

INFORMATIONEN

bei der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM) e. V.
www.dgfm-ev.de

PILZCOACH



Färben mit Pilzen

AUSBILDUNGSSTÄTTEN IN BADEN-WÜRTTEMBERG

Schwarzwälder Pilzleherschau, www.pilzzentrum.de

Björn Wergen
Werderstraße 17
D-78132 Hornberg
+49 (0)7833/6300
info@pilzzentrum.de

Pilzschule Schwäbischer Wald, www.pilzkunde.de

Dr. Lothar und
Katharina Krieglsteiner
Erlenstraße 11
D-73577 Ruppertshofen
Lkrieglsteiner@t-online.de
Katharina.krieglsteiner@outlook.de

VERGIFTUNGS-INFORMATIONEN-ZENTRALE FREIBURG

Universitätsklinikum Freiburg
+49 761/19240
giftinfo@uniklinik-freiburg.de, www.giftberatung.de

Herausgeber: Deutsche Gesellschaft für Mykologie (DGfM) e. V.

Inhalt: Karin Pätzold und Georg Schabel, Pilzsachverständige der DGfM

Fotos: Katrin Gilbert, Dr. Rita Lüder (Text PilzCoach), Karin Pätzold, Flavius Popa
(Nationalpark Schwarzwald), Georg Schabel, Björn Wergen

Grafische Gestaltung: www.gestalterei.net

BEDROHTE PILZARTEN

Ein Drittel der europäischen Großpilze sind nach den Roten Listen in ihrem Bestand gefährdet. Die Hauptsache für den Artenrückgang sind Biotopzerstörung, forstliche Nutzung, Flächenverbrauch und Umweltverschmutzung. Durch Zerstörung von Mooren, Anbau von Monokulturen und dem geringen Anteil von Altbaum-Beständen geht die Artenvielfalt an Mykorrhiza-Pilzen dramatisch zurück.

Die Klimaerwärmung sorgt darüber hinaus für Trockenheit, Schädlinge, absterbende Wälder, Brände und Einwanderung wärmeliebender sowie invasiver Arten.

PILZSCHUTZ

Nationalparke, Bannwälder und Naturschutzgebiete erhöhen die Überlebenschancen vieler Pilzarten. Beispiele sind der Zunderschwamm (*Fomes fomentarius*) an alten Buchen oder Birken, der Tannenstachelbart (*Hericium flagellum*) an alten Tannen, besonders aber die Zitronengelbe



Zitronengelbe Tramete (*Androdiella citrinella*)
an (*Fomitopsis pinicola*) auf Fichte
im Nationalpark Schwarzwald

Tramete (*Androdiella citrinella*), die auf dem Rotrandigen Baumschwamm (*Fomitopsis pinicola*) an Fichte fruktifiziert. Die genannten Schutzgebiete bieten eine zunehmende Artenvielfalt durch die Größe der Fläche und die entstehende Strukturvielfalt.



Blauer Rindenpilz (*Terana caerulea*)
an Hainbuche auf 450 m ü. NN

DIE POTENTIALE DER PILZE FÜR DIE ZUKUNFT

Die Lebensmittel- und Getränkeindustrie erwirtschaftet weltweit Milliarden USA-Dollar. Die Fleischersatzprodukte aus Pilzen finden mehr Anklang, der Hunger in der Welt könnte mit Pilzen dezimiert werden. Tenside werden in Wasch- und Reinigungsmitteln eingesetzt.



Mutterkorn (*Claviceps purpurea*)
an Roggen

Penicillin, Mutterkorn, Psilocybin, Cyclosporin spielen in der Medizin und Vitalpilze in der Heilkunde eine wichtige Rolle. Bei Forschungen über Pilze werden neue positive Eigenschaften ihrer Inhaltsstoffe entdeckt. Bei Verpackungen, Rotorblättern, der Automobilbranche, Baustoffen oder Theaterkulissen schafft man Alternativen aus Pilzmaterial. Aus Zunderschwamm lassen sich Textilien aus Pilzleder fertigen, mit Pilz-Farbstoffen Naturtextilien färben. Die Menge der vernetzten Pilzmasse in der Natur ist in der Lage, enorme Mengen an CO₂ zu speichern.

SAMMELREGELN

- Pilze im Korb, nicht in Plastiktüten sammeln
- Keine zu alten Pilze aufnehmen
- Keine Pilze roh essen
- Unbekannte Pilze separat aufbewahren
- Pilzberatungsstelle aufsuchen
- Pilze nicht zerstören
- maximal 1 kg pro Person und Tag

PILZSACHVERSTÄNDIGE DER DGfM

sind Ansprechpartner für Pilzbestimmungen und Informationen. Sie arbeiten mit den Gift-Informationszentralen zusammen, führen Pilzprojekte an Schulen, Volkshochschulen, in Vereinen durch und vieles mehr.

PILZCOACH

Die Deutsche Gesellschaft für Mykologie hat mit dem „PilzCoach“ ein seit mehr als 10 Jahren bewährtes Ausbildungskonzept für Waldpädagogen, Erzieher und Lehrer entwickelt, das die Ökologie der Pilze, sowie kreative Aktivitäten wie Wolle färben, Papier schöpfen und vieles andere mehr vermittelt. Für die Jüngsten gibt es Motivationsabzeichen „PilzCoach-Kids“ (5 – 9 Jahre) und „PilzCoach-Junior“ (10 – 16 Jahre).

