

GEFÄHRDUNG UND SCHUTZ

KLIMAWANDEL



Gitterlinge wie dieser zusammengefallene Rote Gitterpilz (*Clathrus ruber*) zählen zu jenen Pilzarten, die vom Klimawandel profitieren und sich immer weiter nach Norden ausbreiten. Wie andere Stinkmorchelverwandte auch, wachsen die Fruchtkörper aus einem Hexenei heraus und locken bei Reife mit ihrer schwarz-olivfarbenen Fruchtmasse (Gleba) Insekten an, die für die Verbreitung der Sporen sorgen. Das Bild stammt von der Insel Krk/Kroatien.

Die Klimaerwärmung ist in aller Munde. Es gibt Leugner, die sie nicht wahrhaben wollen, es gibt Relativierer und es gibt Panikmacher. Wenn dann plötzlich Exoten erscheinen, greifen Medien das Thema gerne auf: „Klimaerwärmung lässt fremde Tentakelpilze sprießen“, titelte ein Artikel in der WELT – nur ein Beispiel von unzähligen. Sachlich betrachtet besteht kein Zweifel, dass der Mensch den Vorgang der Erwärmung beschleunigt, doch auch, dass seit die Erde existiert, immer schon beträchtliche natürliche Klimaschwankungen auftraten.

Durch Klimawandel und die Globalisierung werden sich weiterhin die Verbreitungsgrenzen von Flora und Fauna, zusammen mit jenen der Pilze, immer mehr verändern. Neue Gleichgewichte und komplexe Wechselwirkungen müssen sich in den veränderten Artengesellschaften erst einstellen – und das kann in einem dynamischen System lange dauern. Wir müssen uns regional auf Ungleichgewichte einstellen – und stellenweise auch auf völlig neue Verhältnisse. Viele ökologisch wichtige, seltene oder bedrohte Pflanzen sind existenziell von bestimmten Mykorrhiza-Pilzen abhängig. Wenn die Pflanze migriert, muss auch der Pilz mitwandern. Ko-Migration wird die Regel werden, speziell auch bei den Pilzen.



DER KLIMAWANDEL WIRKT SICH AUCH AUF DIE PILZE AUS

Trotz aller Wissenslücken erkennen wir aber immer besser einige Geheimnisse hinter den Verbreitungsmustern der Fungi und auch die dynamischen Trends in ihrer Veränderung: Seit den 1980er Jahren mehren sich die Hinweise, dass weniger Fruchtkörper (sog. Fruktifikation) in den Wäldern Mittel- und Nordeuropas gebildet werden (d.h. weniger „Schwammerl“), und sich auch die Zusammensetzung der Flechtengemeinschaften ändert. Einige Arten sterben aus, wie man auf den Britischen Inseln beobachten kann. Pathogene und symbiotische Fungi dehnen ihre Verbreitungsgrenzen aus. Zudem haben sich die Abläufe im Jahreszyklus der Pilze (Phänologie) in den letzten 50 Jahren markant verändert, so dass in manchen Regionen statt einer Fruktifikationsaison bereits zwei vorliegen.

Die Veränderungen zeugen von dem, was man landläufig „global change“ nennt, weltweiter Wandel mit weitreichenden Konsequenzen für uns alle. Zahlreiche Studien verdeutlichen beispielsweise die vielfachen Auswirkungen des steigenden CO₂-Gehalts der Atmosphäre auf die Aktivität der Pilze: Die Rate der Zersetzung organischer Materie ändert sich mit dem Klimawechsel, so auch die Zusammensetzung der Pilzgemeinschaften, die Biomasse der Wurzeln und Triebe der vergesellschafteten Pflanzen, ebenso die Anfälligkeit gegenüber Krankheitskeimen, die Raten der Stickstoffaufnahme durch die Pilze und vieles mehr.

Eine weit verbreitete Meinung unerfahrener Pilzsammler ist, dass Dickfußröhrlinge aus der Gattung *Boletus*, zu der auch unser Steinpilz zählt, sowie nahe verwandte Arten eine leicht überschaubare Gruppe darstellen. Das ist aber keineswegs so, wie diese Exemplare zeigen: Links der seltene Blutrote Purpurröhrling *Suillellus (Rubroboletus) dupainii*, der in den Roten Listen mehrerer Länder steht. Rechts *Boletus spretus*, der in Österreich noch nicht nachgewiesen wurde – alle vier Fotos stammen aus der Slowakei.

