

Viel Lärm und Theorie um den Pilzschutz : ein kleiner Beitrag zur direkten Schonung unserer Pilzflora

Autor(en): **Frey, H.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **54 (1976)**

Heft 7

PDF erstellt am: **19.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937036>

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.

SZP Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
und der Vapko, Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz

BSM Bulletin Suisse de Mycologie

Organe officiel de l'Union des sociétés suisses de mycologie et de la Vapko,
association des organes officiels de contrôle des champignons de la Suisse

<i>Redaktion:</i>	Adolf Nyffenegger, Muristrasse 5, 3123 Belp, Tel. 031 81 11 51. Vereinsmitteilungen müssen bis am letzten Tag, literarische Einsendungen spätestens am 20. des Vormonats im Besitze des Redaktors sein, wenn sie in der laufenden Nummer erscheinen sollen.
<i>Druck und Verlag:</i>	Druckerei Benteli AG, 3018 Bern, Tel. 031 55 44 33, Postcheck 30-321.
<i>Abonnementspreise:</i>	Schweiz Fr. 23.–, Ausland Fr. 25.–, Einzelnummer Fr. 2.10. Für Vereinsmitglieder im Beitrag inbegriffen.
<i>Insertionspreise:</i>	1 Seite Fr. 200.–, ½ Seite Fr. 110.–, ¼ Seite Fr. 60.–.
<i>Adressänderungen:</i>	melden Vereinsvorstände bis zum 2. des Monats an <i>Ernst Mosimann, Schulhausstrasse 15, 3076 Worb.</i>
<i>Nachdruck:</i>	auch auszugsweise, ohne ausdrückliche Bewilligung der Redaktion verboten.

54. Jahrgang – 3018 Bern, 15. Juli 1976 – Heft 7

Viel Lärm und Theorie um den Pilzschutz

Ein kleiner Beitrag zur direkten Schonung unserer Pilzflora

Im Winter hat man oft Zeit, in alten Jahrgängen der SZP zu blättern. Dabei bin ich auch auf das Thema von Paul Nydegger, Bümpliz, gestossen, der im Aprilheft 1971 unter dem Titel «Ein Beitrag zur Schonung der Pilzflora» die Frage erörtert, ob man die Pilzfrüchte abschneiden, herausdrehen bzw. weggreissen oder gar herausgrübeln soll. Paul Nydegger hat sicher nichts einzuwenden, wenn ich nachzudoppeln versuche.

Ich habe schon allerlei Diskussionen über das Ernten von Pilzen gehört und vielerlei Anleitungen gelesen, aber anstatt logischer Antworten meist nur widersprüchliche Auffassungen erhalten. In einer Zeit, da man nur in Büchern und Traumexkursionen Pilze sehen kann und sich gewissermassen in einem Stadium guter Vorsätze befindet, bin ich der Versuchung erlegen, das Ergebnis meiner Überlegungen zu Papier zu bringen.

Was Paul Nydegger in seinem Artikel schreibt, kann ich aus eigener Anschauung und Erfahrung bestätigen. Vor bald 40 Jahren, als ich mit Blutreizkern und einigen Küchensorten begann, lagen die Pilzgärten noch vor der Tür. Ich kannte schliesslich Orte, wo ich unfehlbar Mairitterlinge (*Calocybe gambosa*) oder Schweinsohren (*Gomphus clavatus*) holen konnte. Wie habe ich geerntet? Ich löste die Pilze vom Boden ab, womöglich in ganzen Büscheln, fuhr habgierig mit den Fingern in die Erde, um ja auch die ganzen Stiele zu erwischen. Letztendlich musste ich die Stotzen aber doch wieder abschneiden. Manchmal hatte ich im Zurückschauen selbst das un-gute Gefühl, quasi ein mittelalterliches Schlachtfeld zu verlassen, wo die Leiber der Erschlagenen und Verstümmelten das Gelände bedeckten. Ich schäme mich, dies einzugestehen. Aber damals wusste ich nicht, was ich heute weiss, und es machte scheinbar auch noch nicht so viel aus. Nach wenigen Jahren jedoch wurden die ehemals so ergiebigen Ringe lückenhaft und blieben schliesslich leer. Erst meinte ich, einer der immer mehr werdenden Konkurrenten sei mir auf die Schliche gekommen und hätte vor mir geerntet. Bei den Mairitterlingen aber wusste ich, dass mir niemand ins «Gäu» gekommen war. Trotzdem gab es immer weniger. Freilich, eine Pilzflora erschöpft sich und kann nicht ewig leben, und die klimatischen Verhältnisse im Ablauf der Jahre bescheren gute und andere Erntemöglichkeiten. Aber, das habe ich dann realisiert, ich hatte mir das Was-

