Pilzbericht 2020

Vorkommen variieren von Standort zu Standort; ergiebigste Zeit: Mitte September bis Mitte Oktober.

Von den Menschen, die zu Corona-Zeiten ihre Freizeit vermehrt in der Natur verbrachten, entdeckten auch einige 'das Pilzlen'. Manche von ihnen versuchten mit Pilz-Apps oder Pilzbüchern ihre gefundenen Pilze zu bestimmen. Aber in der Natur können Pilze ganz anders aussehen, als auf Bildern und das birgt Gefahren. Viele Speisepilze haben nämlich giftige Doppelgänger, die sich für den ungeübten Blick kaum von geniessbaren Arten unterscheiden. Eine Pilzsammlerin brachte es auf den Punkt: «Um vor der Pilzmahlzeit kein Stossgebet zum Himmel zu schicken, lasse ich beim geringsten Zweifel mein ganzes Sammelgut immer von einem Pilzkontrolleur prüfen.»

Die erste Kontrolle fand am 13. April die letzte am 28. November statt.

Auch die Saison 2020 startete mit grosser Trockenheit. Der Winter und der Frühling waren eher niederschlagsarm. Die Morchelernte im Frühjahr litt darunter – von Mitte März bis Ende April regnete es kaum. Als 'Glückspilzlerin' erwies sich eine Gartenbesitzerin, die in ihren Beeten auf Rindenmulch eine grössere Menge an Spitzmorcheln fand. Sie meinte: das sei wohl per Zufall, weil sie den neu gesähten Rasen nebenan fleissig wässern musste. Da Spitzmorcheln erfahrungsgemäss nur einmalig auf diesen bestimmten Nadelholzschnitzeln wachsen, wolle sie auf das nächste Jahr hin den gleichen 'Mulch' in ihren Garten streuen. Vielleicht könne sie so im kommenden Frühjahr wieder Morcheln ernten.

Ab August bis November gab es eine Schwemme an Hallimasch. Schon vorher zeigten sich sehr viele Parasolpilze und sternschuppige Riesenschirmlinge. Alles Pilze, die Holz und Blätter zersetzen, wo die Feuchtigkeit besser gespeichert wird als im Boden. Als im September der erste ergiebige Niegerschlag fiehl, schossen Champignons auf den Matten wie 'Margritli'! Und für Kenner und Feinschmecker konnten dieses Jahr quasi neben den Wiesenchampignons auch Nelkenschwindlinge gefunden werden. Auch diese Pilzart wächst wie der Champignons meist ringförmig, das Gras ist dort auffallend dunkelgrün gefärbt - ein typisches Merkmal für den Nelkenschwindling.
Partiell gab es – überraschenderweise – sogar starke Vorkommen an Steinpilzen. Andere Steinpilzstandorte wiederum seien leer gewesen, so die Beobachtungen von vielen Pilzlern. Endlich zeigten sich heuer wieder Totentrompeten und Trompetenpfifferlinge, welche in den letzten Jahren kaum an zu treffen waren. Warum aber in manchen Jahren gewisse Pilzarten in grossen Mengen erscheinen und in anderen Jahren fast ausbleiben, ist auch für Experten ein Rätsel. Pilze sind eben launische Lebewesen und bergen trotz stetiger Forschungsfortschritten noch viele Geheimnisse.

Ferner fiel auf, dass die Artenvielfalt an Pilzen besonders im Oktober reich gewesen war. So zeigten die jung essbaren Birnen- und Flaschen-Stäublinge ihre Fruchtkörper in auffallend grösserer Anzahl als in den Jahren zuvor. Noch Ende November kontrollierte ich von einem Sammler essbare Totentrompeten, Stockschwämmchen, Hallimasche und Kaffeebraune Gabeltrichterlinge von guter Qualität.

Kontrolleure	Chr. Giertz	C. Müller	Total
Speisepilze kg	22.8	20.2	**43**
ungeniessbar/verdorben kg	4.4	1.8	6.2
giftige Pilze kg	1.8	3.5	**5.3**
tödlich giftige Pilze Stk.	0	3	***3***

Anzahl Kontrollen 2020	18	19	**37**

Neben den essbaren Röhrlingen gibt es auch gefährlich giftige Doppelgänger, die leicht verwechselt werden können. So wird der giftige Satans-Röhrling oft für einen Hexen-Röhrling gehalten, und der giftige Wurzelnde Bitter-Röhrling für einen Steinpilz. Aus den vorgelegten Pilzernten mussten dann auch gut 4 Kilo dieser giftigen Röhrlinge entfernt werden.

Aber auch andere gefährliche Giftpilze wie der Spitzschuppige Stachel-Schirmling, Grünblättrige Schwefelkopf, Gemeine Rettich-Helmling, verschiedene Risspilze, Hautköpfe und Schleierlinge wurden aus dem Sammelgut aussortiert.
Total wurden 2020 in 37 Kontrollen 54,5 kg Pilze geprüft. Das sind 19 Kontrollen und rund 40 kg weniger Speisepilze als in der allerdings aussergewöhnlich guten letzten Saison.
Insgesamt wurden 6,2 kg (2019 17,1) verdorbene rsp. ungeniessbare Pilze sowie 5.3 kg Giftpilze sichergestellt. Auch wurden 3 tödlich giftige Pilze konfiziert. Es handelte sich um den gelbschuppigen Wollstielschirmling (Lepiota magnispora).

Bild: Andreas Doebeli, Gelterkinden

Füllinsdorf, den 28. Januar 2021
Pilzkontrolleure
Catherine Müller und Christoph Giertz