FOTOS V. L.: P. SMIK; LADISLAV HAGARA; J. HRAŠKO; P. SMIK





Der farblich recht variable Glatstielige Hexen-Röhrling *Suillellus queletii* ist nicht auf den Mittelmeerraum beschränkt, doch bevorzugt er wärmere Regionen. Der Klimawandel kommt ihm zwar zugute, trotzdem gehen seine Bestände immer weiter zurück, da er basischen Untergrund in warmen Laubwäldern liebt und die vermehrte Nadelwald-Aufforstung und Schadstoffbelastung aus der Luft ihm zusetzen. In vielen Ländern ist er daher geschützt. Die Fotos wurden auf der Insel Krk unter Flaumeichen aufgenommen.

NEOBIOTA: WÄRMELIEBENDE PILZE WERDEN HÄUFIGER

Medienberichte verallgemeinern gerne und selten sind sie wissenschaftlich präzise: So lässt nicht die Klimaerwärmung den aus Australien und Neuseeland stammenden Tintenfischpilz *Clathrus archeri* bei uns sprießen, sondern es hat ihn einfach der Mensch eingeschleppt. Da er mit der weithin bekannten Stinkmorchel verwandt ist, überrascht es nicht, dass es auch bei ihm, nachdem sich aus einem Hexenei rötliche Tentakeln ausstülpen, in der Umgebung alsbald nach Aas zu stinken beginnt. Es lohnt sich diesen Vorgang im Zeitraffer anzuschauen (solche Kurzfilme finden sich im Internet). Die Assoziation mit Außerirdischen, völlig fremdartigen Wesen – sprich Aliens – liegt dann wirklich auf der Hand.

Weil Pilze Unmengen von Sporen produzieren, lassen sich die Routen ihrer Einwanderung nicht immer genau nachvollziehen. Beim Tintenfischpilz geht man aber davon aus, dass er mit Schafwolle aus der australischen Region nach Europa gelangte. Knapp vor dem ersten Weltkrieg, 1913, tauchte er zum ersten Mal in den Vogesen auf, vermutlich weil Frankreich damals große Mengen Schafwolle aus Australien und Neuseeland importierte. Der Pilz hat sich anschließend nach und nach in großen Teilen des Kontinents ausgebreitet. Giftig ist die Art zwar nicht, nur stinkend und unappetitlich. Dennoch berichteten einige Hundebesitzer von Vergiftungen ihrer Lieblinge, die Tintenfischpilze gefressen hatten. Für die Vierbeiner kann die rötliche, nach Verwesung riechende Masse wie Fleisch aussehen – und vermutlich wohlriechend sein.

Doch tatsächlich dehnt die Klimaerwärmung die Verbreitungsgrenzen der Pilze aus. Der Rote Gitterling (*Clathrus ruber*) breitet sich aus dem Mittelmeerraum immer weiter nach Norden aus. Laut dem Mykologen Andreas Gminder werden wärmeliebende Pilze häufiger. Für die Neuankomm-



linge ist meist der Anstieg der Durchschnittstemperatur von Bedeutung und weniger einzelne Phasen von Frost im Winter. Die meisten Pilze sind frostresistent (siehe Seite 25) und verbergen sich ohnehin im Boden, in Holz und anderen Substraten. So wie sich Gletscher zurückziehen, verschieben sich die Verbreitungsgrenzen von vielen Pflanzen und Pilzen sowohl nach Norden hin, als auch in höhere Lagen.

Die Verschiebungen der Verbreitungsgrenzen und das Einschleppen fremder Pilzarten können für Menschen schwerwiegende Folgen haben, denn unter ihnen sind auch giftige Arten, die wir noch nicht kennen. So hat sich der Parfümierte Trichterling (*Paralepistopsis amoenolens*) mit seinem relativ hohen Gehalt an Acromelsäure von der afrikanischen Mittelmeerküste kommend, immer weiter nach Norden auf das europäische Festland verbreitet. In Italien und Frankreich kam es bereits ab 1979 zu mehreren Vergiftungen, da die Art dem essbaren Fuchsigem Rötlerling (*Lepista inversa*), einem typischen Herbstpilz, der auch in Hexenringen wächst, wie auch manchen Ritterlingen (*Tricholoma*) nicht unähnlich sieht. Der Gehalt an Acromelsäure wurde erst 1996 nach mehreren Zwischenfällen in Italien als Verursacher der Vergiftung erkannt, obwohl in Asien ähnliche *Clitocybe*-Arten fast identische Vergiftungsbilder hervorrufen. Nach dem Verzehr von Parfümierten Trichterlingen treten nach einer langen Latenzzeit von einem Tag bis zu einer Woche starke Schmerzen, Rötungen und Schwellungen auf. Diese können über Wochen anhalten. Große Mengen des Pilzes könnten sogar zu lebensbedrohlicher Vergiftung führen. Experten raten daher Konsumenten im Zweifelsfall immer eine Pilz-Beratungsstelle aufzusuchen.

