

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 81 (2003)
Heft: 9

Artikel: Die Guten ins Körbchen...
Autor: Wullschleger, Esther
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-725711>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Guten ins Körbchen...

Gibt es einen feuchten Herbst, spriessen köstliche Wildpilze aus dem Boden. Doch Pilze bieten nicht nur kulinarischen Genuss. Sie erfüllen vor allem wichtige ökologische Funktionen in Wald und Feld.

VON ESTHER WULLSCHLEGER

Pilze sind geheimnisvolle Lebewesen. Man sieht nur wenig von ihnen, und doch sind sie praktisch überall gegenwärtig. Mit ihrer sonderbaren Lebensweise stehen sie zwischen Pflanze und Tier. Pilze bilden kein Blattgrün und betreiben keine Fotosynthese, wie es die Pflanzen tun, um aus Sonnenlicht Energie zu gewinnen. Sie leben aber auch nicht wie Tiere, die sich zur Nahrungssuche fortbewegen können. Deshalb teilt die moderne Biologie die Pilze in eine eigenständige Gruppe ein.

Im Kreislauf der Natur nehmen die Pilze eine wichtige Rolle wahr. Während Pflanzen Biomasse aufbauen und Tiere Biomasse konsumieren, haben Pilze gewissermassen das Recycling übernommen: Sie gewinnen ihre Energie aus der Zersetzung von biologischem Material. Aus dem toten Baumstrunk entsteht so hochwertiger Humus, der wiederum die Pflanzen ernährt. Einige Pilze sind dabei ausgesprochene Spezialisten: Der Ohrlöffelstacheling etwa wächst als kleiner, unscheinbarer Pilz einzig auf vermoernden Kiefern- oder Fichtenzapfen.

Die Zersetzungsaktivität der Pilze spielt sich im Verborgenen ab, denn für den Betrachter sind nur seine zeitweilig oberirdisch erscheinenden Fruchtkörper sichtbar. Diese bringen die zur Fortpflanzung nötigen Sporen hervor. Darunter bildet der Pilz ein ausgedehntes Geflecht

von feinen Pilzfäden, das ähnlich den Pflanzenwurzeln Nährstoffe aufnehmen kann. Bei einigen Arten kann dieses Fadengeflecht ungeheure Ausmasse erreichen. Den Rekord hält ein Hallimasch, dessen Fadengeflecht sich auf einer Fläche von fünfzehn Hektaren ausdehnt.

Parasiten und Nutzbringer

Einige Pilzarten beschränken sich nicht auf tote Biosubstanz, sondern treten als Parasiten auf. An lebenden Baumstämmen wachsen verschiedene Pilze von teils eindrucklicher Grösse. Geschwächten Bäumen können sie sogar den Tod bringen. Einer dieser Baumpilze war in früheren Zeiten sehr begehrt: Der Echte Zunderschwamm, der an Laubbäumen schmarotzt, wurde vor der Erfindung der Streichhölzer als Funkenfänger zum Anfeuern gebraucht. Die Herstellung dieses Zunders galt als eigentlicher Beruf. Zur Schwammgewinnung wurden ganze Wälder an Pilzproduzenten verpachtet. Auch Kleidungsstücke wie Handschuhe oder Hauben wurden aus diesem Schwamm gefertigt.

Andere Pilze gehen eine enge nutzbringende Verbindung mit einer Pflanze ein. Flechten etwa sind eine Art Doppelorganismus aus einem spezialisierten Pilz und einer bestimmten Alge, die dank dieser «Zusammenarbeit» auch an ausgesprochen lebensfeindlichen Standorten gedeihen können. Etwas weniger augenfällig ist die Lebensgemeinschaft der

Steinpilze und Eierschwämme: Für eine viel versprechende Pilzsaison braucht es genug Regen und Temperaturen um zwanzig Grad.

Mykorrhiza-Pilze, die mit ihren Pilzfäden eine Verbindung mit den Feinwurzeln einer jeweils bestimmten Baumart eingehen. Die Pilzfäden umspinnen die Baumwurzeln und vergrössern so deren Oberfläche. Dadurch kann der Baum mehr Nährstoffe und Wasser aus dem Boden aufnehmen und wächst kräftiger.

Pilze und Bäume

Zu den Mykorrhiza-Pilzen zählen einige beliebte Speisepilze wie der Steinpilz oder der Butterpilz. Der Steinpilz wächst in verschiedenen Varianten zusammen mit Laub- oder mit Nadelbäumen, der delikate Butterpilz verbindet sich mit den Wurzeln der Kiefer. Das alte Sprichwort «Unter Birken, Tannen, Buchen kannst du immer Pilze suchen» hat einen wahren Kern in sich. Natürlich ersetzen sol-





KEYSTONE

che Faustregeln dem Sammler aber keineswegs eingehende Kenntnisse der Pilzbestimmung.

Nur kleine Mengen

Beim Sammeln von Speisepilzen ist grösste Vorsicht geboten, Verwechslungen mit Giftpilzen können lebensgefährlich sein. Champignons etwa werden leicht mit einem jungen Knollenblätterpilz verwechselt. Schwere Vergiftungsfälle haben in den letzten Jahren zwar abgenommen. Das hat den Bund dazu bewogen, die Pilze den übrigen Lebensmitteln gleichzustellen und die Verpflichtung zur amtlichen Pilzkontrolle aufzuheben. Damit ist die Pilzkontrolle nun Sache der Kantone und Gemeinden.

Häufiger als durch Giftpilze treten Vergiftungen durch verdorbene Pilze auf.

Das hat für die Betroffenen unangenehme, aber meist harmlose Folgen. Um sich Bauchweh zu ersparen, sollte man nur frische Pilze zubereiten, die in offenen, luftigen Behältern gesammelt wurden. Manche Speisepilze, etwa Champignons, enthalten zudem Giftstoffe, die erst durch Erhitzen zerstört werden. Sie sollten nicht roh gegessen werden.

Wildpilze reichern zudem Schwermetalle und Radioaktivität – nach der Reaktorkatastrophe von Tschernobyl – im Gewebe an. Der Konsum von grossen Mengen ist nicht ratsam. Auch aus Gründen des Pilzschutzes ist beim Sammeln Zurückhaltung angesagt. Pilze reagieren empfindlich auf gewisse Umweltveränderungen. Deshalb sollten sie nicht durch ausgiebiges Sammeln zusätzlich strapaziert werden. ■

WICHTIG ZU WISSEN

Die Pilz-Sammelvorschriften sind kantonal geregelt, Auskunft erteilen zum Beispiel die Gemeinden. Auskunft über Pilzkontrollstellen gibt auch die Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane VAPKO, Liliane Theurillat, Steinhübeliweg 66, 3074 Muri b. Bern, Tel. 031 951 32 13, www.vapko.ch (Website im Aufbau). Informationen über Pilzvereine gibt der Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde VSVP, Hans Fluri, Hinterfeld 4b, 8852 Altendorf, Telefon 055 442 10 78, Internet www.pilze.ch, Mail hans.fluri@freesurf.ch Bei Vergiftungen hilft die 24-Stunden-Notfallnummer des Toxikologischen Informationszentrums: 01 251 51 51.