

Pilzvergiftungen

Giftpilze können je nach Art sehr unterschiedliche Vergiftungen auslösen. Das Spektrum reicht von Magen-Darm-Symptomen über Halluzinationen bis zu lebensgefährlichen Leber- und Nierenschäden. Die DGfM sammelt in Zusammenarbeit mit den Giftnotrufzentralen laufend Informationen über diese Vergiftungssyndrome, Therapien und welche Pilzarten sie auslösen. Zum Verzehr unbedenkliche Wildpilze listet sie in einer [Positivliste](#): Diese Daten können Sie auf www.dgfm-ev.de kostenfrei abrufen. Dort finden Sie auch Verhaltensregeln fürs Sammeln und für den [Notfall](#).

Neben den echten Pilzvergiftungen gibt es immer wieder Probleme mit **zu alten oder falsch zubereiteten** Speisepilzen – und dies sogar **in Handel und Gastronomie**. Die DGfM beobachtet den Handel mit Pilzen und Pilzerzeugnissen, berät Behörden und setzt sich für den Verbraucherschutz ein.

Der **Grüne Knollenblätterpilz** heißt in England auch „Death Angel“ (Todesengel). Er ist für 90 % der tödlichen Pilzvergiftungen verantwortlich.



Herausgeber

Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V., www.dgfm-ev.de

Inhalt und Texte: Präsidium und Fachausschüsse der DGfM

Bilder und Layout: Dr. Rita Lüder, www.kreativpinsel.de

Haben Sie Fragen oder Anregungen? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Schreiben Sie uns eine Mail, rufen Sie an oder trennen Sie diesen Abschnitt ab und senden ihn mit Ihrem Anliegen und Ihren Kontaktdaten an die auf der Rückseite stehende Adresse:

Babett Hübler: Tel. 06158 3722; info@dgfm-ev.de

Infomaterialien können Sie über den Natur-Shop beziehen: www.der-natur-shop.de

Spendenkonto

DGfM, IBAN: DE78 4306 0967 1022 9845 00
GLS-Bank, BIC: GENODEM1GLS
www.dgfm-ev.de/service/online-spenden

Unsere Schwerpunkte

Die DGfM ist ehrenamtlich organisiert, neben dem Präsidium gibt es für die mit * gekennzeichneten Themen Fachausschüsse.

- Förderpreise
- Mykologische Forschung*
- Nachwuchsarbeit*
- Naturschutz und Kartierung*
- Öffentlichkeitsarbeit*
- Pflege der Taxa-Datenbank www.MycoBank.org
- Pilzberatung / PSV-Wesen*
- Pilzvergiftungen und Verbraucherschutz*
- Publikationen*
- Veranstaltung von Tagungen

Pilz des Jahres

Seit 1994 wählt die Deutsche Gesellschaft für Mykologie alljährlich den „Pilz des Jahres“. Die präsentierte Art soll stellvertretend für alle Pilze den Blick der Öffentlichkeit auf die wichtige Bedeutung der Pilze für unser Ökosystem richten.



Multiplikatoren unterstützen wir gerne mit Flyern, Postkarten und Postern: www.der-natur-shop.de (Drucksachen) / www.dgfm-ev.de/materialien (PDF-Dateien).

Publikationen

Die **Zeitschrift für Mykologie** erscheint zwei Mal im Jahr. Deutschsprachige Artikel vermitteln pilzkundliches Wissen und Neues aus dem Vereinsleben.

Die **Mycological Progress** ist eine internationale Fachzeitschrift, die Beiträge über alle Teilgebiete der Mykologie, einschließlich der Flechten, in englischer Sprache publiziert.

Darüber hinaus gibt es **Beihefte** zu speziellen Themen und auf der Webseite jede Menge Fachwissen und Anregungen zur Beschäftigung mit den Pilzen vom Einsteiger bis zum Profi.



Pilzsachverständige

In Mitteleuropa kennen wir ungefähr 10 000 Großpilzarten – und jedes Jahr werden neue entdeckt! Davon sind etwa 150 giftig (ca. 10-15 davon potentiell tödlich), 250 essbar und der Rest zu hart, zu bitter oder zu winzig, um als Speisepilz in Frage zu kommen.

