

HANDBUCH PILZE



Stiftung
Warentest
test



Damit die Pilze Fruchtkörper entwickeln können, wird Feuchtigkeit benötigt. Ohne Regen keine Pilze! Aber auch in Jahren, in denen im Juni–Juli Trockenheit geherrscht hat, können Ende August reichlich Pilze auftauchen. Dazu werden Anfang August mehrere Regenfälle von je 20–30 Millimeter benötigt, die den Boden gut durchfeuchten, und danach Regen in regelmäßigen Abständen. Zwei bis drei Wochen nach den ersten Regenfällen fangen dann die Pilze an zu erscheinen. Danach ist eine gleichmäßige Feuchtigkeit wichtig, damit sich das Wachstum fortsetzen kann.

Zur Bildung der Fruchtkörper wird auch Wärme benötigt, aber hier variieren die Anforderungen von Art zu Art. Vermutlich wird die Fruchtkörperbildung von vielen Faktoren beeinflusst, aber man weiß noch nicht sehr viel über ihre Wirkungsweise. Wiesen-Champignons beispielsweise bilden nach trockenen, warmen Sommern und dann einsetzendem Niederschlag mehr Fruchtkörper. Alle Pfifferlingsarten hingegen benötigen längere Feuchteperioden mit gemäßigten Temperaturen.

Eine häufige Frage lautet: Wie oft kann man von einer Pilzstelle ernten? Wie schnell können neue Pilze emporschießen, nachdem man gesammelt hat? Auch hier hängt es vom Wetter ab, aber auch davon, um welchen Pilz es sich handelt. Pfifferlinge wachsen langsam und benötigen mindestens zwei und bis zu zehn Wochen. Röhrlinge wachsen schneller und können mit Abständen von wenigen Tagen geerntet werden. Bei Schopf-Tintlings- und Champignon-Gruppen kann man oft täglich weitere Ernten einsammeln.

Wer mehrere Jahre lang Pilze gesammelt hat, spürt instinktiv, wann es Zeit ist, auf Pilzsuche zu gehen, obwohl keine Saison genau einer früheren gleicht. In manchen Jahren können einige verbreitete Pilze fast vollständig fehlen. In anderen Jahren können einige ungewöhnlichere Arten ziemlich verbreitet sein.

In den folgenden Artbeschreibungen gehen wir auf die individuellen Variationen bei den verschiedenen Speisepilzen und Doppelgängern ein. Zu Beginn der Pilzsaison findet man Speisepilze meist am Waldsaum, entlang der Wege, in Laubwäldern und auf offenen Flächen. Die richtigen Nadelwaldarten erscheinen in der Regel etwas später. Wenn die Laubbäume ihre Blätter abwerfen, hören auch die meisten ihrer Mykorrhizapilze auf, Fruchtkörper zu bilden.

DAS WETTER

Das beste Pilzsammelwetter ist, wenn es bewölkt ist, aber nicht regnet. Wenn es warm und sonnig ist, werden die Pilze schneller durch Maden und Bakterien aufgezehrt. Außerdem sind die Pilze bei starkem Sonnenschein schwieriger zu entdecken, vor allem im Spätherbst, wenn die Sonne tiefer steht. Die Schatten werden schärfer, und wenn man mit der Sonne im Gesicht geht, blendet sie einen leicht. Auch das Sammeln von Pilzen bei Regen empfiehlt sich nicht. Die Pilze sind dann wässrig und schwer zu säubern.

WO SAMMELT MAN?

Es gibt viele verschiedene Arten von Pilzsammlern: Der häufigste ist der Pfifferlingssammler, der gezielt Pfifferlinge sammelt. Ein weiterer ist derjenige, der bei Waldspaziergängen nur zufällig Pilze findet. Ein dritter, nicht



Echte **Urwälder** (oben links) sind sehr selten geworden. Wälder, die mehrere Jahrzehnte nicht abgeholzt wurden, nennen wir **Naturwälder**, und sie rufen bei den meisten Menschen ein Gefühl von Urwald hervor. In diesen Wäldern kann man Pilzarten finden, die eine lange Kontinuität benötigen, um sich zu entwickeln, Arten also, die es ausschließlich in diesen Altwäldern gibt. Der **Fichtenwald** (oben Mitte) ist der häufigste Forstwald in unserem Land. In Fichtenwäldern mit leichter Beimischung von Kiefer und Birke finden sich viele unserer besten Speisepilze, zum Beispiel der abgebildete **Semmel-Stoppelpilz**, aber auch mehrere gefährliche Giftpilze. In **ungedüngten Parkanlagen mit altem Baumbestand** (oben rechts) gibt es sowohl leckere Speisepilze als auch gefährliche Giftpilze.

