Pilzsaison 2021 gilt schweizweit als eine schlechte Saison – dennoch Pilzle liegt als Hobby weiterhin im Trend.

In der Region wurden vor allem viele Eierschwämme und Herbsttrompeten gefunden, gerade zwei Pilze, die sich in den letzten Jahren kaum zeigten!

2021 wurden viele Regenrekorde geknackt und viele dachten, dass nach dem grossen Regen ein Superpilzjahr folgen würde. Aber trotz eher positiven Anzeichen im Frühling und Juni fällt die Pilzbilanz 2021 wider Erwarten enttäuschend aus. Die Körbchen blieben halb leer. Die vorliegenden Zahlen im Vergleich zum Vorjahr zeigen es deutlich: 4,7 Kg (2020: 43 Kg) essbare; 2,4 Kg (6,2 Kg) ungeniessbare und 0,9 Kg (5,3 Kg) giftige. Auch die Anzahl an Kontrollen fiel entsprechend tiefer aus: 17 (2020: 37).

Ob eine Rekordmenge an Pilzen aus dem Boden schiesst, hängt nicht nur vom feuchten Wetter ab, sondern von sehr vielen verschiedenen Faktoren, von denen einige gar nicht bekannt sind. Beispielsweise gab es in diesem Jahr unglaublich viele Totentrompeten – warum, das kann sich keiner so richtig erklären. Vermutlich lag es an den ausgiebigen Niederschlägen, die in den letzten Jahren fehlten. Bei den Steinpilzen und anderen Röhrlingen gibt es die Vermutung, dass sie sich in den letzten Jahren, in denen es sehr trocken war, etwas verausgabt haben und es deshalb in diesem Jahr weniger gab. Aber der Pilz, den wir sehen, ist ja nur der Fruchtkörper, ähnlich wie der Apfel am Baum. Das eigentliche Lebewesen befindet sich als Geflecht von unzähligen Fäden unter der Erde. Nur weil überirdisch kein Pilz zu sehen ist, bedeutet es also nicht, dass keine Pilze da sind. Grundsätzlich ist warm-feuchtes Wetter für das Wachstum der Fruchtkörper am besten.

Es gibt auch Pilzler, die meinen: Der Pilz macht, was er will. Und nehmen's mit Gelassenheit. So mancher Pilzler kann bestimmt von ganz eigenen positiven Highlights erzählen – wie eine glückliche Pilzlerin, die noch ENDE November massenhaft Herbsttrompeten gefunden hatte…

Zwischen Moos und Bäumen tut sich was: Einerseits führt die Klimaerwärmung dazu, dass sich neue Pilzarten hier nun vermehren, z.B. der Tintenfischpilz. Oder aber durch sich verändernde Umweltfaktoren wird neuen Arten erst Lebensraum geboten. Beispielsweise der Wiesenchampignon: Er verschwindet, weil er den überdüngten Boden nicht mag. Es gibt aber auch – teils giftige – Champignonarten, die mit diesen Nährstoffen sehr gut zurechtkommen und dann dort wachsen, wo früher die Wiesenchampignons standen. Ein anderes Beispiel ist der Ockerbraune Trichterling, ein heimischer Speisepilz. Seit Kurzem breitet sich jetzt aber auch der Parfümierte Trichterling, der aus südlichen Ländern stammt, in Europa aus. Er sieht ähnlich aus wie der Ockerbraune Trichterling, riecht aber anders und ist sehr giftig. Die Vergiftung erzeugt starke, stechende Schmerzen und kann sogar tödlich sein. Aus Sicherheitsgründen sollte man vor allem anfangs Trichterlinge lieber stehen lassen, bis man die paar wenige Speisepilzarten unter den Trichterlingen sehr gut kennt.

Pilzkontrolleure

Christoph Giertz und Catherine Müller

Eierschwamm von Andreas Döbeli, Gelterkinden

Weitere Bilder unter:

https://pixabay.com/de/images/search/user:%20adege%20pilz/?order=latest

Ebenfalls von Andreas Döbeli ein Zeitraffervideo zum Haareis, ein Winter-Phänomen:
https://pixabay.com/de/videos/haareis-eisbildung-61336/