

Weiterbildung von Pilzberatern

Die BMG betreut in Bayern die Weiterbildung von Pilzsachverständigen. Jene Fachkräfte beraten Speisepilzsammler sowie Gesundheitseinrichtungen und verhindern durch ihren Dienst Pilzvergiftungen. Die Kurse sind von der bundesweit aktiven Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM) anerkannt.

Aufklärungsarbeit

Durch Pilzlehrpfade und Pilzausstellungen leistet die BMG Aufklärungsarbeit. Zudem versteht sich die Gesellschaft als Fachpartner für die Presse, aber auch für Kommunen, die sich im Naturschutz engagieren. Weiter bietet die BMG Natur- und Schutzgruppen Wanderungen und Zeltlager für Jugendliche an.



Unterstützung von Schulen

Besonderes Gewicht möchte die BMG auf die Unterstützung von Schulen legen. Dazu zählt neben der Lehrerfortbildung die Gestaltung von Schul- und Schülerprojekten. Dies ist wichtig, da der Lehrplan zum Thema Pilze kaum Leithilfen enthält.

Wer wir sind

Die Bayerische Mykologische Gesellschaft e.V. vereint die bayerischen Pilzfreunde, Hobby- und Berufsmykologen sowie Arbeitsgemeinschaften und Vereine unter einem Dach und fördert als autarker Landesverband die Pilzkunde.

Was wir wollen

- Verbesserung des Informationsaustauschs
- Weiterbildung von Pilzsachverständigen in Bayern
- Erforschung der heimischen Pilze und ihrer Ökologie
- Beratung von Behörden und Naturschutzorganisationen
- Kartierung und Arbeit an einer bayerischen Funga
- Schutz der Pilze und ihrer Biotope
- Erschließung von Fördermitteln für Projekte
- Wissensvermittlung an Jugendliche
- Veranstaltung von Fachtagungen u.v.m.

Aktiv werden

Unterstützen Sie die BMG durch Ihre Mitgliedschaft. Die Beitrittserklärung nebst Satzung finden Sie im Download-Bereich auf www.pilze-bayern.de.

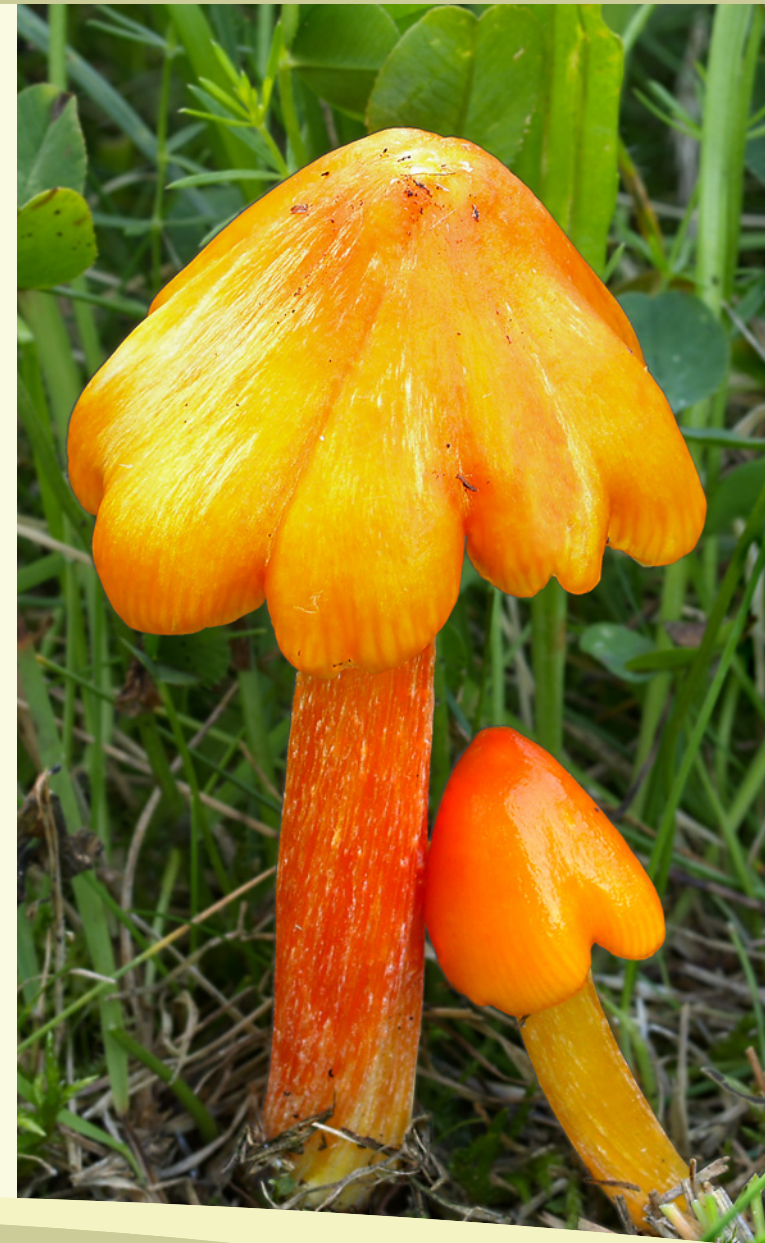
Als gemeinnützige Organisation quittieren wir Spenden auf Wunsch mit einer Zuwendungsbestätigung zum Sonder- oder Betriebsausgabenabzug.

