

Informationen bei der Deutschen
Gesellschaft für Mykologie (DGfM) e. V.
www.dgfm-ev.de

PilzCoach



Färben mit Pilzen

Ausbildungsstätten in Baden-Württemberg

Schwarzwälder Pilzlehorschau
D-78132 Hornberg
+49 07833/ 6300 info@pilzzentrum.de
www.pilzzentrum.de

Pilzschule Schwäbischer Wald
D-73529 Schwäbisch Gmünd
www.pilzkunde.de, lkriegelsteiner@t-online.de

Vergiftungs-Informations-Zentrale Freiburg

Universitätsklinikum Freiburg
+49 761/ 19240 giftinfo@uniklinik-freiburg.de
www.giftberatung.de

Herausgeber

Deutsche Gesellschaft für Mykologie e. V.

Inhalt

Karin Pätzold, Pilzsachverständige der DGfM

Beratung

Doris Laber, Referentin der DGfM
Dr. Rita Lüder, Nachwuchsbeauftragte der DGfM
Veronika Wähnert, Beauftragte für Pilzsachverständige der DGfM

Fotos

Georg Schabel, Pilzsachverständiger der DGfM und Pilzfotograf, Charly Ebel, Doris Laber, Dr. Rita Lüder
Grafische Gestaltung: Josef Christan

Bedrohte Pilzarten

Ein Drittel der europäischen Großpilze sind nach den Roten Listen in ihrem Bestand gefährdet. Die Hauptursache für den Artenrückgang sind Biotopzerstörung, forstliche Nutzung und Umweltverschmutzung durch Stickstoffeintrag. Durch die Zerstörung der Moore, dem Anbau von Monokulturen und dem geringen Anteil von Altersphasen an Bäumen geht die Artenvielfalt an Mykorrhiza-Pilzen und Saprobionten dramatisch zurück.



Der Brätling (*Lactifluus volemus*), eine stark zurückgehende Art.

Pilzschutz

Nationalparke, Bannwälder und Naturschutzgebiete geben vielen Pilzarten wieder eine Lebenschance, wie z. B. dem Zunderschwamm (an alten Buchen oder Birken) oder dem Tannenstachelbart (an alten Weißtannen). Ein Nationalpark bietet eine zunehmende Artenvielfalt durch die Größe der Fläche und die entstehende Strukturvielfalt.



Tannenstachelbart (*Hericium flagellum*), Nationalpark Schwarzwald



Zunderschwamm (*Fomes fomentarius*)

Die Naturparke im Schwarzwald

sind Landschaften voller Leben. Ihre einzigartigen Naturschönheiten, die Karseen, kristallklaren Bäche, offenen Wiesentäler und ausgedehnten Wälder zu erhalten und gleichzeitig für Menschen erlebbar zu machen, ist eine der Hauptaufgaben der beiden größten Naturparke Deutschlands.

www.naturparkschwarzwald.de
www.naturpark-suedschwarzwald.de

Sammelregeln

- Pilze im Korb, nicht in Plastiktüten sammeln
- Keine zu alten Pilze aufnehmen
- Keine Pilze roh essen
- Unbekannte Pilze separat aufbewahren
- Pilzberatungsstelle aufsuchen
- Pilze nicht zerstören
- maximal 1 kg pro Person und Tag

Pilzsachverständige der DGfM

sind Ansprechpartner für Pilzbestimmungen und Informationen. Sie arbeiten mit den Gift-Informationszentralen zusammen, führen Pilzprojekte an Schulen, Volkshochschulen, in Vereinen durch und vieles andere mehr.

PilzCoach

Die Deutsche Gesellschaft für Mykologie hat mit dem „PilzCoach“ ein neues Ausbildungskonzept für Waldpädagogen, Erzieher und Lehrer entwickelt, das die Ökologie der Pilze, sowie kreative Aktivitäten wie Wolle färben, Papier schöpfen und vieles andere mehr vermittelt.



NATURPARK SCHWARZWALD
MITTE/NORD



Naturpark
Südschwarzwald

Die Lebensweisen der Pilze

Pilze sind durch ihre verschiedenartigen Lebensweisen für das Ökosystem des Waldes unverzichtbar.

Als Zersetzer (Saprobionten) von Totholz und Laub führen sie dem Wald im Recyclingverfahren wieder wichtige Nährstoffe zu.



Rotrandiger Baumschwamm (*Fomitopsis pinicola*)

Eine andere Lebensweise der Pilze ist die Lebensgemeinschaft (Mykorrhiza) mit Pflanzen und Bäumen. Zwischen Pilzgeflecht und Feinwurzel findet für beide ein lebensnotwendiger Austausch statt. Die Pilze liefern dem Baum Wasser und Nährstoffe aus dem Boden, der Baum dem Pilz Zuckerverbindungen. Viele Mykorrhiza-Pilze wachsen mit bestimmten Bäumen zusammen, bevorzugen entweder feuchte oder trockene, saure oder kalkreiche Böden.



Spitzgebuckelter Raukopf (*Cortinarius rubellus*) **tödlich giftig**
Im Fichtenwald auf saurem Boden

Auch für Menschen sind Pilze von großer Bedeutung: Als Hefe zur Herstellung von Brot, Wein und Bier, als Schimmelpilze in Käse, Penicillin in der Medizin, als Nahrungsergänzung, aber auch als Parasiten.

Eigenes Reich der Pilze

Den Pilzen wird heute unbestritten ein eigenes Reich (Fungi) zuerkannt – es ist dem der Pflanzen und Tiere ebenbürtig. Der eigentliche Pilz lebt im Verborgenen, er ist ein Geflecht (Myzelium) in der Erde oder im Holzsubstrat und wird erst durch den Fruchtkörper „Pilz“ sichtbar.



Speisetäubling (*Russula vesca*)



Pfifferling (*Cantharellus cibarius*)



Herkuleskeule (*Clavariadelphus pistillaris*)

Im Kreislauf der Natur

sind Pflanzen die Produzenten und werden durch die Mykorrhiza-Pilze in ihrer Fähigkeit zur Photosynthese unterstützt. Wir Menschen und die Tiere sind die Verbraucher und als Zersetzer von organischen Substanzen sind ebenfalls wieder die Pilze unverzichtbar.



Stöckschwämmchen (*Kuehneromyces mutabilis*)



Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) **tödlich giftig**



Pantherpilz (*Amanita pantherina*) **tödlich giftig**

Fruchtkörperformen

Pilze bilden eine Vielzahl von Fruchtkörperformen aus, ob mit Röhren, Lamellen, Leisten oder Stacheln auf der Hutunterseite, becher- oder korallenförmig, als Stäublinge oder Baumpilze. Von etwa 8000 in Mitteleuropa bekannten Arten sind einige 100 Arten essbar, 150 Arten giftig, davon 10 für den Menschen tödlich.



Satans-Röhrling (*Boletus satanas*) **giftig**



Orangebecherling (*Aleuria aurantia*)



Tintenfischpilz (*Clathrus archeri*)