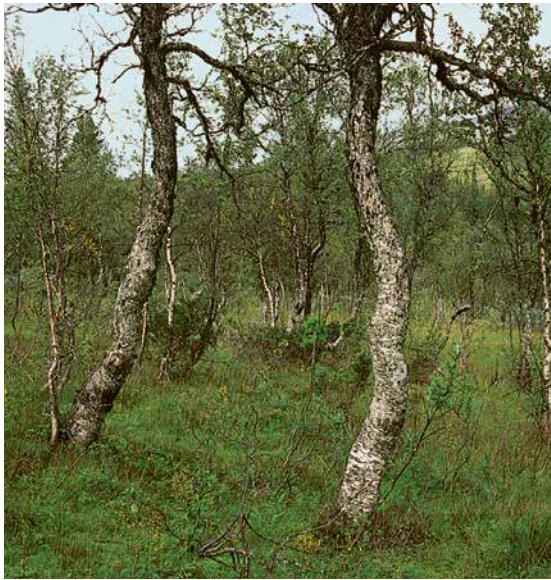
allzu ungewöhnlicher Pilzsammler ist derjenige, der nur so weit drinnen im Wald sucht, wie er noch den Straßenlärm vernehmen kann. Die Angst, sich zu verlaufen, ist leider für viele eine Realität, die dem Pilzesammeln Grenzen setzt. GPS ist heute eine gebräuchliche Orientierungshilfe, aber es kann trotzdem sinnvoll sein, eine Karte dabeizuhaben, und in dem Fall braucht man auch einen Kompass zur Orientierung.

Mithilfe der Karte kann man leicht erkennen, wo sich die Pilzsuche lohnen könnte. Etwas ältere Misch- und Nadelwälder sind oft gut geeignet. Nordhänge und Gebiete entlang von Bächen und kleinen Flüssen sowie Sumpfränder können in etwas trockeneren Jahren ergiebiger sein. Im nassen Spätsommer und Herbst sind auch flechtenreiche Kiefernheiden und felsiges Gelände gute Sammelgebiete. Wiesen und Weiden haben wie Laubwälder ihre eigene Pilzpopulation mit mehreren Speisepilzen, vor allem zu Beginn der Saison.

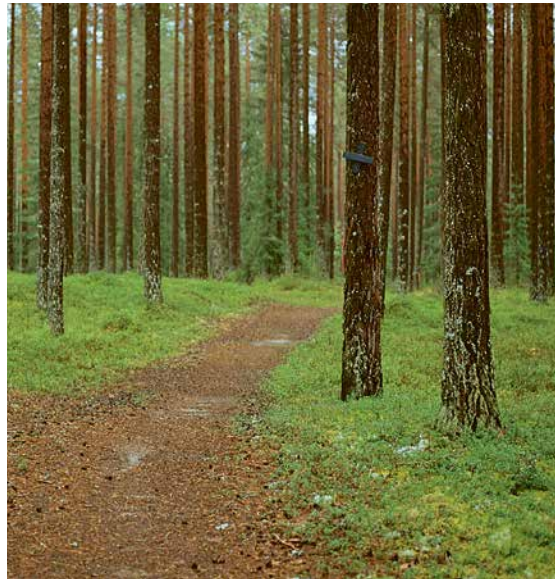
Nach Möglichkeit meiden sollte man reine Feuchtgebiete wie Niedermoore und Moore – auch wenn es einige Arten gibt, die üblicherweise genau auf diesen Böden wachsen, zum Beispiel der Starkriechende Trompetenpfefferling, der Apfel-Täubling und einige Röhrlinge. Kahlschläge sollte man definitiv meiden, ebenso Gebiete mit sehr jungem Wald.

