

# DIE PILZE UNSERER HEIMISCHEN WALDER — EIN NOCH UNGEHOBENER SCHATZ!

Von Dr. Ernst Thirring

In einer Zeit, die uns durch die Härte der Lebensbedingungen mehr als sonst zur Besinnung auf uns selbst, zu einer Prüfung unserer altüberkommenen Werturteile hinlenkt, die uns zwingt, nach neuen Wegen zu suchen, um womöglich aus eigener Kraft mit den uns durch die Natur unseres Landes gebotenen Mitteln aus seelischer und materieller Öde einer durch Krieg verwüsteten Welt wieder zu lichterem Höhen, zu Freude und reinerem Daseinsgenuß zurückzufinden, mag es nicht unangebracht sein, die Aufmerksamkeit weiterer Kreise von Freunden der Natur auf ein bisher immer noch etwas verkanntes und wenig genutztes Gebiet zu lenken: auf das Reich der Pilze.

Zum Bilde des lebendigen Waldes gehören diese ebenso wie Bäume und Unterholz; ein nicht unbeträchtlicher Teil jenes Zaubers, der den Naturfreund beim stillen Durchwandern des Waldes umfängt und dessen Gemüthswert für alle jene nicht unterschätzt werden darf, die sich aus der Enge der Stadt nach Freiheit und Entspannung von den Mühen und Sorgen des Alltages sehnen, mag auf die so vielfältigen farbenfrohen und formenreichen Heinzelmännchen des Waldes, die Pilze, zurückgehen. Je liebevoller man sich in die Betrachtung dieser Kunstwerke der Natur versenkt, deren Größenskala vom winzigsten filigranen Hutschwämmchen, das man kaum behutsam mit den Fingerspitzen samt der Unterlage aus dem Boden zu heben wagt, um es nicht zu zerbrechen, bis zum stattlichen, mehr als ein Drittel Meter erreichenden Parasolpilz oder Riesenschirmling reicht, desto mehr steigt die Freude an diesen Wanderungen.

So bedeutsam diese gemüthhafte und ästhetische Seite unserer Beschäftigung mit den Pilzen dem Naturfreund auch erscheinen mag, soll sie uns doch nicht hindern, darüber die ökonomische Rolle der Pilze im Leben des Waldes nicht zu übersehen. Nur wenige, die an heißen Sommertagen durch prächtigen Fichtenhochwald aufwärts steigen und sich seines erquickenden Schattens erfreuen, sind sich klar darüber, daß kein einziger dieser Bäume auch nur zu Mannshöhe emporgewachsen wäre ohne Pilze, mit denen er in Lebensgemeinschaft lebt. Entbehrt doch ein großer Teil unserer wichtigsten Waldbaumarten eigener Wurzelhaare, die ihnen die Aufnahme des Wassers ermöglichen. Das, was bei ihnen so aussieht wie Wurzelhaare, sind gar nicht Zellen des eigenen Körpers, sondern die Wurzelverzweigungen des Baumes dicht umspinnende und weit im umgebenden Erdreich ausgebreitete Pilzfäden, die dem Baum das Wasser zuleiten und ihrerseits dafür von ihm organische Nährstoffe erhalten. Dieser Fall eines Zusammenlebens verschiedenartiger Organismen zu gegenseitigem Vorteil und Nutzen (Symbiose) hat den Namen Pilzwurzel (Mykorrhiza) erhalten. Die Bedeutung der Mykorrhiza für die Bewaldung eines Gebietes steht also in nichts hinter der anderer, vielleicht bekannterer Symbiosen für das Gesamtleben auf der Erde zurück. So sind zum Beispiel die Flechten (ebenfalls Symbiosen zwischen allerdings weniger hoch entwickelten Pilzen und Algen) wichtige Pioniere und Wegbereiter höheren Pflanzenwuchses in Gebieten mangelnder Humusbildung. Und der Fall der Wurzelknöllchen an den Wurzeln vieler Hülsenfrüchtler (Leguminosen), die eine Symbiose zwischen diesen und eigenartigen Spaltpilzen darstellt, die imstande sind,

den für alle anderen Lebewesen unverwendbaren freien Luftstickstoff in voll aufschließbare Verbindungen überzuführen, gibt dem Landwirt die Möglichkeit, auf biologischem Wege zu düngen, d. h. durch Anbau von Klee, Esparsette usw. den Gehalt seines Ackerbodens an Stickstoffverbindungen zu steigern, ihn also — das ist der Sinn des schon lange geübten Fruchtwechsels — für andere Feldfrüchte ertragreicher zu machen.