An und für sich kommt auch der wärmeliebende, immer auf Holz wachsende Dunkle Ölbaumtrichterling (*Omphalotus olearius*) im Mittelmeerraum vor. Doch das änderte sich in den letzten Jahren. Immer häufiger erscheinen die gelb bis kräftig orangebraun gefärbten Fruchtkörper, die man mit Pfifferlingen verwechseln könnte und die im Dunkeln leuchten, auch nördlich der Alpen, obwohl der Lieblingspartnerbaum – die Olive – hier nicht mehr vorkommt. Der parasitische oder saprobiontische Pilz

Ein wärmeliebender Pilz der Mittelmeerregion, der immer häufiger nördlich der Alpen auftaucht, ist der Dunkle Ölbaumtrichterling *Omphalotus olearius*, der unter Olivenbäumen vorkommt. In unseren Breiten begnügt er sich mit anderen Laubbäumen. Sowohl das Pilzgeflecht, als auch die Lamellen leuchten im Dunkeln (Biolumineszenz). Der Pilz, den unerfahrene Sammler mit Pfifferlingen verwechseln könnten, ist stark giftig. Sein Beispiel zeigt, dass sich auch Pilzsammler mit dem Thema Neobiota beschäftigen müssen. Die Fotos stammen aus der Slowakei. FOTOS: LADISLAV HAGARA



begnügt sich auch mit anderen Laubbäumen, wie Edelkastanien und Eichen. Auch wenn der giftige Pilz kaum tödliche Vergiftungen verursacht, ist er alles andere als harmlos. Toxikologen vermuten, dass er leichte Leberschäden hinterlassen kann. Die Ähnlichkeit mit dem Pfifferling sollte die Pilzsammler warnen.

Die Eindringlinge unter den Pilzen können in unseren Breiten völlig unerwartete und ungeahnte Probleme verursachen. So dezimiert *Fomitiporia mediterranea*, der Mittelmeer-Feuerschwamm, seit 2002 die Mosel-Reben. Wie der Name verrät, ist der Pilz wahrscheinlich aus südlichen Gefilden eingewandert, ein weiterer Punkt zum Thema Klimaerwärmung. Aus dem Mittelmeerraum berichteten bereits die Schriftsteller der Antike von „Esca“, der entsprechenden Krankheit. Die Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft (BBA) untersuchte diese holzersetzende Esca-Krankheit und fand gleich zwei Arten der genannten Gattung. Beide sind Erreger einer Weißfäule. Bereits junge Reben werden befallen, wobei sich im Rahmen einer Mischinfektion im weiteren Verlauf auch weitere Pilze am zerstörerischen Werk beteiligen. Seit einiger Zeit ist jedoch bekannt, dass die *Fomitiporia*-Arten offenbar nur auf den Krankheitszug aufspringen, der ursprünglich vom Pilz *Phaeomoniella chlamydospora* angeführt wird, wie Wissenschaftler der BBA berichten. Um die Erkrankung noch verwirrender zu machen, kommt in den von Esca befallenen Reben noch eine dritte Pilzart vor, *Botryosphaeria obtusa*. Das verdeutlicht, wie komplex die Aufgabe der Forscher beim Kampf gegen die Plage tatsächlich ist. Erst mit modernen molekularbiologischen Methoden kann man den Erregern genauer auf die Schliche kommen (siehe auch Seite 43).

AUCH UNGIFTIGE NEOBIOTA VERÄNDERN UNSER ÖKOLOGISCHES SYSTEM

Nicht alle Neuankömmlinge sind Erreger von Pflanzenkrankheiten oder giftig und aus diesen Gründen problematisch. Die sich aus illegalen Zuchten „in die Freiheit davongemachten“ Rauschpilze beispielsweise stellen wohl keine besondere Gefahr für die Allgemeinheit dar, bis auf einige jugendlich unüberlegt handelnde Konsumenten vielleicht.

