

Zeitschrift: Heimatbuch Meilen
Band: 42 (2002)

Artikel: Pilze und Wald
Autor: Steiger, Jack
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-953785>

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: 18.10.2024

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

Lebensgemeinschaft auf
Gegenseitigkeit

Pilze und Wald



Steinpilze

Noch sind unsere schönen Wälder voller Pilze und bilden so eine intakte Lebensgemeinschaft auf Gegenseitigkeit. Die meisten Bäume gehen mit bestimmten Pilzen eine Symbiose ein, tauschen Nährstoffe aus, sind also voneinander abhängig. Ein Botaniker oder Pilzler erkennt schon aus der Ferne, welche Pilze er hier erwarten kann. Viele Pilze brauchen ihren Baum als Wirt und Beschützer.

Das Heranwachsen des Waldes bewirkt ständig neue Pflanzen- und Pilzgemeinschaften. In jungen Aufforstungen ist viel Licht, die Bäumchen entziehen dem Boden wenig Wasser, andere Pflanzen finden ebenfalls Lebensraum. Hier bildet sich eine bestimmte Pilzflora aus. Die Kronen geben tiefen Schatten, dicke Laub- und Nadel-schichten bedecken den Boden, die Pilzarten haben gewechselt. Dann folgt die Zeit, in der durch Versamung Unterholz aufkommt, was manche Pilzarten wieder zum Absterben bringt, andere aber begünstigt. Es können aber auch Veränderungen auftreten, weil ein Windschutz bietender Wald in der Nachbarschaft abgeholzt wurde, wodurch jetzt der Boden mehr austrocknet. Wenn der Wald gelichtet wird, bleiben die Pilze aus, die sich im dichten und schattigen Milieu wohlfühlt haben.

Tiere nehmen keine Rücksicht auf Pilze. Sie ernähren sich davon. Rehe zum Beispiel bevorzugen Pfifferlinge, auch Eierschwämme genannt. Eichhörnchen wenden sich eher bestimmten Ritterlingen zu, und Wildschweine lieben bekanntlich Trüffel und Herbsttrompeten. So können gewisse Pilzbestände teilweise zerstört werden. Dennoch sind die Pilze dadurch nicht zum Aussterben verurteilt, da immer noch genügend Fruchtkörper zum Sporenabwurf heranreifen und auch das Myzel ausdauernd ist.

Aber auch wir Menschen dürfen uns natürlich an den guten Speisepilzen bedienen. Durch vernünftiges Ernten wird der Fortbestand nicht gefährdet, was jedes von der Natur begünstigte gute Pilzjahr immer wieder beweist. Nur die Fundorte schrumpfen von Jahr zu Jahr, je mehr Wälder abgeholzt werden. Die Monokultur der letzten Jahre mit hauptsächlich Nadelholz-Aufforstungen hat auch die Pilzflora gewandelt, und die Begleiter der Laubbäume sind rarer geworden.

Was sind nun eigentlich Pilze? Während alle Pflanzen wie Bäume, Sträucher, Kräuter, Moose oder Farne sogenanntes Blattgrün enthalten und sich mit Sonnenenergie eigene Aufbaustoffe schaffen, sind Pilze Gewächse ohne Blattgrün und gedeihen ohne Sonnenlicht. Sie sind auf fertige organische Substanzen ihrer Umwelt angewiesen. Umgestürzte Bäume, Humuserde, tote Blätter dienen zur Nahrungsaufnahme. Andere Arten greifen lebende Organismen (z.B. Bäume) an und schaden diesen bis zum Absterben. Eine grosse Anzahl Pilze lebt in einträchtiger Lebensgemeinschaft mit bestimmten Baumarten zum Wohle beider. Dies betrifft sowohl Speisepilze wie auch giftige Arten. Der eigentliche Pilz lebt aber unterirdisch im Substrat verborgen. Dieses besteht aus einem feinen, verzweigten Fadengeflecht, dem Myzel. Dieses kann den Boden quadrate meter gross durchziehen und viele Jahre, ja Jahrzehnte, überleben. Was für uns Menschen sichtbar wird, ist also nicht ein Pilz – obwohl von uns so genannt –, sondern der Fruchtkörper. Dieser hat die Aufgabe, für die Bildung der Sporen (vergleichbar mit Samen), mit denen sich der Pilz vermehrt, zu sorgen. Die Verbreitung erfolgt dann durch Wind, Wasser, Tiere und Mensch. Bei günstigen Verhältnissen keimen nun die Sporen zu einem neuen Myzel und der Kreislauf beginnt von Neuem.

