

Informationen für Pilz-Liebhaber

In den nächsten Tagen beginnt wieder die Pilzsaison. Dann sieht man wieder überall Menschen mit Körben, die in Wäldern, Wiesen und Heide auf der Suche nach Pilzen sind.

Allerdings gibt es einiges zu beachten, wenn man nicht mit Gesetzen kollidieren und der Natur ernsthaften Schaden zufügen möchte.

Pro Tag und Person dürfen maximal 1 Kilo Pilze gesammelt werden.

Auf längere Sicht kann der (unsichtbare!) Pilzbestand durch häufige Trittschäden und zu geringen Nachwuchs aus Sporen, bedingt durch zu viel Entnahme von Pilzen, zurückgehen.

Insekten, Schnecken und andere Tiere, die sich regelmäßig von Pilzen ernähren, finden zu wenig Nahrung und erleiden Bestandrückgänge. „Unbeteiligte“ Pflanzen und Tiere werden durch intensives Betreten der Flächen unbeabsichtigt verletzt oder getötet. Ausgedehntes Verlassen der Wege beunruhigt viele Tiere.

Besonders Blindschleichen, Schlingnattern und die stark gefährdeten Kreuzottern befinden sich teilweise bereits jetzt schon in der Winterruhe. Ihr Stoffwechsel (Herzschlag) ist auf Sparbetrieb umgeschaltet, da die Tiere im Winterhalbjahr keine oder nur sehr wenig Nahrung finden. Nur so kommen sie mit ihren Fettreserven über die Wintermonate.

Werden diese Tiere in dieser Zeit gestört, ergreifen sie die Flucht, fahren dabei ihren Stoffwechsel wieder auf Normalbetrieb und drohen aufgrund des damit verbundenen Kalorienverbrauchs anschließend zu verhungern.

Die Kreuzotter in der Wacholder Heide ist aufgrund dieses menschlichen Verhaltens seit einigen Jahren bereits ausgestorben.

Das Sammeln von Pilzen ist in Naturschutzgebieten ohne Ausnahme verboten. In unserer Region gehören dazu u.a. der Elmpter Schwalmbruch (entlang der Schwalm), die Wacholder Heide (rund um den Aussichtsturm) und das ehemalige Munitionsdepot Brachter Wald.

Laien sollten besser die Finger vom Sammeln lassen. Zu jedem essbaren Pilz gibt es ein giftiges Gegenstück, das häufig zum Verwechseln ähnlich aussieht. Ein gutes Beispiel dafür ist der Knollenblätterpilz. Der ist besonders gefährlich, da erst einige Stunden nach dem Verzehr Vergiftungssymptome auftreten.

Hier noch zwei Links des Kreis Viersen zum Thema „Pilze sammeln“:

<https://www.kreis-viersen.de/de/inhalt-60/artenschutz-schutz-wild-lebender-einheimischer-tier-und-pflanzenarten/>

[https://www.kreis-viersen.de/C12575A80044277C/html/2EF8FA4AFFB50213C125831500457BFC/\\$File/fb2018050_untere_naturschutz_behoerde_informationen_fuer_pilzesammler_web.pdf?OpenElement](https://www.kreis-viersen.de/C12575A80044277C/html/2EF8FA4AFFB50213C125831500457BFC/$File/fb2018050_untere_naturschutz_behoerde_informationen_fuer_pilzesammler_web.pdf?OpenElement)

Wer noch mehr zu diesem Thema wissen möchte, dem empfehle ich folgendes Interview zu lesen. Viel Erfolg bei der regelkonformen Pilzsuche!

Matthias Dumpf

Warum Pilze sammeln schädlich für den Wald ist:

Ein Pilzexperte im Interview

- von Katharina Gerung

Im Herbst strömen Pilzfans in Scharen in die Wälder. Was Spaß macht, kann gravierende Folgen haben. Pilzexperte Rüdiger Klein aus Friedberg verrät, welche das sind.

Lange haben Pilzfreunde auf dieses Wetter gewartet. Nach den vergangenen trockenen Sommern besteht jetzt wieder die Möglichkeit, Körbe mit Pfifferlingen, Steinpilzen und Co. zu füllen. In Scharen strömen die Sammler in die Wälder und vergessen dabei eins: die Auswirkungen auf die Natur. Der Friedberger Rüdiger Klein (51) ist Diplom-Chemiker, als Pilzexperte ist er immer wieder für den Nabu tätig. Er weiß, welche Fehler die meisten begehen.

Herr Klein, die Pilzsaison läuft auf Hochtouren. Über was denken die wenigsten Sammler nach?