Weitaus die meisten unserer Waldpilze, die dem Laien nur in ihren Fruchtkörpern, den eßbaren oder giftigen „Schwammerln“, bekannt sind, gehören zu den Mykorrhizapilzen, vollbringen also mit ihren im Boden verborgenen Anteilen unerkannt Leistungen, von denen zwar alle Menschen Nutzen ziehen, ohne sich aber gewöhnlich davon etwas träumen zu lassen. Wer also im Walde im Vorbeigehen achtlos Pilze zertritt oder gar sich darauf etwas einbildet, roh mit dem Stock etwa alle Fliegenpilze umzustößen, deren er habhaft werden kann, „weil sie doch giftig seien“, begeht damit unbewußt einen recht argen Waldfrevel; denn er hindert dadurch das Heranreifen und den ungestörten Ausfall der Pilzsporen, somit die normale Aussaat von Keimen, die zur natürlichen und gesunden Entwicklung von Wäldern unbedingt nötig sind. Kann der Schaden, den der einzelne so anrichtet, wegen der großen Anzahl der Fruchtkörper und der verschwenderischen Fülle von Sporen im allgemeinen auch gering veranschlagt werden, so lehrt doch der in nächster Nähe von Großstädten zu beobachtende Rückgang des Pilzwachstums, das Verschwinden leicht kenntlicher und viel-gesammelter Pilzarten und die relative Ärmlichkeit besonders des Nadelbaumwuchses in solcher Umgebung, daß eine Häufung besagter Frevel doch nicht spurlos vorübergeht. Es wäre vor allem Aufgabe der Schulen, allen heranwachsenden Menschen immer wieder Ehrfurcht vor den wunderbaren biologischen Zusammenhängen einzupflanzen und den Sinn dafür zu wecken, daß sich wahre Kultur des Herzens und des Geistes nicht in dünkelt-hafter Überschätzung der Fortschritte unseres Wissens äußern darf. Nicht indem wir uns anmaßen, der Natur unseren Willen tyrannisch aufzwingen zu wollen, diesen egozentrisch kurzsichtig zum Maß aller Dinge machen, werden wir Fortschritte in der Beherrschung auch der lebenden Natur erzielen; diese sind vielmehr nur zu erwarten, wenn wir uns bescheiden ihrer Führung anvertrauen und nie vergessen, daß wir auf dem Wege zu ihrer Erforschung gerade erst dabei sind, die ersten zögernden Schritte in ein unabsehbares Neuland zu machen, von dessen vollem Verständnis wir noch unendlich weit entfernt sind. Es beherzige also jeder, der Anspruch darauf erhebt, als denkendes Wesen über instinktmäßig handelnden Tieren zu stehen, die Aufforderung: Sei kein Barbar und lasse Pilze, die du nicht kennst, unzertreten und unumgestoßen stehen! Sie sind Lebewesen, die gleich dir ihren Zweck im Naturganzen zu erfüllen haben, ganz abgesehen davon, daß sie in vielen Fällen wertvolle Nahrungsmittel darstellen, die du durch dein unbesonnenes Betragen auch für jene unbrauchbar machst, die vielleicht mit besseren Pilzkenntnissen, als du sie hast, nach dir den Wald durchstreifen werden.

Natürlich ist mit dem Hinweis auf die Bedeutung der Mykorrhiza nur ein Teil der Beziehungen zwischen Pilzen und den höheren Pflanzen im Leben des Waldes angedeutet. Ihre Gesamtheit ist viel mannigfaltiger und im Rahmen eines kurzen Aufsatzes nicht zu erschöpfen. Nur kurz seien einige andere hier flüchtig erwähnt. Sind die Mykorrhizapilze Helfer und Förderer für das Wachstum der Bäume, fehlen natürlich auf der anderen Seite auch Schmarotzer und Schädlinge nicht. Hier sei besonders auf den

Zunderschwamm und den bekannten Hallimasch hingewiesen, die, wie viele andere Porlinge und Blätterpilze, lebende Bäume befallen und schweren forstlichen Schaden anrichten. Auch an diesem Beispiel wird klar, daß man sich bei der Beurteilung der biologischen Bedeutung von Schwämmen nicht einseitig nach der Verwertbarkeit ihres Fruchtkörpers richten darf. Was dem Pilzsammler Freude macht, wenn er an einem einzigen Baum in kürzester Zeit ein Hallimaschgericht für eine ganze Familie ernten kann, ist dem Förster ein Dorn im Auge. Umgekehrt können gefährliche Giftpilze, die der Pilzsammler am liebsten mit Stumpf und Stiel ausgerottet sähe, durch die unbeachtete Tätigkeit ihrer verborgenen Pilzgeflechte sehr nützliche Arbeit leisten.

