

Pilze sammeln – aber richtig !

„...war viel Schwamme ißt, daar spart es teire Brut ...“

So heißt es in Gottfried Lettermann's „Schwammemarsch“ von 1918. Volkslieder können uns Einblicke in die Zeit geben, in der sie entstanden. Diese Nachkriegsjahre waren zweifellos geprägt von sozialer Notlage und da war das Gratisangebot der Natur ein willkommenes „Zugemüs“, auf das arme Leute nicht verzichten konnten. Heute gestaltet sich die Ernährungslage so, dass grundsätzlich niemand mehr auf das Pilzesammeln angewiesen ist. Für die meisten Pilzsammler ist es eher eine Art Sport, gleichsam dem Jagen und Fischen.

Wer Pilze sammelt, der sollte einiges wissen und beachten

Pilze leben

- saprophytisch (fäulnisbewohnend),
- parasitisch (schmarotzend)
- als auch in Symbiose (Lebensgemeinschaft)

und beziehen auf diese Weise ihre Nährstoffe. So umgeben die Pilze die Wurzelspitzen der Bäume, sie schließen den Boden für das Wurzelwachstum auf, während der Pilz seinerseits von der Gehölzpflanze profitiert.

Wird dieses natürliche System gestört, beispielsweise durch das übermäßige Absammeln von Pilzen, schadet dies auch den Bäumen und dem Ökosystem. **Wegen ihrer Bedeutung für Wachstum und Zersetzung der anfallenden Biomasse sind Pilze eine unverzichtbare Voraussetzung für das Funktionieren der natürlichen Kreisläufe.** Sie werden daher in verschiedenen europäischen Ländern durch Rechtsvorschriften geschützt. So gibt es beispielsweise zeitweilige Sammelverbote, Mengengrenzungen und Erlaubnispflichtigkeit. Einschränkende Maßnahmen haben wir in Deutschland (noch) nicht, aber in unserem Wald- und Naturschutzrecht sind sehr wohl zu beachtende Vorschriften enthalten.

Nach Bundesnaturschutzgesetz und Bundesartenschutzverordnung sind eine ganze Reihe an Pilzarten und deren Lebensräume geschützt (z.B. *Stein- und Birkenpilz, Rotkappe, Pfifferling*). Die obere Forstbehörde mit Sitz in Graupa bei Pillnitz, zuständig für ganz Sachsen, kommentiert:

„Wer das Aneignungsrecht nach § 14 SächsWaldG für sich in Anspruch nimmt, das heißt wer...Waldfrüchte ...sammelt, nimmt ein sonst der Rechtsordnung fremdes Sonderrecht zur Ernte auf fremdem Grund und Boden in Anspruch. Das setzt voraus, dass ihm die Grenzen des Sonderrechtes bekannt sind“.

Das Aneignungsrecht ist Teil des Betretungsrechtes zu Erholungszwecken. Die gewerbsmäßige Suche ist nicht Teil dieses Rechtes. **Die Pilze dürfen auch nach dem Waldrecht nur für den persönlichen Bedarf entnommen werden.** Das entspricht einer Menge, die eine Person bei einer Mahlzeit verspeist. Nach Meinung der Ernährungswissenschaft sind das etwa **500 Gramm Frischpilze** und das **höchstens einmal pro Woche**, denn Pilze sind schwer verdaulich und in ihnen können so allerhand „ungute“ Stoffe (Gifte, Radioaktivität) enthalten sein.

Nützliche Tipps für Pilzsucher

- Es sollten nur Pilze gesammelt werden, die man genau kennt – keine Blätterpilze mit knollig verdicktem Stiel. Es gibt viele giftige Pilzarten mit Lamellen, zum Beispiel den tödlich giftigen Grünen Knollenblätterpilz. Als essbar erkannte Arten können tief unten am Stiel abgeschnitten werden. Unbekannte Arten kann der Finder von einem Pilzberater bestimmen lassen. Pilze unterschiedlichen Alters erleichtern die Bestimmungsarbeit.
- Alte, verschimmelte, durchnässte und gefrorene Exemplare sollten im Wald belassen werden. Das Gleiche gilt auch für Pilze, die nicht von Interesse sind – diese sollten nicht umgestoßen werden, denn sie sind ein Bestandteil des Waldes.
- Seltene Stücke sind zu schonen.
- Für den Transport sollte ein luftdurchlässiges Behältnis (am besten ein Korb) verwendet werden, auf keinen Fall Plastiktüten.
- Die Pilze dürfen nicht zerdrückt werden oder schwitzen. Pilzeiweiß zersetzt sich sehr schnell und bildet dabei Giftstoffe.
- Sie sollten nach dem Sammeln schnell zubereitet werden. Von rohen und ungenügend gegarten Pilzen ist abzuraten. Die Garzeit sollte 15 bis 20 Minuten betragen.