DIE AUSTRÜSTUNG

Pilze sammelt man am besten in einem **Korb**, vorzugsweise einem Spankorb von der Art, wie man ihn früher auf dem Marktplatz für Obst verwendete. In einem solchen ziemlich großen und flachbodigen Korb



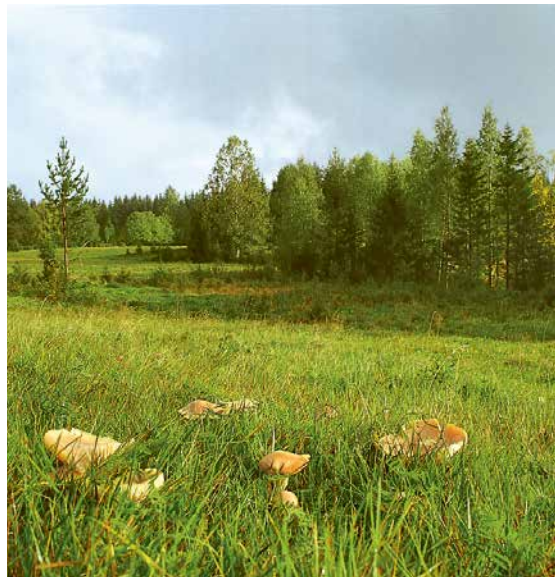
Im **nordischen Birkenwald** gibt es weniger Arten, aber die Menge und Qualität der Pilze ist beeindruckend. Hier wachsen Raufüße, Täublinge, Reifpilz, Semmel-Stoppelpilz, und wenn man Glück hat, kann man auf Stellen mit Gebirgspflifferlingen treffen.



In reinen **Kiefernwäldern** auf Heiden und in Gebirgsgegenden kann es, vor allem in etwas feuchteren Jahren, reichlich Pilze geben. Mehrere Arten von Röhrlingen, Ritterlingen und Täublingen wachsen hier, manchmal auch Pflifferlinge und Trompetenpflifferlinge.



Buchenwälder haben eine spezielle Pilzflora mit mehreren Arten, die nur hier wachsen. Aber man findet auch sowohl die bekannten Speisepilze wie den Blassen Pflifferling, den Brätling, den Sommersteinpilz und Giftpilze wie den Grünen Knollenblätterpilz.



Offene **Wiesen und Weiden** gehören zur alten Bauerngesellschaft. Heute sind uns von diesen früher so artenreichen Blumenwiesen nur noch Reste geblieben. Die Pilzflora hier besteht zum großen Teil aus Streusaprobionten wie Saftlingen und Schnecklingen, zum Beispiel dem abgebildeten **Orangefarbenen Wiesen-Ellerling**, Champignons und einigen Weichritterlingen.

liegen die Pilze luftig und werden nicht zerquetscht, wie es in einer (Plastik-)Tüte leicht der Fall ist. Es ist empfehlenswert, den Korb in Fächer einzuteilen, um die Ihnen gut bekannten Arten von noch nicht einwandfrei bestimmten Exemplaren zu trennen. Eine einfache Möglichkeit besteht darin, Wellpappescheiben zu schneiden, die man zwischen den Wänden des Korbes einklemmt, oder ausgespülte Milchpackungen zu verwenden. Eine Plastiktüte ist denkbar ungeeignet, um frisch gesammelte Pilze darin aufzubewahren. In der Wärme und Feuchtigkeit, die sich darin bilden, fühlen sich Bakterien, Schimmelpilze, Insektenlarven usw. wohl und steigern ihre Zersetzungstätigkeit. Unsere schönen Speisepilze werden deshalb in der Plastiktüte ziemlich schnell ruiniert.



Ein **Pilzmesser** ist nach dem Korb das zweitwichtigste Utensil, das Pilzsammler dabeihaben sollten. Es sollte auch eine Bürste besitzen, mit der sich die Pilze im Wald schnell grob vorsäubern lassen. Eine **Haushaltschere** kann praktisch sein, wenn man zum Beispiel Nelken-Schwindlinge, Stockschwämmchen, Graublättrige Schwefelköpfe, Starkkriechende Trompetenpfefferlinge oder Trompetenpfefferlinge sammeln will.

Die Ausrüstungsliste kann, je nachdem, wohin man sich begibt und wie lange man draußen zu bleiben vorhat, noch verlängert werden. Außerdem ist es natürlich sinnvoll, **unempfindliche Kleidung und Schuhe** oder gegebenenfalls **Stiefel** zu tragen. Wenn man länger draußen bleiben will, sollte man entsprechende Verpflegung und Getränke mitnehmen. **Schultertasche** oder **Rucksack** halten die Hände zum Sammeln frei. **Karte** und **Kompass** oder **GPS** können erforderlich sein, sowohl, um eine gute Pilzstelle zu markieren, als auch, um von der Pilzstelle nach Hause – und vielleicht erneut dorthin – zu finden. **Trillerpfeife**, **Pflaster** und **Mobiltelefon** können ebenfalls sinnvoll sein, für alle Fälle ...