Essbare von giftigen Pilzen zu unterscheiden, lernen Sie am besten in der Natur. Ihre Fruchtkörper sind sehr vielgestaltig und der Geruch und Standort liefern beispielsweise auch wichtige Merkmale. So ist der Bildervergleich in Apps und Büchern für eine sichere Bestimmung meist nicht ausreichend! Es gibt etwa 70 regionale Pilzvereine, die solche Lehrwanderungen anbieten. Die Liste der Pilzvereine ist auf unserer Homepage zu finden: www.dgfm-ev.de/service/pilzvereine-schulen. Achten Sie auch auf Angebote der Forstämter und Volkshochschulen.

Pilzsachverständige (PSV) haben eine umfangreiche Artenkenntnis und helfen vor allem bei Fragen zur Essbarkeit und Giftwirkung, der Bestimmung von Pilzen und der Gesundheitsvorsorge weiter. Sie klären Pilzsammler und Interessierte über Schutzbestimmungen, ökologische Zusammenhänge und einzelne Pilzarten auf. Sie beraten ratsuchende Pilzsammler und Kliniken in Fragen der Giftigkeit oder Essbarkeit von Pilzarten. Sie organisieren und leiten beispielsweise Pilzlehrwanderungen und -ausstellungen und stehen für Presseanfragen (www.dgfm-ev.de/presse) zur Verfügung.

Auf unserer Homepage (www.dgfm-ev.de) finden Sie unter „[Pilzsachverständige](#)“ einen PSV in Ihrer Region.

Feldmykologie

Diese 3-stufige Ausbildung soll dem „Aussterben“ von Artenkennern entgegenwirken, Nachwuchs für die Kartierung hervorbringen und die Bedeutung der Pilze im Rahmen des Naturschutzes fördern. Seit vielen Jahren sind viele „Feldmykologen“ unterwegs und tragen Daten für den Naturschutz zusammen, ohne diesen Titel zu tragen. Die Ausbildung soll diesem gemeinsamen Anliegen einen zusätzlichen Anreiz hinzufügen.

Artenkenntnis

- häufige und gut kenntliche Arten aller Verwandtschaftskreise (unabhängig von Speise-/Giftpilzthematik)
- ökologisch aussagekräftige Arten (Zeigerarten für bestimmte Biotope)
- artenschutzrelevante Arten (Naturnähezeiger, Rote-Liste-Arten, Verantwortungs-Arten)



Ökologie

- botanische Kenntnisse (Zeigerarten der Moose, Pflanzen und Bäume)
- vegetationskundliche Kenntnisse (Biotope, insbesondere FFH-Lebensraumtypen)
- bodenkundliche Grundkenntnisse

Methodik

- Planung und Durchführung von Projekten
- Kenntnis und Umgang mit Kartierungssoftware und Datenbanken



Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V.
German Mycological Society

Begeistert von Pilzen



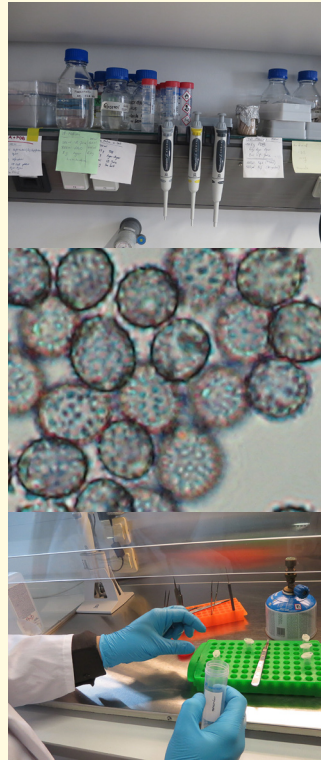
Netzwerk für Pilzbegeisterte

- Ausbildung
- Ausstellungen & Tagungen
- Forschung & Wissenschaft
- Kartierung
- Nachwuchsförderung
- Naturschutz
- Pilzberatung
- Pilzexkursionen



www.dgfm-ev.de
www.pilze-deutschland.de

DGfM



Fachberater für Mykologie

Im Rahmen von acht Modulen werden Kenntnisse zur Systematik, Ökologie, Biotechnologie, Phytopathologie, Lebensmitteltechnologie, Genetik und medizinischen Bedeutung von Pilzen vermittelt. Diese Module werden an Universitäten, Fachinstituten und anerkannten Fortbildungsstätten durchgeführt.

