

Parchims Wälder- ein Pilzparadies

Jürgen Gärtner (März 2002)

Die Pilzexperten unseres Landes treffen sich gern und regelmäßig in Parchims Umgebung. Kein Wunder, finden sie doch in den abwechslungsreichen Waldungen an einem Herbstwochenende leicht 300 aber durchaus auch bis über 700 Pilzarten. Artenreichtum versprechen vor allem das Buchholz, der Sonnenberg, das Gebiet zwischen Kiekindemark und Spornitz, das Wockertal und die Ruhner Berge.

Pilze kann man zu jeder Jahreszeit finden. Die Kiefernforsten zwischen Slate und Siggelkow, zwischen Poitendorf und Groß Godems sowie um Damm- Matzlow- Garwitz sind reich an beliebten Speisepilzen wie Maronen und Pfifferlinge. Bei frostfreiem Winterwetter wachsen Austern-Seitlinge und Winter-Rüblinge. Im April folgen Morcheln und Lorcheln. Der Mai-Ritterling und Champignonarten überraschen uns schon im Frühling, dann erscheint auch der Sommer- Steinpilz.

Nach einem Sommerloch mit oft nur wenigen minderwertigen Arten, beginnt zumeist im September die Zeit des größten Artenreichtums und der beliebtesten Speisepilze. Einige, wie Pfifferling und Rotkappe stehen in der „**Roten Liste**“. Sie dürfen nur in geringen Mengen für den Eigenbedarf gesammelt werden. Der Grünling ist übrigens streng geschützt. Ihn zu sammeln ist sogar strafbar! Kurioserweise starben z.B. in Frankreich mehrere Menschen nach dem Genuss von Grünlingen. Hauptsymptome waren Muskelzellverfall. Die Forschungen sind noch nicht abgeschlossen, aber Parallelen zum heute ebenfalls als giftig eingestuften Kahlen Krempling zeichnen sich ab. Der Besuch eines Pilzberaters ist in Zweifelsfällen immer ratsam.



Was sind eigentlich Pilze ?

Im Kreislauf der Natur, man sagt auch Energiekreislauf, zählen wir Produzenten, Konsumenten, Destruenten und die Mineralstufe. Zu den Produzenten und Konsumenten gehören die grünen Pflanzen, die Pflanzenfresser, Räuber und Parasiten. Am Ende stehen die Destruenten oder Zersetzer. Das sind neben Würmern, Asseln, Milben und Springschwänzen nun auch unsere Pilze.

Pilze haben kein Chlorophyll, können keine Fotosynthese durchführen und

sich dadurch nicht selbst ernähren. Einige Arten leben als **Symbiosepilze** mit Bäumen. Dabei umschließt das unterirdische Pilzmycel die Feinwurzeln der Bäume und hilft Nährstoffe und Wasser zu erschließen. Der Baum bedankt sich mit Assimilaten (Stärke, Zucker). Andere Pilze leben als **Parasiten** an geschwächten Gehölzen. Sie bauen Zellulose, Zucker, Eiweiß, Fette u.a. ab und stellen die Elementarsubstanzen (Ammoniak, Stickstoffsalze u.a.) den Pflanzen

zur Verfügung. **Humusbewohnende Pilze** gedeihen je nach Art in allen Rotte- Fäulnis- oder Humusformen bis hin zum Mineralboden.

Beispielarten:

Symbiosepilze: Marone mit Kiefer, Fichte, Eiche, Buche u.a.
Sommer- Steinpilz mit Eiche

Parasiten: Gemeiner Hallimasch - besonders an Buche, aber auch anderen Laub- und Nadelgehölze.

Samtfuß-Rübling - besonders an Weide, Pappel und Ulme

Humusbewohner: Weißer- Anischampignon- gedüngte Wiesen, Viehweiden
Grünspan-Träuschling - an modrigem Holz



Vermehrung: Pilze geben Millionen Sporen ab. Diese sind zwischen 2 - 50 tausendstel mm groß und fliegen über große Entfernungen. Sie brechen auf, wenn Nährboden, Feuchtigkeit und Temperatur stimmen. Aus dem Einzelligen Keimkorn bildet sich ein Pilzfaden oder Schlauch (Hyphe). Durch Zellteilung entsteht nun ein Geflecht, das Mycel. Kopulieren zwei Mycels entsteht der befruchtete Pilz. Fruchtkörper erscheinen oft erst nach Jahren.



(Alle Bilder von Klaus-Dieter Feige, von oben nach unten: Fliegenpilz, Kartoffelbovist, Perlpilz und Rötlicher Holzritterling, Stockschwämmchen)