

Pilzschutz

Objektyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen**

Band (Jahr): **70 (2018)**

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

4 Pilzschutz

Warum und wovor müssen Pilze geschützt werden?

Der Rückgang der Artenvielfalt ist auch bei den Pilzen eine Tatsache. Welche Rolle spielt dabei die globale Klimaerwärmung? Ist die Bodenverdichtung durch die Waldbewirtschaftung mit schweren Maschinen hauptverantwortlich am «Rückzieher» der Pilze – oder sind es Biker, Jogger, Hundehalter und Pilzsammler, weil sie den Wald vermehrt nutzen?

Die Natur bringt immer wieder «starke und schwache Pilzjahre» hervor, das war schon seit jeher so. Gemäss den Erfahrungen langjähriger Pilzsammler setzen den Pilzen extreme Wetterbedingungen am meisten zu: lange andauernde Trockenheit, Nässe, Hitze oder Kälte. Dass diese Einflüsse die gesamte Pilzentwicklung vom Myzel bis zum Fruchtkörper gefährden können, ist unbestritten.

Wissenschaftlich bewiesen war lange Zeit keine der Annahmen. In den frühen Siebzigerjahren wurde mit aktivem Pilzschutz begonnen:

Pilzfachkreise trugen ihre Kenntnisse über die am stärksten zurückgegangenen Pilzarten zusammen. Daraus entstanden zwei Listen: «Geschützte Pilze der Schweiz» und «Rote Liste der gefährdeten Pilzarten der Schweiz».

Die Kantone entschieden sich entweder

- für Pilzschontage (Sammelverbot 1.-7. oder 1.-10. jedes Monats)
- für eine Sammelbeschränkung (1 kg oder 2 kg Pilze je Person und Tag)
- für beides kombiniert

oder dafür, alles der Natur zu überlassen.

Die Forschung befasste sich in wissenschaftlichen Studien mit dem Schutz und der Erhaltung von Pilzen.

Schontage und Sammelbeschränkungen – eine «beschränkte» Lösung?

Wie soll man Pilze schützen? Sie erscheinen, wann und wo sie wollen. Sie lassen sich dabei nicht «unter den Hut gucken» – von «Magenbotanikern» schon gar nicht!

Im Bereich Naturschutz hatte der Kanton Schaffhausen schon in den Siebzigerjahren Vorbildcharakter. Die Verantwortlichen des Kantons wollten abwarten, was sich in der Natur von selbst korrigieren würde, und erliessen keine Sammelbestimmungen. Sie sollten recht behalten.

Die Strategien der Pilze wissenschaftlich bis aufs Myzel durchleuchtet

Fundierte Beweise für die Wirksamkeit der verschiedenen meist kantonal verordneten Pilzschutzmassnahmen sollte erst eine gross angelegte wissenschaftliche Studie der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL in Birmensdorf/ZH liefern. Sie fand in Zusammenarbeit mit dem Kanton Freiburg statt:

Im freiburgischen La Chanéaz, nahe Payerne, wurde 1975 durch den Kanton Freiburg ein Stück Staatswald von 75 Hektaren Grösse als Forschungspilzreservat ausgeschieden. Das entspricht etwa der Fläche von 100 Fussballfeldern. Forschungsziel war, zu erfahren, was sich am stärksten auf die Artenvielfalt der Pilze, ihre Anzahl Fruchtkörper, ihre Verbreitung oder ihren Rückgang auswirkt. Mitarbeiter der WSL wurden mit der Forschungsarbeit betraut. Die Studie dauerte dreissig Jahre – nirgendwo sonst auf der Welt ist je eine so umfangreiche pilzökologische Studie über einen so grossen Zeitraum gemacht worden.

Forschungsergebnisse nach dreissig Jahren

Die im Jahr 2005 präsentierten Resultate der bemerkenswerten Studie sind hier kurz zusammengefasst und sinngemäss wiedergegeben:

Über die gesamte Studiendauer gesehen brachte die Natur nicht mehr, aber auch nicht weniger Pilzfruchtkörper oder Pilzarten hervor, egal, ob ihre Fruchtkörper geerntet oder einfach stengelgelassen wurden. Wurden sie geerntet, spielte es keine Rolle, ob sie vorsichtig ausgedreht oder abgeschnitten wurden. Man untersuchte sogar die Auswirkungen, die das regelmässige Zertreten oder das Verfaulenlassen am Standort auf die Pilze hatte.

Lediglich das wiederholte Ernten zu junger, noch unreifer Pilze sowie das Verdichten des Bodens, in dem sich bereits Pilze im Frühstadium befanden, beeinflusste das Pilzvorkommen über einen längeren Zeitraum negativ. Vor allem aber waren Klima- und Wettereinflüsse massgebend für ein schwaches oder starkes Pilzvorkommen sowie für eine kleine oder grosse Artenvielfalt bezogen auf eine einzelne Pilzsaison.

Keine der verordneten Massnahmen erwies sich somit als wirksam: Die aufmerksamen Natur- und Pilzbeobachter hatten es so vorhergesagt.

