



Pilz- Welt

HERBST
September
1996

Es ist wieder **Pilz-Hauptsaison**. Ganze Heerscharen von Menschen fallen derzeit in die heimischen Wälder ein, um sich auf die Pirsch nach jenen begehrten Waldfrüchten zu begeben. Mir persönlich haben diese in Pfanne und Teller schleimig wirkenden Geschöpfe nie geschmeckt – mit einer Ausnahme: den wie ein Schnitzel panierten und gebratenen Parasol mag ich ganz gern. Leider vernachlässigte ich dieser Abneigung wegen jedoch früher auch, mich einmal näher mit den Pilzen zu beschäftigen. So kam es, dass ich bis in meine späten Berufsjahre hinein herbstliche Waldführungen immer ein wenig fürchtete, weil dabei stets die Frage gestellt wurde: „Herr Förster, was ist das für ein Pilz?“. Zunächst trainierte ich daraufhin ein System von Aushilfen, indem ich den Fragesteller etwa mit einem Pilzbuch aus meinem Rucksack zum Selbst-Nachschlagen aufforderte. Oder ich reagierte mit einem flapsigen „*Ich hasse Pilze!*“, woraufhin alle lachten, und wir zum nächsten Walderlebnis weiterzogen. Kürzlich beschloss ich aber doch, dem Wissensmangel einmal abzuwehren – und entdeckte faszinierende Organismen.

Das Wort „Pilz“ ist aus dem lateinischen „Boletus“ über das althochdeutsche „Buliz“ und das mittelhochdeutsche „Bulez“ auf uns gekommen. Es beschreibt Lebewesen, welche die meisten Menschen auch heute noch ausschließlich aus der Kochtopfperspektive kennen. Pilze sind jedoch viel mehr als die bekannten oberirdischen Fruchtkörper mit Stiel und Hut! Bis vor kurzem wurden diese Geschöpfe den Pflanzen zugerechnet, doch auch eine Verwandtschaft mit Tieren diskutierte man. Heute werden sie in einem eigenen „**Organismen-Reich**“, wie die oberste systematische Kategorie der Lebewesen heißt, zusammengefasst. Ihnen allen gemeinsam ist

- ein echter Zellkern,
- wenig differenziertes Gewebe,
- in mindestens einem Lebensabschnitt eine feste Zellwand und
- das Fehlen von Chlorophyll, so dass sie von organischem Material leben.

Mit diesen Eigenschaften unterscheiden sich die Pilze sowohl von den zellwandlosen Tieren als auch den chlorophyll-besitzenden Pflanzen, und ebenso von den Bakterien, denen ein echter Zellkern fehlt. Pilze sind also etwas ganz Besonderes!

Pilzkundler haben weltweit etwa 120.000 Pilzarten nachgewiesen. Jährlich kommen neue dazu. Es ist nicht immer leicht, einen Pilz sicher einzuordnen, da viele Arten unterschiedliche Erscheinungsformen zeigen oder so klein sind, dass man sie nur unter dem Mikroskop identifizieren kann. Grob vereinfacht lässt sich das Pilzreich gliedern in

- **Schleimpilze**, die durch amöboid bewegliche Entwicklungsformen gekennzeichnet sind und früher den einzelligen Tieren zugeordnet wurden,
- **niedere Pilze**, die begeißelte Flagellatenstadien aufweisen und überwiegend an das Wasser gebunden sind sowie
- **höhere Pilze** mit ihrem weitverzweigten Geflecht von Zellfäden, aus denen hochdifferenzierte Fruchtkörper, unsere wohlvertrauten Pilzkörper, wachsen.

Die letztere Gruppe, zu der neben den Schlauch- und den Ständerpilzen auch die sogenannten unvollkommenen Pilze zählen, umfasst über 95% der bekannten Pilzarten.

