

## inatura – Wissen

### Pilze sammeln aber wie?

Das Sammeln von Speisepilzen begeistert immer mehr Naturfreunde. Damit dieses Vergnügen ungetrübt bleibt, sind einige wichtige Hinweise zu beachten:

#### Gesetzliche Grundlagen

- In Vorarlberg ist das Sammeln von Pilzen in der Zeit zwischen 8:00 und 17:00 Uhr täglich gestattet.
- Pro Person und Tag dürfen maximal 2 kg Pilze gesammelt werden.
- Es dürfen ausschließlich Pilze gesammelt werden, die eindeutig als Speisepilze erkannt wurden.

#### Verhalten im Wald

- Nicht in großen Gruppen ganze Waldbereiche durchkämmen, die im Boden wachsenden Pilzfäden (Mycelien) können dadurch Schaden nehmen.
- Übermäßigen Lärm vermeiden, um die Wildtiere nicht zu beunruhigen.
- Keine Abfälle entsorgen, der Wald ist so zu verlassen, wie er vorgefunden wurde.

#### Pilze aufsammeln

- Nur Pilze entnehmen, die zuvor mit einiger Sicherheit als Speisepilz erkannt wurden.
- Unbekannte Pilze und Giftpilze dürfen nicht gesammelt werden.
- Pilze vorsichtig aus dem Boden drehen oder mit Messer abschneiden. Keine Löcher im
- Waldboden hinterlassen.
- Die Pilze vor Ort auf Beschaffenheit und Madenbefall prüfen und sofort reinigen.

#### Transport des Sammelgutes

- Pilze nur in luftigen Körben transportieren. In Plastiktaschen unter Luftverschluss werden die besten Speisepilze in kurzer Zeit ungenießbar.
- Pilze rasch an einen kühlen Ort bringen, nicht im überhitzten Auto liegenlassen.

### **Die Zubereitung der Pilze**

- Die meisten Pilze sind roh giftig, also niemals rohe Pilze essen.
- Die Pilze klein schneiden, das Aroma entfaltet sich so am besten.
- Die Pilze 10 Minuten bei mehr als 80 Grad garen, damit sie bekömmlich werden.
- Nicht Unmengen von Pilzen auf einmal essen, denn sie sind schwer verdaulich.
- Zur Zubereitung und Konservierung von Pilzen ist einiges Fachwissen nötig, gute Pilz-Kochbücher liefern wertvolle Tipps dazu.

### **Was tun bei Verdacht auf Pilzvergiftung**

- Ruhe bewahren!
- Pilzabfälle, Mahlzeitreste oder auch Erbrochenes sicherstellen.
- Möglichst rasch Arzt konsultieren oder Krankenhaus aufsuchen.
- Nicht versuchen, durch Trinken von Milch oder anderem, ein Erbrechen zu bewirken.
- Ohne ärztlichen Rat keine Medikamente einnehmen.

### **inatura-Pilzberatung**

- Die inatura hat einen kostenlosen Beratungsservice für Pilze eingerichtet.
- Beratungspilze sind keine Speisepilze, daher immer separat aufbewahren.
- Zur Beratung nur Pilze bringen, bei denen man selbst schon eine Erstbestimmung durchgeführt hat.
- Der Pilzberater benötigt 3-4 vollständige Exemplare einer Art zur exakten Bestimmung (nicht abschneiden!)
- Persönliche Pilzberatungen werden ausschließlich nach Terminvereinbarung durchgeführt!
- Telefonisch können keine Pilzberatungen durchgeführt werden.

**Telefonische Terminvereinbarung: Montag bis Freitag 9 bis 12 Uhr**

**Telefonnr.: +43 (0)676 / 83306 - 4766**

**Eine Fachinformation der inatura – Erlebnis Naturschau GmbH, A-6850 Dornbirn**

**Für den Inhalt verantwortlich: Dr. Klaus Zimmermann**

**25.5.2008**