Herausgeber

Bayerische Mykologische Gesellschaft e.V.
Erzweg 8b, 91257 Pegnitz
Ausgabe 7/2009

Spendenkonto

Sparkasse Forchheim
BLZ 763 510 40
Konto 20 061 669



Bildautoren

Konrads Saftling (Titel): Andreas Kunze
Fliegenpilze: Marco Gebert
Pilzfreunde: Michael Baumer
Herbstwald: Claudia Meyer
Jugendarbeit: Andreas Kunze

Mitglied in der



www.dgfm-ev.de

in Kooperation mit



Nationalpark
Bayerischer Wald

www.nationalpark-bayerischer-wald.de



in Kooperation mit



www.pro-nationalpark-steigerwald.de



BMG e.V.
Bayerische Mykologische Gesellschaft

5.000 Großpilze in Bayern

In den Wäldern und anderen Lebensräumen Bayerns wurden mittlerweile rund 5.000 Pilzarten nachgewiesen, neue und bislang unbekannte Arten kommen ständig dazu.

Sind Pilze Pflanzen oder Tiere?

Pilze enthalten kein Blattgrün und zählen deshalb nicht zu den Pflanzen. Oftmals bestehen die Zellwände zu einem Großteil aus Chitin – der Stoff in Insektenpanzern. Trotzdem gehören Pilze nicht zu den Tieren, weil sie einen anderen Zellaufbau besitzen. Pilze sind also eine eigenständige biologische Gruppe unter den Lebewesen, ein separates Reich.



Wechselbeziehungen von Pilzen

Pilze spielen in der Natur eine wichtige ökologische Rolle. Beispielweise können die meisten Bäume ohne pilzlichen Partner nicht gedeihen (Symbiose). Pilze tragen außerdem wesentlich zur Fruchtbarkeit der Böden bei. Sie sind nämlich an der Humusbildung beteiligt, indem sie totes Holz, Laub und anderes organisches Material zersetzen.

Erholungsraum

Wälder können nur in einer engen Lebensgemeinschaft mit vielen Pilzen existieren. Sie bieten Raum für eine große Fülle an Freizeitaktivitäten wie z.B. Wandern und Pilzesammeln. Zugleich produzieren Wälder lebensnotwendigen Sauerstoff.



Nahrungsmittel

Zucht- und Wildpilze bereichern als kalorienarme Kost den Speiseplan. Sie enthalten zudem viel Eiweiß, Vitamine und Spurenelemente. Pilze helfen auch bei der Herstellung von Nahrungsmitteln, z.B. beim Bierbrauen (Hefepilze) oder bei Milchprodukten (Edelschimmel diverser Käsesorten).

Medikamente

Pilzkrankheiten sind ein Fluch – Wirkstoffe aus Pilzen für die Medizin dagegen ein Segen: Eine Reihe von Medikamenten haben wir Pilzen zu verdanken, insbesondere Antibiotika, die aus Schimmelpilzen hergestellt werden (z.B. Penicillin). Aus Pilzen, die an Holz wachsen, werden außerdem zunehmend Mittel für Krebstherapien gewonnen.

Pilze in der Lebensmittelindustrie

Der wirtschaftliche Wert der Pilze im Lebensmittelsektor ist enorm. Allein für Frisch- und Konservenpilze haben deutsche Haushalte 2007 rund 600 Mio. Euro ausgegeben.

Pilze in der Pharmaindustrie

Die Produktion von Wirkstoffen aus Pilzen für medizinische Zwecke ist überaus vielfältig. Ein Beispiel: Mit Antibiotika wurden 2007 in Deutschland etwa 800 Mio. Euro umgesetzt, tiermedizinische Anwendungen noch gar nicht eingerechnet.

Pilze in der Forstindustrie

Ohne Pilze kein Wald. Mit mehr als einem Drittel der Gesamtfläche ist Bayern eines der walddreichsten Bundesländer. Hier werden pro Jahr etwa 21 Mio. Festmeter Holz geerntet, was einem Umsatz von über einer Milliarde Euro entspricht.



► Wir sind auf Pilze in vielfältiger Hinsicht angewiesen. Deshalb müssen wir sie weiter erforschen und schützen, am besten durch den Erhalt ihrer natürlichen Lebensräume.