

"Steinpilze esse ich besonders gerne" : Interview it Béatrice Senn-Irlet

Autor(en): **Neukom, Hans-Peter / Senn-Irlet, Béatrice**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **86 (2008)**

Heft 5

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935835>

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.

«Steinpilze esse ich besonders gerne»

Interview mit Béatrice Senn-Irlet

HANS-PETER NEUKOM

Ohne Pilze gäbe es keine Wälder und keinen Wein. Doch obschon weder im Wald noch im Weinland sondern in der Stadt Bern aufgewachsen, erforscht Beatrice Senn-Irlet an der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL die Geheimnisse der Pilzwelt.

Frau Senn-Irlet, wann kamen Sie das erste Mal mit Pilzen in Kontakt?

Frau Senn-Irlet: Bewusst war das in meiner Kindheit. Damals gingen wir einmal mit dem Onkel im Gurnigel Pilze sammeln. Da mein Bruder vom anschliessenden Pilzmahl einen Hautausschlag bekam, wurde dieses Abenteuer von meiner Mutter rasch beendet. Unbewusst kam ich natürlich schon viel früher mit irgendwelchen Pilzen in Kontakt. Schliesslich sind diese in unserer Umwelt ja ebenso unentbehrlich wie allgegenwärtig.

Und wann erwachte Ihr wissenschaftliches Interesse für Pilze?

Während meines Botanikstudiums an der Uni Bern. Die Vielfalt dieser Organismengruppe faszinierte mich sofort. Zudem gab und gibt es da noch viel Spannendes zu erforschen und zu entdecken.



foto-net KURT SCHORRER

Kann man Pilzkunde auch direkt studieren?

Nein. Pilzkunde oder Mykologie ist leider kein eigenes Studienfach. Der Weg zu ihr führt über das Biologiestudium und die Botanik. An den Hochschulen werden allerdings nur die biologischen Grundlagen sowie die wissenschaftlichen Forschungsmethoden und Techniken vermittelt. Um die Aneignung genauer Artenkenntnisse der Pilze muss sich dagegen jeder selbst kümmern.

Ist das nicht ein etwas exotisches Spezialgebiet der Biologie?

Spezialisiert schon, aber nicht exotisch. Pilze gehören zu den ältesten Lebensformen unserer Erde überhaupt und kommen in fast allen Natur- und Lebensbereichen vor. Ohne die Wurzelpilze unserer Bäume gäbe es beispielsweise keine Wälder. Ohne Hefepilze gäbe es weder Wein noch Brot und ohne Schimmelpilze weder Salami noch Penizilin.

Wenn man schon so viel über Pilze weiss, wofür braucht es dann noch die Mykologie?

Die Mykologie ist ein breites, aktuelles Teilgebiet der Biologie und entsprechend vielfältig sind ihre Aufgaben. Die Erfassung und Beschreibung aller existierenden Arten ist nur eine davon. Dazu kommen etwa die Untersuchung ihrer speziellen und zuweilen höchst seltsamen Lebensweisen, Funktionen und Erscheinungsformen. Untersuchungen an Pilzen können uns aber auch helfen, das Entstehen unterschiedlicher Arten besser zu verstehen und wichtige Einblicke zu zellbiologische Fragen liefern. Tatsächlich birgt das Reich der Pilze noch viele Geheimnisse, die es aufzuklären gilt.

Welche Rolle spielt die Pilzforschung in der Schweiz?

Auf vielen Teilgebieten der Mykologie hat die Schweizer Forschung schon bedeutende Beiträge geleistet. In der Forschungslandschaft gibt es jedoch ähnliche Trends wie in der Mode. Die genaue Einteilung und Benennung der unterschiedlichen Arten und die Erfassung ihrer Verwandtschaften

Beatrice Senn-Irlet in ihrem Laboratorium beim Pilzebestimmen, einer ihrer Aufgaben an der Forschungsanstalt WSL

untereinander, wir nennen das Taxonomie, und die ökologische Pilzforschung, gehörten da in den letzten Jahren eher zu den Verlierern.

