



Naturschutz

Pilzschutz in Salzburg

Pilze schätzen,
schützen und
genießen!

MUSEUM
FÜR NATUR
& TECHNIK
**HAUS
DER
NATUR
SALZBURG**



**LAND
SALZBURG**

Impressum

Medieninhaber: Land Salzburg | **Herausgeber:** Abteilung 5 - Natur- und Umweltschutz, Gewerbe, vertreten durch Dipl.-Ing. Hermann Hinterstoisser | **Text:** Dr. Thomas Rücker, Dipl.-Ing. Hermann Hinterstoisser, Dr. Erik Loos; 10 Gebote für Schwammerlsucher adaptiert nach Textvorlage © Dr. Gabriele Kovacs, Ausstellung „Pilze ... mehr als nur Schwammerl“ im NÖ Landesmuseum | **Fotos:** Dr. Thomas Rücker | **Fotos Umschlag:** Vorderseite: Steinpilz (*Boletus edulis*) & Fliegenpilz (*Amanita muscaria*), Rückseite: Zimtroter Gürtelfuß (*Cortinarius laniger*) | **Grafik:** Landesmedienzentrum/Grafik | **Druck:** Hausdruckerei Land Salzburg | **Anschrift:** Postfach 527, A-5010 Salzburg | **Stand:** Juni 2020.
Downloadadresse: www.salzburg.gv.at/pilzschutz.pdf

Allgemeines

Pilze sind Lebewesen, die weder zu den Pflanzen noch zu den Tieren gehören - sie werden daher in ein eigenständiges „Reich“ gestellt. Der eigentliche Pilz lebt als reich verzweigtes Pilzfadengeflecht (Myzelium) im Boden sowie in lebenden oder toten tierischen und pflanzlichen Organismen. Wir werden auf ihn erst dann aufmerksam, wenn die Fruchtkörper - die Pilze oder „Schwammerl“ - gebildet werden.

3



Weißes Haarbecherchen (*Lachnum virgineum*)



Blasse Koralle (*Ramaria pallida*)

Es gibt kaum eine Organismengruppe, die sich durch eine so hohe Formen- und Farbenvielfalt auszeichnet wie die Pilze.

Neben den uns vertrauten sogenannten Ständerpilzen, den „Schwammerln“, erstreckt sich die Palette von hauchdünnen Überzügen, winzigen, pokalförmigen Scheibchen, prächtig gefärbten Bechern, bizarren korallenartigen Gebilden über konsolenförmige Baumpilze bis hin zu kugelförmigen Bauchpilzen.

4



Schwefelporling (*Laetiporus sulphureus*)



Tannen-Feuerschwamm (*Fomitiporia hartigii*)



5

Hallimasch (*Armillaria mellea*)



Gelbe Lohblüte (*Fuligo septica*)



Goldgelber Zitterling (*Tremella mesenterica*)

Lebensweise und Bedeutung

Pilze sind unersetzbare Lebewesen, die gerade in Waldökosystemen überlebenswichtige Funktionen im Naturhaushalt übernehmen.

Die sogenannten „Mykorrhizapilze“ (z. B. viele heimische Speise- und Giftpilze) stehen in einer besonderen Partnerschaft mit Waldbäumen: Das fein verzweigte Pilzgeflecht dringt unterirdisch in die Pflanzenwurzeln ein und übernimmt die Aufnahme von Wasser und Salzen aus dem Boden.

6



Gold-Röhrling (*Suillus grevillei*)



Trompeten-Pfifferling (*Craterellus tubaeformis*)

Als „Gegenleistung“ erhalten die Pilze von den Bäumen lebensnotwendige Nährstoffe für die Fruchtkörperbildung. Manche Pilze sind eng an bestimmte Baumarten gebunden, wie der **Gold-Röhrling** an die Lärche.

Viele heimische Speisepilze sind Begleiter der Fichte, daher finden sich in fichtendominierten Nadelwäldern beliebte Speisepilze wie **Steinpilz**, **Fichtenreizker**, **Trompeten-Pfifferling** oder der **Weinrote Graustiel-Täubling**.

Auch der tödlich giftige **Spitzgebuckelte Raukopf** ist nicht selten in Fichtenwäldern anzutreffen.