ser (Pilze) selber abgegraben. Das Schlimme an dieser Pilzrafferei ist, dass vielfach das Mycel mit abgerissen und damit die Entwicklung und das Gedeihen der Pilzpflanze unterbrochen wird. Wenn ich den Boden nicht verletze, wird auch die Pflanze nicht gestört, und wenn ich eine Pilzfrucht im wahrsten Sinne des Wortes nur oberflächlich dem Boden nach abschneide und mit dem Messer nicht in die Erde steche, so wird nur der Sporenstreuer weggenommen. Das ist nicht so arg, wenn ich dabei die ganz jungen, die überreifen, die weichen und stark angefressenen Früchte stehenlasse.

Man wird mir entgegenhalten, dass bei gewissen Arten ein Abschneiden praktisch kaum durchführbar sei. Nun, der Märzellerling zum Beispiel ist ja auch kein Volkspilz, wenn ich so sagen darf.

Wir wissen, dass bei vielen Arten ein einzelner Pilz Millionen von Sporen abwerfen kann. Kommen diese Sporen in für sie günstige Verhältnisse, so können sie spriessen, die geheimnisvollen Kopulationen werden sich vollziehen, und die Mycelien vermögen weitere Früchte zu treiben. Ein verständnisvolles Sammeln vermag daher die Pilzflora nur wenig zu beeinflussen. Das haben die «guten» Pilzjahre immer wieder bewiesen. Ebenso aber zeigen die heute von bestimmten Pilzarten verarmten Wälder und Gegenden, was rücksichtsloses Ernten für Folgen hat.

Ich kann die Bündner begreifen, wenn sie gesetzliche Schutzmassnahmen angestrengt haben. Eine gewisse abschreckende Wirkung ist sicher. Durchgreifende Kontrollen sind aber nur lokal möglich und bleiben Stückwerk. Um den Invasionen Herr zu werden, müsste, wie ein Spassvogel meinte, Graubünden wieder zum totalen Autoverbot zurückkehren, wie es vor 1925 bestanden hatte.

Die Vereine für Pilzkunde hatten es sich während Jahrzehnten zur Aufgabe gemacht, in einem breiten Publikum das Interesse an den Pilzen zu wecken. Mit der Hochkonjunktur und deren Nebenerscheinungen ist die Habgier auch über die Pilze hereingefahren und zwingt nun dieselben Institutionen, ihre Aufklärungsarbeit konsequent auf einen vernünftigen Naturschutz auszurichten.

Es geht mir nicht um die Streitfragen an sich, sondern um den praktischen Schutz unserer Pilzflora. Und da möchte ich sozusagen als Vorbereitung auf die kommende Pilzseason, in erster Linie aber für die Speisepilzsucher und die vielen Neuen, präzise Regeln festhalten, die leicht zu verstehen und zu behalten sind:

1. Alle Pilze für den Hausverbrauch mit einem Messer flach am Boden abschneiden. Die Früchte am Fundort von Erde und Bewohnern reinigen und in einen Korb sammeln. Nicht mehr Pilze wegnehmen, als für die Familie benötigt werden.
2. Über die gut sichtbaren Schnittstellen und über Abfälle lose Erdkrümel, Tannennadeln oder Blätter streuen. Ganz junge Exemplare wachsen lassen, damit sie Sporen entwickeln und abwerfen können.
3. Hat man sich geirrt und ein ungeniessbares oder verdorbenes Stück in den Händen, so werfe man es nicht weg oder lasse es einfach liegen, sondern man lege es auf den originalen Standort, mit den Lamellen oder Röhrchen nach unten, so wie man den Pilz angetroffen hatte.
4. Von Pilzen, die man nicht kennt und die man bestimmen oder kontrollieren lassen will, soll man nur zwei bis drei gut entwickelte Muster sorgsam vom Boden lösen, möglichst ohne die Erde in der Tiefe zu stören. Alle übrigen Pilzfrüchte lässt man stehen, denn sie gehören zur Vegetation wie die Grönpflanzen ringsumher.

Diese bewusst sehr einfach gehaltenen Regeln sollten grundsätzlich immer und überall wiederholt werden, damit sie Allgemeingut werden. Ich möchte den Schweizerischen Verband für Pilzkunde und den Verein Amtlicher Pilzkontroll-Organen (Vapko) aufrufen, den Grundton dieser Regeln als Plakat (so gross, dass der Text ohne Brille zu lesen ist) drucken zu lassen und diese an die Sektionen und an die Pilzkontrollstellen zu verteilen, damit sie dort und in den Vereinslokalen dem interessierten Publikum augenfällig werden.

H. Frey, St. Gallen