Ganz anders ist auch die Lage beim meist aus submediterranen Laubwäldern stammenden Fransigen Wulstling (*Amanita strobiliformis*). Dieser gilt als guter, angenehm nussartig riechender Speisepilz; er kann kaum mit anderen Arten verwechselt werden. Aus irgendeinem Grund scheint er so etwas wie ein Kulturfolger zu sein: Er erobert Lebensräume in der Nähe menschlicher Siedlungen, Parks, Straßen und Wege, Wiesen und Gärten und kann daher auch mitten in Städten auftauchen. Bei dieser Pilzart geht es nicht darum, dass sie uns gefährden könnte, ganz im Gegenteil: In Deutschland steht der sich ausbreitende Fransige Wulstling auf der Roten Liste.

Dennoch haben es gebietsfremde Arten grundsätzlich an sich, eine potenzielle Gefahr darzustellen. Das gilt ganz allgemein für Neobiota, ob es Pflanzen, Tiere, Pilze oder Mikroorganismen sind. Manche Neobiota, ob nun beabsichtigt oder versehentlich in neue Regionen gelangt, können scheinbar „harmlos“ sein. Doch wissen wir nicht genau, was sie anrichten, da wir kaum all die zahllosen ökologischen Zusammenhänge überblicken können. Es gibt auch Fälle mit offensichtlichen Auswirkungen auf das bestehende Ökosystem – hier sprechen wir von invasiven Arten, deren Einfluss schwerwiegend ist. Als „invasiv“ gilt eine Spezies im Naturschutz dann, wenn gebietsfremde Arten unerwünschte Auswir-



Er stammt ursprünglich aus submediterranen Laubwäldern: Der Fransige Wulstling, ein Mykorrhizapilz, der in Parks, an Straßen und in der Nähe von Siedlungsgebieten wächst.

FOTO: WIKIPEDIA/STABILOMYCES





kungen auf andere Arten, Lebensgemeinschaften oder Biotope haben. Sie können beispielsweise einheimische, darunter seltene und bedrohte Spezies, verdrängen.

Neben Neozoen (Neu-Tieren) und Neophyten (Neu-Pflanzen) muss sich der Naturschutz aus den genannten Gründen auch mit Neomyceten beschäftigen, den Neu-Pilzen, die bereits nach 1492, dem Jahr der Entdeckung Amerikas, mit direkter oder indirekter menschlicher Unterstützung in ein neues Gebiet gelangten, um dort unter Umständen die Archäomyceten (Alt-Pilze) zurückzudrängen. Mit dem Anlegen der Santa Maria auf den Antillen begann ein weltumspannender Austausch von Lebewesen und Gütern. Selbstverständlich machte sich diese historische Trennlinie nicht sofort bemerkbar, der Prozess dauerte Jahrzehnte und Jahrhunderte, bis er durch die Industrialisierung und Globalisierung der Moderne noch einmal wesentlich verstärkt wurde. Damit wir uns eine Vorstellung von den Größenordnungen des Phänomens der Neobiota machen können: Heute sprechen wir allein in Europa von mehr als 12.000 zugewanderten Spezies!

Zum unserem Glück wird nicht jeder Neuankömmling automatisch zur invasiven Art und damit zum Problem. Für die Einschätzung der Neu-Pflanzen hilft die sog. Zehn-Prozent-Regel: 10 % der eingewanderten Arten etablieren sich in der neuen Umgebung. Von diesen werden etwa 10 % invasiv. Eine solche Faustregel funktioniert jedoch nicht bei Tieren und die Einschätzung der Neu-Pilze ist noch schwieriger, denn was sich im unterirdischen Reich der Pilze alles abspielt, ist nicht leicht zu durchschauen.

Kommentar

ÜBERDÜNGUNG DER LANDSCHAFT: EIN ERNSTES WORT AN LANDWIRTSCHAFT UND POLITISCH VERANTWORTLICHE

Früher haben Leute in Deutschland, Österreich und in großen Teilen Europas Unmengen von Pfifferlingen (Eierschwammerl), Brätlingen und Rotkappen gesammelt. Heute gibt es viel weniger, in vielen Regionen sind Pilzvorkommen rückläufig, trotz Sammelverbots und Artenschutz. Woran liegt das? Überdüngung. Ich ergänze: Unter anderem, denn auch weitere anthropogene Faktoren wirken sich auf die Pilze aus. Aber diesen einen könnten wir leicht unterbinden.