Über die bemerkenswerte Langzeit-Studie kann nachgelesen werden unter: www.wsl.ch; Forschung; Dienstleistungen und Produkte; Monitoringprojekte; Pilzreservat La Chanéaz.

Nach Bekanntwerden dieser Studienresultate schafften viele Kantone alle Sammelbestimmungen wieder ab, andere halten noch daran fest – vielleicht,

um die Menschen dafür zu sensibilisieren, die Natur zu respektieren und nur eine gewisse Menge Pilze für sich zu beanspruchen. Die Pilze wachsen nicht für uns – sie haben in der Natur eine wichtige Aufgabe zu erfüllen.

Der aktuelle Stand dieser Sammel-Bestimmungen ist nachzulesen auf der Website der VAPKO (Schweizerische Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane) unter www.vapko.ch; Ökologie und Pilzschutz; Kantonale und kommunale Pilzsammelbestimmungen.

Die Liste «Geschützte Pilze der Schweiz» oder die «Rote Liste der gefährdeten Pilzarten der Schweiz» haben nach wie vor Gültigkeit und werden auf dem aktuellen Stand gehalten.

Pilzfachleute und -kontrolleure werden darüber informiert, welche Pilze am Zurückgehen und deshalb schützenswert sind. Sie weisen Sammler darauf hin, dass diese Pilzarten nicht mehr zu Speisezwecken gesammelt werden sollten. Die Pilze müssen möglichst viele Sporen abgeben und damit ihren Fortbestand sichern können. Ohne Sporen kein Myzel und keine Fruchtkörper – darum stehen lassen!

Bleibt zu hoffen, dass sich die Anstrengungen in alle Richtungen lohnen und die vielfältige Pilzflora der Schweiz erhalten bleibt.

Pilzkontrolle

Die Pilzkontrolleure geben ihr Wissen Interessierten gerne weiter. Einige bieten Exkursionen oder Kurse an. Dort lernt man von Grund auf, welche faszinierende Lebewesen Pilze sind, wie sie leben, welche köstlich schmecken und wie Pilzsammeln geht:

- Mit einem Korb (nur trockene) Pilze sammeln, keine Plastiksäcke oder -gefässe verwenden
- Pilze bereits im Wald sortieren, indem man jede Art in ein Zeitungspapier aufsammelt, dieses an den vier Ecken zusammenhält und in den Korb «stellt» (eines neben das andere)
- Unbekannte Pilze – Einzelexemplare – mit der Messerspitze aus dem Boden hebeln, vorsichtig ausdrehen und nur leicht säubern (weil man zum Bestimmen des Pilzes auch seine Stielbasis braucht)
- Bekannte Speisepilze knapp über dem Boden abschneiden, damit der Schmutz im Wald bleibt und die Pilze sauber in den Korb «wandern»
- Stockschwämmchen sollten (auch wenn man sie kennt) für die Pilzkontrolle mit den ganzen Stielen und als ganze Büschel geerntet werden, bei ihnen sind die untersten Stielmerkmale die wichtigsten (→ Pilzgalerie-Beitrag).

So gesammelt können die Pilze in der Pilzkontrolle sortiert, sauber und adrett vorgelegt werden. Der Wald und die bekannten Speisepilze bleiben sauber, die unbekanntes Pilze können bestimmt und vielleicht sogar gegessen werden. Die Natur und die Nerven der Pilzkontrolleure werden geschont.

Pilze, die ganz gross rauskommen wollen

In Fachbüchern ist die Pilzforschung, zum Beispiel in den Bereichen Pilzzucht für die Lebensmittelproduktion, Pilzinhaltsstoffe für den möglichen Einsatz in der Medizin, der Land- und Forstwirtschaft und der Recyclingindustrie, weitreichend umschrieben.

5 Giftpilze

In der Schweiz gibt es unzählige giftige Pilzarten. Stark giftig sind rund 20 Arten, etwa 10 davon können tödlich wirken. Bei Pilzvergiftungen greifen Pilzexperten und Ärzte auf Fachbücher zurück, die alles Wichtige über Giftpilze, Pilzgifte, Behandlungsmöglichkeiten usw. enthalten. Das umfassendste dieser Bücher ist derzeit ein Nachschlagewerk von René Flammer mit dem Titel «Giftpilze».

Pilzvergiftungen werden hier nicht näher erläutert, mit einer Ausnahme: der Vergiftung mit Knollenblätterpilzen. Daneben werden die Giftpilze vorgestellt, die im Grossraum Schaffhausen vorkommen und bei der Pilzkontrolle vorgelegt und aussortiert werden müssen. Gäbe es die Pilzkontrolle nicht, würden vermutlich viele unbekömmliche oder giftige Pilze von selbsternannten Pilzkennern gegessen, möglicherweise mit fatalen Folgen. Werden Giftpilze schon im Wald erkannt, können sie ihrer Bestimmung gemäss dort stehen bleiben und landen nicht im Eimer der Pilzkontrollstelle – oder gar auf einem Teller.

Tatsachen ...

Giftige Pilze haben keine gleichen oder gemeinsamen Merkmale. Jeder Giftpilz hat seine eigenen Merkmale, daran muss man ihn erkennen – und sollte Giftpilze stehen lassen. Sie gehören zum Wald.