

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Jahrbuch für das Oldenburger Münsterland

Vechta, Oldb, 1969-

Gustav Schünemann: Pilze am Kanal

urn:nbn:de:gbv:45:1-5285

roter Farbe. Die Frucht des Gagelstrauches ist als Scheinfrucht eine trockene Steinfrucht mit zwei kräftigen Spitzen, die auf dem Wasser zu treiben vermag. Da der Strauch oft an Stellen wächst, die im Winter überschwemmt sind, können sich die Früchte nach Absinken des Wassers mit Hilfe ihrer Spitzen im seichten Boden verankern. Die Laubblätter des Strauches führen goldgelbe ölhaltige Drüsen, die auf der Blattunterseite zahlreicher vorhanden sind als auf der oberen und typischen aromatischen Duft verbreiten. In sehr trockenen Sommerperioden biegen sich die Blattränder um. Die Blätter sind einfach und starr, lanzettlich, im oberen Drittel meist leicht gezähnt. Die dunkelbraune Rinde des ästigen Strauches diente zum Gerben. Aus den dünnen Holzstäben des Gagels wurden gern Wabenstäbe für Bienenkörbe geschnitten, da Holzschädlinge diese Stäbe nicht annehmen und zerstören. Das Vorkommen des meist gesellig wachsenden Strauches als Charakterpflanze in Moor- und Heidegegenden Westeuropas ist sehr stark zurückgegangen, da Kultivierung, Entwässerung und vor allem das Absinken des Grundwasserstandes das Aufkommen des Gagelstrauches nicht mehr zulassen. *Myrica gale*, die einzige europäische Art einer seit der Kreidezeit bekannten, im Tertiär über die nördliche Halbkugel weit verbreiteten Pflanzenfamilie, ist in unserer Heimat sehr selten geworden.

Literatur:

- 1) Hermann Löns: Was ich unter Tieren erlauschte. Hesse- und Becker Verlag, Leipzig.
- 2) Heimatkalender für das Oldenburger Münsterland 1964. Vechtaer Druckerei u. Verlag GmbH, Vechta.
- 3) Kirchner, Loew und Schroeter: Lebensgeschichte der Blütenpflanzen, Band II, 1928.
- 4) Schneider: Handbuch der Laubholzkunde, Band I, Jena 1904.
- 5) Richard Wettstein: Handbuch der Systematischen Botanik. Leipzig und Wien 1935.
- 6) Gustav Hegi: Illustrierte Flora von Mittel-Europa, Band III, 1. Teil, München 1957.
- 7) Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens von Bächtold/Stäubli, Band 9.

Pilze am Kanal

VON GUSTAV SCHÜNEMANN

Wer denkt schon an Pilze, wenn von einem Kanal die Rede ist! Assoziationen sind sicherlich eher vorhanden mit Brücken, Schleusen, künstlichem Wasserweg, Tiefgang, Wasserstand usw.. Aber Pilze, nein, daran denkt bestimmt niemand und umgekehrt genau so wenig. Wer sich mit Pilzen beschäftigt – und gemeint sind hier die sog. Großpilze – der wird primär an Wald, Wiesen, Harz, Schwarzwald, giftig, eßbar denken. Meistens werden Pilze – vielleicht mit Ausnahme des gemeinhin bekannten Champignons – gedanklich in die waldreichen deutschen Mittelgebirge und nach Süddeutschland verbannt. Im norddeutschen Raum besteht ohnehin nicht die





Steinpilze



Kuhmaul

rechte Verbundenheit zu dieser botanisch so sehr interessanten und vielseitigen Pflanzenfamilie der Pilze. Und doch kann ein Kenner der Materie gerade in unserem Raum eine Fülle verschiedener Großpilze finden, bestimmen und in vielen Fällen auch für Kochtopf und Pfanne sammeln. Die Waldgebiete des Oldenburger Münsterlandes sind innerhalb Norddeutschlands ein ideales Pilzsammelgebiet.