7



Weinroter Graustiel-Täubling (*Russula vinosa*)



Fichten-Spaltlippe (*Lophodermium piceae*)

8



Österreichischer Prachtbecherling (*Sarcoscypha austriaca*)



Klebriger Hörnling (*Calocera viscosa*)



Mäuseschwanz (*Baeospora myosura*)

Holz- und streubewohnende Pilzarten sind die Recyclingspezialisten in der Natur. Zusammen mit anderen Lebewesen sorgen sie für einen vollständigen Abbau toter organischer Substanz (Holz, Blätter etc.) zu wieder verfügbaren lebensnotwendigen Nährstoffen. Die winzige **Fichten-Spaltlippe** zersetzt abgefallene Fichtennadeln, der **Österreichische Prachtbecherling** wächst an vergrabenen Holzstücken, der **Klebrige Hörnling** an liegendem Totholz, der **Mäuseschwanz** an Fichtenzapfen und das **Stockschwämmchen** hauptsächlich an Laubholzstrünken. Manche Arten, wie der **Wurzelschwamm**, befallen als Parasiten auch lebende Bäume und können diese zum Absterben bringen.

9



Stockschwämmchen (*Kuehneromyces mutabilis*)



Wurzelschwamm (*Heterobasidion annosum*)

Bedrohung und Schutz

Von den über 12.000 in Österreich bekannten Pilzen kommen für Speisezwecke nur etwa 100 Arten in Betracht. Viele Arten sind ungenießbar bzw. haben keinen Speisewert und einige sind für den Menschen sogar tödlich giftig.

10 Viele Pilze sind in Gefahr! In der aktuellen Roten Liste für Österreich sind knapp 2.100 Arten enthalten. Die Hauptursachen für den Rückgang der Pilze liegen in den Veränderungen von Ökosystemen, d.h. durch Biotopzerstörungen und -veränderungen verschwinden viele Pilzarten, die eng an diese Lebensräume gebunden sind.

Besonders dramatisch ist dieser Biodiversitätsverlust bei Magerstandorten wie Mooren und Trockenstandorten. Aber auch die Umwandlung von naturnahen Mischwäldern in Monokulturen und die damit verbundene Entfernung von alten und vermorschten Bäumen ist für den Pilzrückgang verantwortlich. Der Erhaltung von artenreichen, unterschiedlich strukturierten Waldlebensräumen wie z. B. Naturwaldzellen kommt aus Sicht der Pilze eine vorrangige Bedeutung zu.



Zwerg-Erdstern (*Geastrum minimum*)

Pilzschutz und Recht

Die wichtigsten naturschutzrechtlichen Bestimmungen über das Sammeln von Pilzen sind hier zusammengefasst. Weitere Beschränkungen können sich aus dem Forstgesetz, dem Salzburger Jagdgesetz und dem Eigentumsrecht ergeben. Da Pilze dem Grundeigentümer gehören, sind beim Schwammerlsuchen auch die Bestimmungen des Zivilrechtes zu berücksichtigen.

11

Als Schwammerlsucher beachten Sie bitte folgende Verbote

- das mutwillige Beschädigen oder Vernichten von Pilzen
- das Sammeln von giftigen, ungenießbaren oder verdorbenen Pilzen, ausgenommen einzelne Exemplare zum Zweck ihrer Bestimmung
- das Sammeln, Befördern oder der Besitz von mehr als 2 kg Pilzen pro Person und Tag im Sammelgebiet oder in dessen Nahbereich
- für Personengruppen das Verwahren und der Besitz von mehr als der entsprechend der Personenanzahl erlaubten Menge, jedenfalls jedoch von mehr als insgesamt 8 kg Pilzen, wenn die Zuordnung der gesammelten Pilze zu den einzelnen Personen nicht möglich ist
- das Sammeln von Pilzen in der Zeit von 19:00 bis 07:00 Uhr, ab 1. Oktober ab 17:00 Uhr sowie ganzjährig in einigen Schutzgebieten
- die Teilnahme an organisierten Pilzsammelveranstaltungen sowie das Ankündigen und Bewerben derselben
- das Bearbeiten oder Verwerten der Pilze im Sammelgebiet oder in dessen Nahbereich, ausgenommen das Putzen der Pilze.

