

Pilzesammeln leicht gemacht

DER GROBE PILZSERVICE: Indizien für Pfifferlingsplätze, Regeln für Naturschutzgebiete, lohnenswerte Wälder in der Region Hannover

Kann man in jedem Waldgebiet Pilze finden?

Auch in Kiefernmonokulturen kann man fündig werden – der Kiefernsteinpilz mag dieses Habitat“, erklärt Dennis Krajewski, den die Deutsche Gesellschaft für Mykologie als einen von drei Pilzsachverständigen für die Region Hannover listet. Voraussetzung sei aber diese Fortpflanzungsregel der Natur: „Zwei Sporen der gleichen Pilzart müssen aufeinander treffen und im passenden Substrat und unter besten Bedingungen ein Geflecht, das Myzel, bilden.“ Erst dann können Fruchtkörper entstehen. Deshalb sollte man sich ertragreiche Pilzstellen auch merken.

Welche Wälder sind besonders geeignet?

Laubmischwälder sind besonders artenreich, viele Pilze leben in Symbiose mit bestimmten Baumarten. Maronen findet man zum Beispiel unter Nadelbäumen wie Kiefern oder Lärchen. „Wo Blaubeeren oder Preiselbeeren wachsen, findet man häufig Pfifferlinge und Steinpilze“, erklärt Andreas

Tolxdorf. Der 43-Jährige ist ebenfalls Pilzsachverständiger.

Sollte man in der Eilenriede nach Pilzen suchen?

Pilzexperte Dennis Krajewski rät ab: „Stadtwälder oder Waldstücke in der Nähe von Industriegebieten sind oft durch Schadstoffe belastet. Pilze nehmen solche leicht auf.“ Gleiches gilt für Waldränder an Schnellstraßen oder Autobahnen. Auch intensive Landwirtschaft in unmittelbarer Nähe sieht Andreas Tolxdorf kritisch, weil möglicherweise Pestizide von den Pilzen aufgenommen werden. Außerdem gilt: „Pfifferlinge findet man am Rand von gedüngten Äckern eher nicht, denn sie mögen nährstoffarme Böden.“

Darf ich in Privatwäldern auf Pilzstreifzug gehen?

Das Betreten eines Waldes zum Zweck der Erholung ist grundsätzlich erlaubt – das regelt ein Gesetz für das Land Niedersachsen. „Schonungen und Zäune müssen respektiert werden, Absperrungen für Holzarbeiten ebenfalls“, sagt Andreas Tolxdorf.

Wo ist das Pilzsammeln verboten?



Auf Streifzug durch den Wald: Die Saison für Pilze hat begonnen – der regenreiche Juli hat seinen Teil dazu beigetragen. Foto: Patrick Pleul/dpa

In Naturschutzgebieten ist es untersagt, die Wege zu verlassen oder Pilze zu sammeln. Das gilt zum Beispiel in der Herrschaft bei Uetze oder in Teilen des Bockmerholzes südlich von Wülferode. Letzteres gilt als Relikt des „Nordwaldes“, der

schon im Frühmittelalter bestand. Anders ist es in einem Landschaftsschutzgebiet: Hier darf der Charakter des Gebietes oder die Funktionsfähigkeit des Naturhaushaltes nicht gestört werden – Pilze sammeln ist also erlaubt.

Wie viel darf ich sammeln?

Für den „Eigenbedarf“ – also zwei Kilo pro Tag und Person. Es ist zudem nicht ratsam, mehr als 250 Gram Waldpilze pro Woche zu verzehren, da sie möglicherweise Schwermetalle wie Cadmium, Blei oder Quecksilber ent-

halten. In hoher Konzentration können sie zu gesundheitlichen Problemen führen. Deshalb gilt: Waldpilze nie roh verzehren, sondern 15 bis 20 Minuten bei mindestens 70 Grad braten.

Welche Tipps gibt es für die Region Hannover?

Eine sichere Bank sind sämtliche Waldgebiete in der Wedemark.

„Das liegt an den sandigen und moorigen Böden“, erklärt Pilzexperte Tolxdorf. Auch der Deister ist laut Dennis Krajewski eine gute Adresse: „Richtung Barsinghausen sind die Böden sauer – das mögen der Flockenstielige Hexenröhrlinge oder die begehrten Steinpilze. Richtung Springe ist der Boden eher kalkhaltig, den Netzstielligen Hexenröhrling findet man dort häufig.“ Weitere Tipps: Der Misburger Wald ist für Menschen aus der Stadt leicht zu erreichen.

Im Wald zwischen Kirchwehren und Lenthe (Seelze) kann man fündig werden, der Osterwald bei Garbsen gilt unter Kennern als Hotspot.

