



Pilze



... sind überaus interessante Organismen, die bei den Stoffkreisläufen der Natur eine wichtige Rolle spielen. Ihr Beitrag ist dabei so bedeutend, dass ohne ihre abbauende und zersetzende Tätigkeit die meisten Lebensgemeinschaften überhaupt nicht bestehen könnten. Pilze zerlegen organische Materie wieder in die Grundbestandteile, tragen somit zur Remineralisierung bei und machen die anfallenden Bausteine anderen Organismen wieder als Nährstoffe verfügbar. Oft gehen sie auch mit den Wurzeln der Bäume eine enge Lebensgemeinschaft, die sogenannte Mykorrhiza ein, ohne deren erfolgreiche Zusammenarbeit ein produktives Wachstum des Waldes nicht möglich wäre. Natürlich gibt es auch Arten, die als Schadpilze weniger gern gesehen werden.

Unter den in Mitteleuropa vorkommenden Pilzarten gibt es viele, die als Speisepilze besonders beliebt sind. Essbare oder als Würzpilze verwendbare Arten kann man während des ganzen Jahres sammeln, sofern man die Arten sicher unterscheiden kann und ihre besonderen Standorte kennt.

Nur vergleichsweise wenige Pilzarten sind gefährlich oder sogar lebensbedrohend giftig. Fast alle sind an bestimmten Merkmalen sicher zu erkennen und zu unterscheiden. Dennoch besteht oft eine kaum zu überwindende Angst. Pilze, vor allem natürlich solche mit gefährlichen Inhaltsstoffen, haben deshalb auch vielfach Eingang in Märchen und Mythen, in Aberglauben und religiöse Riten gefunden. Giftpilze haben natürlich auch Geschichte gemacht, zur römischen Kaiserzeit wurden sie fallweise als politisches Mittel eingesetzt.

Pilze sammeln und bestimmen

Beim praktischen Umgang mit gesammelten Pilzfruchtkörpern erleichtert es die sichere Bestimmung ganz wesentlich, wenn man sich die wichtigsten Merkmale exakt in der Reihenfolge anschaut und mit einem Bestimmungsbuch vergleicht.

- **Hut:** Wichtig sind die Abmessungen, die Form, die Farbe, die Oberflächenbeschaffenheit. Ist der Hut glatt, trocken, klebrig, schleimig, faserig oder schuppig?
- **Stiel:** Wichtige Merkmale sind auch hier die Länge und Dicke, die Färbung, das Vorkommen oder Fehlen eines Ringes. Besonders bedeutsam sind Kennzeichen der Stielbasis (knollig verdickt? mit Scheide? wurzelnd?), daher muss jeweils ein komplett erhaltener Stiel zur Bestimmung zur Verfügung stehen.
- **Fleisch:** Achten Sie auf Färbung und Beschaffenheit. Ist es faserig oder saftig? Tritt Milchsaft hervor? Wichtig sind natürlich auch Geruch und Geschmack. Zur Geruchsprüfung muss man ein kleines Stück Pilzfleisch zwischen den Fingern zerreiben. Für eine Geschmacksprüfung (nur für Personen, die gefährliche Giftpilze ausschließen können) reicht eine kleine Probe auf der Zungenspitze - man darf aber das geprüfte Pilzstück nicht weiter zerkauen und nicht hinunterschlucken!
- **Lamellen:** Unentbehrliche Merkmale liefern die Lamellenfarbe, -form und -größe sowie die Art ihrer Befestigung am Hut.
- **Sporen:** Auf die Sporenfarbe sollte in jedem Fall geachtet werden. Manchmal kann man sie schon am Stiel oder im Gelände unter dem Pilz auf Gras oder Laubstreu erkennen. Anderenfalls lässt sich leicht ein Sporenbild herstellen.

- **Standort:** Wichtige Hinweise auf die Artzugehörigkeit gewinnt man auch aus der genauen Beobachtung des Pilzstandortes. Wächst der Pilz im Gras, auf nackter Erde oder auf Dung? Kommt er nur im Wald vor, bevorzugt er eine besondere Baumart? Wächst er auf saurem, sandigem oder kalkhaltigem Untergrund?

Pilze zubereiten

Speisepilze lassen sich vergleichsweise einfach zubereiten. Um die ausgeprägten oder sehr feinen Geschmackseigenschaften einzelner Arten zu erhalten, sind lediglich einige Grundregeln zu beachten.

Zunächst muss jeder gesammelte Pilzfruchtkörper einzeln untersucht werden, die verschmutzten bzw. weniger schmackhaften Teile werden entfernt (zum Beispiel der faserige Stiel bzw. die schleimige Huthaut). Dann können Sand und Erde kurz unter kaltem Wasser abgewaschen werden. Auf keinen Fall längere Zeit im Wasser liegen lassen - Geschmack und Geruch gehen verloren! Fast alle Pilze müssen erhitzt (gekocht bzw. gebacken) werden, nur ganz wenige sind roh genießbar. Grundsätzlich ist die Zubereitungsart so zu wählen, dass die ursprünglichen Geschmackseigenschaften nicht verloren gehen (so sollten zB Reizker nur kurz in der Pfanne angebraten werden).



Da Pilze schnell verderben, sollten sie ehest möglich verwendet werden, ansonsten kann man sie sowohl einfrieren (ev. blanchiert) wie auch trocknen.

Pilze und Naturschutz

Von der Umweltbelastung durch Biozide, Abwässer, Rauchgase und Müll sind auch Pilzstandorte betroffen. Die oft nur unterschwellig Schädigungen der natürlichen Lebensgemeinschaften zeigen sich vor allem im ständigen Rückgang des Artenreichtums. Im Umkreis industrieller Ballungsgebiete werden deshalb heute weniger Pilzarten verzeichnet als in vergleichsweise naturnahen, unbelasteten Gebieten.

Besonders gefährdet sind die Mykorrhiza-Pilze. Fehlen durch Fehler in der Waldbewirtschaftung oder durch Umwelteinflüsse verschiedene Baumarten, so haben Pilze ihren Partner verloren. Aber auch vom Vorhandensein verschiedener Waldstrukturen mit viel Alt- und Totholz hängt die Artenzahl an Pilzen ab.

Natürlich sind auch die Sammelmethode auf Dauer von Einfluss. Beim Sammeln dürfen die Pilze auf keinen Fall ausgerissen werden, sondern sollten sorgfältig mit einem scharfen Messer abgeschnitten oder herausgedreht werden, damit das Mycel nicht verletzt wird. Von Pilzen, die man nicht ganz genau kennt, sollte man höchstens einige wenige Exemplare zur näheren Bestimmung mit nach Hause nehmen. Im Interesse einer artenreichen Pilzflora sollte man daher seltene Arten stehen lassen!

