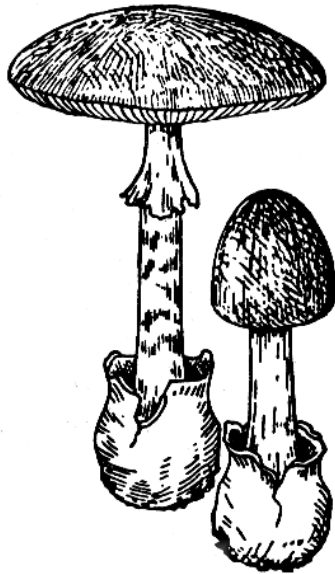


NATUR INFO

Interessantes, Aktuelles und Wissenswertes aus Natur und Landschaft
unseres Raumes, herausgegeben von der
Naturwissenschaftlichen Vereinigung Lüdenscheid e.V.

Merkblatt für Pilzsammler



Nr. 2

In diesem „**Merkblatt für Pilzsammler**“ möchte die NwV den Pilzfreunden des heimischen Raumes Hinweise geben, damit ihre Freude am Pilzesammeln ungetrübt bleibt. Vieles wird dem erfahrenen Pilzkenner bereits bekannt sein; das Merkblatt will aber auch den Pilzen helfen, wir bitten daher besonders, die Anmerkungen zum Naturschutz zu beachten. Die Listen der vorkommenden giftigen und die der zu schonenden Arten beruhen auf Feststellungen des Mykologischen Arbeitskreises der NwV in den letzten Jahren.

Giftpilze sind nur an ihren botanischen Merkmalen zu erkennen

Allgemeine Kennzeichen, Geruch, Verfärbung oder Geschmack, an denen man Giftpilze mit Sicherheit als solche erkennen kann, gibt es nicht. Man muß lernen, die Arten an ihren botanischen Merkmalen zu identifizieren. Nehmen wir als Beispiel den Fliegenpilz (*Amanita muscaria*) mit seinen leuchtend roten Farben und den weißen Tupfen, die nicht mit dem Hut verwachsen sind, sondern Reste einer inneren und äußeren Hüllhaut (Velum) erkennen lassen, in die der junge Pilz während seiner Wachstumsperiode eingeschlossen ist. Aufgabe der inneren Hülle ist der Schutz der Sporen vor unreifem vorzeitigem Ausfall, während die äußere Hülle den gesamten Fruchtkörper bis zu seiner Streckung umschließt. Da das Velum nicht mitwächst, zerreißt es und zurück bleiben die weißen Fetzen und Tupfen, die wir auf dem Hut sehen.

„Goldene Regeln“ für Pilzsammler

Wer Pilze zu Speisezwecken sammeln will, beschränke sich zunächst auf einige wenige Arten, von denen er weiß, daß sie in unserem engeren Heimatgebiet häufig vorkommen. Anfänger sollten nur Röhrenpilze sammeln, keinesfalls Blätterpilze mit am Grund knollig verdicktem Stiel, hängender Manschette und weißen Lamellen. Wer im Laufe der Zeit ein größeres Artenspektrum sammeln möchte, achte auch auf die nicht sofort sichtbaren Merkmale (Stielgrund, Geruch, evtl. auch Geschmack, Verfärbungen, austretender Saft, Sporenfarbe, Substrat) und vergesse nicht, daß Pilze außerordentlich variabel sind. Zu Hause sichtet man die gesammelten Exemplare noch einmal kritisch anhand eines guten Pilzbuches. Benutzen Sie nur neuere Literatur, da sich die Bewertung einiger Arten in den letzten Jahren geändert hat. Im Zweifelsfalle verwende man einen Pilz nicht! Wer mehr Artenkenntnis erlangen will, kommt nicht daran vorbei, sich einige Fachausdrücke anzueignen, die in der Bestim-

Die Zeichnung auf dem Titelblatt zeigt den tödlich giftigen Grünen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*), der auch im Raum Lüdenscheid vorkommt.

