



Naturwacht
informiert:

PILZE, WURZELN UND IHRE SAMMLER

Jedes Jahr, wenn nach ergiebigen Regentagen im Sommer die Pilzsaison beginnt, zieht es viele Menschen in den Wald, um nach Pfifferlingen, Steinpilzen oder anderen schmackhaften Speisepilzen zu suchen. Das Reich der Pilze, welches einen eigenen Organismus darstellt und somit weder zur Pflanze noch zum Tier gehört, lockt mit enormer Formen- und Farbenpracht Sammler und Feinschmecker in die abgelegenen Winkel unserer Wälder. Pilze sind ein wesentlicher Teil der biologischen Vielfalt und für den Fortbestand des Ökosystems Wald wichtig. Sie helfen Bäumen bei Nährstoff- und Wasseraufnahme und erhalten dafür von diesen Nährstoffe, die sie selber nicht produzieren können. Außerdem stellen Pilze eine wichtige Nahrungsquelle für verschiedene Tierarten dar. Der Pilzsammler pflückt lediglich die oberirdischen Fruchtkörper, der eigentliche Pilz befindet sich im Boden und besteht aus einem dichten Fadengeflecht, dem Myzel. Grundsätzlich stehen Pilze, wie auch Beeren und sonstiges Waldobst, im Besitz des Waldeigentümers. Wenn dieser das Sammeln durch Verbotstafeln nicht ausdrücklich untersagt, gilt in Vorarlberg die gesetzliche Bestimmung, dass pro Person und Tag

2 Kilogramm Speisepilze gesammelt werden dürfen. Sicher erkannte Speisepilze können abgeschnitten werden. Laut Naturschutzverordnung dürfen nur solche Pilze gesammelt werden, die der Sammler vorher als essbare Art erkennt. Fruchtkörper, bei denen man sich nicht sicher ist und diese einem Pilzsachverständigen vorlegen möchte, sollten vorsichtig aus dem Boden gedreht werden, denn der Sachverständige benötigt zur sicheren Bestimmung des Pilzes die Stielbasis, diese ist oft im Erdreich verborgen. Das dabei entstandene Loch ist mit Erde zu bedecken, um ein Austrocknen des Myzel zu verhindern. Ein wertschätzender Umgang mit Mutter Natur und dem Wald, der Verzicht auf Lärm und das Vermeiden von Abfällen zeichnet den verantwortungsvollen Pilzsammler aus. Und das Wichtigste: Das Sammeln von Pilzen ist nur von 8 – 17 Uhr erlaubt, denn schlussendlich gehört der Wald in erster Linie unserem Wild! Auch beim Sammeln von Beeren ist auf den Lebensraum der Tiere Rücksicht zu nehmen.

Ähnliches gilt auch für das Sammeln von Wurzeln aller Art, wie beispielsweise der Enzianwurzel. Beim Graben nach Wurzeln muss eine schriftliche Erlaubnis des Grundeigentümers mitgeführt

werden. Diese hat das Sammelgebiet und den Zeitpunkt des Sammelns zu enthalten. Die Wurzeln dürfen höchstens bei der Hälfte der Pflanzen der gesammelten Art, gleichmäßig verteilt über das Sammelgebiet, entnommen werden.

Faustregel: Von 8 - 17 Uhr können pro Person und Tag 2 Kilogramm als essbar erkannte Pilze gesammelt werden. Dabei ist auf Verbotstafeln des Grundeigentümers zu achten.

Für das Graben nach Wurzeln muss die schriftliche Erlaubnis des Grundeigentümers mit Sammelgebiet und Zeitpunkt des Sammelns mitgeführt werden. Es dürfen höchstens die Hälfte der Wurzeln ausgegraben werden.

Prüfung der gesammelten Pilze

Terminvereinbarung unter
+43-(0) 676 83306 4766,
fachberatung@inatura.at oder
+43-(0) 650-96 77 000,
guenter.rigo@pilzwelt.at

Günter Rigo (Pilzsachverständiger DGfM)
für die Naturwacht
Kontakt: naturwacht.vlbg@gmail.com