



Pressemitteilung

Kontakt: pressestelle@lanuv.nrw.de

Pressesprecher/-in:

Peter Schütz, 02361/305-1337

Birgit Kaiser de Garcia, 02361/305-1860

Stellv. Pressesprecher:

Eberhard Jacobs, 02361/305-1521

Recklinghausen/Essen, 10. Oktober 2016

Pilze sammeln im Herbst

Jetzt ist Hochsaison für Marone, Steinpilz und Co.

Der Herbst ist bekanntlich die Hochsaison der Speisepilze. Daher sind in den Herbstferien viele Pilz-Liebhaber in den Wiesen und Laubwäldern NRW unterwegs, um Pilze zu sammeln. Neben der gebotenen Vorsicht zur Vermeidung von Pilzvergiftungen sind auch rechtliche Aspekte zu beachten:

Wo und wie viele Pilze dürfen gesammelt werden?

Für alle Pilze, die nicht unter besonderem Schutz stehen gilt: Außerhalb von Schutzgebieten (z.B. Naturschutzgebiete) ist das Sammeln in Deutschland generell erlaubt. Doch mit folgender Einschränkung: Die generelle Erlaubnis gilt nur für den privaten Verzehr, d.h. für den „Eigenbedarf“. Das Sammeln zu kommerziellen Zwecken, d.h. für den Weiterverkauf ist verboten. Der Grund liegt auf der Hand: Es geht um den Schutz der Pilze vor massenhaftem Abschneiden der Fruchtkörper. Denn auch wenn das Abschneiden der Fruchtkörper das unsichtbare Pilzgeflecht im Boden nicht schädigt, bleibt das massenhafte Abernten der Fruchtkörper auf lange Sicht nicht ohne Folgen für den gesamten Pilzbestand einer Region. Denn auch Pilze müssen sich verbreiten, um ihren Fortbestand zu sichern. Das gelingt ihnen nur mit den weit fliegenden Pilzsporen. Und genau die werden in den Fruchtkörpern produziert, die der Pilzsammler erntet. In Deutschland ist die genaue Höchstmenge, die gesammelt werden darf, je nach Bundesland geregelt und beträgt in den meisten Fällen ein Kilo pro Person und Tag.

Nicht alle Pilze dürfen gesammelt werden.

Einige Pilze stehen unter besonderem Schutz. Die deutschlandweit geltende Bundesartenschutzverordnung benennt folgende Pilzarten, die nicht gesammelt werden dürfen: Alle heimischen Trüffel-Arten, Semmel-Porlinge, Saftlinge sowie die Arten Schaf-

Porling, Kaiserling, Weißer Bronze-Röhrling, Gelber Bronze-Röhrling, Sommer-Röhrling, Echter Königs-Röhrling, Blauer Königs-Röhrling, Erlen-Grübling, März-Schneckling, und Grünling. In nur geringen Mengen dürfen gesammelt werden: Alle Arten von Pfifferlingen, Birkenpilze, Rotkappen und Morcheln sowie die Arten Steinpilz, Schweinsohr und Brätling.

Gefährdung:

In Nordrhein-Westfalen gibt es 3.615 so genannte Großpilze. Davon sind 1.352 gefährdet, sie stehen in NRW auf der aktuellen Roten Liste (2011). Das entspricht knapp 40%. Seit der letzten Roten Liste von 1999 ist das eine Zunahme von 6%. Was macht den Pilzen zu schaffen? Es sind Entwässerung, Anbau gebietsfremder Arten wie Fichten, Lärchen und Kiefern anstelle von natürlicherweise vorkommenden Eichen und Buchen sowie die Stickstoff- und Phosphatdüngung. Auf großer Fläche verlieren dadurch Pilze ihre Lebensräume. Deswegen fällt den unbewirtschafteten und nicht gedüngten Wildnis- und Naturschutzgebieten eine sehr wichtige Rolle für den Schutz der Pilzarten in NRW zu. Auskunft über die in NRW vorkommenden Großpilze gibt die vierte Fassung der NRW-Roten Liste: www.lanuv.nrw.de.

Pilzvergiftungen

Zu fast jedem essbaren Pilz gibt es ein ähnlich aussehendes, giftiges oder zumindest ungenießbares Gegenstück. Deswegen sollte nur Pilze sammeln, wer das sichere Bestimmen der Pilze erlernt hat. Das rät die Deutsche Gesellschaft für Mykologie (DGfM). Allzu leicht können z.B. die beliebten Champignon-Arten mit den hochgiftigen und tödlich wirkenden Knollenblätterpilzen verwechselt werden. Auf Ihrer Homepage warnt die Deutsche Gesellschaft für Mykologie zudem auch vor Pilzvergiftungen durch zu alte, zu lange, falsch gelagerte oder falsch zubereitete Pilze. So kann bereits unzureichendes Erhitzen (braten, dünsten) bei bestimmten Arten gesundheitsschädigend wirken.

An wen wende ich mich bei Fragen?

Pilzberater und Pilzberatungsstellen gibt es in den meisten der 54 Kreise und kreisfreien Städte in NRW. Auskünfte hierzu können in vielen Fällen die Stadt- bzw. Kreisverwaltungen geben. Eine deutschlandweite Zusammenstellung von Pilzsachverständigen teilt die Deutsche Gesellschaft für Mykologie (DGfM) auf ihrer Homepage unter der Adresse <http://www.dgfm-ev.de> mit. Ein sog. „Giftnotruf“ ist bundesweit in Berlin 24 Stunden unter 030-19240 und per Mail unter mail@giftnotruf.de erreichbar.

Pilz des Jahres:

Seit 1994 gibt es den „Pilz des Jahres“, in diesem Jahr wählte die Deutsche Gesellschaft für Mykologie e. V. den „Lilastielige Rötelritterling“, 2017 ist das „Judasohr“ zum Pilz des Jahres gekürt. Mehr zum Pilz des Jahres 2017: <http://bit.ly/2dxDE66>

Foto: Einer der bekanntesten Speisepilze ist der Parasolpilz. Er wächst unter anderem auf auf magerem Grünland, Heiden und Waldrändern. Foto: LANUV/P.Schütz. Der Abdruck der Fotos ist nur bei Nennung des Autors und in Verbindung mit dieser Pressemitteilung kostenfrei.

Über LANUV: Das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen ist als Landesoberbehörde in den Fachgebieten Naturschutz, technischer Umweltschutz für Wasser, Boden und Luft sowie Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit tätig.

Mehr: www.lanuv.nrw.de

Folgen Sie [@lanuvnrw](https://twitter.com/lanuvnrw) auf Twitter®!