mungsliteratur immer wieder verwendet werden. Es empfiehlt sich, Kontakt zu Pilzkennern des Gebietes aufzunehmen, an Lehrwanderungen (z. B. der VHS) teilzunehmen oder Ausstellungen zu besuchen. Der verantwortungsbewußte Pilzfreund weiß auch, wie wichtig es ist, die gesammelten Stücke von ihren Doppelgängern zu unterscheiden. Man muß also die Merkmale der eßbaren und der giftigen Arten kennen! Die folgenden „Pilzpärchen“ (giftiger Doppelgänger – eßbare Art) sind in unserem Gebiet heimisch und sollten jedem Pilzsammler, der nicht nur Röhrenpilze sammelt, bekannt sein. Den Anfang machen einige weiße Arten, die ohnehin mit Vorsicht zu „genießen“ sind:

giftiger Doppelgänger	eßbare Art
Weißer Trichterling (z. B. Feldtrichterling <i>Clitocybe dealbata</i>), Weißer Rasling <i>Lyophyllum connatum</i>	Schnee-Ellering <i>Camarophyllus niveus</i> , Mönchskopf <i>Clitocybe geotropa</i> , Mehlpilz <i>Clitopilus prunulus</i> , Nelkenschwindling <i>Marasmius oreades</i>
Weißer Knollenblätterpilz <i>Amanita virosa</i>	versch. weißhütige Arten (Champignons, Trichterlinge, Ritterlinge)!
Grüner Knollenblätterpilz <i>A. phalloides</i>	versch. ähnl. Arten (Täublinge, Grünspanträuschling <i>Stropharia aeruginosa</i>)!
Ziegelroter Reißpilz <i>Inocybe patouillardii</i>	Mai-Ritterling (<i>Calocybe gambosa</i>), frühe Champignons
Pantherpilz <i>Amanita pantherina</i>	Perlpilz <i>A. rubescens</i> , Grauer Wulstling <i>A. spissa</i>
Perlhuhn-Egerling <i>Agaricus placomyces</i>	dunkelhütige Champignons
Grünblättriger Schwefelkopf <i>Hypholoma fasciculare</i>	Rauchblättr. Schwefelkopf <i>H. capnoides</i> , Stockschwämmchen <i>Kuehneromyces mutabilis</i>
Nadelholz-Häubling <i>Galerina marginata</i>	Stockschwämmchen

Beim Sammeln von braunhütigen Blätterpilzen ist außerdem auf Verwechslung mit giftigen Haarschleierlingen zu achten. Bei (sicher als solche erkannten!) Täublingen und Milchlingen hilft die Geschmacksprobe.

Die Liste kann nicht vollständig sein, da zum einen die Variabilität der Pilze zu weiteren Verwechslungen führen kann, und zum anderen sich die Artenzusammensetzung in unseren Wäldern ebenfalls ändern kann. Es bleibt also nur, durch sorgfältige Überprüfung aller Merkmale Verwechslungen auszuschließen!

Und worin sammelt man? Nur in luftigen Körben! In Tragetaschen und Beuteln werden die Pilze zerdrückt und, zu Hause angekommen, unkenntlich. Eine letzte einwandfreie Überprüfung kann dann nicht mehr

vorgenommen werden. Verschiedene Ansichten bestehen über das „Pilzpflücken“. Grundsätzlich soll man Bodenpilze vorsichtig herausdrehen und nicht abschneiden, denn gerade die gefährlichsten Giftpilze besitzen wichtige Merkmale am Stielgrund (Wulst, Knolle oder Scheide), die beim Abschneiden in der Erde bleiben, und so eine Verwechslung nicht ausgeschlossen werden kann. Ist man sich einer Art in der Bestimmung sicher, kann auch ein glatter Schnitt direkt über dem Boden erlaubt sein. Auch Holzpilze können abgeschnitten werden. Die Pilzreste mit Erde bedecken und entstandene Löcher gut zudrücken. Kleine Pilze, die oft am Grund der großen Exemplare wachsen, bitte schonen!

