

Herbstzeit – Pilzzeit!

Zu keiner anderen Jahreszeit sind so viele Menschen im Wald unterwegs wie im Herbst, und viele von ihnen sind auf der Suche nach Pilzen. Steinpilze, Pfifferlinge und Maronenröhrlinge gehören zu den beliebtesten Sammelobjekten, sicherlich auch, weil sie selbst von Ungeübten relativ leicht und sicher bestimmt werden können.

Fliegenpilze sind aus dem gleichen Grund die bekanntesten Giftpilze, Knollenblätterpilze (zu Recht) die am meisten gefürchteten Giftpilze. Da Pilze aber zu interessant sind und nicht auf die Frage „essbar oder giftig“ reduziert werden sollten, nun ein kleiner Einblick in das Reich der Pilze:

Erste Überraschung für viele Menschen, die sich noch nicht mit dem Thema befasst haben: Pilze stellen in der Tat ein eigenes Reich dar, denn sie sind weder Tiere noch Pflanzen! Ähnlich wie Tiere ernähren sich Pilze von organischen Nährstoffen, begeben sich aber nicht aktiv auf Nahrungssuche und haben auch einen anderen Zellaufbau. Anders als Pflanzen können Pilze ihre Nahrung aber nicht selbst durch Photosynthese herstellen, ein weiterer Unterschied besteht im Ausgangsmaterial (Chitin), welches für den Zellaufbau genutzt wird.

Landläufig wird als Pilz der sichtbare Fruchtkörper bezeichnet, dieser ist aber nur ein kleiner Teil des gesamten Lebewesens und meist nur zu einer bestimmten Zeit sichtbar (Fruktifikationsphase), in der übrigen Zeit lebt der Pilz als Pilzgeflecht (Myzel) weiter. Streng genommen ist also die Formulierung „Herbstzeit – Pilzzeit“ doppelt falsch: Denn zum einen können auch zu den anderen Jahreszeiten Fruchtkörper von Pilzen gefunden werden, zum anderen hängt die Lebensdauer des Pilzes nicht von der Lebenszeit des Fruchtkörpers ab.

Der Fruchtkörper dient der Fortpflanzung des Pilzes, diese erfolgt ähnlich wie bei Moosen und Farnen über Sporen. Mit ein bisschen Glück (zur richtigen Zeit am richtigen Ort) kann man dieses Sporenpulver gut erkennen – hier im Bild ein sporulierender Zunderschwamm.



Anhand des Substrats, auf dem Pilze siedeln und von dem sie sich ernähren, werden bei den höheren Pilzen (auch Großpilze genannt) drei Gruppen unterschieden:

Es gibt Pilze, die ausschließlich von abgestorbenem Material leben, das sind die so genannten Saprophyten. Dazu gehören viele Pilzarten, die an abgestorbenen Bäumen wachsen, hier im Bild der Schmutzbecherling, oder die Binsen-Keule, die auf abgefallenen Blättern wächst.



Dann gibt es die parasitären Pilze, sie siedeln auf lebenden Organismen, schädigen aber mit der Zeit ihren Wirt und tragen schließlich zu seinem Absterben bei. Bekannte parasitäre Pilze sind z.B. der Zunderschwamm oder der Eichen-Zungenporling (hier im Bild):



Viele Pilzarten gehören zu der dritten Gruppe, den so genannten Mykorrhiza-Pilze: sie siedeln auf lebenden Organismen und gehen mit ihnen eine Lebensgemeinschaft zu beiderseitigem Nutzen ein. Vereinfacht gesagt: das Myzel-Geflecht der Pilze legt sich um die Wurzeln der Partnerpflanzen und vergrößert so die Wurzeloberfläche, trägt damit zur besseren Aufnahme von Wasser und Mineralstoffen bei. Einige Mykorrhiza-Pilze produzieren zusätzlich auch Substanzen, die zur Aufrechterhaltung der Gesundheit oder Bekämpfung von Krankheiten der Pflanzen beitragen. Im Gegenzug versorgt die Partnerpflanze den Pilz mit Nährstoffen (Kohlenhydrate, Zucker).

Oft wird schon mit dem Pilznamen deutlich, mit welchen Pflanzen er gerne (teils ausschließlich) eine Lebensgemeinschaft eingeht, z.B. Fichten-Steinpilz, Birkenpilz oder Espenrotkappe (hier im Bild).



Wer also weiß, zu welcher Gruppe der gesuchte Pilze gehört und welches Substrat er bevorzugt, wird bei der Pilzsuche schneller fündig!

Ein wichtiges Kriterium zur Bestimmung von Pilzen ist die Gestalt des sichtbaren Fruchtkörpers. Es gibt u.a. Lamellenpilze (z.B. Champignons, Knollenblätterpilze, Fliegenpilze), Sprödblättler als Sonderform der Lamellenpilze (Milchlinge und Täublinge), Röhrenpilze (Steinpilze, diverse Porlinge) und Pilze anderer Gattungen mit teils spektakulären Wuchsformen (Bauchpilze, Schlauchpilze, Trüffel oder Gallertpilze, um nur einige zu nennen).



Diese kleine Auflistung zeigt schon, mit welcher Vielfalt von Großpilzen wir es allein in Mitteleuropa zu tun haben, geschätzt gibt es hier bis zu 5.000 unterschiedliche Arten. Ein Grund mehr, zu jeder Jahreszeit genau hinzusehen und sich nicht nur auf die bekanntesten Pilze zu konzentrieren!

© Beate Stoff / silva mirabilis – Natur bewegt erleben