Im Volksglauben

Beim Sammeln sollte man den ersten gefundenen Pilz stehenlassen oder hinter sich werfen – ein Brauch, der wohl noch auf frühere Opferrituale zu Ehren der Waldgeister zurückgeht.

*

Jäger räucherten ihre Gewehre mit Birkenschwämmen aus, um auf der Pirsch Treffsicherheit zu gewährleisten.

*

An guten Fundplätzen schlug man mit einem Wacholderzweig auf den Boden, damit dort auch weiterhin reichlich Pilze wuchsen.



Pilztopf

Pilzwendungen

In die Pilze gehen = abhanden kommen, durchbrennen

Wie die Pilze aus der Erde schießen = etwas erscheint plötzlich in großer Menge

Tote und lebende organische Substanz bildet die Nahrung der Pilze. Sie „fressen“ dabei auf ganz verschiedene Weise: Die **Partner** oder Symbionten, zu denen auch Pfifferling, Steinpilz, Knollenblätterpilz oder Fliegenpilz gehören, tauschen sich ihr „Futter“ in einer Lebensgemeinschaft mit Pflanzen oder Tieren ein. Partnerschaftsbeziehungen zu Pflanzen werden Mykorrhiza genannt. Die Pilze umspinnen dabei Pflanzenwurzeln, von denen sie Kohlehydrate erhalten und die sie dafür mit Wasser und Nährstoffen versorgen. Pilzpartner können aber auch Insekten wie Bock- und Klopfkäfer oder Läuse sein. Als **Leichenfresser** oder Saphrophyten bauen Arten wie Stockschwämmchen und Schwefelkopf totes organisches Material ab. Pilze gehören zu den wenigen Organismen, die abgestorbenes Holz effektiv zersetzen können! **Schmarotzer** oder Parasiten wie Zunderschwamm und Birkenporling ernähren sich auch von lebendem Gewebe. Sie setzen sich an Wunden ihrer Wirte fest und wachsen in sie hinein. Einige Pilzarten können als **Jäger** oder Prädatoren sogar kleine Tiere wie Fadenwürmer mittels klebriger Schlingen fangen.

Außer für ihre Pilzgerichte gebrauchen die Menschen Pilze seit Jahrtausenden vor allem zur **Veredelung von Nahrungsmitteln**, was bereits auf einem ägyptischen Grabrelief aus dem Jahre 2400 v.u.Z. mit einer Darstellung zur Brot- und Bierherstellung bezeugt wird. Der entscheidende Pilz ist dabei die Hefe. Sie vergärt Maische zu Bier, Traubensaft zu Wein oder Roggenmehl zu Sauerteig für das Brot. Schimmelpilze wiederum erzeugen den charakteristischen Geschmack mancher Käsesorten. Ohne Pilze wäre aber auch die moderne **Medizin** nicht mehr denkbar: Man hat erkannt, dass sie Krankheitserreger abtöten oder zumindest hemmen können – es sei nur an das bekannte Antibiotikum *Penicillin* erinnert.

Pilze machen uns jedoch nicht nur **Freude**; sie können auch **Leid** verursachen. Dabei sollte man nicht nur an giftige Pilzmahlzeiten oder die lästigen Fußpilze denken. Gefährlich sind auch einige der oft geruchs- und geschmacklosen, von Pilzen gebildeten Substanzen auf verschiedenen Lebensmitteln. Sie können beispielsweise Brot oder Nüsse durchdringen. Die Sporen verschiedener Schimmelpilzarten lösen auch Allergien aus, wenn sie beim Atmen auf die Schleimhäute gelangen, und heuschnupfen- sowie asthmaartige Symptome hervorrufen.

