

# Vernichtende Bilanz für die Pilzsaison 2023

## Jahresbericht der Pilzkontrolle Oberes Baselbiet

für die 14 angeschlossene Gemeinden:

Anwil, Buus, Gelterkinden, Hemmiken, Maisprach, Oltingen, Ormalingen, Rickenbach, Rothenfluh, Tecknau, Wenslingen, Kilchberg, Rünenberg, Zeglingen

Die Öffnungszeiten der Pilzkontrolle 2023 blieben gleich wie in den letzten Jahren und wurden auch rege genutzt. Sie fanden jeweils am Samstag und Sonntag während der Pilzsaison in Gelterkinden im Jundt-Huus von 16:00 bis 18:00 Uhr statt. Zusätzliche Pilzkontrollen wurden auch ausserhalb dieser Zeiten auf telefonische Anmeldung durchgeführt.

Statistik der Kontrollen 2020-2023:

Pilzkontrolle	2020	2021	2022	2023	Durchschnitt
Speisepilze kg	52.9	28.5	72.1	<b>44.3</b>	49.45
ungeniessbar/verdorben kg	5.2	3.8	13.8	<b>4.8</b>	6.9
giftige Pilze kg	7.65	1.02	18.9	<b>1.9</b>	7.3675
tödlich giftige Pilze Stück	9	21	0	<b>3</b>	8.25
Anzahl Kontrollen	52	45	133	<b>52</b>	70.5

Damit lag die Pilzsaison 2023 signifikant unter dem Durchschnitt der letzten Jahre. Auffallend war, dass wohl aufgrund fehlender Niederschläge und der Hitze ab Ende August bis weit in den Oktober hinein eine relativ magere Artenvielfalt an Pilzen im oberen Baselbiet zu beobachten war. Es gab nur kurze Perioden, in denen die Pilze zahlreich zum Vorschein kamen. Die intensive Sommerwärme des wärmsten je gemessenen Jahres begünstigte zwar das Wachstum einiger wärmeliebender Pilzarten, einschliesslich des geschätzten Steinpilzes aus der Familie der Röhrlingsartigen. Dennoch waren diese Arten nur für kurze Zeit und wesentlich weniger zahlreich als in anderen Jahren zu finden. Ende September – da sollte die Saison eigentlich schon voll am Laufen sein, aber 2023 eben nicht. Zwar hat es immer auch mal zwischendurch geregnet. Aber das Nass, was vom Himmel fiel, ist danach bei noch immer sommerlich-heissen Temperaturen gleich wieder verdunstet. Erst gegen Ende Oktober und im November nach den ergiebigen Niederschlägen und kühleren Temperaturen stieg die Artenvielfalt an und insbesondere Riesenschirmpilze wie der Parasol und auch Champignons auf den Weiden konnten ausgiebig gesammelt werden sogar bis gegen Dezember. Die Wälder blieben aber trotzdem eher leer – zumindest an Speisepilzen.

Damit hoffen und freuen wir uns auf eine bessere Pilzsaison 2024!

## Pilzportrait: Der gemeine Rotfussröhrling

### Vorkommen

Der Gemeine Rotfußröhrling (*Xerocomellus chrysenteron*) ist im Laub- und Nadelwald anzutreffen und stellt keine besonderen Bodenansprüche. Er ist ganz besonders häufig im Buchenwald anzutreffen, auch im oberen Baselbiet wird er gerne von Juli bis November gerne gesammelt.

Rotfüsschen, wie man sie auch nennt, werden schnell madig und auch vom häufig vom giftigen Goldschimmel befallen. Dies zeigt sich anfangs durch eine fleckige, oft in ringförmigen weißliche Verfärbung der ansonsten gelben Röhrenmündungen die dann auf den ganzen Pilz übergreift.

#### Speisewert

Der Gemeine Rotfußröhrling ist essbar und aufgrund seiner Bekanntheit und Häufigkeit besonders bei Einsteigern beliebt und jung ein guter Mischpilz.



Rotfüsschen (Foto: Andreas Döbeli, Gelterkinden)

#### Merkmale

Der Hut wird bis zu 10 cm breit, mit sehr unterschiedlichen Brauntönen. Durch die Huthaut schimmert es stellenweise rot durch, ist trocken, zunächst samtige und später oft felderig aufgerissen.

Der längsgestreifte und nicht genetzte Stiel ist in der Regel schlank und nicht sehr festfleischig und nur im unteren Teil rötlich überzogen. Die Röhren sind gelb oder olivgelb, niemals rot und auf Druck blaugrün verfärbend. Der Geschmack ist leicht säuerlich, der Geruch obstartig.

Die Herbstform des Rotfüsschens ist deutlich filziger, mit fast dunkelrotbraunem Hut und eine etwas kleineren und kompaktere Wachstumsform.

#### Verwechslungsmöglichkeiten

Der Gemeine Rotfußröhrling kann von unerfahrenen Sammlern mit dem unbekömmlichen Schönfuß-Röhrling (*Caloboletus calopus*) verwechselt werden. Der ist aber wesentlich größer und kräftiger, hat ein gelbes Stielnetz und schmeckt sehr bitter. Dennoch werden Schönfußröhrlinge auch ohne Folgen von robusten Personen gegessen. Oft kommt es jedoch zu heftigen Magen-Darm-Störungen, die bis zu 24 Stunden andauern können.

Die Pilkonrolleure:

Catherine Müller  
Severin Müller