Wie meinen Sie das?

Die organismische Biologie, die sich mit der Vielfalt der Lebewesen, ihren Wechselwirkungen untereinander und mit ihrer Umwelt befasst, hat an unseren Hochschulen leider an Ansehen verloren. Das wirkte sich natürlich auch auf die Zahl der Professoren- und Forschungsstellen aus. Diese war in der Mykologie ja schon immer klein und ist dadurch noch mehr geschrumpft. Gerade heute ist das besonders bedauerlich.

Wieso bedauerlich?

Pilze sind nicht zuletzt aus ökologischer Sicht überaus interessante Lebewesen. Die Erforschung der komplizierten, vielfältigen Wechselwir-

kungen zwischen Pilzen, ihren Lebensräumen und anderen Lebensformen vermittelt uns wertvolle Erkenntnisse zum besseren Verständnis unserer Umwelt. Um diese zu schützen, müssen wir sie ja zuerst einmal verstehen. In einer Zeit zunehmender Umweltbedrohung wäre die mykologische Forschung also eigentlich besonders wichtig.

Apropos Umweltschutz und Arterhaltung: Braucht es wirklich drei Arten tödlich giftiger Knollenblätterpilze?

Wir betreiben Naturschutz aus unterschiedlichen Gründen und Haltungen der Natur gegenüber. Vor einem religiösen, ethischen Hintergrund etwa gilt es alle Geschöpfe zu erhalten, unabhängig davon, ob deren Sinn für uns nun direkt einsehbar ist, ob sie nützlich oder gar schädlich sind. Die drei nah verwandten Knollenblätterpilze zeigen



foto-net HANS-PETER NEUKOM

Der seltene Orange-Seitling (*Phyllotopsis nidulans*) ist in den letzten Jahren wieder vermehrt an Totholz zu beobachten. Die weissliche, watteähnliche Substanz am Rand einiger der Pilze ist übrigens ein Teil der Pilzfäden oder des so genannten Mycels. Dieses Pilzfädengeflecht bildet den eigentlichen Pilz. Die orangefarbenen «Pilze» sind lediglich dessen Fruchtkörper, vergleichbar etwa mit den Äpfeln eines Apfelbaumes.

uns das Prinzip der genetischen Vielfalt. Gerade in Zeiten eines Klimawandels ist es sicher von Vorteil, wenn die einheimischen Pilzarten genetisch vielfältig zusammengesetzt sind.

Warum?

Mit ihrer genetischen Vielfalt erhöht sich die Wahrscheinlichkeit, dass sich Pilze an neue Umweltbedingungen, beispielsweise an ein wärmeres Klima, oder an neue Wirtspflanzen anpassen können. Was die Pilze anbelangt, so kennen wir deren Rolle im Waldökosystem noch zu wenig. Vielleicht ginge es wirklich ohne unterschiedliche Knollenblätterpilze, aber solange wir das nicht sicher wissen, sollten wir sie möglichst in ihrer ganzen Vielfalt erhalten.

Die WSL befasst sich mit der Nutzung und dem Schutz von Landschaften und Lebensräumen. Welche Rolle spielen Pilze dabei?

Tatsächlich sind Pilze bei uns nicht nur in der Kaffeepause ein Thema, wenn die letzten Steinpilzfunde verhandelt werden. Gegenwärtig befassen sich drei Forschungseinheiten der WSL mit ihnen. Im Bereich der Biodiversitätsforschung, einer Art Bestandsaufnahme aller lebenden Arten, wird das nationale Datenzentrum für Pilze unterhalten.

Und was machen die anderen Forschungsgruppen?

