



Pressemitteilung

Pilzsaison mit Schattenseiten

Wald und Holz NRW informiert über Gefahren beim Pilze sammeln, gesellschaftsfähige und radioaktive Pilze

Seite 1 von 5
24.09.2015

Wald und Holz NRW
Presse und Kommunikation
Albrecht-Thaer-Straße 34
48147 Münster

Stefan Befeld
Telefon: 0251-91797-211
Mobil: 0171-5871721
stefan.befeld@wald-und-holz.nrw.de

Münster. Die Pilzsaison 2015 hat bereits jetzt einen traurigen Rekord aufgestellt. In den Medien werden immer wieder neue Fälle von zum Teil tödlichen Pilzvergiftungen bekannt. Dies ist sonst eher die Ausnahme. Die Försterinnen und Förster von Wald und Holz NRW raten vor diesem Hintergrund in diesem Jahr ganz besonders zur Vorsicht beim Pilzesammeln in den heimischen Wäldern. Denn viele Speisepilze und Giftpilze sehen sich zum Verwechseln ähnlich.

Auch wenn schon vom Frühjahr an Pilze im Wald zu finden sind, ist der Herbst die eigentliche Pilz-Saison. Die derzeit feuchte Witterung bietet den Pilzen gute Wachstumsbedingungen. Und Pilzesammeln ist wieder im Trend; die Zahl der Sammler nach schmackhaften Speisepilzen in unseren Wäldern hat in den vergangenen Jahren deutlich zugenommen. Für Pilzfreunde ist es lebenswichtig, genau zu wissen, welchen Pilz sie im Körbchen haben. Denn es gibt hochgiftige Doppelgänger, deren Gifte zeitverzögert und im schlimmsten Fall tödlich wirken.



So geschehen bei zwei Personen, die in dieser Woche in der Münsteraner Uniklinik verstarben. Auch die Medizinische Hochschule Hannover (MHH) meldet einen Anstieg der Fälle schwerer Pilzvergiftungen gegenüber den Vorjahren. Häufig sind Flüchtlinge betroffen, die die Waldpilze in NRW mit Speisepilzen aus ihrer Heimat verwechseln. Gerade der Grüne Knollenblätterpilz ist besonders häufig Verursacher schwerster Vergiftungen. Und dieser kommt im aktuellen Herbst außergewöhnlich oft vor. Die MHH hat daher ein Informationsblatt zu dem gefährlichen Doppelgänger erstellt und in acht verschiedene Sprachen übersetzt. Diese Informationsblätter sollten wenn möglich in Flüchtlingsunterkünften und bei Flüchtlingshilfen bekanntgemacht werden. Die PDF-Versionen stehen auf der Internetseite der MHH unter www.mh-hannover.de/46.html?&tx_ttnews%5Btt_news%5D=4191&cHash=f458d2a76a507afe8eb69550da41b913



Sollte es trotzdem zu Vergiftungen kommen, hilft die Vergiftungszentrale NRW rund um die Uhr unter der Telefonnummer 0228-19240 weiter. Weitere Informationen unter www.gizbonn.de .

Wer auf eigene Faust im Wald Pilze sammelt, muss sich auskennen. Pilzseminare für ein Einsteiger können Abhilfe schaffen und werden von verschiedenen Institutionen und Privatpersonen angeboten. Die Anbieter sind nicht systematisch erfasst. Jedoch können Interessierte häufig über Forstämter von Wald und Holz NRW, Kreise oder Naturschutzverbände regionale Informationen oder weiterführende Kontakte erhalten.

Pilzsachverständige bieten zudem an, unsichere Pilzfunde zu bestimmen. Eine Liste der Pilzsachverständigen der Deutschen Gesellschaft für Mykologie finden Sie unter <http://www.dgfm-ev.de/category/hauptmen%C3%BC/beratung-ausbildung/psv-dgfm> .