Faszination Pilze

POTENTIELLE KRÄFTE
IM VERBORGENEN
FÜR MENSCH UND NATUR



Leuchtender Prachtbecher (*Caloscypha fulgens*)

 Deutsche Gesellschaft für Mykologie e. V.
German Mycological Society

DIE FASZINATION DER PILZE

Pilze faszinieren die Menschheit schon seit Urzeiten. Ihre Fruchtkörper entstehen und vergehen innerhalb kurzer Zeiträume. Sie bilden Sporen statt Samen und der Formenreichtum ist mit ca. 10.000 Arten in Mitteleuropa enorm. Es sind unverzichtbare Lebewesen und entscheidend für den Fortbestand der weltweiten Ökosysteme.

DIE LEBENSWEISEN DER PILZE

Mykorrhiza-Pilze leben in Symbiose mit Pflanzen, ob Röhrlinge oder Blätterpilze in leuchtenden Farben, schmierig-schleimig, filzig oder trocken. Das Pilzgeflecht liefert dem Baum an der Feinwurzel in Wasser gelöste Nährstoffe und der Baum den Pilzen Zuckerverbindungen. Viele Mykorrhiza-Pilze wachsen mit bestimmten Bäumen zusammen, bevorzugen entweder feuchte oder trockene, saure oder basische Böden.



Ziegelroter Risspilz (*Inocybe erubescens*) bei Laubbäumen auf basischen Böden, tödlich giftig



Zottiger Schillerporling (*Inonotus hispidus*) Weißfäule-Erreger an alten Obstbäumen

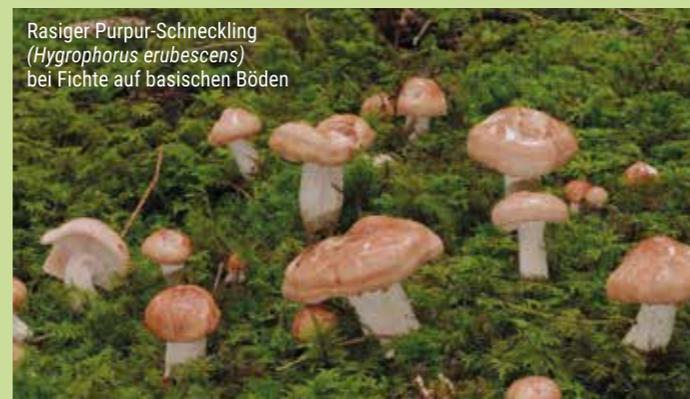
Eine andere Lebensweise haben die **Saprobionten**, die Zersetzer von Holz, Gras-, Laub- und Nadelstreu wie z. B. Porlinge, Parasol und Champignons. Sie führen im Recyclingverfahren von pflanzlichem Material der Natur wieder wichtige Nährstoffe zu. **Parasitäre Pilzarten** wie der Hallimasch, der Schwefelporling oder Puppenkernkeulen befallen geschwächte Organismen. Alte, geschädigte Bäume und Pflanzen, aber auch Insektenpuppen und Insekten werden parasitiert, der Fliegentöter (*Entomophthora muscae*) befällt Fliegen.



Scharfer Korkstacheling (*Hydnellum peckii*) in Nadelwäldern auf Kalk



Gezontter Violett-Milchling (*Lactarius violascens*) bei Laubbäumen auf basischen Böden



Rasiger Purpur-Schneckenling (*Hygrophorus erubescens*) bei Fichte auf basischen Böden

EIGENES REICH DER PILZE

Die Mykologie ist im Vergleich zur Botanik noch recht jung. Den Pilzen wird heute unbestritten ein eigenes Reich zuerkannt – es ist den Pflanzen und Tieren ebenbürtig. Der eigentliche Pilz ist ein Geflecht (*Myzel*) in der Erde oder im Holzsubstrat und wird erst durch Bildung seiner Fruchtkörper als „Pilz“ sichtbar.

DER KREISLAUF DER NATUR

Pflanzen produzieren mit Hilfe von Chlorophyll und Sonnenlicht die lebensnotwendigen Zuckerstoffe für den Nährstoffkreislauf der Natur. Sie werden dabei von den Mykorrhiza-Pilzen unterstützt. Wir Menschen und die Tiere sind die Verbraucher und als Zersetzer organischer Substanzen sind wiederum die Pilze neben Bakterien unverzichtbar.



Gemeiner Violettporling (*Trichaptum abietinum*) auf abgestorbenen Nadelholz-Ästen



Karbon-Egerling (*Agaricus xanthoderma*) auf basischen Böden, giftig



Maronenröhrling (*Imleria badia*) im sauren Nadelwald

DIE VIELFALT DER FRUCHTKÖRPERFORMEN

Die Vielfalt der Fruchtkörperformen ist enorm: Ob mit Röhren, Lamellen, Leisten, Stacheln auf der Hutunterseite, becher- oder korallenförmig, als Stäublinge oder Baumpilze. Von etwa 10.000 in Mitteleuropa bekannten Arten sind einige 100 Arten essbar, 150 Arten giftig, davon 10 für den Menschen tödlich.



Echter Königsröhrling (*Butyriboletus regius*) bei Eiche und Buche auf basischen Böden



Bewimperter Erdstern (*Geastrum fimbriatum*) im Mischwald



Großer Amethyst Nadelwald-Klumpfuß (*Cortinarius haasii*) im Nadelwald auf basischen Böden