

Ein Blick auf europäische Teller

Der Konsum von Speisepilzen ist im europäischen Vergleich sehr unterschiedlich und stark von kulturellen Vorlieben geprägt. Das ergab eine Studie der Innsbrucker Mikrobiologin Ursula Peintner, die kürzlich in PLOSone veröffentlicht wurde.

Univ.-Prof. Dr. Ursula Peintner ist Mikrobiologin mit dem Spezialgebiet Mykologie. „Pilze stehen im Zentrum meiner Forschungsarbeit, das Spektrum reicht dabei von der Taxonomie über die Phylogenie bis hin zur Erforschung der Pilzökologie oder der Ethnomykologie“, beschreibt Peintner ihr breites Forschungsgebiet. In den Bereich der Ethnomykologie fällt auch ihre jüngste Publikation, in der sie sich mit dem europäischen Speisepilzverhalten auseinandersetzt. „Die Begriffe mykophil und mykophob existieren bereits sehr lange. Es ist allgemein bekannt, dass es in Europa Länder gibt, in denen Speisepilze sehr beliebt sind – Italien gilt beispielsweise als mykophiles Volk. Im Gegensatz dazu spielt der Verzehr von Pilzen in Großbritannien eine geringe Rolle, dort könnte man sogar von einer Pilz-Phobie sprechen“, beschreibt die Mikrobiologin. Um diese allgemeine volkstümliche Meinung auch wissenschaftlich zu hinterfragen, machte sich Peintner daran, die jeweiligen gesetzlichen Bestimmungen in Europa zu untersuchen. „Wenn in einem Land Pilze gegessen und gehandelt werden, benötigt man Gesetze, die beispielsweise den Handel regeln, um Vergiftungen zu minimieren oder zu vermeiden“, erklärt Peintner. Die Untersuchungen gestalteten sich allerdings sehr schwierig, da im Bereich der Speisepilze europaweit keine einheitliche Regelung vorherrscht.

„In einigen Ländern gibt es Gesetze, in anderen nur Abschnitte im Lebensmittelgesetz und in anderen gibt es nur Richtlinien, die den Umgang mit Speisepilzen regeln“, so die Mikrobiologin. Erschwerend hinzu kam, dass die einzelnen Regelungen natürlich nur in der jeweiligen Landessprache verfügbar waren. Zudem wurden in den Ländern des ehemaligen Jugoslawien und in den skandinavischen Ländern erst kürzlich Guidelines erlassen, was eine komplette Überarbeitung der Studie nötig machte.

Mykophil und mykophob

„Die Analyse der einzelnen Gesetze und Guidelines zeigte sehr deutlich, welche Rolle der Verzehr von Speisepilzen in den einzelnen Ländern spielt“, resümiert Ursula Peintner. So ergab ihre Untersuchung beispielsweise, dass die gemeinhin als mykophob eingestuft Länder wie Großbritannien oder Deutschland keine ausdrücklichen Regelungen zum Verzehr und Handel von Pilzen besitzen. „Es wird zwar im Lebensmittelrecht auf den Verzehr und Vertrieb von Pilzen eingegangen, jedoch Listen mit erlaubten Speisepilzen fehlen hier gänzlich“, erklärt Peintner. Anders ist die Situation beispielsweise in Frankreich. Hier umfasst die Liste der erlaubten Speisepilze 122 Arten. „Frankreich, aber auch Spanien und Italien haben eine lange Tradition im Pilzkonsum, das zeigt sich auch am Umfang der Pilz-Listen, die in den Gesetzen



Der Steinpilz - ein in Österreich sehr beliebter Speisepilz - spielt in Spanien eine eher untergeordnete Rolle. Foto: Ursula Peintner

erfasst sind“, beschreibt die Mikrobiologin. Insgesamt ergibt Peintners Studie eine klare Tendenz: Romanisch geprägte Länder, wie Frankreich, Spanien und Italien sind klar mykophile Länder, germanisch geprägte Länder wie Großbritannien, Deutschland oder Skandinavien mykophob.