Durch die Teilnahme an diesen Modulen, das Bestehen einer universitären Abschlussprüfung und die Anfertigung eines Prüfungsgutachtens ist der Abschluss als „Universitätsgeprüfter Fachberater Mykologie“ möglich. Diese können beratend und forschend in verschiedensten Bereichen der Mykologie Dienstleistungen erbringen.

Aufgabenprofil

Die Bestimmung von Pilzen ist eine deutlich schwierigere Aufgabe als die Bestimmung von Pflanzen. Daher ist eine solide Ausbildung bezüglich Pilzartenkenntnis nötig, um den Anforderungen eines Fachberaters für Mykologie gerecht zu werden. Darüber hinaus erhalten die Teilnehmer einen Einblick in die physiologischen Eigenschaften von Pilzen.

Einsatzmöglichkeiten

- im Pflanzenschutz
- in der Forstpathologie
- im Naturschutz (naturschutzfachliche Gutachten)
- in Zusammenarbeit mit Kliniken bei Vergiftungsfällen
- in der medizinischen Mykologie
- in der Gebäudemykologie
- in der Biotechnologie
- in der Pilzzucht
- in der Industrieim öffentlichen Dienst oder freiberuflich.

Natur- und Umweltschutz

In der Natur spielen Pilze eine Schlüsselrolle. Sie machen zum Beispiel organische Abfälle als Nährstoffe für Pflanzen verfügbar und stärken die Vitalität ihrer Symbiosepartner. Wir benennen konkrete Schutzmaßnahmen für Biotope, um damit die Artenvielfalt der Pilze zu bewahren (www.dgfm-ev.de/naturschutz-und-kartierung/naturschutz).



Reichtum durch Armut: Magerrasen sind sehr artenreiche Biotope und weisen eine spezialisierte Pilzflora auf.

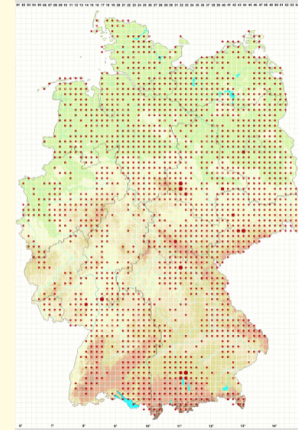
Bedeutung der Pilze unterschätzt

Lange zählten Pilze in der Öffentlichkeit zu den vergessenen Arten („forgotten species“). Anders als attraktive Arten („sexy species“) wie z. B. Orchideen, Storch und Luchs wirken Pilze größtenteils unbemerkt im Verborgenen. Oft treten sie nur für kurze Zeit in Erscheinung, wenn sie vergängliche Fruchtkörper bilden, um mit der Produktion von Sporen für Nachwuchs zu sorgen.

Dabei spielen die Mikroorganismen bei der Erforschung von Ökosystemen eine essenzielle Rolle. Auch im Naturschutz wird zunehmend erkannt, dass Pilze genauso schützenswert wie andere Lebewesen sind: als unsichtbarer Motor der Stoffkreisläufe, als Wasser- und Nährstofflieferanten für Pflanzen, als biologische Netzwerker für Waldbäume sowie als Regulatoren von Pflanzen und Tieren.

Rote Liste

Mehrere Hundert Amateur- und Freizeitmykolog*innen erarbeiten in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Naturschutz (BfN) Rote Listen für die Großpilze Deutschlands: www.dgfm-ev.de/naturschutz-und-kartierung/rote-liste



Kartierung

Die Kartierung, also die Erfassung des räumlichen und zeitlichen Vorkommens von Pilzen, ist elementar für die Bewertung der Bestandsentwicklung.

Bislang hat die DGfM auf www.pilze-deutschland.de ca. 3,4 Mio. Datensätze von über 12.400 Pilzarten und mehr als 10.000 Bilder veröffentlicht (Stand 3-2020). Daraus lassen sich z. B. Bewertungen für Rote Listen und Verantwortungsarten ableiten.

Die systematische Kartierung von Pilzvorkommen in Deutschland hat in den 70er Jahren des letzten Jahrhunderts begonnen und 1989 mit der Veröffentlichung des dreibändigen Verbreitungsatlas der Großpilze Deutschland (West) seine ersten Ergebnisse gebracht.