Artenschutz im Sinne von Fruchtkörperschutz bringt bei Pilzen so gut wie gar nichts. Es ist nicht die Entnahme von Fruchtkörpern, die viele Pilzarten (und Pflanzen) an den Rand des Aussterbens führt. Sonst dürfte es etwa in Ost-, Südost- und Nordeuropa keine Pfifferlinge mehr geben, denn dort ist die Sammeltätigkeit weitaus intensiver als bei uns, und die Pilze gehen dennoch nicht zurück, zumindest nicht in Regionen mit geringer Landwirtschaft. Vor allem Mykorrhizapilze sind aber empfindlich gegenüber der bei uns inzwischen so gut wie allgegenwärtigen Nährstoff-Überflutung unserer Landschaft. Auch mitten in den Wäldern ist es mittlerweile häufig so nährstoffreich, dass Brennesseln, Indisches Springkraut und andere Nährstoffzeiger „übernommen“ haben. Da hilft es nichts, dass der Schafporling, der Schwarze Steinpilz oder der Grünling (der z. B. ja nicht mehr gesammelt wird, da er jetzt ein Giftpilz geworden ist) unter Schutz gestellt werden und ihre Fruchtkörper nicht mehr gesammelt werden dürfen. Die genannten Arten sind in den meisten Gebieten ohnehin nicht mehr zu finden, da sie durch Düngung verdrängt wurden. Selbst in Naturschutzgebieten sind Pilze und Pflanzen nicht wirksam geschützt. Dies liegt neben Einträgen aus der (landwirtschaftlichen) Umgebung am Bestandsschutz der Nutzung im Naturschutzgesetz. Landwirtschaft im Naturschutzgebiet ist ein Anachronismus.

Aber zurück zum Fruchtkörperschutz, der eigentlich ein Pilzschutz sein sollte: Es bringt dem Saftling auf der Wiese nichts, wenn seine Fruchtkörper nicht geerntet werden dürfen. Diese Entnahme führt nicht zu einer Schädigung des Myzels. Aber das Ausbringen von Gülle und Kunstdünger hat ihn an den meisten Fundorten längst vernichtet. Es ist in etwa so, wie wenn im Strafrecht Mord erlaubt wäre, leichte Körperverletzung aber unter Strafe stünde. Eine absurde Situation, nur durch die Macht der Lobbys und durch allgemein verbreitete Ignoranz erklärbar. Leider besteht wenig Grund zum Optimismus.

*Dr. Lothar Krieglsteiner
lkrieglsteiner@pilzkunde.de*

Zur Person: Lothar Krieglsteiner ist deutscher Mykologe und gründete 2012 die Pilzschule Schwäbscher Wald. Er führt auch wissenschaftliche Auftragsarbeiten im Bereich Biodiversitätsforschung bei Pilzen durch, z. B. im Zuge von UVP-Gutachten. Mit seiner Hilfe konnte erstmals in Deutschland ein Naturschutzgebiet aufgrund von Pilzvorkommen ausgewiesen werden. Er ist Ausbilder für künftige Pilzsachverständige bei der Deutschen Gesellschaft f. Mykologie, ebenso wie im universitären Bereich für künftige Fachberater.



RECHT UND SCHWAMMERL

Beim Sammeln von Pilzen, Beeren, Kräutern oder Waldfrüchten sind unterschiedliche Rechtsbereiche zu beleuchten: Einerseits die privatrechtliche Seite des Eigentums, andererseits die öffentlich-rechtlichen Beschränkungen des Verwaltungsrechtes.

ZIVILRECHT

Pilze, Beeren und sonstiges Waldbobst (z. B. Edelkastanien) stehen grundsätzlich im Eigentum des Waldeigentümers.

FORSTGESETZ 1975

Nach dem Forstgesetz (§ 174) begeht eine Verwaltungsübertretung, wer

- sich unbefugt Pilze in einer Menge von mehr als 2 kg pro Tag aneignet
- Pilz- und Beerenveranstaltungen durchführt oder daran teilnimmt
- sich unbefugt Früchte oder Samen der im Anhang des Forstgesetzes angeführten Holzgewächse zu Erwerbszwecken aneignet.

