



Umwelttipp

Oktober 2024

Ab in die Pilze

Die Artenfülle bei den Pilzen ist beeindruckend, man schätzt das es weltweit über 100.000 Pilzarten gibt. Ihr Lebensraum ist dabei unermesslich: Sie leben in Baumwurzeln, im Nektar von Blüten, im Darm von Tieren oder im Kompost. Sie schmarotzen auf Pflanzen und Tieren und fehlen auch nicht im Süß- oder Salzwasser. Fische, Krebse und Algen werden von Ihnen befallen und noch in einer Meerestiefe von über 4.000 Meter wurden Hefepilze gefunden.

Pilze umgeben uns also überall, aber nur die Großpilze verraten uns ihre Anwesenheit durch auffällige Fruchtkörper. Pilze leben unscheinbar im Verborgenen. Jedes Gramm Boden ist durchsetzt mit Pilzhyphen und Sporen. Mit den Wurzeln von Bäumen gehen Pilze Lebensgemeinschaften, eine sogenannte Mykorrhiza, zum beiderseitigen Nutzen ein. Pilze zersetzen das Holz abgestorbener Bäume im Wald oder werden in der Lebensmittelindustrie (Hefepilze bei der Brot-, Wein- und Bier sowie zur Käseherstellung) oder in der Medizin genutzt. Aber unter den Pilzen gibt es viele Schädlinge, beispielsweise Schimmelpilze in Wohnungen und Häusern oder parasitisch lebende Pilze.

Tipps zum Pilze sammeln

Von August bis Oktober lohnt es sich, den Speiseplan um frische Pilze zu ergänzen. Dann sprießen nämlich die meisten Pilzsorten: es ist „Pilzseason“. Beim Sammeln von Pilzen sind allerdings einige wichtige Dinge zu beachten, damit Sie nicht aus Versehen einen giftigen oder geschützten Pilz (Rote Liste) erwischen.

Gut geeignet dafür sind luftdurchlässige Körbe. Plastiktüten oder Plastikdosen bewirken einen Wärme- und Feuchtigkeitsstau, was die Zersetzung des Pilzgewebes beschleunigt. Die Pilze schonend ernten, in dem man den Fruchtkörper vorsichtig herausdreht oder abschneidet, nicht einfach aus dem Boden reißen, dadurch wird das Pilzgeflecht in der Erde beschädigt. Die Entnahmestelle anschließend mit Erde oder Laub zudecken, damit diese nicht austrocknet.

Alte überreife und sehr junge Exemplare stehen lassen. Insbesondere sehr alte Pilze tragen entscheidend zum Erhalt der Art bei und sind ohnehin nicht zum Verzehr geeignet. Unbekannte Pilze nie mit Speisepilzen zusammen transportieren, um eine Gesundheitsgefährdung zu entgehen.

Sammeln Sie prinzipiell nur dort Pilze, wo kein Betretungsverbot besteht. - Nehmen Sie nur solche Funde als Speisepilze mit nach Hause, die Sie eindeutig und sicher als essbar und nicht unter besonderem Schutz stehend bestimmen konnten. Verwenden Sie als Hilfestellung ein Bestimmungsbuch und verzichten Sie auf den Verzehr Ihrer gefundenen Pilze, wenn Sie sich mit der Bestimmung nicht absolut sicher sind - Sammeln Sie Pilze bitte nur für den Eigenbedarf und in überschaubaren Mengen.



Schmackhafte Speisepilze

Nur ein geringer Anteil der in Deutschland bekannten ca. 5.000 höhere Pilzarten, etwa 5 Prozent, also 250 bis 300 Pilzarten sind überhaupt genießbar, wirklich wohlschmeckend davon sind nur etwa 100 Arten. Von diesen sind mittlerweile viele sehr selten geworden.

Der Parasol, ist ein guter Speisepilz, muss aber gut erhitzt werden, sonst verursacht er Magen-Darm-Probleme.

Quellen: NABU, Stadt Mainz, Umweltbundesamt, Bild: Nicola Schotte (Bild)