Wer sich bei seiner „Pilzjagd“ nicht auf Wegböschungen und Waldränder beschränkt, tut gut daran, sich die Erlaubnis des Eigentümers zum Betreten des Waldes einzuholen.

Die meisten „Pilzvergiftungen“ werden verursacht durch den Verzehr zu alter, verdorbener oder unsachgemäß zubereiteter Pilze. Sammeln Sie nur frische Exemplare (aber nicht zu junge, damit alle Merkmale gut ausgebildet sind), lagern Sie sie kühl und luftig und bereiten Sie sie innerhalb von zwei Tagen, am besten noch am gleichen Tag, zu. Pilzbücher geben Auskunft über die notwendige Behandlung einiger Arten. Ist eine der folgenden Arten im Pilzgericht enthalten, darf vor, während und nach der Mahlzeit kein Alkohol getrunken werden: Faltentintling (*Coprinus atramentarius*), Netzstieliger Hexenröhrling (*Boletus luridus*) und Keulenfuß-Trichterling (*Clitocybe clavipes*). Bevor man größere Mengen einer neuen Art zubereitet, empfiehlt es sich, eine kleine Portion auf persönliche Verträglichkeit zu testen, da auch allgemein als eßbar bekannte Pilzarten bei bestimmten Personen zu allergischen Reaktionen führen können.

Bei Verdacht auf Pilzvergiftung

Treten nach einer Pilzmahlzeit Beschwerden auf (Symptome des Magen-Darm-Traktes: Übelkeit, Krämpfe, Durchfall; des Zentralnervensystems: Schwindel, Rausch; des vegetativen Nervensystems: Schweißausbruch, Tränenfluß; des Kreislaufes: Herzklopfen, Schwäche) sofort Arzt verständigen, alle Pilzesser ermitteln, Pilzreste sichern und durch Einnahme von Salzwasser Erbrechen herbeiführen! Medizinische Kohle in hoher Dosierung geben, sonst keine Medikamente! Pilzberater hinzuziehen!

Naturschutz

Pilze erfüllen im Naturhaushalt außerordentlich wichtige Funktionen. Dazu gehört der Abbau organischen Materials, wobei Pilze oft am Anfang der Abbaukette stehen. Die meisten Arten leben als sog. „Mykorrhizapilze“ in Symbiose (Lebensgemeinschaft) mit bestimmten Bäumen und anderen Pflanzenarten, wobei durch Verpilzung der feinen Haarwurzeln ein gegenseitiger Nahrungsaustausch besteht. Die Schädigung dieser Wechselbeziehung ist mit ein Grund für das Erkranken der Bäume. Wenn auch beim Pilzesammeln „nur“ der Fruchtkörper geerntet wird, so verhindert man doch, daß sich der Pilzorganismus weiter verbreiten und dadurch zur Stabilisierung der Population beitragen kann. Sammeln Sie deshalb bitte nur eine Pilzmenge, die für ein bis zwei Mahlzeiten ausreicht; das waschkorbeweise Leerräumen des Waldes ist nicht mehr zu verantworten! Ohnehin wird wegen der Schwermetallbelastung (im süddeutschen Raum kommt eine immer noch erhebliche Strahlenbelastung hinzu) empfohlen, pro Woche maximal etwa 250 g Waldpilze zu verzehren. Auch sollte man am Standort einer Art nicht sämtliche Fruchtkörper entnehmen. Von unbekannten Arten bitte nur ein bis zwei Exemplare zur Bestimmung mitnehmen. Die folgenden im Lüdenscheider Raum vorkommenden Arten sind so selten, daß sie – obwohl in den einschlägigen Pilzbüchern als Speisepilze bezeichnet – nicht gesammelt werden sollten. Wer einen ergiebigen Standort kennt, möge bitte nur wenige Exemplare nehmen.

