

Jahresbericht der Pilzkontrollstelle Untersiggenthal für 2007



Pilzfrenden mit dem Flair des Besonderen war es im vergangenen Jahr vergönnt bereits im März und April kulinarisch hochstehende Speisepilze zu finden. An den meist geheimen Plätzen sind die Märzellerlinge (*Hygrophorus marzolorus*) wie seit langen nicht mehr, in vorzüglicher Qualität gewachsen. Diese gut getarnten Pilze sind sehr schwer zu finden, sie strecken nur den Scheitel ihres dunkelgrau-schwarzen Kopfes aus dem Boden und sind deswegen sehr schwer sichtbar. Die Märzellerlinge, oder Märzschnecklinge wie sie auch genannt werden, erscheinen in der Regel nicht in der Statistik der gefundenen Pilze. Der Pilz wird praktisch nur von Insidern mit überdurchschnittlichen Pilzkenntnissen gefunden.

Wie schon die letzten paar Jahre enttäuschte die Morchelsaison. Nur wenige der begehrten Delikatessen wurden gefunden.

Die Zeitspanne von Mitte Mai bis Mitte Juli war von einem beinahe herbstlichen Klima geprägt. Die vielen Niederschlagstage wurden regelmässig von kurzen Trockenperioden mit warmen Temperaturen abgelöst. Diese Wetterlage gefiel den Pilzen. Im Juni herrschte eine Artenvielfalt die der, in „normalen Jahren“ im September, in nichts nachstand. Farbenprächtige Täublinge, Steinpilze und andere Röhrlinge, Eierschwämme und viele andere mehr bevölkerten die Wälder der Region. Selbst Totentrompeten konnten jetzt bereits gefunden werden.

Die vorverlegte Pilzsaison, es waren schöne und ergiebige Ernten möglich, wurde von den meisten Pilzfrenden gar nicht realisiert. Auf Anfragen hin musste ich in dieser Zeit nur wenig Sammelgut prüfen.

In der eigentlichen Pilzsaison, von Mitte August bis Anfang November, ging das Pilzwachstum im Mittelland auf ein in dieser Zeitperiode nie gekanntes Minimum zurück. Trotzdem war in dieser Zeit die Kontrollstelle permanent, zu den fixen Zeiten geöffnet. Die wenigen unentwegten Pilzsucher konnten wie gewohnt, ihre karge Beute kontrollieren lassen. Über die Ursache der schlechten Saison kann man nur Mutmassungen anstellen, zu geheimnisvoll funktioniert das Pilzreich. Ich denke, die Pilzmycelien haben sich im sensationellen Pilzjahr 2006 und dann im Sommer 2007 zu sehr verausgabt. In den Herbstmonaten fehlte ihnen die Kraft, nochmals Fruchtkörper auszubilden.

2007 wurden mir in 55 (250) Kontrollen total 63 (370) kg Pilze vorgelegt. Davon konnten 55 kg zum Verzehr freigegeben, 8 kg mussten als „kein Speisepilz“ (ungeniessbare-, giftige- oder verdorbene Pilze) deklariert und beschlagnahmt werden (*Zahlen in Klammer=Vorjahr*).



Gut getarnte Märzellerlinge, meist nur per Zufall entdeckbar

Untersiggenthal, 18.01.2007

Josef Keller