



## Speisepilze sammeln und richtig zubereiten

**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 von 8:00 bis 17:00 Uhr täglich gestattet. Pro Person und Tag dürfen maximal 2 kg Pilze gesammelt werden. Es dürfen ausschließlich Exemplare entnommen 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. Übermäßiger Lärm ist zu 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 bereits mit einiger Sicherheit als Speisepilz erkannt wurden. Unbekannte Pilze und Giftpilze dürfen nicht gesammelt (und auch nicht zerstört!) werden.

Pilze vorsichtig aus dem Boden drehen oder mit einem Messer abschneiden, entstehende Löcher im Waldboden glätten. Sehr junge sowie alte, vergammelte bzw. vertrocknete Pilze sind im Wald zu belassen. 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 liegen lassen. Unsicher bestimmte Pilze, die zur Pilzberatung gebracht werden sollen, sind immer separat aufzubewahren, sie gelten per Definition nicht als Speisepilze.

### 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 15 Minuten bei mehr als 80 Grad garen, damit sie bekömmlich werden. Nicht Unmengen von Pilzen auf einmal essen, denn sie sind schwer verdaulich. Mehrmaliges Verspeisen derselben Pilzart in kurzen Zeitabständen ist zu vermeiden. Zur Zubereitung und Konservierung von Pilzen ist einiges Fachwissen nötig, gute Pilzkochbücher liefern wertvolle Tipps dazu.

### 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.

### Richtlinien zur inatura-Pilzberatung

Die inatura-Fachberatung bietet einen kostenlosen Beratungsservice für Speisepilze. Zur Beratung sind nur Pilze zu bringen, deren Bestimmung man vorab schon selbst versucht hat. Der Pilzberater benötigt 3-4 vollständige Exemplare einer Art zur exakten Bestimmung (nicht abschneiden!). Ganz junge und sehr alte Pilze sind nicht geeignet.

Pilzberatungen werden ausschließlich persönlich und nach telefonischer Terminvereinbarung durchgeführt. Entsprechend den Richtlinien der DGfM (Deut. Gesellschaft für Mykologie) sind Bestimmungen per Telefon oder anhand von Fotos (Mail) unsicher und daher nicht zulässig! Die inatura-Pilzberater haben das Recht, die beigebrachten Pilzproben einzubehalten. Befindet sich nur ein tödlich giftiger Pilz in einem Behältnis mit Speisepilzen, so sind alle darin enthaltenen Pilze zu entsorgen.

Der Pilzkonsum und etwaige Folgen bleiben immer in der Verantwortung des Pilzesammlers!

**Terminvereinbarung: +43 (0)676 / 83306–4766**