Pilze, bzw., was gemeinhin als Pilze bezeichnet wird, sind die Fruchtkörper der meist nicht sichtbaren Mycele. Pilze haben kein Chlorophyll, sie können also auch nicht assimilieren. Sie ernähren sich entweder von verwesenen, toten oder lebenden Organismen, häufig in Wechselbeziehung zu diesen. Danach unterscheidet man:

1. die saprophytisch wachsenden Pilze, die sich ausschließlich von abgestorbenen oder verwesenen organischen Substanzen (Holz, Gras, Stroh usw.) ernähren.
2. die parasitären Pilze, die sowohl auf lebenden Pflanzen oder auf lebenden Tiere existieren können.
3. die Mykorrhiza-Pilze, die mit bestimmten Wirtspflanzen eine Wurzelsymbiose, auch Mykorrhiza genannt, bilden. Ohne diese Wirtspflanzen können diese Pilze nicht leben. Sie sind von ihnen abhängig, umgekehrt allerdings auch. Bei der unter der letzten Gruppe aufgeführten Pilze bilden sich in der Natur folglich bestimmte Lebensgemeinschaften: Chlorophyllbildende Pflanze-Pilz. Ob es letztlich bei einer solchen Mykorrhiza wirklich zur Erscheinungsform des Pilzes, also seines Fruchtkörpers, kommt, hängt nicht nur von dem Vorhandensein bestimmter Pflanzen ab, sondern von verschiedenen anderen Kriterien. Dazu zählen unter anderem: Alter der Pflanze, Standort, Feuchtigkeit, Wärme, Jahreszeit, Bodenbeschaffenheit.

Als Anfang dieses Jahrhunderts verschiedene Fehnkanäle (Elisabethfehnkanal, Barßeler Kanal, Bollinger Kanal, Friesoyther Kanal) ihre Bedeutung als Fehnkanäle verloren, d. h. in den Kanälen brauchte nicht mehr gesegelt oder getreidelt zu werden, hat man teilweise an beiden



Rotkappe



Parasolpilz

Uferseiten Bepflanzungen vorgenommen, vornehmlich Eiche und Erle. Andere Baum- und Straucharten sind im Laufe der Jahre durch Eigenausaat oder auch vereinzelt durch Bepflanzung der Anlieger (Kiefern, Fichten, Lärchen und andere) dazu gekommen. Heute prägen im Wesentlichen, Eiche, Erle, Birke und Vogelbeere den Charakter der noch intakten Kanäle. Eine der wichtigsten Voraussetzungen – Feuchtigkeit – war in Kanalnähe eigentlich immer vorhanden. So verwundert es auch nicht, daß heute, nachdem die meisten Bäume eine recht stattliche Größe haben, eine ausgesprochene üppige Pilzflora am Kanal zu finden ist, u. a. Großpilze am Elisabethfehnkanal, am Bollinger Kanal, am Küstenkanal und an dem ausgedienten Friesoyther Kanal. Eine genaue zahlenmäßige Erfassung nach Arten läßt sich nicht festlegen. Eigentlich entdeckt man in jedem Jahr wieder einen oder mehrere neue Pilze, die bisher noch nicht gefunden wurden (1982 z. B. Pfefferröhrling).

Die wichtigsten Pilze, die auch teilweise dem Laien ins Auge fallen, sind in der folgenden Liste aufgeführt, in erster Linie – aber nicht ausschließlich – die typischen Mykorrhiza – Pilze, die am Kanal durch ihre Wirtspflanzen, aber auch durch die sonst noch vorhandenen Voraussetzungen ideale Wuchsbedingungen haben. Die Beurteilung der Häufigkeit kann zwangsläufig nur subjektiv sein. Außerdem zeigen sich auch jährliche und örtliche Unterschiede. Wie aus der Aufstellung ersichtlich, gehören die Kanäle zwischen Elisabethfehn und Friesoythe zu bevorzugten Pilzwuchsstellen. Zählt man nur die eßbaren und als häufig und sehr häufig gekennzeichneten Pilze zusammen, so kommt man auf mindestens 22 verschiedene Arten. Eine Pilzwanderung an den Kanälen im Spätsommer oder Herbst ist also lohnend und botanisch – mykologisch interessant.