Zu unseren aktuellen Aufgaben gehört die Erstellung so genannter Roter Listen, in denen die bedrohten Arten aufgeführt sind. Um als Entscheidungsgrundlage für die Umweltpolitik brauchbar zu sein, dürfen solche Gefährdungslisten nicht auf blossen Zufallsbeobachtungen beruhen. Sie müssen vielmehr auf überprüfbaren wissenschaftlichen Aussagen gründen. Dafür entwickeln wir am WSL die geeigneten Methoden und wenden sie an. Ein weiteres Forschungsteam schliesslich befasst sich mit der Rolle von Pilzen in Waldökosystemen und ihren Wechselbeziehungen zu den andern Lebewesen des Waldes. Dabei geht es vor allem um die Frage, wie sich das Pilzgeflecht bei starker Trockenheit verhält, also unter Trockenstress, wie der Biologe sagt.

Sind Pilze auch beim Waldschutz ein Thema?

Ja, natürlich. Im Bereich des Waldschutzes befasst sich eine Forschungsgruppe mit Pilzkrankheiten an einheimischen Baumarten. Die Gefahr der Einschleppung gefährlicher Pilzkrankheiten im Gefolge des weltweiten Handels wird durch den Klimawandel ja noch zusätzlich erhöht. Ein weiteres Thema langjähriger Untersuchungen ist der Einfluss der Waldbewirtschaftung auf die Artenvielfalt von Grosspilzen.

Muss das Pilzwachstum in unseren Breiten denn gefördert werden?

Pauschal lässt sich dies bei der grossen Vielfalt an Arten, Wachstumsunterlagen, Lebensräumen und Lebensweisen der Pilze nicht beantworten. Die Verbreitung von Steinpilzen etwa dürfte sich durch eine schwache Waldbeweidung fördern lassen, sind doch die typischen Waldweiden des Juras oder die beweideten Waldränder im Gebirgswald sichere Standorte für diese Art. Eine interessante Beobachtung liess sich nach den grossen Stürmen der letzten Jahre machen. Damals blieben in unseren Wäldern viel Totholz, vor allem Baumstämme, liegen. An diesen zeigte sich nun deutlich, dass man mit einem erhöhten Totholzanteil in unseren Wäldern einer grosse Zahl von Pilzarten Lebensräume schaffen könnte. Auch mit der Förderung von Mischwäldern kann der Förster grossen Einfluss auf die Vielfalt der Pilzflora nehmen.

Gibt es konkrete Schutzmassnahmen für einzelne Pilzarten?

Nein. Der Artenschutz von Pilzen hinkt jenem anderer Organismengruppen stark hinterher. Das betrifft nicht nur die Methodik und die Techniken hinter solchen Massnahmen, sondern wir wissen auch zu wenig über die ökologischen Ansprüche der zahlreichen Arten. Da besteht noch ein grosser Forschungsbedarf. Im Vogelschutz oder dem Schutz einheimischer Orchideen etwa wissen wir viel mehr über konkrete Fördermöglichkeiten als im Falle der Pilze. Ich kann mir aber gut vorstellen, dass vermehrt Versuche gemacht werden, seltene Arten zu kultivieren und zu züchten.

Was hätte man davon?

Gelänge die Kultivierung, hätte man von den betreffenden Arten genügend Pilzgeflecht zum Wiederaussetzen in der Natur zur Verfügung. Bei Pilzen sprechen wir dabei von Impfaktionen, weil wir die jeweilige Wuchsgrundlage dieser Pilze, etwa das Erdreich unter bestimmten Bäumen, deren Wurzeln oder auch totes Holz, damit infizieren oder impfen könnten.

An was für Impfaktionen denken Sie dabei konkret?

Ich stelle mir da insbesondere die Pilzbrut von seltenen holzbewohnenden Arten wie etwa dem Igelstachelbart vor, womit sich Holzstämme impfen liessen. Damit gäbe man einem bestimmten Waldstandort verloren gegangene Arten wieder zurück, die sich auch wieder ausbreiten könnten, sofern geeignetes Totholz vorhanden wäre.

Muss man unsere Speisepilze schützen? Schliesslich findet sich ja keiner von ihnen auf der 2007 von der WSL publizierten Roten Liste für die Pilze der Schweiz.

