Pilzsaison 2022: Flaute mit Mega-Finale!

Heute schauen selbst Mykologen auf die Niederschlagskarten, um Pilze finden zu können. Das Aufkommen von Pilzarten ist nicht nur eng verbunden mit ihrer Ernährung, sondern wird stark vom Niederschlag beeinflusst. Im Frühjahr haben viele Pilzarten gefehlt und der trockene Sommer bescherte uns praktisch keine Funde. Der Regen kam dann endlich und ab Mitte September wurden alle Pilzkontrollstellen im Kanton regelrecht überrannt.

Pilzler hatten im goldenen Herbst kaum Schwierigkeiten, schmackhafte Exemplare in unseren Wäldern und Matten zu entdecken. Das diesjährige Pilzfieber bescherte uns mit 70 Kontrollen einen neuen Rekord in unseren beiden Gemeinden. Die zur Saison 2022 vorliegenden Zahlen sind: 58.7 Kg essbare, 15.4 Kg ungeniessbare oder verdorben, etwa 3.4 Kg giftige. Die erste Kontrolle war am 8. Mai, die letzte am 28. Dezember. Es wurden 53 mehr Kontrollen als 2021 durchgeführt.

Viele der Pilzarten erfreuten sich nach der langen Trockenheit über den Herbstregen und das Pilzvorkommen explodierte förmlich. Eine solche Extremphase ist selten. Grundsätzlich leiden die Pilze wie der Wald als Ganzes unter Trockenheit. Eine Sache, die in diesem Jahr allerdings positiv auffiel, ist die geringe Vermadung der Pilze. Man könnte spekulieren, dass die Pilzmücken womöglich ebenfalls unter der Trockenheit litten.

Auf den teils reichlichen Regen reagierten die Pilze mit vielen Fruchtkörpern. Die bekannten und beliebten Speisepilze konnten abhängig vom Ort während ca. vier Wochen in guter Qualität und in beachtlichen Mengen gefunden werden - Reizker, Totentrompete, Semmelstoppel, Steinpilze, Hexenröhrlinge, Parasol und Champignons. Nach diesem grossen Schub von Mitte September bis Mitte Oktober erfolgte eine Pause und man fand vermehrt nur noch Einzelexemplare an den Stellen, wo 10 Tage zuvor noch viele im Wald standen. Das 'Massenaufkommen' ist halt kein Dauerzustand. Im Dezember gab es noch ein paar Spätherbstpilze, die eben kühlere Nächte bevorzugen. Der Wintereinbruch ermöglichte noch feine Austernseitlinge sowie knackige Samtfussrüblinge zu finden.

Der Name Massenpilz hat heuer der Reizker mehr als verdient. Dieser orange milchende Pilz leuchtete beinahe aus jedem Waldstück. Er zeigte sich in voller Artenvielfalt: Spangrüner Kiefernreizker, Edelreizker, Fichtenreizker, Lachsreizker, Weinroter Kiefernreizker. - Reizker gelten als Vitalpilze. In allen orangerotmilchenden Reizker-Arten wurden Wirkstoffe entdeckt, die antiviral, antioxidativ, krebshemmend und antibiotisch wirken. Ausserdem haben sie einen hohen Vitamin- und Mineraliengehalt.

Einfach mal ausprobieren: Reizker sind sehr gute Bratpilze! Braten mit Salz und Pfeffer etwas Reibkäse darüber streuen und schmelzen lassen! Keine Angst vor blutrotem Urin. Der enthaltene Farbstoff der Reizker bleibt im Urin bis in den nächsten Tag hinein, ist aber völlig ungefährlich und erinnert uns an den Effekt beim Genuss von Randen.

Catherine Müller und Christoph Giertz

Pilzkontrolleure für die Gemeinden Füllinsdorf und Frenkendorf

Reizker, Foto von Andreas Döbeli, Gelterkinden

https://pixabay.com/de/photos/reizker-tannenreizker-pilz-7615064/