Kulturspezifische Präferenzen

Im Durchschnitt umfassen die Listen der einzelnen Länder rund 60 Arten. „Interessant ist auch, dass die Listen extrem unterschiedlich sind. Es gibt vielleicht eine Handvoll Pilzarten, die auf allen Listen genannt sind“, erklärt Peintner. „Insgesamt sind auf allen Listen 282 Speisepilzarten genannt.“ Ein Beispiel dafür, wie sehr der kulturelle Umgang mit Pilzen in der Gesetzgebung widerspiegelt wird, zeigt der Umgang mit dem Pilzart

Lorcheln in Finnland: „In Finnland sind Lorcheln sehr beliebte Speisepilze. Dieser Pilz, der eigentlich giftig ist und nur durch die richtige Zubereitung genießbar wird, ist in vielen anderen Ländern verboten. In Finnland dagegen, wo die Zubereitungsart allgemein bekannt ist, ist dieser Pilz erlaubt und darf auch gehandelt werden“, erklärt Peintner. Österreich liegt bei Peintners Untersuchungen im Mittelfeld. „Hier spielt natürlich auch die Tatsache eine Rolle, dass Österreich ein Grenzland ist und Handel mit seinen mykophilen Nachbarländern betreibt“, so die Mikrobiologin. In Österreich sind 63 Pilzarten auf der Liste der erlaubten Speisepilze genannt, genießbare Arten gäbe es in Österreichs Ländern laut einer groben Schätzung der Mikrobiologin rund 200.

Insgesamt sieht Peintner die klare Trennung zwischen mykophilen und mykophoben Völkern in jüngster Zeit immer mehr verschwimmen: Grenzüberschreitender Handel und Ernährungstrends, die durch die Globalisierung der Medien europaweit verbreitet werden, verwischen die klaren Grenzen immer mehr. „Pilze gelten durch ihre stimulierende Wirkung auf das Immunsystem als extrem gesunde Nahrungsmittel, was ihre Beliebtheit natürlich auch in bislang mykophoben Gesellschaften sicher steigert“, ist Peintner überzeugt. Die Wissenschaftlerin hofft auch, dass die Ergebnisse ihrer Studie dazu führen, dass in einer möglichen gesamteuropäischen, gesetzlichen Lösung nationale, lokale und kulturell bedingte Unterschiede Berücksichtigung finden.

Jugendliche erforschen Lebensqualität

Die Einstellungen, Wünsche und Zukunftsvisionen ihrer Generation erhoben Jugendliche aus Nord- und Südtirol gemeinsam mit Forscherinnen und Forschern vom Institut für Geographie der Universität Innsbruck im Projekt LQ4U. Ihre Ergebnisse präsentierten sie Anfang Juni bei einem Abschluss-Event vor Entscheidungsträgerinnen und -trägern.

Die Erwachsenen von morgen standen bis dato in kaum einer umfassenden Lebensqualitätsanalyse im Fokus, obwohl es in politischen Entscheidungsprozessen von heute im Wesentlichen um deren Zukunft geht“, sagt Ass.-Prof. Dr. Lars Keller vom Institut für Geographie. Ihm und seinem Team „Education and Communication in Geography“ ist es daher ein wichtiges Anliegen, Jugendliche in die Forschungsarbeit zum Thema Lebensqualität einzubeziehen. Nicht zuletzt im kürzlich abgeschlossenen Projekt „LQ4U – Nord- und Südtiroler Jugendliche entwickeln Zukunftsvisionen zum Nachhaltigkeitsziel Lebensqualität“ standen die Einstellungen, Wünsche, Hoffnungen der jungen Generation im Mittelpunkt. Geforscht wurde von den Betroffenen selbst: Über zwei Jahre hinweg beschäftigten sich rund 90 Schülerinnen und Schüler des Meinhardinum Stams (Nordtirol, Österreich) und der Wirtschaftsfachoberschule Sterzing (Südtirol, Italien) mit Leitbegriffen rund um das Thema Lebensqualität und entwickelten un-

ter der Anleitung von Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern einen Online-Fragebogen, mit dessen Hilfe sie 1.500 Jugendliche aus Nord- und Südtirol befragten. Aufbauend auf den Ergebnissen entwarfen sie Visionen für Tirols Zukunft, die am 4. Juni beim Abschluss-Event diskutiert wurden. „Ihr könnt stolz auf eure Ergebnisse sein“, lobte Lars Keller in seiner Einleitung zur Präsentation

die Arbeit der jungen Forscherinnen und Forscher.

