



Auf geht's: „In die Pilze...“

THEMA

- Auf geht's: „In die Pilze“

Respektieren Sie als naturbewußter Pilzsammler das wallonische Waldbegehungsgesetz: Das Verlassen der Wege und Pfade ist verboten!

Im Spätsommer und Herbst ist wieder Pilzsaison. Dann zieht es viele hinaus in Wald und Flur, um ihrer Sammellust nach Essbarem zu frönen. Die Freude, schmackhafte Pilze zu suchen, zu finden und später daraus leckere Gerichte zu zaubern, bleibt ungetrübt, wenn einiges beachtet wird:

Pilze und Naturschutz

Pilze gedeihen in den unterschiedlichsten Biotopen. Ein Sammeln in Naturschutzgebieten und Nationalparks ist natürlich tabu. Allbekannte Waldpilze sind Maronen, Pfifferlinge und Steinpilze. Maronen lassen sich bevorzugt unter Kiefern und Fichten finden, Pfifferlinge und Steinpilze sind in Laub- und Nadelwäldern zu entdecken. Auf Wie-

sen und Weiden ist der beliebte Wiesen-Champignon zu Hause. Sind die Fundplätze allerdings überdüngt, sollte - falls dort überhaupt noch Champignons wachsen - auf eine Pilzernte verzichtet werden.

Wenn Parks vom Pestizideinsatz verschont geblieben sind, lohnt die Suche nach Speise-

pilzen wie etwa Blutroter Röhrling oder Perlpilz. Selbst an Rändern vielbefahrener Straßen wachsen genießbare Pilze, beispielsweise der Parasol oder Riesenschirmling. Vom Verzehr ist allerdings abzuraten, da die Pilze erheblich mit Schadstoffen belastet sind.

Wie sammle ich Pilze?

Für jeden Pilzsammler ist ein gutes Bestimmungsbuch unerlässlich. Anfängern empfiehlt sich die Teilnahme an Pilzexkursionen, wie sie auch in Ostbelgien vielerseits angeboten werden. Wer "*in die Pilze geht*", sollte einige wichtige Sammelregeln berücksichtigen:

Nur ernten, was man hundertprozentig kennt oder bestimmen kann. Bei einigen Speisepilzen besteht Verwechslungsgefahr mit ähnlich aussehenden Giftpilzen. Klassisches Beispiel sind Wiesen-Champignons und Knollenblätterpilze. Ein auffälliges Unterscheidungsmerkmal: Wiesen-Champignons haben rosafarbene oder braune Lamellen, Knollenblätterpilze weiße. Sollten Bestimmungsprobleme auftauchen, dann die Pilze lieber stehen lassen oder eine Pilzberatungsstelle aufsu-

chen.

Nur so viele Pilze sammeln, wie man verwerten kann. Zu junge und zu alte Pilze stehen lassen. Ältere, von Maden oder Schnecken angefressene Pilze nicht zerstören, denn sie werfen noch Sporen ab, die der Vermehrung dienen. Pilze vorsichtig herausdrehen oder mit einem kleinen, scharfen Messer dicht über dem Boden abschneiden. Nicht herausrei-

ßen, denn das schädigt das unterirdisch wachsende Pilzgeflecht, das Myzel. Ein eventuell im Boden entstehendes Loch wieder mit Humus oder Laub füllen, damit das Pilzgeflecht nicht austrocknet. Pilze schon am Fundort reinigen und am besten in einem luftdurchlässigen Korb transportieren. Der Verwendung von Plastiktüten raten wir ab, denn hier verderben die Pilze recht schnell.

Tipps: Pilzfürer für unterwegs

Welcher Pilz ist das?

Markus Pflück

Kosmos Verlag

ISBN: 3-440-06706-8

Handbuch—Pilze

Ewald Gerhardt

BLV-Verlag

ISBN: 3-978-3-8354-0053-5

Natürlich gibt es noch viele andere gute Pilzfürer!





Begehrte Speisepilze



Marone



Pfifferling



Steinpilz



Wiesen-Champignon

Wie bereite ich Pilze zu?



Pilze haben zwar einen geringen Nährwert, können es aber bezüglich Vitamin- und Mineralstoffgehalt mit vielen Gemüsesorten aufnehmen. Sie sollten kühl und trocken aufbewahrt und innerhalb von 24 Stunden verzehrt werden. Lieber keine rohen Speisepilze

essen, denn sie können unbedenklich oder sogar giftig sein. Außerdem entfalten die meisten Pilze erst bei richtiger Zubereitung (braten, schmoren, grillen, dünsten...) ihr charakteristisches Aroma. Da Pilze nicht besonders gut verdaulich sind, sollten Pilzgerichte nicht zu üppig sein und auch nicht zu spät am Abend eingenommen werden.

essen, denn sie können unbedenklich oder sogar giftig sein. Außerdem entfalten die meisten Pilze erst bei richtiger Zubereitung (braten, schmoren, grillen, dünsten...) ihr charakteristisches Aroma. Da Pilze nicht besonders gut verdaulich sind, sollten Pilzgerichte nicht zu üppig sein und auch nicht zu spät am Abend eingenommen werden.