Datenbasis für Projekte

Die Pilzkartierung als Datensammlung für bestimmte Regionen, Bundesländer und als bundesdeutsches Gesamtwerk ist eine Methode, deren Ergebnis die unentbehrliche Datengrundlage für den praktischen Naturschutz und Publikationen zu naturschutzfachlichen und ökologischen Themen ist.

Projekte auf Bundes- und Länderebene:

- Artenschutzrechtliche Fragestellungen (Verantwortungsarten, gesetzlich geschützte Arten)
- Biotopkartierungen
- Checklisten
- Gefährdungsursachenanalyse
- Länder- und Regionalfloren
- Rote Listen gefährdeter Arten, www.rote-liste-zentrum.de

Auf Bundesebene sind die Mitglieder aus dem Fachausschuss Naturschutz & Kartierung Ihre Ansprechpartner in Kartierungsfragen.

In den Bundesländern können Sie sich an die zuständigen Landeskoordinator*innen wenden.

Nachwuchsarbeit

Durch die DGfM können Sie einen Einstieg und viele Anregungen bekommen, wie Sie sich, ihre Kinder, Freunde und Kollegen mit dem Thema Pilze beschäftigen können.

Kontaktgiftige Pilze

...gibt es in Europa nicht. Auch Kinder dürfen alle Pilze anfassen!

PilzCoach

Der PilzCoach ist eine Ausbildung der DGfM, in der Sie viele spannende Themen aus der Pilzwelt und deren Ökologie kennenlernen. Dort erfahren Sie auch, wie man mit Pilzen färbt, Tinte und Papier herstellt und vieles mehr. www.pilzcoach.de / jugend@dgfm-ev.de

Einen PilzCoach in Ihrer Nähe finden Sie auf der gesamtdeutschen Karte: <https://www.dgfm-ev.de/service/pilz-coaches>

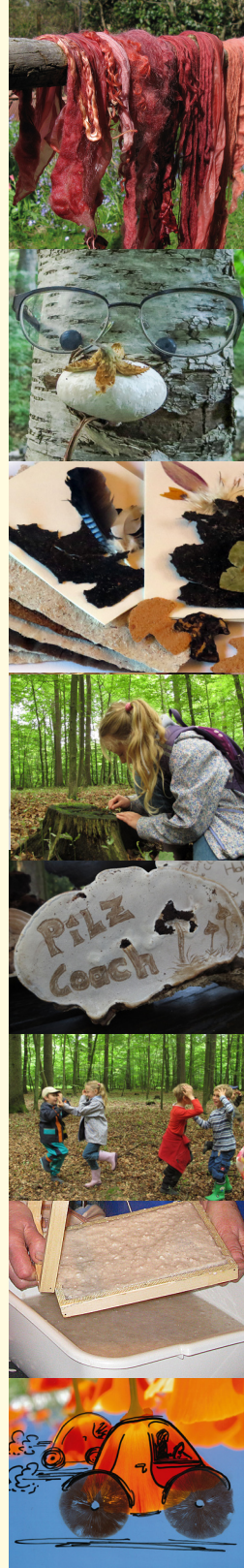
Spielideen und mehr...

...finden Sie im Bereich 'Jugend und Nachwuchs' unter <https://www.dgfm-ev.de/jugend-und-nachwuchs/pdf-bereiche>

Pilze lassen sich unglaublich kreativ einsetzen. Ein Sporenabdruck ist leicht gemacht – wie Sie ihn kreativ verwandeln können, erfahren Sie hier. Und noch viele weitere Ideen, egal ob Schmuck, Deko, Papierschöpfen oder Malen und Basteln mit Pilzen oder gestalten von Pilzen...

Zum Vorlesen...

...finden Sie viele Pilzgeschichten – und auch das älteste bislang bekannte deutschsprachige Pilzmärchen „Das Märchen von den Pilzen“. Es wurde ursprünglich 1870 in „Deutsche Bilderbogen für Jung und Alt“ veröffentlicht.



Absender (wenn möglich auch eMail und/oder Tel.-Nr.):

Ich möchte Mitglied werden

Ich unterstütze die DGfM durch eine Spende

Ich bitte um Informationen zu folgenden Themen:



DGfM
c/o Babett Hübler
Modastr. 94 A
64560 Riedstadt