Pilzart	saprophytisch wachsend	parasitär wachsend	Mykorrhiza Pilz	Vorkommen		Verwendbarkeit
				gelegentlich häufig	sehr häufig	
Fliegenpilz <i>Amanita muscaria</i>			x		+++	giftig
Grüner Knollenblätterpilz <i>Amanita phalloides</i>			x	+		tödlich giftig
Gelber Knollenblätterpilz <i>Amanita citrina</i>			x		+++	schwach giftig
Perlpilz <i>Amanita rabescens</i>			x	++		roh giftig, Huthaut entfernen, gut braten, schmackhaft
Rotbrauner Scheidenstreifling <i>Amanita fulva</i>			x	+		eßbar
Riesenschirmling, Parasolpilz <i>Macrolepiota procera</i>	x			++		eßbar, besonders die Hüte (Pilzschnitzel)
Rötender Riesenschirmling <i>Macrolepiota rhacodes</i>	x				+++	eßbar, besonders die Hüte (Pilzschnitzel)
Stinkschirmling <i>Lepiota cristata</i>	x			++		ungenießbar
Nelkenschwindling <i>Marasmius oreades</i>	x				+++	eßbar, guter Gewürzpilz
Gefleckter Rübbling <i>Collybia maculata</i>	x			+		ungenießbar
Geselliger Rasling <i>Lyophyllum aggregatum</i>	x			++		eßbar, ergiebiger Speisepilz
Rötlicher Holzritterling <i>Tricholomopsis rutilans</i>	x				+++	eßbar, nicht sehr schmackhaft
Violetter Ritterling <i>Rhodopaxillus nudus</i>	x			+		roh schwach giftig, sonst guter Speisepilz
Violetter Lacktrichterling <i>Laccaria amethystina</i>	x			++		eßbar, guter Speisepilz
Rötlicher Lacktrichterling <i>Laccaria Laccata</i>	x				+++	eßbar, mittelmäßiger Speisepilz
Fuchsiger Trichterling <i>Clitocybe flaccida</i>	x			+		eßbar, guter Speisepilz
Hallimasch <i>Armillariella mellea</i>	x			++		roh, giftig, sonst guter Speisepilz
Kegeliger Saftling <i>Hygrocybe conica</i>	x			+		Wert unbekannt
Grünender Pfeffermilchling <i>Lactarius glaucescens</i>			x	+		ungenießbar
Echter Reizker <i>Lactarius deliciosus</i>			x	++		eßbar, guter Speisepilz
Birkenreizker <i>Lactarius torminosus</i>			x	+		schwach giftig
Wolliger Milchling <i>Lactarius vellereus</i>			x	+		ungenießbar
Verschiedene Täublinge - <i>Russula</i> , u. a. Speitäubling, Frauentäubling, Speisetäubling und andere noch nicht näher bestimmte Arten			x		+++	Alle mild schmeckenden Täublinge sind eßbar
Pfifferling <i>Cantharellus cibarius</i>			x	++		eßbar, ausgezeichneter Speisepilz
Rehbrauner Dachpilz <i>Pluteus cervinus</i>	x			+		eßbar, mittelmäßiger Speisepilz
Weißvioletter Dickfuß <i>Cortinarius alboviolaceus</i>			x	+		ungenießbar