Partizipation gewünscht

„Steigt die Lebensqualität, wenn man die Schule mit der Natur verbindet?“, „Werden Jugendliche in Tirol in Zukunft immer mehr kontrolliert und überwacht?“, „Wie stark wird die Lebensqualität von Jugendlichen durch weitere Verbauung eingeschränkt?“,



Schülerinnen und Schüler aus Nord- und Südtirol bereiten sich auf die Präsentation ihrer Forschungsergebnisse vor. Foto: Michael Egger

„Wie verändern sich die Ernährung und das Ernährungsbewusstsein Jugendlicher?“, „Inwiefern sind Jugendliche in Tirol von elektronischen Medien abhängig?“, „Welche Möglichkeiten/Freizeitangebote brauchen Jugendliche, um vom Medienkonsum wegzukommen?“ – So lauteten die Fragestellungen, mit denen sich die Jugendlichen in international zusammengesetzten Gruppen über Monate hinweg intensiv auseinandersetzten. Mehr politische Bildung und mehr Möglichkeiten der Partizipation waren Aspekte, die in den Rückmeldungen öfters zur Sprache kamen: Jugendliche wollen sich selbst eine Meinung bilden und mitentscheiden. Die Schülerinnen fordern aber auch, dass der Unterricht sie besser darauf vorbereitet, z.B. in einem eigenen Fach, das sich der politischen Bildung widmen könnte. Streng mit sich selbst ins Gericht gehen Jugendliche, wenn es um ihren Medienkonsum geht. Sie sind sich großteils bewusst, dass sie viel Zeit mit Smartphone, Computer usw. verbringen und sehen die Abhängigkeit von bestimmten elektronischen Medien und modernen Technologien zunehmend auch als problematisch an. So sind sie beunruhigt über damit verbundene Gefahren, wie z.B. Cybermobbing und Datenmissbrauch. Um die Handy- und Internetabhängigkeit besser in den Griff zu bekommen, wünschen sich viele auch ein besseres Freizeitangebot in der Region, das sich an den Bedürfnissen der jungen Generation ausrichtet. Die Schülerinnen und Schüler haben bei den Befragungen herausgefunden, dass Tirol bereits ein großes Spektrum an Freizeitaktivitäten bietet, Ju-

gendliche aber mehr dazu angeregt werden müssen, es auch verstärkt zu nutzen. Auch zum Ernährungsbewusstsein von Jugendlichen soll der Schulunterricht beitragen. Außerdem würden es nahezu alle Befragten begrüßen, wenn mehr Unterricht in der freien Natur stattfinden würde, da sich dies positiv auf das Lernverhalten auswirken würde und das Umweltbewusstsein der Jugendlichen so gestärkt werden könnte. Neben einer stärkeren Verknüpfung von Natur und Schule hoffen die Jugendlichen auch auf mehr und konsequentere Maßnahmen zum Erhalt ungebauter Freiflächen und zur Einschränkung der Umweltzerstörung von Seiten der Regierung. Um Jugendliche selbst zu nachhaltigerem Handeln anzuregen, wünschen sich v.a. die Nordtiroler Jugendlichen mit Nachdruck günstigere öffentliche Verkehrsmittel – die Mobilitäts-Politik von Südtirol könnte hierbei als Vorzeigebispiel dienen.

Steuerungswissen

Die beteiligten Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler lassen nun die Ergebnisse in ein Modell einfließen, das das Phänomen Lebensqualität aus der subjektiven Perspektive Jugendlicher darstellt. „Durch die Auseinandersetzung mit den Sichtweisen junger Erwachsener liefert das Projekt Steuerungswissen von hoher gesellschaftlicher, wirtschaftlicher und politischer Relevanz“, so der Projektleiter Lars Keller. Das Projekt wird gefördert von der Autonomen Provinz Bozen-Südtirol, Abteilung Bildungsförderung, Universität und Forschung.

Diese Sonderseite wurde in Kooperation mit der Universität Innsbruck gestaltet.