Rüdiger Klein: Bei den Pilzsammlern bricht im Spätsommer und Herbst ein richtiges Jagdfieber aus. Leider ist es so, dass die meisten Leute dabei blind durch den Wald laufen. Es zählt nur, die Körbe möglichst voll zu bekommen. Die Umgebung ist egal. Dabei werden aber Flechten und Moose zertrampelt. Je mehr Menschen in einem empfindlichen Gebiet unterwegs sind, desto höher die Wahrscheinlichkeit, dass damit ein Biotop zerstört wird.

Heißt das, Pilzsammler schädigen aktiv die Umwelt?

Klein: Ja und nein. Zunächst einmal ist es ja nur der Fruchtkörper eines Pilzes, der über die Bodenfläche ragt - das Myzel. Wenn wir in einem Bereich oft und regelmäßig pflücken, kann es sein, dass dort die Pilze keine Fruchtkörper mehr bilden und sich so genetisch nicht erneuern. Das heißt, das Myzel veraltet, und die Anpassung wird verhindert. Dann stirbt der Pilz ab. Das Myzel kann aber auch zerstört werden, wenn der Boden auch unterhalb der Bodenfläche austrocknet. Was nach so heißen Sommern wie in vergangener Zeit leicht passieren kann. Dazu tragen auch Wildschweine bei, die den Boden aufreißen. Es ist also nicht nur der Mensch. Aber ja, er verdichtet den Boden und zerstört Mikrobiotope. Auch durch intensive Land- und Forstwirtschaft.

Was bedeutet das für die Natur?

Klein: Geht es den Pilzen schlecht, geht es dem Wald schlecht - und umgekehrt. Der Pilz ist der Grundbaustein im Wald, ohne ihn geht gar nichts. Das Stichwort hierbei ist Symbiose. Die Bäume sind unterirdisch über ihre Wurzeln mit den Pilzen und anderen Bäumen verbunden. Darüber wird der Wasser- und Nährstoffhaushalt geregelt. Außerdem zersetzen die Pilze beispielsweise Laub und lassen Mineralien übrig, was den Bäumen als natürlicher Dünger dient. Zerstört man die Pilze, zerstört man den wichtigsten Partner der Bäume.

Kann man denn überhaupt noch ohne schlechtes Gewissen sammeln?

Klein: Absolut - so lange man die Natur im Auge behält. Man muss vorsichtig sein und sich auch zurückhalten können. Man sollte sich bewusst sein, welches System hinter dem Pilz

steckt. Und dass man einem Biotop auch sehr schaden kann. Im Sinne des Naturschutzes kann das Sammeln auch eine gute Sache sein. Weil man lernt, wie man sich in der Natur verhält, auf was man achten muss und was getan werden muss, um auch in Zukunft noch schöne Wälder und Biotope zu haben.

Hilft dabei ein Pilzexperte?

Klein(lacht): Es gibt diesen Schein zum Pilzberater. Den macht man, und dann hat man etwas Ahnung von essbaren und giftigen Pilzen. Den habe ich auch mit etwa 17 Jahren gemacht. Heute lehne ich das aber überwiegend ab. Vor allem, weil es den meisten eben leider nur darum geht, was man essen kann und was nicht. Der wissenschaftliche Aspekt interessiert die wenigsten. Das halte ich für nicht zeitgemäß. Wir leben nicht in der Nachkriegszeit. Wir haben genug zu essen.

Heißt das, Sie sammeln keine Pilze?

Klein: Es ist tausendmal spannender, sich die Organismen anzusehen, statt sie zu essen. Pilze sind wunderschön, spannend und sie erfüllen wichtige Funktionen. Trotzdem: Auch ich sammle Pilze und esse sie hin und wieder gern. Schade ist, dass die Pilzsammler die Arbeit der Wissenschaftler nicht sehen. Die investieren viel Arbeit und Zeit, um Aussagen zur Klassifizierung machen zu können. Deren Arbeit geht nämlich weit darüber hinaus, was der normale Feld-, Wald- und Wiesenpilzkundler sich darunter vorstellt.

Das heißt?

Klein: Allein in Mitteleuropa gibt es gut 6000 Großpilzarten. Im Gegensatz zu Pflanzen, die in ihren Merkmalen sehr konstant sind, lassen sich die nur schwer zuordnen. Dazu kommen etwa 100 000 Mikropilze aller Arten. Da fängt dann die Arbeit der Wissenschaftler erst richtig an - im Labor und am Mikroskop.

Da kommt der Laie nicht mehr mit. Wie kann er sich helfen?

Klein: Das stimmt. Es gibt aber viele Arten, bei denen kann man auf Anhieb sagen, ob sie essbar sind. Man kann sich ein gutes Pilzbuch kaufen und versuchen, die Klassiker und ein paar Doppelgänger zu lernen. Bei Steinpilzen, Pfifferlingen und Maronen kann man fast nichts falsch machen. Zu empfehlen ist auch, die problematischen Gruppen zu kennen. Apps, wie es sie gerade viele gibt, sollte man aber mit Vorsicht genießen. Das eignet sich minimal für einen schnellen Ü