Waldstücke bei Mardorf oder Großenheidorn sollen sich nach einer Umfrage in den Umlandredaktionen von HAZ und NP lohnen. Das gilt auch für die Staatsforste bei Resse, das Oldhorster Moor, das Iltener Holz und Bereiche des Altwarmbüchener Moores.

Start in die Pilzsaison: Schon zwei Vergiftungsfälle

Medizinische Hochschule warnt vor dem Grünen Knollenblätterpilz. Vor allem Migranten erkennen den Giftpilz nicht.

Es beginnt mit Übelkeit, Erbrechen und Durchfall. Nach ein bis zwei Tagen kommt es zur Schädigung der Leber, begleitet von Störungen der Blutgerinnung und der Nierenfunktion. „Im schlimmsten Fall kann nur eine Lebertransplantation das Leben des Patienten retten“, sagt Professor Richart Taubert von der Medizinischen Hochschule Hannover (MHH) über den versehentlichen Verzehr des hochgiftigen Grünen Knollenblätterpilzes. „Wir hatten in diesem Monat bereits zwei Vergiftungen.“ 2023 war die Situation zu diesem Zeitpunkt mit sechs Vergiftungen besonders dramatisch: Ein Patient brauchte eine

Transplantation, ein Todesfall war zu verzeichnen. Die MHH weist regelmäßig auf die Gefahren hin. „Wir wollen nicht warten, bis die Welle ins Rollen kommt“, so Taubert. Beide Vergiftungsfälle in diesem Jahr stammen aus der Ukraine.

Migration spielt eine wichtige Rolle: „Die meisten Patientinnen und Patienten mit Pilzvergiftungen stammen aus Ländern wie Russland und der Ukraine, aus dem Nahen Osten und Afghanistan“, teilt die MHH mit. „In den Heimatländern der Betroffenen ist der Knollenblätterpilz weniger verbreitet“, erklärt Taubert. Hierzulande ist die Art für 90 Prozent aller tödlichen Pilzvergiftun-

gen verantwortlich. Man erkennt sie am drei bis 15 Zentimeter breiten Hut, an dessen Unterseite weiße Lamellen sind, und einer sackartigen Ausstülpung an der Stielbasis. Der Giftpilz ist grün, grün-gelb oder weiß.

2015, auf dem Höhepunkt der Fluchtwelle aus Syrien, gab es viele Fälle, seit Beginn des russischen Angriffs auf die Ukraine ging die Kurve ebenfalls nach oben. „Die Zahlen passen zur geopolitischen Situation“, stellt Taubert fest, der an der MHH den Bereich Transplantationshepatologie leitet. Warum ist gerade der Grüne Knollenblätterpilz so gefährlich? Die Symptome treten erst Stunden nach Verzehr auf.

„Aber dann zählen die Stunden runter. Man muss umgehend ins Krankenhaus. Wir fangen bereits bei Verdacht mit der Behandlung mit dem Gegengift an“, betont Taubert. Die beiden Patienten konnten vergangene Woche so gerettet werden. Nachgewiesen werden kann das Pilzgift im Urin, bei der Diagnose kann es auch helfen, Pilzreste oder Erbrochenes aufzubewahren.

Schnelle Hilfe bei Vergiftungen gibt auch das Giftinformationszentrum-Nord in Göttingen unter der Telefonnummer (0551)19240. Das Telefon ist rund um die Uhr besetzt. Auf der Homepage der Deutschen Ge-

sellschaft für Mykologie findet man unter www.dgfm-ev.de die Kontaktdaten von ausgebildeten und geprüften Sachverständigen, die ehrenamtlich die gesammelten Pilze in Augenschein nehmen. In der Region Hannover sind das Andreas Tolxdorf und Dennis Krajewski.

Im vergangenen Jahr hat Krajewski 16 dieser „Korbkontrollen“ gemacht, in diesem Sommer waren es bislang drei. „Die Saison geht jetzt los. Viele Menschen vertrauen auf Apps zur Bestimmung – die geben aber nur eine Richtung vor.“ Auch anhand von Fotos dürfen er und seine Kolleginnen und Kollegen keine Freigabe geben. „Man

muss sich zu 100 Prozent sicher sein, ob man den Pilz essen kann. 99 Prozent reicht nicht.“

Krajewski macht auch Notfallberatungen, meist vermittelt über das Giftinformationszentrum in Göttingen. Und rät Eltern zu mehr Aufmerksamkeit bei Kleinkindern. „In den meisten Fällen ging es darum, dass die Kinder Kleinpilze in Gärten, Parks oder auf Campingplätzen heruntergeschlucken.“

Auch der Klimawandel zeige seine Folgen, Krajewski stellt sich darauf ein: „Die Pilzwelt wird vielfältiger und gefährlicher, weil neue Arten heimisch werden. Deshalb bilde ich mich ständig fort.“



Der gefährlichste Giftpilz: Den Grünen Knollenblätterpilz erkennt man an der sackartigen Ausstülpung an der Stielbasis. Er ist für 90 Prozent aller tödlichen Vergiftungen verantwortlich. Foto: Tim Schaarschmidt

Leckeres Abendessen oder tödliche Gefahr?

