

## **Pilzbericht Saison 2024 - kein Spitzenjahrgang im Baselbiet.**

Der Sommer feucht, der Herbst zu trocken, im Oktober erst sind die Pilzvorkommen explodiert.

Nach fast leeren Wäldern im Frühjahr und Sommer machte auch der September kaum Hoffnung auf volle Sammlerkörbe. Das Wetter beeinflusst den Verlauf der Pilzsaison stark. Pilze bevorzugen feuchtes Wetter und maximal 25°C Tagestemperatur.

Gemeinsam mit meinem Kollegen Severin Müller haben wir die Pilzkontrollstelle im Jundt-Huus an den Wochenenden von Mitte August bis Ende Oktober betreut. Frost hatten wir nicht frühzeitig, die Pilze jedoch haben Mitte November stark abgenommen. Wie in den letzten Jahren haben Severin Müller und ich ebenso Kontrollen ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten zu Hause durchgeführt. Das waren über 15 solcher Kontrollen. Die erste Kontrolle war am 14. Mai die letzte am 27. Oktober. Die Zusammenarbeit ist für uns beide sehr erfolgreich, da wir berufliche oder private Termine an Pilzkontrolltagen durch Stellvertretungen ausgleichen und wahrnehmen können. Das schätzen wir sehr.

Im Frühling konnten dieses Jahr Morcheln oder Maipilze gefunden werden. Durch die äusserst feuchte Witterung waren Maronen- und Rotfuss-Röhrlinge nicht sehr häufig. Ebenso der sonst häufige Flockenstielige Hexen-Röhrling konnte sich mit dieser Feuchtigkeit nicht anfreunden. Weitere häufige Speisepilze waren Eierschwämme und Riesenschirmpilze. Besonders häufig waren Semmelstoppel, Herbsttrompeten und Schleiereulen (*Cortinarius praestans*). Feld-Champignons konnte man nicht viele finden. Es war zu nass. Auch der Schopf-Tintling als Pilz des Jahres 2024 kam heuer nur in wenigen Exemplaren zum Vorschein, wo sonst ganze Teppiche die Wege säumen.

Für die Gemeinden Gelterkinden, Anwil, Buus, Hemmiken, Kilchberg, Maisprach, Oltingen, Ormalingen, Rickenbach, Rothenfluh, Rünenberg, Tecknau, Wenslingen, Zeglingen führten wir 86 Kontrollen durch. Vorgelegt wurden uns 64,8 kg, wovon wir 52,8 kg als essbare Pilze bewilligen konnten. Die restlichen mussten wir als giftiges (7,05 kg) oder verdorbenes /ungeniessbares (4,95 kg) Sammelgut beseitigen.

Wie jedes Jahr wurden uns auch in dieser Saison giftige Arten vorgelegt. Häufig wurde der grünblättrige Schwefelkopf, Rettichhelmlinge und Karbolchampignons zur Kontrolle gebracht. Verschiedene Giftschirmlinge (*Lepiota*) landeten im Oktober häufig im Korb. In dieser Gattung gibt es tödlich giftige Arten. Unter letzterer Kategorie wurde nur 1 Exemplar konfisziert: ein grüner Knollenblätterpilz. Die Nebelkappe (*Clitocybe nebularis*) ziehen wir vermehrt aus dem Verkehr. Sie wurde bis vor kurzem nach vorgängigem Abbrühen als essbar klassiert und trotz strengem Geruch von Liebhabern auch gegessen. Neuste Forschungsergebnisse raten aus gesundheitlichen Gründen vom Verzehr ab.

Die Pilzsaison ist jedes Jahr etwas anders, abhängig vom Wetter und Temperatur - Kältewellen etwa, stopfen das Wachstum abrupt. Die Kontrolllisten und die Fundlisten im Pilzverein Oberbaselbiet zeigen einen Trend: In den 1990er-Jahren waren die Pilze viel früher dran, die ersten Sommersteinpilze im Juni - keine Flaute im August und September und anfangs November wuchs dafür gar nichts mehr, da gab es schon den ersten Frost oder gar Schnee. Nebst Klimawandel, welche die 'Pilzkuhr' wohl etwas anders ticken lässt, steht noch eine zweite Herausforderung am Horizont. Aber zum Glück gibt es in der Schweiz noch keine Beschränkungen durch Sperrzonen wegen der Afrikanischen Schweinepest (ASP). In einigen Teilen von Rheinland-Pfalz, Hessen und im Nordosten von Baden-Württemberg konnten gerade im vergangenen Oktober deswegen nur eingeschränkt Wildpilze gesammelt werden.

Wie sieht es wohl in Sachen Pilze nächstes Jahr aus? Wir werden sehen und freuen uns darauf und dass die Pilzbegeisterten zur Kontrolle kommen.

mit herzlichem Pilzgruss  
Catherine und Severin