Andere Pilze wieder spielen eine wesentliche Rolle bei der Zerstörung gefallener oder schon abgestorbener Bäume, beim Vermodern des Falllaubes oder der Nadelstreu. Biologisch wichtig ist dabei, daß durch den Stoffwechsel dieser Pilze große Mengen sonst unverwertbarer Stoffe schließlich in den Fruchtkörpern der Pilze in eine Form gebracht werden, die sie für den Genuß durch Tiere oder den Menschen geeignet macht. Und damit kommen wir auf ein Kapitel praktischer Pilzkunde und Pilzuntersuchung zu sprechen, das in einer Zeit allgemeiner Lebensmittelknappheit besonderen Aktualitätswert besitzt.

Daß Pilze als Nahrungsmittel unseren Gemüsearten nicht nur dem Geschmackswert und Mineralsalzgehalt nach mindestens ebenbürtig, dem Nährwertgehalt nach aber sogar weit überlegen sind, dürfte allgemein bekannt sein. Wie steht es aber mit der Ausnutzung dieser zusätzlichen Nahrungsquelle? Bedauerlicherweise müssen wir unumwunden zugeben, daß gegenüber den Erntemöglichkeiten, die durch die weite Verbreitung des Waldes in Österreich gegeben wären, die tatsächlichen Ernteerträge noch recht geringfügig sind und ein Großteil aller verwertbaren Pilze ungenützt im Walde vermodert. Im Gegensatz zu anderen europäischen Ländern (z. B. Frankreich, den Ostseeländern, der Sowjetunion), wo Pilzgerichte verschiedenster Art seit langem in breiten Schichten der Bevölkerung beliebt und daher auch gesuchte Nahrung sind, stehen in Österreich immer noch weite Kreise vor allem der Landbevölkerung den Pilzen mißtrauisch, oft in fast abergläubischer Scheu, manchmal aber geradezu verächtlich gegenüber und, wenn Pilze gegessen werden, sind es — das geht auch aus den Marktberichten hervor — meist nur ganz wenige Arten, die fast ausschließlich gesammelt werden, während viele, ebenso gute, sicher erkennbare und häufige Pilze daneben umgestoßen oder stehen gelassen werden, weil man sie nicht kennt.

Um diesen Übelstand zu begegnen, hat schon seit 1945 in immer steigendem Maße eine eifrige Aufklärungstätigkeit von Seiten aller interessierten und berufenen Stellen eingesetzt, die durch Pilzwanderungen und Führungen, Ausstellungen und Auskunftsstellen, Vorträge und Lehrkurse usw. vermehrtes Wissen in die Bevölkerung tragen soll. Derartige Veranstaltungen wurden z. B. im vergangenen Jahr vom naturhistorischen Staatsmuseum und vom N. Ö. Landesmuseum in Zusammenarbeit mit der österreichischen Mykologischen Gesellschaft in Wien, analoge in einzelnen Landeshauptstädten, wie Innsbruck und Linz, abgehalten, wobei die Koordination aller dieser Aufklärungsarbeiten unter der Führung der in Pilzfragen maßgeblichen Österreichischen Mykologischen Gesellschaft die Gewähr bot, daß den Besuchern der Veranstaltungen nur verlässliches Wissen nach dem neuesten Stand der Forschung vermittelt wurde. Das war vor allem deshalb wichtig, weil im Buchhandel nahezu keine Pilzbücher zu erhalten waren und in älteren Pilzbüchern bezüglich bestimmter kritischer Arten, deren Klärung erst in jüngster Zeit erfolgte, immer noch falsche oder irreführende Angaben zu finden sind. Als besonders erfreuliches Zeichen wachsenden und mitarbeitbereiten Interessés soll noch erwähnt werden, daß bei den eingehenden Prüfungen bei denen Teilnehmer an den Pilzlehrkursen der er-

wählten Gesellschaft den Nachweis ihres erworbenen Wissens erbringen konnten, im letzten Halbjahr ca. 80 Zeugnisse über die Kenntnis von 40 der wichtigsten Pilzarten ausgestellt werden konnten.

