

# Trockenheit und Wärme im Herbst: Pilzesammeln wird immer schwieriger



Sind diese Pilze giftig? Die Antwort lautet: ja. Der graue Schwefelkopf ist giftig, eignet sich aber gut zum Färben.

FOTOS: CHRIS GOSSMANN

## IN ZAHLEN

### 0,63

Grad über dem Durchschnitt lag die Temperatur im September weltweit seit 1979. So warm war es seit Jahrzehnten nicht.

### 1200

Fußballfelder, also etwa neun Quadratkilometer lang ist das größte bekannte Geschöpf der Welt: ein Pilz. Der wurde erst im Jahr 2000 entdeckt, weil er im Untergrund lebt. Nur an Stümpfen und Stämmen zeigt der Dunkle Halimasch seine geblichen Hüte, die etwa zwölf Zentimeter hoch werden.

### 2500

Pilzarten gibt es ungefähr in Deutschland. Essbar sind davon allerdings nicht alle.



Der Südkreis eignet sich gut zum Pilzesammeln.

**Cornelia Roffmann**  
Pilzsachverständige der DGF

## ZUM THEMA

### Pilz 2020: die Gewöhnliche Stinkmorchel



Ein ausgezeichnete Stinker: das ist der Pilz des Jahres 2020.

FOTO: DPA

Die Deutsche Gesellschaft für Mykologie hat die Gewöhnliche Stinkmorchel zum Pilz des Jahres 2020 gewählt. Der wächst von Mai bis November in den meisten Laub- und Nadelwäldern und gehört zu den sogenannten Pilzblumen.

Fehlt es dem Wald an Feuchtigkeit, lassen auch die Pilze lange auf sich warten. Worauf man deshalb beim Pilzesammeln besonders achten soll, weiß Expertin Cornelia Roffmann.

Es wird immer schwieriger, verlässliche Termine zum Pilzesammeln zu finden", sagt Cornelia Roffmann und schaut dabei auf den Pilz in ihrer Hand. Ein Champignon. Der ist essbar und in Laubwäldern zu finden. Zum Beispiel im Wald bei Söhre. Dort hat der NABU am Samstag eine Pilzexpedition unter der Leitung von Roffmann angeboten.

Auf Grund der hohen Anzahl an Pilzinteressierten hat sie sogar Verstärkung durch vier weitere Pilzsachverständige aus der Arbeitsgemeinschaft „Pilz AG Hildesheim“ bekommen. Das Interesse an den Schwämmen scheint also groß zu sein. Umso besser also, dass es die letzten Tage in der Region Hildesheim öfter geregnet hat. Perfekte Voraussetzungen für die Pilzsammler. So viel Glück hatten sie zuletzt aber selten.

„Das liegt an der mangelnden Feuchtigkeit“, erklärt die Pilzexpertin. In den vergangenen Jahren war der Herbst viel zu trocken, als dass Pilze hätten wachsen können, meint Roffmann. Normalerweise eigne sich der September gut zum Sammeln, wenn es vorher geregnet hat. „Im November lässt die Pilzvielfalt dann meist schon wieder nach“, so die Expertin. Durch den fehlenden Regen und die langanhaltende Wärme

in den Herbstmonaten ist es für sie aber immer schwieriger einzuschätzen, wann Pilze in der Region wachsen und ob sie es unter diesen Voraussetzungen überhaupt tun. Die jüngsten Ereignisse scheinen das zu untermauern: Allein dieser September war der wärmste weltweit seit Beginn der Aufzeichnungen. Das zeigen die Daten des europäischen Copernicus-Klimawandeldienstes. „Selbst für Pfifferlinge war es im letzten Jahr zu trocken“, klagt Roffmann. Und die wachsen bereits im Juni.

Um Speisepilze im Wald zu finden, müssen Sammler daher schon mal weite Wege auf sich nehmen. „Der Südkreis eignet sich dafür gut: Dieckholzen, Wöhle, Bad Salzdettfurth“, zählt die Rentnerin auf. Steinpilze wären beispielsweise leicht zu finden. Sie brauchen sogenannte Baumpartner, mit denen sie eine Partnerschaft – auch Symbiose genannt – eingehen. „Und das können Eichen, Fichten oder Buchen sein“, sagt Roffmann. Kiefernreizer hingegen wachsen nur bei Kiefern und um die zu finden, würde

die Expertin in die Heide fahren.

Wer auf Pilzsuche gehen will, dem rät Roffmann, auf das Wetter zu achten. „Ein paar Tage, nachdem es geregnet hat, kann man sich in den Wald aufmachen“, meint die Expertin. Suchen sollte man dort in der Nähe von moosigen Stellen. Sie halten die Feuchtigkeit besonders gut. Auch Bäume sollte man wegen der erwähnten Pilze, die einen Partner zum Wachsen brauchen, aufsuchen. „Aber Ahorne und Eschen gehören nicht dazu“, sagt Roffmann.

## Giftige Pilze in der Region Hildesheim

Die Beute der Pilzsammler bei Söhre an diesem Samstag ist nicht gerade klein. Auf zwei Tischen auf dem Parkplatz vor dem Söhre Forsthaus haben sie ihre Fundstücke ausgebreitet. Essbare Exemplare sind zwar kaum dabei. Dafür jede Menge giftige Pilze. „Dieser hier ist ein grünblättriger Schwefelkopf“, erklärt Pilzexperte Ralf Rammelsberg von der Pilz AG. Der eignet sich zwar gut, wenn man Wolle gelb färben will. Er schmeckt

aber nicht nur bitter, sondern ist einer der häufigsten Giftpilze, so der Experte. Der grünblättrige Schwefelkopf schadet besonders Magen und Darm. Darauf hat es auch der Halimasch abgesehen. „Aber nur roh, gebraten ist er ein leckerer Speisepilz“, sagt Rammelsberg und lacht. „finde ich jedenfalls“. Seinen Namen hat der Pilz von seinen Giftfolgen. Denn früher wurde er als Abführmittel benutzt und bekam deshalb den Rufnamen: heil im

Arsch. Essen sollte man auch auf keinen Fall den grünen Knollenblätterpilz. „Er enthält Zellgift, das die Leber schädigt. Erst bekommt man Bauchschmerzen, die nach ein paar Tagen wieder verschwinden. Dann ist es aber schon zu spät“, so Rammelsberg. 50 Gramm für Erwachsene seien laut ihm bereits tödlich. Eine Verwechslungsgefahr gibt es beim Stockschwämmchen und dem Gifthäubling. Die beiden

Pilze wachsen nicht nur an ähnlichen Orten, sondern können auch identisch aussehen. „Aber der Gifthäubling stinkt oder riecht gar nicht, während das Stockschwämmchen nach Pilz riecht“, erklärt der Experte. „Giftige Pilze schaden nur, wenn man sie verzehrt. Hautkontakt und an den Pilzen riechen ist also unproblematisch“, sagt Expertin Roffmann. Händewaschen, nachdem man Pilzesammeln war, kann natürlich trotzdem nicht schaden.



Nach manchen Pilzsorten muss man besonders gut suchen. Sie brauchen Baumpartner, an denen sie wachsen.



Die Ausbeute der Pilzsammler wird genau dokumentiert – auch mit dem Smartphone.

Von Kimberly Fiebig