

Für die Jugend 2018 „Pilze“

Gestaltung
Postwertzeichen:
Sibylle Haase,
Professor Fritz Haase,
Bremen

Illustrationen
Briefmarkenmotive:
Albin Schmalfuß
aus dem Buch
„Führer für Pilzfreunde“
von Edmund Michael
1895, erschienen im
Verlag Förster & Borries,
Zwickau

Fotos
„Wald“ und „Pilze“
Präsentkarte:
Sibylle Haase,
Professor Fritz Haase,
Bremen
Maronen-Röhrling
© fotolia

Text
Deutsche Gesellschaft
für Mykologie e.V.



Sonderpostwertzeichen-Serie „Für die Jugend“

Pilze

Die Jugendmarken mit einem „Plus“ von wenigen Cent werden seit über 50 Jahren zugunsten der Stiftung Deutsche Jugendmarke e.V. herausgegeben. Mit den Pluserlösen fördert die Stiftung zahlreiche Maßnahmen zum Wohle von Kindern und Jugendlichen.

Die diesjährigen Jugendmarken zeigen Motive von bekannten heimischen Speisepilzen.

Der **Echte Pfifferling** (*Cantharellus cibarius*) hat aufgrund seiner weiten Verbreitung und langen Tradition als beliebter Speisepilz viele Volksnamen wie z. B. Eierschwammerl und Rehgoaß. Der Name Pfifferling leitet sich von Pfeffer ab, denn rohe Pilze haben einen pfefferigen Geschmack. Tatsächlich dient der scharfe Geschmack der Abwehr von Fressfeinden wie Larven und Schnecken. So können sich die Fruchtkörper langsamer entwickeln und länger Sporen verbreiten als andere Pilzarten. Der Echte Pfifferling ist ein Mykorrhizapartner von Nadelbäumen wie Fichten und Kiefern und wird aufgrund seiner relativ dicken, fast aderigen Fruchtschicht zu den Leistlingen gestellt. Leistlinge sind weltweit in vielen Klimazonen verbreitet.

Der **Echte Steinpilz** (*Boletus edulis*), auch Herrenpilz genannt, gehört zu den Dickröhrlingen und ist ein sehr beliebter Speisepilz. Röhrlinge zeichnen sich durch eine schwammartige Röhrenschicht auf der Hutunterseite aus, in der die Sporen gebildet werden. Man kann den Echten Steinpilz als Mykorrhizapartner von Fichten und Buchen in Laub-, Nadel- und Mischwäldern finden. Die kräftigen Fruchtkörper mit ihrem mild-nussartigen, weißen Fleisch wachsen bei geeigneter Witterung recht schnell und erscheinen zwischen Juni und November oft massenweise. Mit dem Kiefern-, Sommer- und Schwarzhütigen Steinpilz gibt es noch drei weitere, ebenfalls essbare Steinpilzarten in Deutschland. Ungeübte Sammler können Steinpilze mit bitteren Gallenröhrlingen oder magen-darmgiftigen Dickröhrlingen wie z. B. dem Satansröhrling verwechseln.

Der **Maronen-Röhrling** (*Imleria badia*), wegen seines dunkelbraunen Hutes auch Braunkappe oder einfach nur Marone genannt, ist in Deutschland weit verbreitet. Er ist ebenfalls ein Mykorrhizapartner von heimischen Baumarten wie Fichte, Kiefer und Buche vorzugsweise auf sauren Waldböden. Bis 1986 war er ein geschätzter Marktpilz. Nach der Nuklearkatastrophe von Tschernobyl hat sich jedoch herausgestellt, dass die Maronen zu den am stärksten mit Caesium 137 belasteten Pilzarten gehören, die man folglich nicht mehr so häufig und in größeren Mengen verzehren sollte. Wie die Steinpilze hat die zur Gruppe der Filzröhrlinge gestellte Marone auf der Hutunterseite eine schwammartige Fruchtschicht. Im Unterschied zum Echten Steinpilz, mit dem die Marone verwechselt werden kann, läuft diese nach Druck oder im Anschnitt meist grünblau an.

Berlin, im August 2018



Bundesministerium der Finanzen



Für die Jugend | Deutschland
Pilze –
Echter Pfifferling 70 + 30
2018



Für die Jugend | Deutschland
Pilze –
Echter Steinpilz 85 + 40
2018



Für die Jugend | Deutschland
Pilze –
Maronen-Röhrling 145 + 55
2018