Viele Menschen suchen jeden Tag den Wald auf, aus ganz verschiedenen Gründen. Spaziergänger, Pilzsammler, Mountainbiker, Geocacher, Walker, Jäger, Förster und die Waldbesitzer sind im Wald unterwegs. Aus diesem Grund ist auch beim Pilzesammeln gegenseitige Rücksicht gefragt. Försterinnen und Förster von Wald und Holz NRW können bei Fragen und Problemen vermitteln. Kontakt zu den zuständigen Regionalforstämtern finden Sie unter www.wald-und-holz.nrw.de/regionalforstaemter .

Radioaktive Pilze

Fast drei Jahrzehnte sind seit der Reaktorkatastrophe von Tschernobyl bereits vergangen. Doch Pilze haben ein langes Gedächtnis. Der radioaktive Niederschlag lässt sich auch heute noch in Pilzen nachweisen. Wie jedes Jahr, sammeln Försterinnen und Förster aktuell Pilze, die auf Radioaktivität getestet werden. Seit Jahren sind die Ergebnisse deutlich unter den Grenzwerten, so dass der Pilzpflanz nichts im Wege steht. Anders in Bayern, dort werden die Grenzwerte regelmäßig überschritten.

Gesellschaftsfähige Pilze

Vereinfacht gesagt, gibt es zwei Kategorien von Pilzen. Solche, die ihre Energie bekommen, indem Sie organisches Material zersetzen, zum Beispiel Holz. Dadurch entsteht bei Bäumen Holzfäule, weshalb Förster diese Pilze nicht überall gerne sehen. Andere können eine Lebensgemeinschaft mit den heimischen Bäumen bilden. Mit feinen



Fäden ummanteln sie die Wurzeln der Bäume. Über diese „Mykorrhizza“ bekommen die Pilze Zucker von den Bäumen. Die Bäume erhalten im Gegenzug Nährstoffe, die sie zum Wachstum benötigen und können durch das zarte Geflecht besser Wasser aufnehmen. Eine Win-Win-Situation. Diese Beziehungen sind so eng, dass bestimmte Pilze nur in der Nähe eines bestimmten Baumes stehen können. Ein Birkenpilz wächst unter einer Birke, ein Goldröhrling unter Lärchen. Wer die Baumpartner der Bäume kennt, hat damit deutlich schneller Erfolg beim Sammeln. Die Gesellschaften aus Pilzen und Bäumen sind für den Wald überlebenswichtig. Daher sehen es Försterinnen und Förster nicht gerne, wenn mit Pilzen achtlos umgegangen wird. Aufgrund der engen Verzahnungen zwischen Baum und Pilz, sind Pilze ein guter Einstieg in das Thema „Ökosystem Wald“.

Grundregeln des Pilzesammeln

Grundregeln für Pilzsammler

- Grundsätzlich ist das Betreten des Waldes, auch abseits der Wege, erlaubt. Ausnahmen gibt es in Naturschutzgebieten, eingezäunten Bereichen, Flächen, auf denen viele junge Bäumchen nachwachsen, dort wo Bäume gefällt werden (Motorsägengeräusche). Hier ist das Betreten verboten.
- In Naturschutzgebieten ist nicht nur das Betreten abseits der Wege verboten, sondern auch das Sammeln von Pflanzen und auch Pilzen. Eine Karte der Naturschutzgebiete finden Sie unter <http://www.naturschutzinformationen-nrw.de/nsq/de/karten/nsq> .
- Pilzsaison und Jagdzeit überschneiden sich. Bereiche, in denen Jagden stattfinden (Hinweisschilder), sollten nicht betreten werden.
- Nur das Sammeln für den eigenen Verbrauch ist gestattet. Die oft gängige Faustzahl von zwei Kilogramm ein Kilogramm ist dabei die Obergrenze.
- Viele Waldpilze stehen unter Schutz und dürfen nicht gesammelt werden. Für die bekannten Speisepilze wie Steinpilze, Pfifferling oder Bratling gibt es eine Ausnahmegenehmigung in der Bundesartenschutzverordnung. Der Verkauf der geschützten Waldpilze ist jedoch verboten. Eine Übersicht finden Sie unten
- Wer einen Beitrag zum Naturschutz leisten möchte, geht abseits der Wege auch während der Morgen- und Abenddämmerung Abseits der Wege nicht in den Wald. Denn dann sind die Wildtiere sehr aktiv und brauchen Ruhe.