Was tun bei Pilzvergiftungen?

Treten nach einer Pilzmahlzeit Symptome wie etwa Schweißausbrüche, Durchfall und Benommenheit auf, besteht Verdacht auf eine Vergiftung. In diesem Fall sollte man umgehend einen Arzt oder eine Klinik aufsuchen. In größeren

Städten gibt es auch Giftnotrufzentralen. Liegt die Mahlzeit weniger als fünf Stunden zurück, ist der Magen durch Erbrechen zu entleeren (Gaumen kitzeln). Das Erbrochene und noch vorhandene Speisereste zur Identifizierung

der Gifte mit zum Arzt nehmen. Macht sich die Vergiftung erst nach acht oder mehr Stunden bemerkbar, sofort den Notarzt rufen, denn es besteht akute Lebensgefahr!

Pilze und Naturschutz

In Mitteleuropa gibt es etwas 5000-6000 Arten, davon ein Drittel gefährdet

Pilze spielen im Naturhaushalt eine bedeutende Rolle. Im Gegensatz zu den höheren Pflanzen sind sie nicht in der Lage, organische Stoffe durch Photosynthese aufzubauen. Sie sind vielmehr auf die Zufuhr von außen angewiesen. So zersetzen als so genannte Saprophyten lebende Pilze abgestorbenes organisches Material und tragen damit wesentlich zur Humusbildung bei. Als Parasiten lebende Pilze führen ihrem Wirt Schaden zu, denn sie entziehen ihm Nährstoffe, ohne eine Gegenleistung zu erbringen. Mykorrhizapilze wiederum leben in Symbiose mit Wurzeln höherer Pflanzen und versorgen beispielsweise viele Waldbäume mit Wasser und Nährsalzen. Im Gegenzug erhalten sie lebenswichtige organische Verbindungen.

den zu, denn sie entziehen ihm Nährstoffe, ohne eine Gegenleistung zu erbringen. Mykorrhizapilze wiederum leben in Symbiose mit Wurzeln höherer Pflanzen und versorgen beispielsweise viele Waldbäume mit Wasser und Nährsalzen. Im Gegenzug erhalten sie lebenswichtige organische Verbindungen.

Rund ein Drittel der bisher untersuchten Großpilzarten sind als bedroht eingestuft. Als Ursache dafür spielt das Pilzsammeln allerdings insgesamt keine große Rolle, wie Experten bestätigen: "Im Gegensatz

zur weit verbreiteten Annahme ist das sachgerechte Sammeln der Fruchtkörper der Großpilze als Gefährdungsursache nur von untergeordneter Bedeutung. Wesentlich einschneidender wirken sich Kahlschlagbetrieb, Altersklassenwälder und Veränderungen des Baumartenbestandes aus. Besonders die Mykorrhizapilze scheinen zunehmend durch Luftschadstoffe und Nährstoffeintrag gefährdet zu sein." Das allmähliche Verschwinden dieser Wurzelsymbionten dürfte also auch einer der Gründe für das Waldsterben sein.

Sich vor Pilzvergiftungen schützen

Sich vor Pilzvergiftungen schützen!

Pilze sammeln macht Spaß!
Pilze sammeln ist gesund!
Pilze sammeln muss nicht gefährlich sein!

Wie viele Pilzarten mag es wohl geben? Eine genaue Zahl zu nennen ist schwierig, da selbst in Mitteleuropa noch regelmäßig neue Arten entdeckt werden. Man kann aber davon ausgehen, dass es hier zwischen 5000 und 6000 verschiedene Arten gibt. Die meisten davon lassen sich nur mikroskopisch unterscheiden. Ungefähr 12-14% aller bekannten Pilze lassen sich mit bloßem Auge bestimmen. Wie viele giftige Pilzarten es geben mag ist auch nicht bekannt. Aus den bisherigen Erfahrungen sind etwas 180 Pilzarten mit mehr oder weniger starkem Vergiftungspotential bekannt. Wie kann ich mich nun vor Pilzvergiftungen schützen? Hier die wichtigsten Tipps:

1. Giftpilze sind nur an ihren mykologischen Merkmalen zu erkennen !

Es gibt kein generelles Mittel, um Gift- und Speisepilze grundsätzlich zu unterscheiden. Ab und an tauchen Meinungen auf, man könne Giftpilze an der Blau- oder Gelbverfärbung ihres Fleisches, an leuchtenden oder "giftigen" Hutfarben, am Geruch oder Geschmack erkennen oder gar durch das Schwarzwerden einer mitgekochten Zwiebel oder eines Silberlöffels. Das alles ist Humbug und gefährlicher Irrtum! Es bleibt nur eine einzige Möglichkeit - man muß die betreffenden Pilzarten genau kennen!