Die Gefahren der Pilzsaison: Mehr Sicherheit durch „Korbkontrollen“ und Exkursionen mit dem Schulbiologiezentrum



Was kommt ins Körbchen?: Der Pilzsachverständige Andreas Tolxdorf (rechts) führt Gruppen durch den Wald. Foto: Michael Wallmüller

Welche Pilze sind essbar und welche eine potenzielle Gefahr für das Leben? Das Schulbiologiezentrum im Stadtteil Burg (Vinnhorster Weg 2) ist eine gute Anlaufstelle für solche Fragen.

Am 1. September startet Andreas Tolxdorf die „Korbkontrolle“. Immer montags von 16 bis 17.30 Uhr begutachtet der Pilzsachverständige der Deutschen Gesellschaft für Mykologie die Körbe der Wochenendsammler. „Man kann mich auch privat kontaktieren“, sagt der Grafiker, der in Linden lebt und zwei-

dreimal pro Woche im Wald unterwegs ist. Seine Telefonnummer 0157-53060728 ist auf der Homepage der DGfM zu finden.

Wer Pilze zur Begutachtung bringt, sollte folgendes beachten: „Ich brauche den gesamten Fruchtkörper, also auch Stiel und Ansatz, um die Merkmale bestimmen zu können“, stellt Tolxdorf klar. Laub und Sand sollte man zuvor entfernen. Wer sich bei einer Pilzart unsicher sein, sollte „nicht wahllos in Massen ernten. Gebe ich den Pilz frei, kann man ja zum Standort zu-

rückkehren und den Rest holen.“

SCHON KLEINE MENGEN KÖNNEN BEDROHLICH SEIN

Verschiedene Sorten sollte man im Korb getrennt lagern oder in Jutesäckchen transportieren. „Der Hut des hochgiftigen Grünen Knollenblätterpilzes kann leicht brechen. Teile davon könnten im Korb bei den essbaren Pilzen landen.“ Schon kleine Mengen können in einer Mahlzeit eine lebensbedrohliche Vergiftung auslösen. „Es ist aber

kein Kontaktgift, das Anfasen von Giftpilzen ist nicht gefährlich“, sagt Tolxdorf. Wer selber lernen will, Pilze zu bestimmen, kann mit Tolxdorf am 28. September und 26. Oktober auf Exkursion gehen. Seine Kollegin Carina Süß bietet Termine am 21. September, 19. Oktober und 2. November an. Die drei bis vier Stunden langen Touren kann man über das Schulbiologiezentrum buchen. Für die Exkursion (bezahlt wird auf Spendenbasis) braucht man festes Schuhwerk, ein Messer, einen offenen Korb und einen Pinsel,

um noch vor Ort Pilze zu putzen. Von den Experten lernt man, über Optik, Geruch und Konsistenz die Merkmale der Pilze zu vergleichen.

Wissenswertes über Pilze vermitteln auch die Rallies der Waldstation in der Eilenriede. Es gibt auch privatwirtschaftliche Anbieter wie „Wildschütz“, die Pilzwanderungen und Seminare in der Region Hannover anbieten. Auch die Volkshochschule organisiert am 17. September einen Infoabend zur Pilzbestimmung und am 18. Oktober eine Wanderung zu dem Thema.

Maik OTHMER
Haustür- und Terrassendachstudio

Vereinbaren Sie einen Beratungstermin unter
Fon 0 50 66 / 90 26-0
www.tischlerei-othmer.de

Bäckerstraße 3A
31157 Sarstedt-Hotteln

Montag bis Freitag 9 – 18 Uhr
Samstags 10 – 13 Uhr

Folgen Sie uns auf

2.999,00 €
inkl. Montage und MwSt.

Jetzt Termine sichern, damit die Haustür vorm Winter noch kommt!

Alu-Haustür des Monats September
Wärmeged. Alu-Haustür komplett inkl. Montagearbeiten
in 20 verschiedenen Farben lieferbar

4.999,00 €
inkl. Montage und MwSt.

Alu-Terrassendach
Maße: 4000 x 3000 mm
inkl. 10 mm Verbundsicherheitsglas in 3 verschiedenen Farben