Pilzart	saprophytisch wachsend	parasitär wachsend	Mykorrhiza Pilz	Vorkommen			Verwendbarkeit
				gelegentlich	häufig	sehr häufig	
Wurzelnder Fälbling Hebeloma radicosum			x	+			eßbar, nicht sehr schmackhaft
Sparriger Schüppling Pholiota squarrosa		x		+			ungenießbar
Erlenschüppling Pholiota alnicola		x		+			ungenießbar
Beringter Flämmling Gymopilus spectabilis		x				+++	bedeutungslos
Schafchampignon Agaricus arvensis	x				++		eßbar, sehr guter Speisepilz
Waldchampignon Agaricus langei	x				++		eßbar, guter Speisepilz
Grünspanträuschling Stropharia aeruginosa	x			+			Huthaut entfernen, mittel- mäßiger Speisepilz
Graublättriger Schwefelkopf Hypholoma capnoides	x			+			eßbar, guter Speisepilz
Grünblättriger Schwefelkopf Hypholoma fasciculare	x					+++	giftig
Tränender Saumpilz Lacrimaria velutina	x				++		eßbar
Faltentintling Coprinus atramentarius	x			+			eßbar, in Verbindung mit Alkohol unbedenklich
Schopftintling Coprinus comatus	x					+++	eßbar, guter Speisepilz
Großer Schmierling, Kuhmaul Gomphidius glutinosus	x		x	+			(sog. Spargelpilz) eßbar
Kahler Krempling Paxillus involutus			x			+++	giftig
Steinpilz Boletus edulis			x			+++	eßbar, ausgezeichneter Speisepilz
Schmarotzerröhrling Boletus parasiticus		x		+			eßbar, schützenswert
Rotfußröhrling Boletus chrysenteron			x			+++	eßbar, guter Speisepilz
Hohlfußröhrling Boletus cacipes			x	+			eßbar, mittelmäßiger Speisepilz
Maronenröhrling Xerocomus badius			x		++		eßbar, guter Speisepilz
Birkenpilz Leccinum Scabrum			x			+++	eßbar, guter Speisepilz
Rotkappe Leccinum			x		++		eßbar, guter Speisepilz
Pfefferröhrling Chalciporus piperatus			x	+			eßbar, scharf, guter Gewürzpilz
Beutelstäubling Calvatia Escipuliformis	x				++		jung eßbar
Flaschenbovist Lycoperdon perlatum	x				++		jung eßbar
Kartoffelbovist Cleroderma citrinum			x			+++	giftig
Stinkmorchel Phallus impudicus	x				++		ungenießbar
Riesensporling Meripilus giganteus	x			+			kein Speisepilz

Straßenbermen

VON ANTONIUS BÖSTERLING

Unter Berme versteht der Techniker den waagerechten Absatz einer Böschung; die Berme ist also Bestandteil eines Grabens und einer Straße. In der Regel sind die Seitenräume der Straßen und Wege heute sehr schmal bemessen, zugunsten der immer intensiver werdenden Landnutzung. Sie sind häufig so schmal, daß eine landschaftsbelebende oder schützende Baum- und Strauchvegetation – trotz bestehender Richtlinien – keinen Platz mehr findet. In den Marschgebieten Nordoldenburgs waren die Bankette ohnehin nur 1 bis 2 m breit, in Süddoldenburg jedoch finden wir an Landstraßen, insbesondere an den alten oldenburgischen Chaussees, Straßenbermen, die an jeder Straßenseite zwischen 15 und 30 (!) m breit sind. Sie sind waldartig bestockt und prägen das Landschaftsbild entscheidend mit.

Die Straßenbermen entstanden als Straßenschutzwaldungen beim Ausbau der alten, zum Teil unbesteinten Chaussees in den Jahren 1820 bis 1850. Nachdem 1803 das Oldenburger Münsterland an Oldenburg kam, wurden zahlreiche Verbindungen zur Landeshauptstadt Oldenburg verbessert. Die alten Heer- und Handelsstraßen hatten zum Beispiel wichtige Aufgaben als Postwege zu erfüllen.



Die längs der Straße verlaufenden Bermen mit landschaftstypischen (standortgerechten) Holzarten haben wichtige landeskulturelle Aufgaben und prägen das Landschaftsbild (B 72).