Wenn man mich fragt, was man **beim Pilze sammeln beachten** soll, verweise ich oft auf das Folgende: 1. Machen Sie sich vorab sachkundig, wo Sie (stets nur für den Eigenbedarf!) sammeln dürfen. 2. Ernten Sie nur Pilze, die Sie kennen oder sicher bestimmen können. Wer dabei trotz Handbüchern, Handyprogrammen oder Internetwissen unsicher ist: Vielerorts gibt es von der *Deutschen Gesellschaft für Mykologie* geprüfte Pilzsachverständige. Auf deren Service-Seite lässt sich abfragen, wo man den nächsten Pilzkenner findet, den man erforderlichenfalls konsultieren kann.

3. Prüfen Sie vor dem Ernten, ob der Pilz für den Verzehr geeignet ist. Lassen Sie verfaulte, verschimmelte oder matschige, aber auch als giftig oder ungenießbar erkannte Exemplare stehen – sie alle werden im „Kreislauf der Natur“ dringend gebraucht! 4. Wer Pilze nicht abschneidet, sondern rausgedreht (etwa um das Stielende, die Pilzbasis, zur Bestimmung mitzunehmen), sollte das Loch mit etwas Erde zudecken, damit das Pilz-Geflecht nicht austrocknet. 5. Sammeln Sie nicht alle Pilze eines Fundorts ab, sondern lassen Sie stets ein paar zur Vermehrung übrig.

6. Pilze sammelt man am besten im Korb. In Beuteln oder Taschen verderben sie viel zu schnell.

Und nun auf zur Pilzpirsch, die ja immer auch Anlass ist für ... einen weiteren wunderschönen September-Tag im heimatlichen Wald!

Pilz-Extreme

Der schwerste einzelne Pilz dürfte ein 1990 in England gefundener Schwefelporling mit einem Gewicht von 45,4 kg gewesen sein.

*

Der gefährlichste deutsche Pilz ist der grüne Knollenblätterpilz. 2 bis 12 Stunden nach Verzehr können Erbrechen, Delirium, Kollaps und manchmal sogar der Tod eintreten.

*

Das größte und älteste Lebewesen der Welt ist ein Pilz, der Hallimasch. Ein einziger kann Kolonien mit einer Ausbreitung von 6,5 Quadratkilometern hervorbringen, die 2500 Jahre alt werden können. Die größte Baumpilz-Konsole hat einen Umfang von 454 cm. Sie wächst auf einer Ulme in England.

Pilz des Jahres

Die Deutsche Gesellschaft für Mykologie wählt seit 1994 alljährlich den „Pilz des Jahres“. Die präsentierte Art soll stellvertretend für alle Pilze den Blick der Öffentlichkeit auf die Bedeutung der Pilze für unser Ökosystem richten.

Pilz-Witz

„Wieso Pilzvergiftung? Ich habe Ihnen doch gesagt, Sie sollen nur Pilze essen, die Sie gut kennen!

„Aber Herr Doktor – ich kenne doch nur den Fliegenpilz!“

Die Schriftenreihe „Waldbote“ wurde 1991 begründet. Sie möchte durch „Wald dolmetschen“ zu ganzheitlichem „Denken in Generationen“ anregen und damit die in der Moderne oft beklagte dreifache Entfremdung des Menschen (von der Natur, vom Mitbürger und von sich selbst) überwinden zu helfen. Die Folge vermittelt nicht nur biologisches, sondern auch geschichtliches und philosophisches Wissen. Indem sie auf den Erfahrungen der Altvorderen gründet und praktischen Vorschläge zu kreativem Schaffen in der Natur macht, die in die Zukunft weisen, hilft sie insbesondere jungen Leuten, „Wurzeln und Flügel“ auszubilden.

Weitere Tipps für bildendes und erholsames Walderleben erhalten Sie durch den Regionalverband Dubrow e.V. der Schutzgemeinschaft Deutscher Wald oder über www.waldbote.de. Für einen Erfahrungs- und Informationsaustausch zum Anliegen der Reihe und einzelnen Folgen wäre ich dankbar: Förster Klaus Radestock, ePost klaus.radestock@gmx.de