2. Nur Pilze essen, die man genau kennt! Dabei

die eigenen Pilzkenntnisse realistisch einschätzen!

Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen besagt ein altes Sprichwort. Selbst Pilzsachverständige, gelernte Mykologen und Biologen würden niemals behaupten, "alle" Pilze zu kennen. Die ist bei der riesigen Anzahl einheimischer Großpilzen auch nicht möglich. Für die Sicherheit des Sammlers ist es auch nicht nötig "alle" Pilze zu kennen. Viel wichtiger ist der Grundsatz, sich auf diejenigen Pilzarten zu beschränken, welche man wirklich genau kennt und schon jahrelang gut verträgt. Selbstkritik und Bescheidenheit können Leben retten.

3. Die wichtigsten Giftpilze kennenlernen!

Die Kenntnis der wichtigsten und häufigsten Speisepilze allein genügt nicht. Wichtig ist es, auch die giftigen Doppelgänger zu erkennen um Vergiftungen vorzubeugen. Wer schon einmal freudig einen Korb voller Gallenröhrlinge statt der vermeintlichen Steinpilze nach Hause gebracht und zubereitet hat, weiß wie leicht Pilze zu verwechseln sind. Im letzteren Falle hat der Pilzfreund noch Glück, das Essen war lediglich ungenießbar. Im anderen Falle kann das Mahl tödlich sein. Hilfreich ist in jedem Falle die neueste Pilzliteratur oder der Rat eines Pilzsachverständigen.

4. Nur vollständige, frische und gesunde Pilze sammeln!

Pilze, die man nicht genau kennt, werden nicht abgeschnitten, sondern stets mit der gesamten Stielbasis aus dem Boden gedreht.

Besonders am unteren Ende des Stiels befinden sich oft wichtige Bestimmungsmerkmale (Knolle, Hautreste, wurzelartige Verlängerungen etc.), welche für die Bestimmung oft unentbehrlich sind. Auch solche Arten, die wir zu den Speisepilzen zählen, können unter bestimmten Umständen giftig werden, sobald sie überaltert, madig, faulig, zerdrückt, stark durchwässert, vom Goldschimmel befallen oder durch Auftauen nach Frost verdorben sind.

5. Im Zweifelsfalle bei einem Pilzsachverständigen Rat einholen!

Auch der erfahrene Sammler wird immer wieder Pilze finden, die er nicht eindeutig bestimmen kann. Niemand braucht sich dessen zu schämen. Jedoch sei dringend davor gewarnt, mit unbekanntem Pilzen Selbstversuche anzustellen! Auch auf den Rat des "pilzkundigen" Nachbarn sollte man nicht bedingungslos vertrauen. In manchen Orten gibt es Pilzberatungsstellen.

6. Richtig zubereiten und Aufbewahren

Zu Hause sollten die Pilze, sofern sie nicht gleich zubereitet werden, flach ausgebreitet, kühl und luftig gelagert werden. Die Zubereitung sollte aber auch dann möglichst am nächsten Tag geschehen oder die Pilze werden als Würzpilzen getrocknet. Empfindliche Arten (z.B. Ziegenlippe, Rotfußröhrling) sollten auf keinen Fall gelagert werden. Im gebratenem Zustand lassen sich Pilze wie jedes andere gekochte Gemüse im Kühlschrank einige Zeit aufbewahren, sie müssen aber vor dem Verzehr nochmals gründlich durchgebraten werden.

Giftpilze



Grüner Knollenblätterpilz



Panterpilz

Wichtige Adresse:

Centre antipoisons

Secrétariat

Centre Antipoisons
c/o Hôpital Militaire Reine Astrid
Rue Bruyn 1,

1120 Bruxelles
Tél (+32) 02 264 96 36
Fax (+32) 02 264 96 46

In dringenden Fällen:

Tél 070 245 245

Bei Pilzvergiftungen oder Verdachtsfällen kontaktieren Sie in jedem Fall Ihren Arzt!



DOSSIER

AVES—Ostkantone VoG
Worriken 9
4750 Bütgenbach

Telefon: 080/340246
Fax: 080/340246

Gerhard Reuter
Animator

Für weitere Fragen steht AVES—Ostkantone gerne zur Verfügung.

Wir würden uns freuen, wenn Sie uns mitteilen würden, welche Pilzarten Sie wo gefunden haben. E-Mail genügt!

www.aves-ostkantone.be



Form und farbenschön—aber giftig: der Fliegenpilz