Das ist eher eine politische als eine wissenschaftliche Frage. Sagen wir es so. Pilzsammler dürften sich freuen, dass keine Speisepilze zu den bedrohten Arten gehören. Sie sind häufig und allgemein verbreitet. Aus blossen Arterhaltungsgründen sind entsprechende Sammeleinschränkungen daher nicht erforderlich.

Warum gibt es diese Beschränkungen dann noch?

Die Mengenbegrenzungen für das Pilzsammeln, etwa im Kanton Bern pro Person und Tag zwei Kilogramm, zielen mehr auf eine gerechtere

Verteilung eines begehrten Waldproduktes als auf den Pilzschutz. Dazu kommen weitere Argumente, etwa aus dem Bereich des Wildschutzes oder von Seiten der lokalen Bevölkerung, die es politisch abzuwägen gilt. Angesichts der Bedeutung der Pilze für die Gesundheit unserer Wälder macht es aber schliesslich auch ökologisch und nach dem Vorsorgeprinzip Sinn, an den Pilzschonzeiten festzuhalten.

Sie haben tagaus tagein beruflich mit Pilzen zu tun, können Sie da privat ein Pilzgericht überhaupt noch geniessen?

Aber sicher! Auf ein Gericht mit selbstgesammelten Steinpilzen, die zu meinen Lieblingspilzen gehören, möchte ich deswegen gewiss nicht verzichten.

Zur Person

Beatrice Senn-Irlet wurde 1954 in Aarau geboren, sie wuchs in Bern auf und lebt heute mit ihrem Mann in Bolligen. Sie studierte Botanik an der Universität Bern und doktorierte 1986 mit einer Arbeit über hochalpine Pilze unter dem Titel «Zur Ökologie, Soziologie und Taxonomie alpiner Makromyzeten in der Schweiz». 1996 habilitierte sie sich auf dem Gebiet der Systematik einer Pilzgattung (Stummelfüsschen, *Crepidotus*) und ist seither Lehrbeauftragte an der Universität Bern. Im Jahre 2000 wechselte sie als wissenschaftliche Mitarbeiterin an die WSL, wo sie unter anderem die nationale Pilzdatenbank betreut.

WSL

Die Eidgenössische Forschungsanstalt für Wald Schnee und Landschaft WSL in Birmensdorf gehört zusammen mit der ETH Zürich, der EPFL Lausanne und den Forschungsanstalten EMPA, EAWAG und dem Paul Scherrer Institut zum ETH-Bereich. Rund fünfhundert Mitarbeitende, aufgeteilt in 16 Forschungseinheiten, sind an der WSL tätig. Zu den Forschungsschwerpunkten an der WSL gehören die Nutzung und der Schutz von Landschaften und Lebensräumen sowie die Erarbeitung von Entscheidungsgrundlagen und Modellen für eine nachhaltige und ökologische Umweltpolitik in der Schweiz.

Infos: www.wsl.ch und www.swissfungi.ch

Pilze überall!

Es ist die Saison der Wildpilze. Sie, liebe Pilzkennerinnen und Pilzkenner, verbringen zahlreiche Stunden oder Tage mit Sammeln der spriessenden Wunder der Natur.

Wir, die Pilzproduzenten, befassen uns mit der Produktion. Gut, dass es beides gibt!

Hier einige Impressionen aus «unserer Welt...»

Champignons partout!

C'est la période des champignons du bois. Vous, chers connaisseurs des champignons, passez de nombreuses heures en cherchant et ramassant ces merveilles de la nature.

Nous, les producteurs, nous occupons de la production. Tant mieux que les deux existent!

Voilà quelques impressions de «notre monde...»



Schweizer Pilze – täglich frisch auf Ihrem Tisch

Champignons d'origine suisse – tous les jours frais

Verband Schweizer
Pilzproduzenten VSP
c/o BNPO Schweiz
Löwenplatz 3
3303 Jegenstorf

Telefon 031 763 30 03
vsp@bnpo.ch
www.champignons-suisse.ch
www.pilzrepte.ch



Schweiz. Natürlich.