Sind dies auch vielversprechende Anfänge, darf man doch nicht übertriebene Hoffnung hegen, daß innerhalb kurzer Zeit die Ausnutzung der Pilzschätze unserer Wälder schlagartig zu steigern wäre. Man darf bei der Beurteilung dieser Frage nicht übersehen, daß durch die bisherige Pilzpropaganda fast nur die städtische Bevölkerung erfaßt wurde, der der Vorteil erweiterter Pilzkenntnis zur Verbesserung der kärglichen Lebensmittellration naturgemäß einleuchtet. Aber leider stehen hier Interesse und praktische Möglichkeit der Anwendung beim Pilzsammeln in umgekehrtem Verhältnis. An die Stellen reichlichsten Pilzwachstums kommt der Städter ja nur an seltenen Feier- oder Urlaubstagen und selbst dann ist es bei der Launenhaftigkeit und Unberechenbarkeit des Pilzwachstums noch sehr fraglich, ob er zu einer seinen Kenntnissen entsprechenden wirklich guten Ernte kommt. Bei der ansässigen Landbevölkerung wiederum, die den Vorteil hat, dauernd in unmittelbarer Nachbarschaft guter Pilzgebiete zu leben, fehlt der Ansporn direkter Lebensmittellnot in der Regel. Furcht vor Vergiftung und Vorurteile gegen „so ein Zigeuneressen“ sind Hemmnisse für ihre Heranziehung zum Pilzsammeln. Zweifellos eröffnet sich hier ein sehr dankbares Feld der Erziehungstätigkeit für den Landlehrer. Erst wenn es ihm gelingt, durch das eigene Beispiel und solides Pilzwissen auch in den Kinderherzen Freude an der Pilzjagd, Freundschaft mit den Pilzen und Stolz über ihr Erkennen zu erwecken, ist Aussicht vorhanden, daß einmal für die Erfassung wesentlich in Betracht kommender Teile unseres Pilzreichtums genügend Augen und Hände vorhanden sein werden. Dann dürfte sich auch bei der mehr skeptischen älteren Generation allmählich die Erkenntnis durchsetzen, daß Pilzsammeln nicht bloß nutzlose Zeitvergeudung, sondern sogar eine ganz gute Einnahmsquelle ist. Im Sinne des eben Gesagten plant das N. O. Landesmuseum im heurigen Jahr eine Wanderausstellung an die Schulen des Landes hinauszusenden, die, als Einführung für Lehrer und Schüler gedacht, sehr zu begrüßen ist. Hoffentlich entwickelt sich daraus eine ständige Einrichtung und es wäre nur zu wünschen, daß diesem Beispiel auch die anderen Länder folgen.

Weil viele Naturfreunde den Pilzen zwar nicht gerade feindlich gegenüberstehen, aber doch ihren Verkehr mit Pilzen, wenn es sich um Pilzgerichte handelt, vorsichtig allein auf Eierschwamm oder Herrenpilz einschränken, seien mir für diese noch einige praktische Winke gestattet, die vor allem dazu dienen sollen, die vielfach verzerrten, zwischen ausgesprochenem Leichtsinne und überängstlicher Vorsicht schwankenden Anschauungen über die Gefährlichkeit der Giftpilze auf das richtige Maß zurückzuführen. Man merke sich:

1. Die Gefahr einer Pilzvergiftung ist immer nur dann gegeben, wenn ein Sammler glaubt, er könne — ohne entsprechende Kenntnis gewisser Grundbegriffe vom Bau der Pilzfruchtkörper, die ihn eine Beschreibung von Kennzeichen erst verstehen läßt — nach gewissen allgemeinen, in wenigen Minuten erlernbaren Pilzregeln, die stets falsch sind, jeden Pilz sicher als giftig oder ungiftig erkennen. Solche Regeln gibt es nicht!!

Wer sich leichtsinnig über diese Warnung hinwegsetzt, kann gefährlichste, tödlich giftige Pilze, die ihn seine Regeln als genießbar ansehen lassen, mit nach Hause nehmen, sie, weil sie gut schmecken, mit Appetit verzehren und — sein Testament machen, da mehr als 50% Wahrscheinlichkeit besteht, daß er auch bei Zuziehung guter Ärzte die kommende Woche nicht überlebt.