Allein in der Schweiz spricht man von mehreren Tausend verschiedenen Pilzarten. Niemand kann alle kennen, viele sind ähnlich oder eben nur scheinbar ähnlich. In einer ersten Unterteilung werden sechs Gruppen unterschieden, nämlich Röhrlinge, Lamellenpilze, Leistenpilze, Stoppelpilze, Schlauchpilze und Porlinge. Was finden wir nun im Pfannenstiel? Der Laie wird staunen, wir finden tatsächlich Pilze bzw. Fruchtkörper aus allen Gruppen. Statt von einigen tausend sprechen wir nur von wenigen hundert. So sind an einer Pilzausstellung in Meilen vor einigen Jahren rund 300 verschiedene Exemplare aus unserer Gegend präsentiert worden.



Unter Kennern gelten unsere Pfannenstielwälder nicht als besonders ertragreiches Pilzgebiet. Die am häufigsten auftretenden Pilze sind wohl die verschiedenen Arten von Reizkern. Einige davon sind auch als Speisepilze geschätzt. Als sogenannte Milchlinge werden sie aber eher als Essigpilze verwertet. Massenweise findet man natürlich auch den Hallimasch, welcher sich sowohl an faulendem wie auch an lebendem Holz festsetzt. Eine ausserordentlich grosse Gruppe bilden die verschiedenen Täublingsarten, auf die wir hier nicht näher eingehen wollen.

Noch ein paar Beispiele zur Symbiose. Viele Pilze haben ihren Namen direkt vom Wirt. So trifft man den Birkenröhrling vorwiegend in der Nähe von Birken, und der Lärchenröhrling sucht die Umgebung der Lärchen. Der Sommersteinpilz gedeiht fast ausschliesslich im Laubwald mit Vorliebe unter Eichen, während der bekannteste Steinpilz, der sog. Fichtensteinpilz, sowohl im Laub- wie im Nadelholzwald gefunden wird. Ein ebenfalls sehr beliebter Speisepilz, die Herbsttrompete oder auch Totentrompete genannt, gedeiht ausschliesslich unter Buchen. Sie ist auch sehr standorttreu, man findet sie fast Jahr für Jahr am selben Ort, bis die Bäume als ihre Gastwirte einmal gefällt werden.

Hauptsaison für Pilze ist grundsätzlich die zweite Jahreshälfte und da speziell die Monate August bis November. Der Pilzkenner findet aber das ganze Jahr über seine Pilze. Ob es jeweils ein gutes oder ein schlechtes Pilzjahr wird, hängt von den Wetterverhältnissen ab. Temperatur, Nässe oder Trockenheit beeinflussen das Austreiben bzw. das Wachstum der Fruchtkörper ganz entscheidend. Fällt das Wachstum zudem noch in die Schonzeit – im Kanton Zürich jeweils vom 1. bis zum 10. jedes Monats – bleibt für die Pilzliebhaber oft nicht viel zum Ernten.

Nun noch einige Worte über Pilzschutz. Die vorgenannte Sperrfrist, die übrigens von Kanton zu Kanton unterschiedlich sein kann, genügt allein natürlich als Pilzschutz nicht. Viel mehr dazu beitragen können wir Menschen durch unser Verhalten im Wald. Alle Pilze – giftige und essbare – haben eine Aufgabe in der Natur. Sie geben einerseits ihren Wirten, also den Bäumen, Nährstoffe ab und helfen aber auch mit, faulendes Holz, Laub usw. zu zersetzen und dem Lebenskreis zurückzuführen. Also zerstören wir nicht mutwillig Pilze, die Waldtiere tun dies auch nicht, sondern nehmen sich nur, was ihnen guttut. Zum Schluss sei noch erwähnt, dass der Verein für Pilzkunde, Region Pfannenstiel, anfangs Pilzsaison regelmässig kurze Lehrgänge und Pilzbestimmungsabende durchführt. Kontaktpersonen zum Verein können bei der Gemeinderatskanzlei Meilen erfragt werden.

*** Jack Steiger**

ist Mitglied des Vereins
für Pilzkunde Region
Pfannenstiel.