



## **PRESSEMITTEILUNG**

28.09.2023

### **Herbstboten am Waldboden – Pilzsaison im Staatswald**

**Felix Reining, Vorstand von ForstBW: „Gerade jetzt lohnt sich ein Blick auf den Waldboden. Die Welt der Pilze ist geheimnisvoll und faszinierend. Aber lassen Sie sich nicht von den Farben und Formen täuschen. Pilze sammeln ist nur für Experten oder unter Anleitung empfehlenswert.“**

Von den Bäumen schweben die Blätter, die Erde riecht würzig und der Nebel steht zwischen den Stämmen. Der Herbst hält in Baden-Württembergs Staatswäldern Einzug. „Ein Ausflug in den Wald ist im Moment besonders schön“, berichtet Felix Reining. „Bei all der Farbenbracht der Bäume lohnt es sich trotzdem, einen genaueren Blick auf den Waldboden zu richten. Überall tauchen jetzt die verschiedensten Pilze zwischen dem Laub auf.“

Pilze gehören weder zu den Pflanzen noch zu den Tieren. Sie bilden ein eigenes Reich. So fehlt Ihnen unter anderem die Fähigkeit von Pflanzen, sich durch Photosynthese zu ernähren. Sie sind auf die Versorgung durch Nährstoffe aus der Umgebung angewiesen. Dabei erfüllen sie eine wichtige Aufgabe im Wald. Felix Reining: „Die Pilze zersetzen organische Stoffe, wie zum Beispiel Pflanzenreste, im Wald. Damit tragen sie entscheidend zu einer gesunden Umwelt bei. Viele der Pilze verbinden sich sehr eng mit Bäumen. Sie versorgen die Pflanzen mit Wasser und Nährsalzen und erhalten im Austausch dafür Zucker, der ihnen Energie liefert.“

#### **Der wichtigste Teil bleibt verborgen**

Der größte Teil der Pilze liegt allerdings gut verborgen unter dem Waldboden. Dort bildet sich das sogenannte Myzel, ein Geflecht aus Fäden, durch die die Pilze Nährstoffe, aber auch Informationen transportieren. „Viele wichtige Funktionen dieser Netze sind bisher wenig erforscht. Möglicherweise kann die Wissenschaft hier in Zukunft wichtige Erkenntnisse für das Wachstum der Wälder, gerade im Klimawandel, liefern“, beschreibt der Vorstand.

#### **Achtung: kein Risiko eingehen**

Die Pilze, die wir im Wald finden, sind eigentlich nur die Fruchtkörper dieses ausgedehnten Netzwerks. Sehr bekannt sind die kleineren oder größeren Hüte, aber die Welt der Pilze ist weitaus vielfältiger. Wer genau hin sieht, entdeckt viele verschiedene Formen und Farben. Vom Kegel, bis zum Ball, vom Schwamm bis zur Korallenform. „Viele

Pilze kann man an Ihrer Form, Farbe und am Geruch bestimmen“, erklärt Felix Reining. „Aber wenn man sich nicht absolut sicher ist, sollte man auf keinen Fall selbst gesammelte Pilze essen.“

„Pilze sind ein hervorragender Fleischersatz und liefern uns wertvolle Eiweiße, Mineralien und Vitamine. Allerdings sollte man die Speisepilzfruchtkörper gut kauen, denn ihre Zellwände bestehen aus für uns unverdaulichem Chitin, das wir nur mechanisch aufknacken können. Entscheidend für einen langanhaltenden Genuss sind gute Fachkenntnisse über die ausgewählten Speisepilzarten und ihre giftigen Doppelgänger“, erklärt Heike Gotter, Pilzexpertin bei ForstBW. Denn viele Pilze sind giftig oder ungenießbar. Die Folgen reichen von unangenehmem Geschmack, Übelkeit und Erbrechen, bis hin zu tödlichen Vergiftungen.

Bei Unsicherheit sollte man die Pilze lieber im Wald stehen lassen oder sich fachkundigen Rat bei den Pilzsachverständigen holen. Einige Apotheken bieten Pilzberatung an. Man kann sich auch bei den Landratsämtern nach Beraterinnen und Beratern in der Nähe erkundigen. Heike Gotter gibt noch einen Tipp zum Ernten: „Drehen Sie die Fruchtkörper mit all ihren Merkmalen sorgfältig aus dem Boden und transportieren Sie sie im gut durchlüfteten Pilzkorb. Nur so bleiben die Pilze frisch und die Merkmale längerfristig erkennbar.“

ForstBW bietet im Waldschulheim Höllhof Speisepilzberatung über Frau Gotter an.

Und einen weiteren Punkt gilt es beim Sammeln von Pilzen zu beachten: „Der Herbst ist im Wald eine geschäftige Zeit. Unsere Forstwirtinnen und Forstwirte sind jetzt mit der Holzernte beschäftigt. Dabei handelt es sich um eine gefährliche Arbeit. Deshalb sollten Waldbesuchende die Augen und Ohren offenhalten und mögliche Absperrungen unbedingt beachten“, appelliert Felix Reining.

Bei Ihrem nächsten Waldspaziergang lohnt es sich deshalb den Blick auf den Boden zu werfen. Egal, ob Sie die Pilze essen möchten, oder sich nur an den Farben und Formen freuen.

### **Zusatzinformationen:**

Weitere Informationen und Speisepilzberatung erhalten Sie unter anderem bei Heike Gotter am Waldschulheim Höllhof. [heike.gotter@forstbw.de](mailto:heike.gotter@forstbw.de)

### **Über ForstBW**

*Die Anstalt öffentlichen Rechts Forst Baden-Württemberg (ForstBW) arbeitet seit dem 01.01.2020 als eigenständiges Unternehmen. ForstBW trägt die Verantwortung für die Bewirtschaftung von über 324.000 ha Staatswald - das entspricht einem Viertel der Waldfläche Baden-Württembergs- und ist damit der größte Forstbetrieb des Landes. ForstBW setzt sich zum Ziel ökologisch vorbildlich, sozial ausgewogen und ökonomisch erfolgreich zu arbeiten. Im Sinne des Waldes und der Menschen bildet das Prinzip der Nachhaltigkeit die Grundlage unserer Tätigkeit. Dazu tragen landesweit ca. 1.800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei. Die naturnahe und nachhaltige Bewirtschaftung des Staatswaldes durch Forst Baden-Württemberg, AöR ist FSC® C120870 und PEFC zertifiziert. Seit dem 01. Oktober 2020 trägt ForstBW zudem das Gemeinwohl Ökonomie Zertifikat.*

**Bildmaterial:**



1 Die sehr bekannten, aber giftigen Fliegenpilze. Foto: ForstBW



2 Pilze wachsen nicht nur am Boden, sondern auch an Baumstämmen. Foto: ForstBW

**Presseansprechpartner:**

**Sascha Bahlinger**

Forst Baden-Württemberg  
Stabsstelle Vorstandsbüro - Unternehmenssprecher  
Im Schloss 5, 72074 Tübingen-Bebenhausen  
E-Mail: [pr@forstbw.de](mailto:pr@forstbw.de)  
Tel: 07071/7543 279  
Internet: [www.forstbw.de](http://www.forstbw.de)