

# Jede der Pilzarten hat ihre Bedeutung im Naturhaushalt

**Schöffengrund-Schwalbach (re).** „Pfifferlinge gibt es in unseren Wäldern kaum noch. Sie haben keinen verwechselbaren giftigen ‚Partner‘ und wurden deshalb einfach weggesammelt“. Die Erklärungen, die Heinz Euler den Teilnehmern einer Pilzwanderung des Obst- und Gartenbauvereins Schwalbach gab, gingen weit über die einfache Einteilung „eßbar - giftig - egal“ hinaus.

Die zahlreichen Mitwanderer aus Schwalbach, Laufdorf, Niederwetz und Oberquembach wurden von Eberhard Jung vom Obst- und Gartenbauverein begrüßt und erhielten dann umfassende Informationen zum Thema Pilze.

Heinz Euler wies auf die verschiedenen Arten der Pilze wie Röhrenpilze, Blätter- oder Lamellenpilze, Korallenpilze, Leistenpilze, Stachelpilze, Stäublinge und Erdsterne hin.

Jede Pilzart habe besondere Bedeutung im Naturhaushalt. Stockschwämmchen und Schwefelköpfe seien für die Verrottung von Baumstümpfen zuständig, während andere Baumpilze wie „Hallimasch“ auch lebende Bäume mit ihrem Myzel angreifen.

Euler erläuterte, daß viele Pilzarten wie Lärchenröhrlinge, Fichtenreizker und Eichhase nur in Symbiose, das heißt Lebensgemeinschaft, mit diesen Bäumen gedeihen könnten. Die Pilze entnehmen der Baumwurzel Nährstoffe und



*Genau wurden die gefundenen Pilze bestimmt.*

liefern ihr Wasser und Nährsalze. Es sei nachgewiesen, daß Bäume, die ohne Pilzpartner wachsen, wesentlich schlechter gedeihen. Für Pilzsammler sei wichtig, giftige Pilze wie die weißen, grünen und zitronengelben Knollenblätterpilze zu kennen. Deren Gift Amanitin wirkt tödlich.

## **Tödliche Wirkung**

Das Nervengift „Muscarin“ ist im Fliegenpilz, im Pantherpilz und in einigen Rißpilzarten enthalten. Fliegen- und Pantherpilze haben noch andere Giftstoffe, die dann in

Verbindung mit Muscarin tödlich wirken können. Nicht alle Pilzarten seien erforscht, so daß man erst 1972 die Gefährlichkeit des „kahlen Krempelings“ erkannt habe.

Die meisten Pilze, so erklärte Heinz Euler, seien aufgrund ihrer Bitterstoffe ungenießbar. Auch das Pilzeiweiß verderbe sehr schnell, so daß nur junge Pilze als Speisepilze verwendet werden sollten. Bei der Wanderung wurden auch „violette Ritterlinge“, „Stockschwämmchen“ sowie der Gewürzpilz „Knoblauchschildling“ und der „sparrige Schüppling“ gefunden.