Das **Sammeln von Pilzen zum Verkauf und/oder in größeren Mengen** ist nur mit Zustimmung des Grundeigentümers und nur mit einer naturschutzbehördlichen Bewilligung erlaubt.



Behaarte Erdzunge (*Trichoglossum hirsutum*)

Ausnahmen

- Für den Grundeigentümer und dessen nahe Angehörige gelten die zeitlichen und mengenmäßigen Beschränkungen nicht.
- Für den Verkauf von selbst gesammelten Pilzen zur Verwendung in Gastgewerbebetrieben der Heimatgemeinde ist - bei Einhaltung der erlaubten Höchstmenge - eine Bewilligung nicht erforderlich.



Granatroter Saftling (*Hygrocybe punicea*)

Als Käufer von Pilzen ist im Falle des Weiterverkaufes zu beachten

- Sie haben sich die Herkunft der Pilze vom Sammler nachweisen zu lassen, wenn Sie diese im frischen oder verarbeiteten Zustand weiterverkaufen wollen.
- Dies bedeutet, dass Sie die eingekaufte Menge, die Pilzarten, den Tag des Erwerbes, Name und Anschrift des Sammlers sowie Angaben über die naturschutzbehördliche Bewilligung zu überprüfen und schriftlich festzuhalten haben.
- Ist Ihnen der Sammler persönlich nicht bekannt, haben sie dessen Identität durch einen Lichtbildausweis zu überprüfen.
- Wenn Sie Pilze ankaufen, für die der Sammler keine naturschutzbehördliche Bewilligung vorweisen kann, besteht die Gefahr, dass Sie sich selbst strafbar machen.

13

Die Salzburger Berg- und Naturwacht überwacht die Einhaltung dieser Bestimmungen. Die Aufsichtsorgane sind dabei u. a. auch berechtigt, Behältnisse zu durchsuchen, unrechtmäßig gesammelte Pilze zu beschlagnahmen und Zuwiderhandlungen anzuzeigen. Personen, die in der freien Landschaft mit mehr als der erlaubten Menge an Pilzen angetroffen werden, haben den Aufsichtsorganen die Rechtmäßigkeit ihres Erwerbes nachzuweisen.



Märzschneckling (*Hygrophorus marzuolus*)

10 Gebote zum „Schwammerlsuchen“

1. Giftpilze sind nur an eindeutigen Merkmalen der Fruchtkörper sicher zu erkennen!

14

Es gibt keine allgemein gültigen Merkmale, um Gift- und Speisepilze zu unterscheiden! Verfärbung oder Nicht-Verfärbung des Pilzfleisches im Schnitt ist kein Indiz. Geruch oder Geschmack können täuschen, so riecht der tödlich giftige Grüne Knollenblätterpilz jung angenehm honigartig und schmeckt mild. Das Schwarzwerden einer mitgekochten Zwiebel oder eines Silberlöffels ist Humbug und ein gefährlicher Irrtum! Schnecken, Nagetiere und Wiederkäuer können aufgrund ihres Verdauungsapparates giftige Pilze fressen!

2. Die wichtigsten und häufigsten Speisepilze zu kennen genügt nicht, um Vergiftungen vorzubeugen!

Wer schon einmal **Gallenröhrlinge** statt der vermeintlichen Steinpilze zubereitet hat, weiß, wie leicht Pilze zu verwechseln sind. In diesem Falle hat



Gallenröhrling (*Tylopilus felleus*)

der Pilzfreund jedoch Glück, das Essen war lediglich ungenießbar. Hilfreich ist im Zweifelsfall der Rat eines Pilzsachverständigen. Sich nur auf Bilder oder Beschreibungen in einem Pilzbuch zu verlassen, kann ebenfalls in die Irre führen, denn Pilze sind in Form und Farbe sehr variabel! Vorsicht ist auch bei Pilzbestimmungs-Apps geboten: sich bei der Bestimmung von Speisepilzen nur von einer App leiten zu lassen ist grob fahrlässig!

3. Die eigenen Pilzkenntnisse realistisch einschätzen!

15

Es ist unmöglich und auch unnötig, alle Pilzarten zu kennen. Man sollte sich auf diejenigen Pilze beschränken, die man wirklich genau kennt und schon jahrelang gut verträgt. Selbstkritik und Bescheidenheit können Leben retten. Im Zweifelsfall bleibt der Pilz besser im Wald, als zweifelhaft bestimmt im Topf zu landen und Schaden anzurichten.

