

## **Merkbblatt: Sammeln von Wildpilzen**

### **Grundsatz**

Wildpilze für den Eigengebrauch dürfen alle sammeln. Aufgrund der Gefährlichkeit vieler Pilze empfiehlt es sich jedoch dringend, diese den PilzkontrolleurInnen in den Gemeinden zur Kontrolle vorzulegen. Sie haben eine amtlich anerkannte Prüfung abgelegt und orientieren auch über die allenfalls durch die Kantone oder die Gemeinden verfügten Beschränkungen bezüglich Sammeltag oder Sammelmenge. Auskunft bei vermuteten Pilzvergiftungen sowie über Adressen und Öffnungszeiten der Gemeinden wird durch H.J. Hirschi, amtlich anerkannter Pilzexperte am Kantonalen Labor, erteilt.

Sobald gesammelte Pilze an Dritte, zum Beispiel vom Wirt an seine Gäste, abgegeben werden, unterliegen sie strengen gesetzlichen Bestimmungen (Lebensmittelverordnung, Speisepilzverordnung). Sie müssen von einem amtlichen Pilzkontrolleur freigegeben werden. Auskunft hierzu erteilt das Lebensmittelinspektorat.

### **Das Reinigen der Pilze**

Die Pilze sind schon beim Pflücken möglichst weitgehend zu reinigen, d.h. es ist nicht nur die Basis abzuschneiden, sondern auch der Hut von anhaftendem Humus, Tannnadeln und Laub zu reinigen. Dies geschieht am besten mit dem Messer. Bei schmierigen Pilzen oder bei feuchtem Wetter kann ein weicher Lappen sehr gute Dienste leisten, da sich die Schmutzteilchen in feuchtem Zustand ohne Mühe von der Hutoberfläche entfernen lassen. Pilze, welche nicht sofort nach dem Pflücken gereinigt werden, verursachen später wesentliche Mehrarbeit, weil dann die schmutzigen Teile (Basis) mit den von Natur aus sauberen Lamellen oder Röhren in Berührung kommen und diese Teile des Pilzes unnötigerweise verunreinigt werden.

### **Sammelgebinde**

Pilze sind ausschliesslich in einem Korb zu sammeln. Niemals sollten Netzli oder gar Plastiksäcke verwendet werden. Der Korb hat den Vorteil, dass die Pilze schon beim Sammeln etwas aussortiert werden können. Trockene und schmierige Arten können voneinander getrennt werden. Zerbrechliche Ware möglichst nicht unter schwere Pilze legen. Im Korb werden die Pilze gut durchlüftet und halten sich viel besser als in einem Plastiksack. In Plastiksäcken beginnen die Pilze zu schwitzen, die Zersetzung des Pilzfleisches wird sehr beschleunigt.

### **Qualität**

Alte Pilze, bei denen der Verfall bereits eingesetzt hat, sollen nicht gepflückt werden. Zum einen wird dadurch die natürliche Vermehrung begünstigt, zum anderen können von zu alten Speisepilzen Magen- und Darmstörungen, wenn nicht sogar ernsthafte Vergiftungen ausgelöst werden. Dies gilt für alle Röhrenpilze, welche bereits weiches, schwammiges Fleisch aufweisen, sowie für zu stark aufgeschirmte Blätterpilze. Das kleinere Quantum in einwandfreier Qualität schmeckt mit Bestimmtheit besser als ein grosses Quantum minderwertiger Ware.

### **Kontrolle**

Wer seiner Sache nicht absolut sicher ist, geht am besten zum amtlichen Pilzkontrolleur der Gemeinde. Es soll nie nur 1 Exemplar pro Art zur Kontrolle gebracht werden, in der Meinung, die zu Hause gelassenen Pilze seien die gleichen. Der Kontrolleur kann die volle Verantwortung nur dann übernehmen, wenn sämtliche gesammelten Pilze zur Kontrolle vorgelegt werden.

### **Naturschutz**

Gehen Sie nie in den Wald um planlos einzusammeln, was Ihnen vor die Füsse kommt. Wenn Sie einen solchen kunterbunten Korb dem Kontrolleur vorweisen, wird dieser Sie aufmerksam machen, dass diese Art des Pilzsammelns sinnlos ist, da der weitaus grösste Teil Ihrer Ausbeute in den Abfalleimer wandern wird. Obwohl es nicht einfach ist, Pilze sicher zu bestimmen, sollten Sie

sich die Mühe nehmen, einige wenige Arten kennenzulernen und dann ausschliesslich auch diese zu sammeln. Sie werden mit dieser Methode wesentlich mehr Erfolg und viel mehr Freude haben. Lassen Sie alle unbekanntes Arten, wie auch überalterte Pilze dort stehen, wo diese gewachsen sind. Zwecks Erweiterung Ihrer Kenntnisse können Sie jeweils eine oder zwei Ihnen nicht geläufige Arten zur Bestimmung mitnehmen. Versuchen Sie aber bevor Sie damit zum Kontrolleur gehen, diese selbst nach Ihrer Literatur zu bestimmen. Sollten Sie richtig getippt haben, werden Sie sich daran doppelt freuen können.

Abschliessend sei die Bemerkung gestattet, dass jeder Pilz ein Produkt der Natur darstellt, auch wenn er ungeniessbar oder giftig ist. Alle können sich darüber freuen, wenn alle dazu Sorge tragen.