- Es sollten nur Pilze gesammelt werden, die später auch verwendet werden. Pilze spielen eine wichtige Rolle im Ökosystem Wald. Zudem unterstützen Sammler so das Pilzwachstum der nächsten Jahre. Denn je mehr Pilze im Wald verbleiben, desto besser können diese sich vermehren.
- Pilze nicht in verschlossenen Gefäßen oder Tüten transportieren. Am besten ein Körbchen mitnehmen.
- Pilze nicht aus dem Boden herausreißen. Besser den Pilz mit einem scharfen Messer kurz über dem Boden abschneiden und die Schnittfläche mit Blättern abdecken. Oder den Stiel umfassend mit etwas Druck Richtung Boden, den Pilz vorsichtig herausdrehen. Denn Pilze bilden ein feines, unterirdisches Netz, welches so erhalten bleibt.
- Auto, Motorrad und Roller: Wege und Schranken nicht zu parken, nicht in den Wald fahren.
- Freundlicher Umgang miteinander! Sollte selbstverständlich sein, aber der Umgangston im Wald ist in den letzten Jahren deutlich rauer geworden.
- Der Wald in NRW ist zu zwei Drittel in Privatbesitz. Bitte die Rechte der Eigentümerinnen und Eigentümer beachten.

Welche geschützten Pilze gesammelt werden dürfen und welche nicht, ist nicht immer einfach herauszufinden. Deswegen haben wir nachfolgend eine einfache Übersicht zu den Regelungen nach der Bundesartenschutzverordnung für besonders geschützte Pilze zusammengestellt.

Sammeln für den eigenen Bedarf erlaubt	Sammeln nicht erlaubt
<ul style="list-style-type: none"> • Steinpilz • Pfifferling – alle heimischen Arten • Schweinsohr • Bratling • Birkenpilz und Rotkappe – alle heimischen Arten • Morchel – alle heimischen Arten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schaf-Porling, Semmel-Porlinge – alle heimischen Arten • Kaiserling • Weißer Bronze-Röhrling • Gelber Bronze-Röhrling • Sommer-Röhrling • Echter Königs-Röhrling • Blauer Königs-Röhrling • Erlen-Grübling • Saftlinge – alle heimischen Arten • März-Schneckling • Grünling • Trüffel – alle heimischen Arten

Weitere Bestimmungen im Bundesnaturschutzgesetz: Alle Pilze die nicht in der Tabelle stehen, dürfen für den eigenen Bedarf gesammelt werden.

Bild 1: Der Fruchtkörper des Steinpilzes - dem beliebtesten Speisepilz in den Wäldern NRWs. Er gehört zu den „Röhrlingen“, die sich auch für Einsteiger eignen.
(Quelle: Wald und Holz NRW)

Bild 2: Der Grüne Knollenblätterpilz führt zu schweren Leberschäden, die im schlimmsten Fall zum Tode führen. Er sieht Champignons zum Verwechseln ähnlich.
(Quelle: Alfred Wimmer – Fotolia)

Die Bilder dürfen im Rahmen der Berichterstattung mit Bezug auf diese Pressemitteilung unter Quellenangabe kostenfrei verwendet werden. Eine andere Verwendung ist nicht kostenfrei möglich.



Bild 1: Der Fruchtkörper des Steinpilzes - dem beliebtesten Speisepilz in den Wäldern NRWs. Er gehört zu den „Röhrlingen“, die sich auch für Einsteiger eignen.
(Quelle: Wald und Holz NRW)



Bild 2: Der Grüne Knollenblätterpilz führt zu schweren Leberschäden, die im schlimmsten Fall zum Tode führen. Er sieht Champignons zum Verwechseln ähnlich.
(Quelle: Alfred Wimmer – Fotolia)