Riesen-Scheidenstreifling	<i>Amanita inaurata</i>
Blätter-Röhrling, Goldblatt	<i>Phylloporus rhodoxanthus</i>
Erlen-Grübling	<i>Gyrodon lividus</i>
Schwärzender Saftling	<i>Hygrocybe nigrescens</i>
Geschmückter Gürtelfuß*	<i>Cortinarius armillatus</i>
Herbst-Lorchel	<i>Helvella crispa</i>
Elastische Lorchel	<i>Helvella elastica</i>
Käppchen-Morchel	<i>Mitrophora semilibera</i>
Spitzmorchel	<i>Morchella conica</i>
Eselohr	<i>Otidea onotica</i>
Pfifferling*	<i>Cantharellus cibarius</i>
Grauer Pfifferling	<i>Cantharellus cinereus</i>
Trompetenpfifferling	<i>Cantharellus tubaeformis</i>
Herbsttrompete	<i>Craterellus cornucopioides</i>
Ochsenzunge	<i>Fistulina hepatica</i>
Strubbelkopf-Röhrling	<i>Strobilomyces floccopus</i>
Netzstieliger Hexenröhrling	<i>Boletus luridus</i>
Flockenstieliger Hexenröhrling	<i>Boletus erythropus</i>

Fahler Röhrling*
Gemeiner Körnchenröhrling
Butterpilz
Sandröhrling
Kornblumen-Röhrling*
Düsterer Porphyrröhrling
Gallertzahn
Eichhase
Krause Glucke
Hasenbovist*

Boletus impolitus
Suillus granulatus
Suillus luteus
Suillus variegatus
Gyroporus cyanescens
Porphyrellus pseudoscaber
Pseudohydnum gelatinosum
Grifola umbellata
Sparassis crispa
Calvatia utriformis

Die mit * gekennzeichneten Arten werden in der Roten Liste der Pilzarten von NRW als gefährdet oder potentiell gefährdet geführt.

Der erfahrene Pilzkenner kann im übrigen auf eine so große Auswahl an häufigen Arten zurückgreifen, daß er auf einige seltene Pilze zur Zusammenstellung eines Pilzmahles nicht angewiesen ist. Selbstverständlich ist, daß unbekannte oder als giftig erkannte Pilze nicht zerstört werden. Bereits abgebrochene Fruchtkörper werden mit der Unterseite auf den Erdboden zurückgelegt, denn der lotrechte Stand der fruchtbildenden Organe gewährleistet am sichersten ein ungehindertes Ausstreuen der Sporen. Übrigens ist das Pilzesammeln in Naturschutzgebieten grundsätzlich nicht erlaubt! Wirkliche Naturliebe beweist der Sammler, der auch ein Auge für die anderen Pflanzen des Waldes hat und ihnen rücksichtsvolle Schonung angedeihen läßt.

Die Hinweise in diesem Merkblatt sollen nicht abschrecken, sondern dem Pilzsammler vor Augen führen, welche Verantwortung er für sich und die Natur hat. Die interessanten und vielfach auch sehr schönen Erscheinungsformen der Pilze bewegen uns vielleicht sogar dazu, sie nicht nur als Nahrungsmittel zu sehen, sondern tiefer in die Geheimnisse der Pilzwelt einzudringen.

Wer Interesse daran hat, und z. B. an einer Erfassung der heimischen Pilzflora mitarbeiten möchte, sollte sich bei der NwV melden.

Impressum

Natur-Info Nr. 2

1. Aufl. 1994

PDF-Version März 2002 (inhaltlich identisch)

Herausgegeben von der
Naturwissenschaftlichen Vereinigung
Lüdenscheid e.V.

Wilhelmstr. 47, 58511 Lüdenscheid

Text: Margarete Rehbein, Werdohl, u. Martin Schmidt, Lüdenscheid

Kopieren und Weitergeben erwünscht! Belegexemplar erbeten.