4. Vorsicht beim Pilzesammeln in anderen Regionen und Ländern!

Bedenken Sie, dass schon im Mittelmeerraum ein anderes Klima herrscht und Flora und Fauna sich erheblich von unseren Breiten unterscheiden. Auch die von zu Hause bekannten Pilze können ein anderes Aussehen haben!

5. Im Zweifelsfalle einen Pilzsachverständigen befragen!

Stellen Sie auf keinen Fall Selbstversuche mit unbekanntem Pilzen an! Zuverlässige Auskunft erhalten Sie in Pilzberatungsstellen. Die fraglichen Pilze gesondert transportieren. Bei hochgiftigen Arten genügt ein abgebrochenes Fragment, das ins Pilzgericht rutscht, um schwere Vergiftungen hervorzurufen!

6. Nur frische und gesunde Pilze sammeln!

Pilze sind sehr empfindliche und höchst verderbliche Lebensmittel, die auch giftig oder ungenieß-



Parasol (*Macrolepiota procera*)

bar werden können, sobald sie überaltert, faulig, zerdrückt, stark durchwässert, von Maden oder vom Goldschimmel befallen oder durch Auftauen nach Nachtfrösten verdorben sind. Ebenso sind lokale Schadstoffbelastungen (beispielsweise im Stadtgebiet etc.) zu beachten.

7. Keine verdorbenen oder zu jungen Pilze sammeln!

Nur eindeutig kenntliche Fruchtkörper sammeln, bei allzu jungen Exemplaren sind wichtige Merkmale mitunter noch nicht ausgeprägt. So sind zum Beispiel fatale Verwechslungen von sehr jungen Eierschwammerln mit dem tödlich giftigen **Spitzgebuckelten Raukopf** möglich.



Spitzgebuckelter Raukopf (*Cortinarius rubellus*)



Das richtige Sammeln

8. Pilze richtig transportieren!

Zum Transport eignen sich am besten Körbe, um die Pilze luftig gelagert und nicht matschig nach Hause zu bringen. Plastiksackerl oder andere luftdichte Gefäße eignen sich nicht, da durch die entstehende Wärme und Feuchtigkeit die Pilze verderben und in weiterer Folge Beschwerden im Sinne einer Lebensmittelvergiftung verursachen können. Stoffsackerl können ausnahmsweise für robuste Arten verwendet werden. Bei sommerlichen Temperaturen und zum Transport im Auto empfiehlt sich eine Kühlbox.



Tannen-Reizker (*Lactarius salmonicolor*)



Schopftintling (*Coprinus comatus*)

9. Pilze richtig zubereiten und aufbewahren!

Besonders empfindliche Arten (z. B. Schopftintling) dürfen auf keinen Fall gelagert werden. Die Zubereitung sollte idealerweise noch am selben Tag erfolgen! Im Allgemeinen müssen Pilze kühl und luftig gelagert werden!

Viele Speisepilze sind roh giftig, daher sollten Pilze nur gründlich gegart gegessen werden. Im gebratenen oder gekochten Zustand lassen sich Pilze im Kühlschrank maximal 1-2 Tage aufbewahren, sie müssen aber vor dem Verzehr nochmals gründlich erhitzt werden.

Zudem können Pilze zur Konservierung mit Hilfe eines Trockengeräts getrocknet werden. Getrocknete Pilze (rascheltrocken) luftdicht verpacken (z. B. in Schraubgläsern) und dunkel lagern, dann sind sie einige Zeit haltbar. Das Tiefkühlen ist ebenfalls eine Möglichkeit zur mittelfristigen Konservierung von Pilzen. Dazu empfiehlt es sich, diese als halbfertiges Gericht oder blanchiert einzufrieren.

Ein Großteil aller „Pilzvergiftungen“ sind Lebensmittelvergiftungen, die auf dem Verzehr verdorbener Pilze beruhen! Pilzfleisch ist in diesem Zusammenhang ähnlich empfindlich wie frischer Fisch.

