

Das Kneipp-Heilbad Bad Laasphe mit seinem 1987 offiziell eröffneten Pilzkundlichen Museum liegt am Rande des Rothaargebirges an der Grenze zwischen Nordrhein-Westfalen und Hessen und somit im Herzen Deutschlands. Umgeben vom „WaldReich“ Wittgenstein - mit etwa 70 % bewaldeter Fläche einer der waldreichsten Kreise Deutschlands - liefert die Natur ideale Voraussetzungen für ein hohes und mannigfaltiges Pilzvorkommen.

Von den etwa 4000 in Nordrhein-Westfalen nachgewiesenen Pilzarten ist über ein Viertel der Arten mit Informationen zu Speisewert, Ökologie und Gefährdung im Museum ausgestellt. Bei den Pilzexponaten handelt es sich um echte Fruchtkörper, die mittels Gefriertrocknung konserviert wurden. Ein derartiger Überblick über das gesamte Pilzreich dürfte weltweit nur sehr selten zu sehen sein. So bietet diese einzigartige Ausstellung jedem Naturfreund eine einmalige Gelegenheit, sich mit den verschiedenen Pilzarten vertraut zu machen.



Welch große Bedeutung die Pilze für jeden Einzelnen und die gesamte Natur besitzen, ist leider immer noch weitgehend unbekannt. Aus diesem Grund werden im Pilzkundlichen Museum in den Monaten August bis Oktober alljährlich Wochenendseminare für interessierte Anfänger und Fortgeschrittene durchgeführt. Als Ausbildungsstandort der Deutschen Gesellschaft für Mykologie kann auch eine Prüfung zum Pilzsachverständigen abgelegt werden. Zusätzlich werden Sonderausstellungen zu naturkundlichen Themen und in der „Hauptsaison“ Frischpilzausstellungen angeboten.

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag 13.30- 17.30 Uhr
Samstag 12.00- 16.00 Uhr

Eintritt:

Erwachsene 2,50 Euro / Familien 6,00 Euro
Ermäßigt 1,50 Euro / 0,50 Euro (Schulklassen)
Kinder frei

Pilzkmuseum Bad Laasphe / Leiter Volker Walther
Wilhelmsplatz 3, 57334 Bad Laasphe
Tel. 02752-200038 oder 02752-898

www.pilzmuseum.de / www.tourismus-badlaasphe.de

Bad Laasphe
Pilzkundliches
Museum
im Haus des Gastes



Das Reich der Pilze

Neben den Tieren und Pflanzen unterscheidet die Wissenschaft heute ein eigenständiges Reich der Pilze unter den höher entwickelten Organismen. Der „eigentliche“ Pilzorganismus wächst im Boden oder Holz und ist somit dem Blick des Betrachters meist verborgen. Er besteht aus feinen Fäden (Hyphen), die ein verzweigtes Geflecht (Myzel) bilden. Zur Verbreitung entwickelt der Pilz Fruchtkörper, an deren Fruchtschicht große Mengen winzig kleiner Sporen entstehen, die meist durch den Wind verteilt werden und zu einem neuen Pilzorganismus auskeimen.



Zwar hat die Pilzkunde (Mykologie) in den letzten 100 Jahren große Fortschritte bei der Erforschung der Pilze und ihrer Lebensansprüche gemacht, aber es gibt immer noch viel Neues zu entdecken. Eine wichtige Aufgabe des Museums ist es, die unzureichend bekannte Artenvielfalt der weiteren Umgebung von Bad Laasphe zu untersuchen. Dabei arbeitet das Museum mit dem Verein

„Freunde und Förderer der Pilzkunde e.V.“ und der Philipps-Universität Marburg zusammen.



Lebensweisen der Pilze

Da Pilze kein Blattgrün (Chlorophyll) besitzen, sind sie für ihre Entwicklung auf organische Masse pflanzlichen oder tierischen Ursprungs angewiesen. Dabei haben die Pilze unterschiedliche Ernährungsweisen entwickelt. Fäulnisbewohner (Saprophyten) ernähren sich durch den Abbau toter Organismen. Dabei zersetzen sie u.a. Streu und Holz, wodurch sie eine sehr wichtige Rolle im Kreislauf der Natur einnehmen. Schmarotzer (Parasiten) beziehen dagegen ihre Nahrung aus lebenden Organismen (Wirten), die dabei geschädigt werden.

Als Symbiose bezeichnet man das enge Zusammenleben verschiedener Organismenarten, zum gegenseitigen Nutzen. Die bekannteste Lebensgemeinschaft zwischen Pilzen und Pflanzen sind die Flechten, ein „Doppelorganismus“ aus Pilz und Alge, der auch extreme Standorte besiedeln kann. Wesentlich unbekannter ist eine Lebensgemeinschaft zwischen Pilzen und Pflanzenwurzeln, die Mykorrhiza. Mykorrhizen finden sich bei den meisten unserer Waldbäume. Dabei ist die Verbindung von Pilz und Baum für beide Partner oft überlebenswichtig.

Nutzen der Pilze

Neben der wichtigen Rolle im Naturhaushalt liefern Pilze auch entscheidende Beiträge in der Medizin (Produktion der meisten Antibiotika) und der Lebensmittelindustrie (Gärungsprozesse durch Hefen). Dennoch steht für die meisten Menschen der Verzehr von Speisepilzen im Vordergrund des Interesses. Namen wie „Kaiserling“ oder „Herrenpilz“ verdeutlichen die frühe Kenntnis ihrer kulinarischen Vorzüge.

Bei der Pilzsuche sollte aber eine genaue Kenntnis der gesammelten Arten selbstverständlich sein. In Mitteleuropa sind etwa 150 giftige bzw. giftverdächtige Arten bekannt, von denen die meisten Störungen des Magen-Darm-Traktes bewirken. Jedoch kommt es immer wieder zu schwerwiegenden Pilzvergiftungen, durch die Verwechslung von Speisepilzen mit stark giftigen Doppelgängern. Während der Öffnungszeiten des Museums besteht für jeden Pilzsammler die Möglichkeit zur kostenlosen Pilzberatung.