VERWALTUNGSRECHT

Als „unbefugt“ gelten nach § 174 Abs. 5 insbesondere jene Personen, die nicht Waldeigentümer, Fruchtnießer oder Nutzungsberechtigte sind und auch nicht im Auftrag oder mit Wissen dieser Personen handeln. Diese Verbote sind von der Forstbehörde und Forstschutzorganen (Hilfsorgane der Forstbehörde) zu kontrollieren, entgegen dem Verbot gesammelte Pilze oder Waldfrüchte können beschlagnahmt werden. Zudem kann diese Kontrolle auch von der Polizei wahrgenommen werden.

WEITERE GESETZE UND VERORDNUNGEN

Siehe Rechtsinformationssystem des Bundes unter www.ris.bka.gv.at

Beispiele für aktuelle „Pilzsammelbestimmungen“ in Bundesländern

Wenn das Sammeln von Pilzen und Waldfrüchten auch zivilrechtlich, wie oben angeführt, zulässig ist, kann dieses durch öffentlich-rechtliche Bestimmungen beschränkt bzw. verboten sein. In geschützten Gebieten (Nationalparks, Naturschutzgebiete, etc.) kann das Pilzsammeln beschränkt oder gänzlich verboten sein. In einigen Ländern wird die Nutzung von (teilweise geschützten) Pilzen zumeist in Pilzschutzverordnungen näher geregelt und das Pilzsammeln z. B. zeitlich beschränkt.

Kärnten: Hier dürfen die teilweise geschützten Pilze (u. a. Herrenpilz, Eierschwammerl) nur in der Zeit vom 15. 6. - 30. 9. von 7 - 18 Uhr gesammelt werden. Der Erwerb, die Weitergabe, die Beförderung oder der Handel dieser Pilze ist nur bis zu 2 kg zulässig. Ausnahmen bestehen für bestimmte Betriebe, wie etwa des Handelsgewerbes.

Oberösterreich: Bestimmte Pilzarten können in Bundesländern vollkommen geschützt sein und dürfen daher weder gesammelt, beschädigt, vernichtet noch erworben, weitergegeben, befördert oder zum Verkauf angeboten werden: In OÖ sind das z. B.:

Vollkommen geschützte Pilzarten:

>Schönfuß-Röhrling (*Caloboletus calopus*), Foto

>Juchtenellerling (*Hygrocybe russocoriacea*)

>Bischofsmütze (*Gyromitra infula*)

>Brätling (*Lactarius volemus*)

Riesenbovist (*Calcatia gigantea*)

>Sumpf-Haubenpilz (*Mitrlula paludosa*)

>Stielbovist (*Tulostoma brumale*)

(Pilzschutzverordnung, LGBL Nr. 47/1994; OÖ NSch 2001, §28 Abs.1)



Tirol: Wild wachsende, essbare Pilze dürfen von 7 - 19 Uhr mit max. 2 kg pro Person und Tag gesammelt und befördert werden.

Beim Sammeln sind Rechen, Haken und ähnliche mechanische Hilfsmittel verboten. Organisierte Sammel-Veranstaltungen sind verboten. Zuwiderhandlungen sind mit einer Geldstrafe bis zu 30.000 Euro zu bestrafen (Tiroler NSchG 2005 sowie Tiroler Pilzschutzverordnung 2005)

Salzburg: Pilze dürfen nur von 8 - 17 Uhr und nur mit max. 2 kg Frischgewicht je Person und Tag gesammelt werden (Naturschutzverordnung, LGBL Nr. 8/1998 idF LGBL Nr. 76/2009). Das Sammeln von Pilzen zum Verkauf bedarf im Allgemeinen einer Bewilligung durch die Bezirksverwaltungsbehörde. (Pilzschutzverordnung, LGBL Nr. 47/1994)

Niederösterreich: Allg. wie im Forstgesetz angeführt. Wildwachsende Pflanzen und Pilze dürfen nicht mutwillig beschädigt oder vernichtet werden, da sonst eine Geldstrafe bis zu € 14.500,- oder eine Ersatzfreiheitsstrafe bis zu sechs Wochen (NÖ NSchG, §17) droht.

Quellen: <https://tirol.lko.at/recht-und-schwammerl+2500+2486575>, www.bmlfuw.gv.at/forst/wald-gesellschaft/verhalten_wald/pilzewald.html
Die Zusammenstellung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und erfolgt ohne Gewähr.



ZOBODAT - 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: 2017

Band/Volume: [2017_2](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Gefährdung und Schutz: Klimawandel 50-56](#)