10. Pilze nicht zerstören!

Zerstören Sie keine Pilzfruchtkörper, auch wenn es sich um Giftpilze handelt. Pilze spielen in der Lebensgemeinschaft Wald eine ganz wichtige Rolle, z. B. als Nahrung für Tiere. Bewundern Sie lieber die Arten-, Farben- und Formenvielfalt dieser Organismen!

Und dann wäre da noch die ewige Frage: Abschneiden oder herausheben?

19

Auch bekannte Speisepilze sollten nicht abgeschnitten, sondern vorsichtig aus der Erde oder dem morschen Holz herausgehoben werden (beispielsweise mit einem Pilzmesser). Besonders am unteren Ende des Stiels befinden sich oft wichtige Bestimmungsmerkmale (Knolle, Hüllreste, wurzelartige Verlängerungen etc.), welche für die Bestimmung häufig unentbehrlich sind.

Nur bei wenigen gut bekannten, gesellig bis rasisch wachsenden Arten darf der Einfachheit halber abgeschnitten werden, z. B. bei **Eierschwammerln**, **Morcheln**, **Nelkenschwindlingen**.

Dem Organismus Pilz selbst ist es ziemlich egal, ob der Fruchtkörper abgeschnitten, abgefressen oder



Eierschwammerl (*Cantharellus cibarius*)



Speise-Morchel (*Morchella esculenta* var. *vulgaris*)

herausgehoben wird, sofern das Loch im Boden sanft zgedrückt wird, damit das darunterliegende Pilzmyzel nicht austrocknet.

Wer dann auch noch ältere, ohnehin weniger schmackhafte Exemplare stehen lässt, damit sie Sporen abwerfen können, darf auch in den kommenden Jahren wieder auf zahlreiche Pilzfunde hoffen.



Sommer-Steinpilz (*Boletus reticulatus*)

Und wenn doch etwas passiert ...

Erste Hilfe bei Verdacht auf Pilzvergiftungen

- Bei ersten Anzeichen (nach wenigen Minuten bis zu mehreren Stunden) wie Übelkeit, Schweißausbrüchen, Benommenheit, Brechreiz, Durchfall, Fieberschüben etc. sofort einen Arzt oder am besten das nächste Krankenhaus aufsuchen bzw. die Rettung verständigen (Notruf 144)
- Keinesfalls Milch, Alkohol oder Rhizinusöl trinken, wenn vorhanden Medizinalkohle einnehmen
- Alle noch vorhandenen Pilzreste (Speise- und vor allem Putzreste) mitnehmen
- Giftnotruf München: 0049/89 19 240
tox@lrz.tum.de
- Vergiftungszentrale Wien: 01/406 43 43

21



Fliegenpilz (*Amanita muscaria*)

Hinweise / Kontaktadressen

Naturschutzbehörden

- Bezirkshauptmannschaften
Gruppe Umwelt und Forst
(Salzburg-Umgebung, Hallein,
St. Johann im Pongau, Tamsweg, Zell am See)
bzw. Magistrat der Stadt Salzburg

- 22
- Amt der Salzburger Landesregierung
Abt. 5 - Natur- und Umweltschutz, Gewerbe
Postfach 527, 5010 Salzburg
Tel. 0662/8042-5524
natur-umwelt-gewerbe@salzburg.gv.at

Haus der Natur, Museum für Natur und Technik

- Kostenlose Pilzberatung
am Haus der Natur in Salzburg
von Mitte Juli bis Mitte Oktober
jeden Montag zwischen 15:00 und 17:00 Uhr
Tel. 0662/842653-0
office@hausdernatur.at



Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*)



23

Spitzkegeliger Kahlkopf (*Psilococybe semilanceata*)

Hände weg von Rauschpilzen, wie z. B. dem Spitzkegeligen Kahlkopf. Der Verzehr dieser als „Magic Mushrooms“ bekannten halluzinogenen Pilze kann beim Menschen psychische Störungen hervorrufen. Weiters können Verwechslungen mit toxischen Arten zu schweren Vergiftungen mit bleibenden Schäden bzw. sogar zum Tod führen.



Pantherpilz (*Amanita pantherina*)



LAND
SALZBURG

HAUS
DER
MUSEUM
FÜR NATUR
& TECHNIK
NATUR
SALZBURG