



# BIOLOGISCHE SCHUTZGEMEINSCHAFT HUNTE WESER - EMS e. V. - B S H

BSH . Tel. (04407) 5111 / 8088 . Fax (04407) 6760 . Gartenweg 5 . 26203 Wardenburg  
vorstand@bsh-natur.de . www.bsh-natur.de . LzO (BLZ 28050100) Kto.-Nr. 443044

## Pressemitteilung



Orangeroter Becherling (*Peziza aurantiaca*)

(Bild: G. Müller)

## Pilzwanderung und Pilzberatung

**Hude / Ganderkese** **26.09.2012** Am kommenden Sonntag, den 30.09.2012 um 9 Uhr lädt die Biologische Schutzgemeinschaft Hunte Weser-Ems e.V. (BSH) alle Interessierten wieder zu der traditionellen Pilzlehrwanderung in den Hasbruch ein. Treffpunkt ist der Parkplatz vor der Revierförsterei Hasbruch an der Straße „Am Forsthaus“. Fahren Sie bei der Autobahnausfahrt Hude/Steinkimmen in Richtung Hude ab, in etwa 2 km auf der rechten Seite zweigt die Straße „Am Forsthaus“ ab.

Durchgeführt wird die Pilzlehrwanderung, wie schon seit Jahrzehnten, von Georg Müller. Er ist Gutachter und Pilzsachverständigenreferent der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM).

Der Hasbruch ist mit rund 650 Hektar der größte Laubmischwald in der Umgebung und zugleich wegen seines Alters der interessanteste. Aufgrund seiner Boden- und Waldstruktur sowie seiner alten Eichen birgt der Hasbruch eine Vielzahl von Tier-, Pflanzen- und Pilzarten, von denen manche europaweit nur noch in diesem Wald vorkommen. Deshalb steht der Hasbruch schon seit vielen Jahren unter Naturschutz. Es ist zu erwarten, dass wie in den vergangenen Jahren eine Vielzahl von Pilzarten vorgefunden wird; bei dieser Wanderung wird nicht gesammelt, sondern die Pilzvielfalt des Hasbruchs vorgestellt.

Georg Müller wird den Teilnehmern ausführlich sämtliche dort vorgefundenen Pilze vorstellen und über deren Speisewert oder Vergiftungsmöglichkeiten informieren. Des Weiteren wird Georg Müller die ökologische Bedeutung der Pilze für den Hasbruch, deren Biotopansprüche sowie deren Verbreitung und Gefährdung ansprechen. Die BSH lädt alle Interessierten ein, an dieser interessanten Pilzlehrwanderung teilzunehmen. Eine rege Beteiligung wäre zu wünschen.

Für Erwachsene wird eine Gebühr in Höhe von 2,- Euro erhoben. Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren, Arbeitslose sowie Hartz-IV-Empfänger sind von der Gebühr befreit.

Bei dieser Gelegenheit wird auf die zehn allgemeinen Grundsätze aufmerksam gemacht, auf die beim Pilzsammeln geachtet werden sollte:

1. Ausschließlich Pilze sammeln, die man eindeutig kennt.
2. Alle anderen Pilze stehen lassen und keineswegs mit dem Fuß zertreten oder anders zerstören. Pilze besitzen im Haushalt der Natur, wie im Falle der Mykorrhiza von Bäumen, eine Schlüsselrolle und sind für diese unverzichtbar. Mit unserem Leben sind Pilze auf vielfältige Weise auch positiv verbunden. Einige Pilzarten stehen zudem unter Artenschutz und dürfen überhaupt nicht mehr gesammelt werden.
3. Pilze nie ausreißen, sondern mit dem Messer abschneiden oder zur Bestimmung vorsichtig aus dem Boden drehen und das dabei entstehende Loch wieder verschließen. Nur Pilze, die von Kopf bis Fuß vollständig erhalten sind, können von einem Pilzberater einwandfrei bestimmt werden.
4. Moos- und Grasdecken nicht entfernen, um kleine bzw. junge Pilze zu suchen. Grundsätzlich sollten keine jungen Pilze gesammelt werden. Einige Exemplare zum Aussporen stehen lassen, so wird gewährleistet dass die Pilze sich wieder vermehren können.
5. Vor Ort nachsehen, ob gesammelte Pilze angefault oder vom Wurmfraß durchsetzt sind, diese am Fundort liegenlassen. Alle anderen Pilze von Schmutz befreien.
6. Pilze an Straßenrändern wegen der hohen Schadstoffbelastung nicht sammeln.
7. Wegen der allgemein hohen Schadstoffanreicherung der Pilze (z.B. Schwermetall- und radioaktive Anreicherungen) sollten bei regelmäßigem Verzehr Erwachsene pro Woche nicht mehr als 200-250 Gramm Wildpilze essen, Kinder also entsprechend weniger.
8. Ausschließlich Pilze nur in luftdurchlässigen, festen Behältern sammeln, niemals in Plastiktüten (auch nicht in Frischhaltefolie) oder ähnlichem. Die Gründe liegen darin, dass ansonsten die Pilze vermatscht werden und schnell unansehnlich aussehen, auch kommt es zur Selbsterhitzung der Pilze. Hierbei zersetzen sich die Eiweißbestandteile und es ist mit sehr unangenehmen Folgen, wie z.B. Übel-

keit, Erbrechen, Durchfall und Fieberanfällen zu rechnen. Ein Krankenhausaufenthalt wäre vorprogrammiert.

9. Pilze zu Hause nicht in den Behältern stehen lassen, sondern sofort ausbreiten sowie luftig und kühl lagern.
10. Innerhalb 24 Stunden sind gesammelte Pilze sauber zu putzen, Schadstellen zu entfernen, zuzubereiten oder haltbar zu machen.

Nicole Müller



Georg Müller bei der Demonstration von Pilzen

(Bild: BSH-Archiv)