- anstatt CHF 118.-**

Gutschein kaufen auf deal.suedostschweiz.ch oder bei Südostschweiz Publicitas AG Chur und einlösen bei Restaurant zur Rüfe in Trimmis

Dieses Inserat gilt nicht als Gutschein

DEAL.SÜDOSTSCHWEIZ.CH
mein Regionalportal.