



PILZREICH SCHWÄBISCHER WALD



DIE AUSSTELLUNGSORTE

Die QR-Codes zeigen auf der Karte von Q-vadis den Tourentipp und den Standort der Ausstellung.



Die Ausstellung besteht in doppelter Ausfertigung. Sie kann daher gleichzeitig an zwei verschiedenen Standorten zu sehen sein.

Allmersbach im Tal

06. März - 08. April 2024

Grillplatz „Hörnle“

Geo-Koordinaten:
48.901842, 9.456342



Standort*



Tourentipp
Rundwanderweg 1

Mainhardt

17. Mai - 13. Juni 2024

Limes-Anlage

Geo-Koordinaten:
49.077257, 9.563713



Standort*



Rundwanderweg 2

Gschwend

24. März - 20. April 2024

Hagbergturm

Geo-Koordinaten:
48.939717, 9.711521



Standort*



Wanderweg
Schwalbe RW 1

Aspach

18. Mai - 14. Juni 2024

Rietenau, Schönenbühl

Geo-Koordinaten:
48.983147, 9.413368



Standort*



Tourentipp
Idyllische Straße
Tour C

Alfdorf

13. April - 14. Mai 2024

Seen-Rundweg Leinecksee

Geo-Koordinaten:
48.848059, 9.685065



Standort*



Tourentipp
Seen-Rundweg

Weitere Informationen

SCHWÄBISCHER WALD

Schwäbischer Wald Tourismus e.V.

Alter Postplatz 10 | 71332 Waiblingen

Telefon 07151 501-1376

info@schwaebischerwald.com

www.schwaebischerwald.com

Konzeption, Text und fachliche Umsetzung:
Prof. Dr. habil. Manfred Krautter

Konzeption und Redaktion: Barbara Schunter

Grafische Umsetzung: Anja Eisenmann, auradesign

Cartoon: Erik Liebermann

Der Schwäbische Wald
ist Partner der



Dieses Projekt wurde gefördert durch den Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg, der Lotterie Glücksspirale und der Europäischen Union (ELER).



www.naturpark-sfw.de

* Die QR-Codes zum Standort werden erst im genannten Zeitraum freigeschaltet

PILZREICH SCHWÄBISCHER WALD

Es dürfte kaum eine Region in Deutschland geben, in der sich in so dichter Folge die verschiedensten Landschaftsformationen abwechseln und in der es einen solchen Reichtum an verschiedenen Pilzarten gibt. Das liegt in der vielfältigen Geologie begründet, mit der die Natur den Schwäbischen Wald beschenkt hat. Diese Vielzahl unterschiedlicher Böden an unterschiedlichen Standorten bedingt unterschiedlichen Pflanzenbewuchs. Solche Vielfältigkeit ist eine wichtige Vorbedingung für ein hochdiverses Pilzvorkommen im Schwäbischen Wald. Unsere Ausstellung soll und kann nur einen kleinen Ausschnitt dieser unglaublichen Farben-, Formen- und Geruchsvielfalt zeigen. Sie soll Lust machen das Reich der Pilze - die Funga - im Schwäbischen Wald zu entdecken. Sie werden staunen!

Der Stoff auf dem die Pilze wachsen

Pilze zeigen unterschiedliche Abhängigkeiten zu Boden und Baumbestand. Beispielsweise kommen der bekannte Grüne Knollenblätterpilz, der Semmelstoppelpilz oder die Morcheln auf kalkreichen Böden vor. Saure Böden mögen der Gelbe Knollenblätterpilz, der Sandröhrling, der Fliegenpilz oder der Habichtspilz.

Saprobionten (z.B. Hallimasch, Zunderpilz, Austernseitling, Parasol, Tintlinge, Zwergknäueling) sind Pilze, die organische Substanz (z.B. Laubstreu, Holz, Stroh) zersetzen und davon leben. Sie können überall vorkommen und sind meist nicht vom Bodentyp abhängig. Manche von ihnen kann man züchten (Champignon, Austernseitling, Braunkappen). Sie sind dann in den Regalen der Lebensmittelmärkte zu finden.

Als wichtige Pilzgruppe sind Mykorrhizapilze zu nennen. Im Boden verbindet sich das Pilzgeflecht (Mycel) mit den Feinwurzeln der Bäume. Dadurch ist ein Stoffaustausch möglich, bei dem der Pilz den Bäumen Wasser und Mineralstoffe (z.B. Phosphate) liefert und im Gegenzug dafür etwas erhält, das der Pilz nicht selbst herstellen kann: Zucker. Damit stellt sich eine Win-win-Situation ein, bei der beide Partner Vorteile haben; eine echte Symbiose also. Damit spielen diese Pilze eine sehr wichtige Rolle für einen gesunden Wald. Unter den Mykorrhizapilzen gibt es Spezialisten, die nur mit ganz bestimmten Bäumen eine Symbiose eingehen. Hier wären beispielsweise der Fichten-steinpilz (nur an Fichten) oder der Goldröhrling (nur an Kiefern) zu nennen. Generalisten hingegen können mit ganz unterschiedlichen Bäumen eine Symbiose eingehen. Als Beispiele können genannt werden: viele Milchlinge, Täublinge, viele Schleierlinge, u.v.a. mehr.

Nix für Rohkost

Viele der essbaren Pilze sind roh giftig. Deshalb sollte man die Pilze mindestens 10 Minuten braten oder kochen. Die Pilzgifte sind thermisch instabil, zerfallen bei essbaren Pilzen beim Kochen und stellen dann keine Gefahr mehr dar. Roh sollte man keinen Pilz essen, außer er wird ausdrücklich als „roh essbar“ klassifiziert.

Für die Nase - Die Duftwelt der Pilze

Wer im Herbst mit offenen Augen durch den Wald geht, erkennt bei Pilzen eine unglaubliche Vielfalt an Farben und Formen. Was nicht gezeigt werden kann ist der Geruch der Pilze, der bei der genauen Bestimmung sehr wichtig ist. Auch hier gibt es keine Grenzen: Geruch nach Anis, Apfelkompott, Stadtgas, nach einer heißen Dampflack, nach

Marzipan, nach einer Zigarrenkiste, nach Kokosflocken, nach Rettich, nach Maggi, nach Heringslake oder nach Blattwanzen, um die Aufzählung zu beenden. Die Liste der Gerüche ließe sich noch schier endlos fortsetzen.

Für Zahlenfreunde

Man schätzt, dass es in Deutschland mehr als 10.000 Großpilze gibt. Man kann sie mit bloßem Auge erkennen. Wieviel Großpilze im Schwäbischen Wald vorkommen, ist nicht bekannt. Es dürften mehrere Tausend sein.



Wenden Sie sich im Zweifel immer an Pilzsachverständige. Die Liste der Pilzsachverständigen kann abgerufen werden auf der Homepage der Deutschen Gesellschaft für Mykologie.



In Großlarch Grab findet jährlich am zweiten Wochenende im Oktober eine große Pilzausstellung statt. Gezeigt werden rund 200 Pilzarten, es gibt Führungen und Beratung.



Die Pilzschule Schwäbischer Wald bietet Seminare und Führungen an.

