



Infoblatt Pilzexcursion

Liebe Lehrperson, Schülerin und lieber Schüler

In diesem Blatt sind grundlegende Informationen zum Thema Pilze zusammengefasst.

Was sind Pilze

- Ein Pilz ist eigentlich ein Geflecht in Boden, Holz oder einem anderen organischen Material. Was wir sehen sind nur die Fruchtkörper. Das Pilzgeflecht breitet sich oft kreisförmig aus. Da die Fruchtkörper hauptsächlich am Rand des Geflechts entstehen, stehen manchmal mehrere Fruchtkörper in einer Reihe, einem Bogen oder sogar einem Kreis, sogenannte Hexenringe. Der Verständlichkeit halber, werden die Pilzfruchtkörper im Rest des Textes als Pilze bezeichnet.
- Pilze können unterschiedlich aufgebaut sein, Hut/Stiel, Bauchpilze, Flächenpilze. Die Pilzsporen, die mikroskopisch klein sind und der Vermehrung dienen, entstehen bei den verschiedenen Pilzen an den Lamellen, Poren, Stacheln, Leisten oder als Inhalt der Bauchpilze.
- Bei den Pilzen kennt man verschiedene Lebensweisen (des Geflechts):
 - Symbiotisch: Lebensgemeinschaft mit bestimmten Pflanzen
 - Saprobiontisch: Zersetzer organischer Abfallstoffe, z.B. Holz, Laub
 - Parasitisch: Schmarotzer, schädigen den befallenen Organismus

Durch die Lebensweise, insbesondere der symbiotischen Pilze, findet man in verschiedenen Biotopen auch verschiedene Pilze.

- Pilze haben eine grosse Variabilität im Aussehen. Dieses ist abhängig von vielen Faktoren, z.B. Alter, Feuchtigkeit, Temperatur und Bodenbeschaffenheit. Diese Variabilität erschwert das Sammeln von Speisepilzen erheblich.

Pilze als Nahrungsmittel

Nur ein kleiner Teil der Pilzarten gilt als Speisepilze. Es gibt keine allgemein gültigen Hinweise zur Geniessbarkeit einer Pilzart!

Oft wird behauptet, dass Pilze, die von Schnecken, Mäusen, Eichhörnchen, Hasen und Rehen angenagt wurden, auch für uns Menschen essbar sind. Das stimmt nicht! Tiere können problemlos für den Menschen tödlich giftige Pilze fressen!

Es gibt in den verschiedenen Pilzfamilien verschiedene giftige Substanzen, welche zu unterschiedlichen Gesundheitsproblemen führen, die von Brechdurchfall über verschiedene Vergiftungserscheinungen bis zum Tod reichen können!. Auf Details kann im Rahmen dieses Infoblatts aus Platzgründen nicht eingegangen werden.

Man muss die essbaren Pilzarten genau kennen! Durch einen einfachen Vergleich eines Pilzes mit einem Bild in einem «Pilzbuch», oder mit Hilfe einer «Handy-App» ist meist keine sichere Bestimmung möglich!

Auch Speisepilze können verdorben sein, z.B. durch Schimmelpilze! Viele Probleme nach dem Genuss von Pilzgerichten sind nicht auf giftige Arten, sondern auf verdorbene Exemplare zurückzuführen (Lebensmittelvergiftung).

Neben den Problemen, Speisepilze sicher zu erkennen und sicherzustellen, dass man nur unverdorbene Exemplare zu einem Gericht verarbeitet, gibt es gelegentlich noch Probleme mit individuellen Unverträglichkeiten, wie sie auch bei anderen Nahrungsmitteln vorkommen.

Pilze sammeln

Wenn man Pilze für ein Pilzgericht sammeln will, sollte man schon etwas wissen, welche Pilze essbar sein könnten! Es macht keinen Sinn, einfach in den Wald zu gehen, alles was nach Pilz aussieht abzuschneiden und mitzunehmen! Als Anfänger schliesst man sich am besten jemandem an, der bereits Erfahrung mit dem Pilze sammeln hat.

Beim Sammeln gilt:

- Immer einen Korb verwenden, nie Plastiktaschen!
- Nur Pilze von guter Qualität sammeln!
- Pilze bereits beim Sammeln von Schmutz befreien.
- Wenn man zu Lernzwecken unbekannte Pilze zur Bestimmung mitnehmen will, müssen diese streng getrennt von den zum Essen gedachten Pilzen aufbewahrt werden! Zur sicheren Bestimmung braucht ein Pilzkontrolleur bei einzelnen Arten den Pilz mit dem ganzen Stiel und wenn möglich 2-3 Exemplare, welche etwas unterschiedlich aussehen.

Zur Sicherheit immer zur Pilzkontrolle gehen!

Ohne ausreichende Kenntnis Pilze zu sammeln und ohne Pilzkontrolle zu essen, führt leider immer wieder zu gesundheitlichen Problemen, die oftmals mit einem notfallmässigen Gang ins Spital enden!

Pilzkontrolle

Sie findet üblicherweise ab August bis Anfang November jeweils am Samstag und Sonntag zwischen 18:00 und 19:00 Uhr in der Zivilschutzanlage Sekundarschulhaus (SekI), Schulhausstrasse 40, in 3052 Zollikofen statt.

Für Kontrolle und die Beantwortung deiner Fragen stehen dir hier ausgebildete Pilzkontrollpersonen zur Verfügung. Die Kontrolle ist für Personen aus den angeschlossenen Gemeinden gratis.

Weitere Infos zum Thema Pilze

Im Internet sind z.B. unter **vapko.ch** (vapko = Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane) und auf unserer eigenen Homepage **pilzverein-zollikofen.ch** viele Informationen verfügbar.

In Buchhandlungen ist auch eine Vielzahl an Büchern zu dem Thema erhältlich.