Hinweise für Pilzsammler

# Pilze und Naturschutz

**Pilze nehmen im Haushalt der Natur eine überaus wichtige Stellung ein. Sie versorgen unsere Waldbäume mit Wasser und Nährstoffen und sind für ein effektives Waldwachstum unverzichtbar. Im Zusammenspiel mit Mikroorganismen zerlegen sie abgestorbenes organisches Material in seine anorganischen Bestandteile und sorgen so für ein ständiges „Nährstoff-Recycling“.**

## Mykorrhizapilze

Sie leben mit den Waldbäumen zum gegenseitigen Vorteil in einer Gemeinschaft. Das Pilzmyzel, der eigentliche im Verborgenen lebende Pilzorganismus, verbindet sich mit den Feinwurzeln der Bäume (Pilzwurzel, Mykorrhiza). Der Baum erhält über diese Verbindung Wasser und Nährstoffe, der Pilz organische Substanzen, da er diese ohne Chlorophyll nicht produzieren kann. Außerdem schützt das Pilzmyzel die Wurzeln vor toxischen Stoffen.Zu dieser Gruppe gehören Pfifferlinge, Täublinge, Ritterlinge, Knollenblätterpilze, fast alle Röhrlinge u. v. a. m. Manche verbinden sich nur mit einer bestimmten Baumart (Birkenpilz, Eichen-Milchling), andere sind weniger wählerisch (Steinpilz, Pfifferling).

## Saprobionten

Saprobionten leben im Wald, auf Wiesen und Ackerflächen, in Gärten, quasi überall. Sie ernähren sich von totem Material, abgestorbenen Blättern und Nadeln, Holz usw. und führen die Grundbaustoffe wieder in den Naturkreislauf zurück.
Hierzu zählen z. B. Champignons, Morcheln, Schirmpilze, Boviste und Stäublinge, Stockschwämmchen.

Fotos: W. Bivour

## Parasiten

Sie befallen lebende Organismen (Bäume), dringen über Wurzeln und Wundstellen im Holz in diese ein und können sie zum Absterben bringen. Im Allgemeinen werden aber nur bereits kranke oder geschwächte Bäume befallen (Schwächeparasiten). In einem natürlichen Wald tragen sie zur Selektion bei. Es handelt sich i. d. R. um fakultative Parasiten, die auch Totholz besiedeln. Auch sie zerlegen organische Substanz – wie die Saprobionten - in ihre Grundbestandteile.
Zu ihnen gehören z. B. der Schwefel-Porling und Hallimasch.

LAND BRANDENBURG

NABU Kreisverband Potsdam

BLP

Brandenburgischer Landesverband
der Pilzsachverständigen e.V.
www.blp-ev.de

# Maßvoll und richtig sammeln

Pilze zu suchen ist für viele eine beliebte Freizeitbeschäftigung. Doch denken wir daran, dass es nicht die ursprüngliche Bestimmung der Pilze ist, vom Menschen verzehrt zu werden. Neben den erwähnten wichtigen Funktionen dienen sie vielen Tieren als Nahrung und bieten Lebensraum für Insekten und Mikroorganismen. Anthropogene Einflüsse verändern die Pilzflora. Manche Arten werden durch Nährstoffeintrag (Düngung) stark beeinträchtigt, andere gefördert. Ein reiches Artenspektrum setzt ein intaktes Ökosystem voraus. Umsichtiges Verhalten hilft, die Pilzflora zu schützen und zu erhalten:

- **Pilze vorsichtig aus dem Substrat herausdrehen oder abschneiden**
- **Moos- und Streuschicht nicht zerstören**
- **alte Pilze stehen lassen (Vermehrung!)**
- **giftige oder unbekannte Pilze nicht zerstören**
- **nur so viele Pilze sammeln, wie man auch verwerten kann**

In Naturschutzgebieten ist das Pilzesammeln grundsätzlich nicht erlaubt! Einige beliebte Speisepilze sind zudem lt. Anlage 1 der Bundesartenschutzverordnung – Verordnung zum Schutz wild lebender Tier- und Pflanzenarten (BGBl. I Nr. 11 v. 24.02.2005) geschützt und dürfen nur in geringer Menge (1 bis 2 kg) für den eigenen Bedarf entnommen werden. Dazu zählen

## Geschützte Arten

Steinpilze

Rotkappen

Morcheln

Fotos: W. Bivour

Pfifferlinge

Birkenpilze

Der Handel mit diesen Arten ist nicht gestattet (Importware ausgenommen).
Das Sammeln in größeren Mengen oder für kommerzielle Zwecke dieser Arten bedarf nach § 2 Abs. 2 der Bundesartenschutzverordnung der Genehmigung durch die höhere Naturschutzbehörde. Auch für den Handel mit nicht besonders geschützten Arten sind entsprechende Sammel- und Gewerbegenehmigungen sowie die Erlaubnis des Waldbesitzers erforderlich.

Nächste Pilzberatungsstelle:

© BLP e.V.

Gestaltung: www.worksbivour.de