

Die Pilzsaison beginnt

Viele freuen sich über den Beginn der Pilzsaison, welche am 15. August begann und bis am 20. Oktober 2008 dauert. Es ist aber wichtig, dass man einige Grundregeln beim Pilzsammeln beachtet.

(hw) 1. Schonen Sie den Wald. Pilze sind für den Wald lebenswichtig.

2. Verwenden Sie zum Pilzsammeln nur Körbe, nie Plastiksäcke.

3. Pflücken Sie fachgerecht: Der Pilz wird als Fruchtkörper vom Standort sorgfältig gelöst und ausgedreht. Gleichzeitig deckt man die Vertiefung mit Humus ab, damit die freigelegten gesunden Myzelien nicht austrocknen.

4. Pflücken Sie nur so viele Pilze, wie Sie für eine Mahlzeit verwenden können, da die Haltbarkeit der Pilze nur gering ist. Die Aufbewahrung durch Tiefgefrieren oder Trocknen eignet sich nicht für alle Pilzarten.

5. Die gesammelten Pilze sollten schon im Wald von Erde und Nadeln befreit werden. Dabei ist zu beachten, dass die besonderen Merkmale wie Stielbasis, und so weiter nicht verletzt oder abgeschnitten werden.

6. Lassen Sie diejenigen Pilze, von welchen Sie sicher sind, dass sie giftig sind, stehen.

7. Ganz junge oder alte Pilze sowie mädige und von Ungeziefer befallene Exemplare sind als Speisepilze wertlos und sollten stehen gelassen werden, damit der Sporenbwurf gewährleistet ist.

8. Bei Unsicherheit pflücken Sie nur zwei bis drei Stück einer Art für die Bestimmung. Säubern Sie diese Pilze nicht, und

notieren Sie den Standort.

9. Seltene Pilzarten sind unbedingt zu schonen.

10. Beachten Sie die Sammelbeschränkung. Es darf nur 1 Kilogramm Frischgewicht pro Tag und Person gepflückt werden.

11. Nur einwandfrei bestimmte und kontrollierte Pilze sichern vor Vergiftung! Alle Hausmittelrezepte, wie das Mitkochen eines Silberlöffels oder einer Zwiebel oder die Aussage, dass angenagte Pilze nicht giftig sind, sind Ammenmärchen.

12. Die amtliche Pilzkontrolle steht jedem Pilzsammler zur Verfügung. Sie müssen nur das ganze Sammelgut nach Arten getrennt vorlegen.

13. Suchen Sie die Pilzkontrollstelle Ihrer Region auf.

14. Wildwachsende Pilze dürfen als Lebensmittel nur nach einer amtlichen Prüfung feilgehalten werden. Das Hausieren mit Pilzen ist verboten.

15. In Naturschutzzonen gilt ein absolutes Pflückverbot. Im Kanton Zürich ist das Sammeln von Pilzen jeden Monat vom 1. bis 10. verboten (Schonzeit!).

Pilzkontrolleurin

Für die Gemeinde Elgg, Elsau-Räterschen, Hofstetten, Hagenbuch und Aadorf ist die Pilzkontrolleurin Dora Lackner Schmid, äussere Untergasse in Elgg, zuständig.

Wir wünschen allen Pilzsammlern eine gute Saison.