2. So gefährlich es ist, sich auf falsche Pilzregeln zu verlassen, so sicher kann derjenige, der sich Merkmale von Speisepilzen richtig und vollständig einprägt, sein, sich beim Genuß solcher Pilze nicht zu vergiften, auf die alle Kennzeichen der Art zutreffen! Es gibt von keinem der bekannteren Speisepilze wirkliche giftige Doppelgänger, das heißt Giftpilze, die in allen Stücken dem

Speisepilz so haargenau gleichen, daß auch ein aufmerksamer Beobachter sie von ihm nicht nach sicheren Kennzeichen zu unterscheiden vermöchte. Alles, was in Pilzbüchern als gefährlicher Doppelgänger eines Speisepilzes bezeichnet wird, sind Pilzarten, die nur bei leichtsinnig oberflächlicher Betrachtung entfernte — niemals täuschende Ähnlichkeit haben. Der Anfänger versuche nicht, zu viele Pilze auf einmal kennenzulernen, weil er dadurch Gefahr läuft, die Merkmale verschiedener Arten durcheinander zu bringen. Erst wenn er sich die Eigenschaften ganz weniger Pilze dauernd eingepägt hat und sicher ist, diese ganz zu beherrschen, steigere er allmählich die Zahl der Arten, die er neu hinzulernt.

3. Daß es keine allgemeinen Regeln zur Erkennung der Giftpilze gibt, hängt damit zusammen, daß die Giftstoffe verschiedener Giftpilze sehr verschieden sind und verschieden wirken, ganz so wie es im höheren Pflanzenreich sehr verschiedene Giftpflanzen und Pflanzengifte gibt. Es wird kein Vernünftiger glauben, er sei vor Vergiftung etwa durch Fingerhut sicher, wenn er nur die Kennzeichen vom Eisenhut beachte. Jede dieser Giftpflanzen muß man eben für sich kennenlernen, will man vor ihrem Gift sicher sein. Dasselbe und nichts anderes gilt für Giftpilze.

4. Der Anfänger bemühe sich, möglichst bald mit den schon unter 1 erwähnten Grundbegriffen anschaulich vertraut zu werden. Weiß er einmal, was Hut und Stiel eines Hutpilzes sind, daß auf der Unterseite des Hutes sich das Futter in Form von „Blättern“, „Röhren“ oder „Stacheln“ findet, hat er einmal am Stiel eine Knolle, einen Ring oder eine Manschette gesehen oder an einem jugendlichen Pilz den Schleier, der manchmal Hutrand und Stielmitte zu verbinden scheint, so wird er imstande sein, einer Beschreibung einer bestimmten Art mit Verständnis zu folgen. Es gibt gewisse Arten mit so markanten Kennzeichen, daß es möglich ist, sie allein nach der Beschreibung einwandfrei zu erkennen, auch wenn man sie nie vorher im Bilde gesehen hat. Andere wiederum — allerdings keine von den verbreiteteren Speisepilzen, haben so wenig ausgeprägte Kennzeichen, daß auch der Fachmann zu ihrer sicheren Bestimmung Beachtung mikroskopischer Merkmale braucht. Den Anfänger kümmern solche Feinheiten nicht. Ihm genüge es zu wissen, daß von den ca. 2000 Arten höherer Pilze Mitteleuropas nur ungefähr 150 Arten nach Größe, Häufigkeit des Wachstums und der Verbreitung als Speisepilze in Betracht kommen. Für sie alle gilt uneingeschränkt das unter 2 Gesagte.

5. Der Anfänger beginne sein Erlernen von Pilzen mit Röhrenpilzen; es gibt nur ungefähr 50 Röhrenpilzarten, darunter nur einen schweren Giftpilz — den Satanspilz — von dem aber auch noch kein einziger tödlicher Vergiftungsfall bekannt ist, einige fragliche, vermutlich schwächer giftige Arten und einige bitter schmeckende, ungenießbare Arten. Alle anderen sind gute bis sehr gute Speisepilze. Sammelt der Anfänger nur Röhrenpilze, vermeidet er solche mit lebhaft rotem Stiel oder roten Röhrenmündungen, hütet er sich außerdem vor Röhrenpilzen mit fahlgrauem Hut oder solchen mit rosa Röhren, so kann unter den gesammelten Pilzen keine der bekannten giftigen Arten und höchstwahrscheinlich auch keine der bitteren Arten sein. Im Zweifelsfall ist bei den Röhrlingen die Kostprobe gestattet. Immer aber sammle man nur junge frische Exemplare mit kernigem Fleisch, die noch nicht von Insektenmaden oder Schnecken zerfressen sind, die keinen üblen Geruch haben, trage sie luftig in Körben, in denen sie nicht gequetscht werden, und bereite die Pilze möglichst bald, da sie bei Sommerwärme bald in Verwesung übergehen können.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Natur und Land \(vormals Blätter für Naturkunde und Naturschutz\)](#)

Jahr/Year: 1947

Band/Volume: [1947\\_5-6](#)

Autor(en)/Author(s): Thirring Ernst

Artikel/Article: [Die Pilze unserer heimischen Wälder - ein noch ungehobener Schatz! 117-121](#)