DAS SAMMELN

Früher hieß es, man solle den Pilz auf Bodenhöhe abschneiden, um das Myzel nicht zu beschädigen. Aber manche Pilze haben wichtige Kennzeichen weit unten am Stiel, die einem entgehen können, wenn der Stiel abgeschnitten wird. Nichts weist darauf hin, dass man das Myzel ernsthaft schädigen würde, wenn man den gesamten Fruchtkörper sammelt. Hingegen gibt es eine Theorie, die besagt, dass, wenn ein junger frischer Fruchtkörper abgeschnitten wird, der verbleibende Teil der Stielbasis schnell von Parasiten befallen wird. Diese können sich dann nach unten in das Myzel ausbreiten und auf diese Weise die Pilzstelle zerstören.

Heute sind sich alle darüber einig, dass die beste Art und Weise, Pilze zu sammeln, darin besteht, den gesamten Pilz vorsichtig herauszudrehen. Wenn man den gesamten Fruchtkörper in der Hand hat und mit absoluter Sicherheit weiß, dass es sich um einen Speisepilz handelt, kann man ihn grob vorsäubern oder gleich putzen, bevor er in den Korb kommt.

HINWEIS: Denken Sie daran, dass Pilze eine Frischware sind, also sammeln Sie nur Speisepilze von guter Qualität. Lieber eine geringe Ernte von guter Qualität als viele und schlechte Pilze. Sammeln Sie auch nicht die aller kleinsten Pilze, lassen Sie sie stehen, damit sie weiterwachsen. In Deutschland gilt als Faustregel für Privatsammler, dass nicht mehr als ein Kilogramm Wildpilze pro Sammler und Tag entnommen werden soll.



Die Bilder zeigen das grobe Vorsäubern des **Violetten Rötlerlings**, was am sinnvollsten in der Natur geschehen sollte.

GROBES VORSÄUBERN

- Große Pilze wie zum Beispiel Röhrlinge schneidet man in der Mitte durch und sieht nach, ob sie von Maden befallen sind. Ein einzelner Madengang macht den Pilz nicht ungenießbar, aber wenn das Pilzfleisch von Maden befallen ist, lässt man den Pilz selbstverständlich im Wald. Beim Gemeinen oder Fichten-Steinpilz zum Beispiel kann der Stiel stark angegriffen sein, während der Hut fehlerfrei ist, und umgekehrt. Bei ausgewachsenen Milchlingen und Täublingen sind der Stiel und die Hutmitte oft von Maden befallen, während der äußere Teil des Hutes völlig frei davon ist. Schneiden Sie in diesem Fall die schlechten Teile ab und nehmen Sie die guten mit nach Hause. Mit etwas Erfahrung muss man auch nicht jeden Fruchtkörper ernten und dann nachsehen, sondern kann zum Beispiel durch das Aussehen und etwas Druck auf den Stiel erkennen, ob der Pilz vermadet ist.
- Wenn die Huthaut dick und schleimig ist, sollte sie entfernt werden, am besten in der Natur.
- Meist ist es auch empfehlenswert, den gesamten erdigen Basisteil des Stiels wegzuschneiden, auch wenn es manchmal ausreicht, ihn sauberzuschälen, so wie man es beim Kartoffelschälen tut.
- Feste und schöne Röhren, Stacheln und Lamellen sollten am Pilz belassen werden. Sie schmecken genauso gut wie der übrige Pilz. Manchmal können sie sogar den intensivsten Geschmack aufweisen. Bei Röhrlingen entfernt man allerdings die Röhrenschicht, wenn sie weich ist und leicht vom Hut losgemacht werden kann. (Zu radioaktivem Cäsium in Röhren, Stacheln und Lamellen siehe S. 224.)
- Bürsten Sie die Pilze so gründlich ab, wie es geht, bevor Sie sie in den Korb legen.

Wenn man sie im Wald gut vorgesäubert hat, ist das Feinsäubern zu Hause in der Küche eine deutlich einfachere und weniger zeitraubende Prozedur (S. 214).

Trennen Sie stets die Ihnen gut bekannten Arten von noch nicht einwandfrei bestimmten Exemplaren. Wenn Sie keinen zweiten Korb dabei haben, dann können Sie diese Arten auch in Kunststoffdosen mitnehmen.