



Presseinformation - 794/10/2022

21.10.2022  
Seite 1 von 3

## Pilzsaison lockt in den Wald

Landespresse- und Informationsamt  
40213 Düsseldorf  
[presse@stk.nrw.de](mailto:presse@stk.nrw.de)

**Forstministerin Gorißen: Sammeln nur für Privatgenuss legal**

Telefon 0211 837-1134

**Das Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz teilt mit:**

Bürgertelefon 0211 837-1001  
[nrwdirekt@nrw.de](mailto:nrwdirekt@nrw.de)  
[www.land.nrw](http://www.land.nrw)

Das derzeit feuchte Herbstwetter bietet den Pilzen gute Wachstumsbedingungen. Und Pilzesammeln ist wieder im Trend: Die Zahl der Sammlerinnen und Sammler schmackhafter Speisepilze in nordrhein-westfälischen Wäldern hat in den vergangenen Jahren deutlich zugenommen. In unseren Wäldern wachsen mehrere Tausend verschiedene Pilzarten.

Forstministerin Silke Gorißen: „Unser Wald ist der Klimaschützer Nummer Eins in Nordrhein-Westfalen. Er ist lebenswichtiger CO<sub>2</sub>-Speicher, ein wunderbarer Ort der Erholung und liefert zudem den wertvollen Rohstoff Holz. Deswegen ist es wichtig, auf unseren Wald Acht zu geben. Dazu gehört auch, achtsam mit Naturschätzen des Waldes wie zum Beispiel Pilzen umzugehen.“

Beim Sammeln im Wald müssen Pilzsammler Regeln beachten: Denn nicht überall im Wald, wo Pilze wachsen, dürfen sie auch gesammelt werden. In Naturschutzgebieten und im Nationalpark Eifel ist das Sammeln von Pilzen grundsätzlich verboten. Daneben gilt für Forstkulturen und Dickungen ein Waldbetretungsverbot nach dem Landesforstgesetz. In den übrigen Waldgebieten sind bestimmte Pilze aus Artenschutzgründen tabu. Dies sind zum Beispiel der Sommer-Röhrling, Kaiserlinge und Trüffel. Daneben gibt es für beliebte Speisepilzarten wie Steinpilz, Pfifferling und die Rotkappen nach der Bundesartenschutzverordnung eine Ausnahmeregelung.

Ministerin Gorißen: „Wer Pilze entdeckt und sammelt, muss geltende Regeln beachten. Leckere Speisepilze wie Pfifferlinge oder Steinpilze dürfen bitte nur in Maßen und ausschließlich für den Eigenbedarf gesammelt werden. Wer Pilze in gewerblichem Maße sammelt, begeht

eine Straftat. Übermäßiges Sammeln von Pilzen, erst recht in Naturschutzgebieten, schadet zugleich in deutlichem Maße dem Öko-System Wald.“

Pilzsammlerinnen und -sammler dürfen nur maximal zwei Kilogramm sammeln. Pilze zu sammeln, um sie zum Beispiel in der Gastronomie oder auf Märkten zu verkaufen, ist artenschutzrechtlich verboten.

Auf keinen Fall sollte man alle sich anbietenden Pilze sammeln, um dann zu Hause in Ruhe die Pilzart zu bestimmen. Dabei erwischt man fast zwangsläufig geschützte Arten und schadet dem sensiblen Ökosystem Wald. Tabu sind auch die frühen Morgen- und Abendstunden, denn in dieser Zeit braucht das Wild im Wald Ruhe.

Es ist außerdem lebenswichtig, genau zu wissen, welcher Pilz im Körbchen landet. Es gibt hochgiftige Doppelgänger, deren Gifte zeitverzögert und im schlimmsten Fall fatal wirken. Panterpilz und Perlpilz sind nur von echten Pilzexperten zu unterscheiden. Der Perlpilz ist essbar, der Panterpilz ist tödlich. Der Grüne Knollenblätterpilz ist besonders häufig Verursacher schwerster Vergiftungen, weil er immer wieder mit dem Champignon verwechselt wird.

Nur wenige Pilze eignen sich also für ein schmackhaftes Pilzgericht. Pilzsammler sollten daher nur die Pilze sammeln, die sie eindeutig bestimmen können. Auf ein Foto in einem Bestimmungsbuch oder auf die zurzeit beliebten Bestimmungs-Apps im Smartphone sollte man sich nicht verlassen. Am besten begleiten Neulinge zunächst erfahrene Pilzfans oder besuchen einen der zahlreich angebotenen Bestimmungskurse.

Für echte Pilzexpertinnen und -experten ist der Genuss schmackhafter Pilze eher eine angenehme Nebensache, denn Pilze gehören zu den faszinierendsten Lebensformen in unseren Wäldern. Was wir im Wald sehen sind nur die Fruchtkörper der geheimnisvollen Organismen, die während des ganzen Jahres als unsichtbares Geflecht, dem Myzel, im Waldboden vorhanden sind und wichtige Aufgaben im Waldökosystem erfüllen.

## **Hintergrund**

Pilze gehören weder zu den Pflanzen noch zu den Tieren. Sie sind als Reich eigenständig, weisen allerdings Merkmale von beiden Gruppen

auf. Tiertypisch können sie zum Beispiel keine Photosynthese betreiben und ihre Zellwände bestehen aus Chitin. Aus diesem Stoff ist auch das Außenskelett von Käfern. Wie Pflanzen sind Pilze allerdings unbeweglich und an ihren Standort gebunden.

Nährstoffe erhalten einige Pilzarten durch das Zersetzen von organischem Material. Ohne sie würden enorme Mengen von altem Holz, Laub und Nadeln den Boden in unseren Wäldern bedecken. Eine weitere Möglichkeit der Pilze, an Nährstoffe zu gelangen, ist das Zusammenleben mit Bäumen. Viele heimische Baumarten leben in einer solchen Symbiose mit Pilzen im Wurzelbereich. Dabei umschließt das Pilzgeflecht die Feinwurzeln der Bäume und hilft diesen so Wasser und Nährsalze aufzunehmen. Im Gegenzug erhält der Pilz Zucker vom Baum. Diese Form des Tauschhandels, als Mykorrhiza bezeichnet, findet häufig spezialisiert zwischen Bäumen und bestimmten Pilzarten statt. Deshalb findet man zum Beispiel den Birkenpilz auch nur bei Birken, den Lärchenröhrling nur bei Lärchen.

***Bei Bürgeranfragen wenden Sie sich bitte an: Telefon 0211 3843-0.***

***Bei journalistischen Nachfragen wenden Sie sich bitte an die Pressestelle des Ministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Telefon 0211 3843- 1023 ([matthias.kowalski@mlv.nrw.de](mailto:matthias.kowalski@mlv.nrw.de)) .***

***Dieser Presstext ist auch verfügbar unter [www.land.nrw](http://www.land.nrw)***

***[Datenschutzhinweis betr. Soziale Medien](#)***