



Abteilung Pilz- und Kräuterkunde

Pilze sammeln, aber welche?

Pilze sammeln, aber welche – worauf muss man achten? Fragen Sie sich das vielleicht auch manchmal, z. B. weil Sie zum ersten Mal Pilze sammeln wollen, oder zuletzt als Kind mit Eltern oder Großeltern im Wald unterwegs waren und sich jetzt nicht mehr sicher genug sind, die Pilze noch richtig zu erkennen? Häufig wird das Wissen über gute Speisepilze und ihre Fundorte von Generation zu Generation weitergegeben. Doch nach dem Reaktorunfall im Frühjahr 1986 in Tschernobyl waren viele Pilze erst einmal zu stark radioaktiv belastet, deshalb sind viele frühere Pilzsammler auch heute noch verunsichert. Die Pilze waren damals sehr unterschiedlich betroffen, so wurden von uns in Kärnten z. B. unter einer Birke am gleichen Tag zwei Mykorrhizapartner gesammelt. Die Birkenrotkappe (*Leccinum versipelle*, Syn. *Leccinum testateoscabrum*) war mit ca. 100 Becquerel und der Geschmückte Gürtelfuß (*Cortinarius armillatus*) mit ca. 18.000 Becquereln belastet. Inzwischen ist es aber in der näheren Umgebung von Nürnberg so, dass alle gerne gesammelten Pilze wie z. B. Maronen oder auch Reifpilze wieder unter dem EU-Richtwert von 600 Becquerel - der nach der Katastrophe festgelegt wurde und nicht überschritten werden sollte - liegen. Aber etliche Jahre, in denen man kaum noch Pilze sammelte, haben das Wissen verblasen lassen, viele kennen die wichtigsten Erkennungsmerkmale der Pilze nicht mehr genau genug, um gefahrlos Pilze zu sammeln.

Wenn Pilze im Pilzbuch oder vom Pilzberater als essbar bezeichnet werden, gilt das nicht für rohe Pilze, sondern immer für richtig zubereitete Pilze, also gebratene, gedünstete oder gekochte Pilze. Roh genossen sind auch etliche gute und beliebte Speisepilze wie z. B. die Marone (*Xerocomus badius*) die Rotkappen oder der Parasol (*Macrolepiota procera*) giftig. Ihre Giftstoffe werden erst durch ausreichende Erhitzung – je nach Art meistens ca. 20 Minuten – zerstört.

Wer noch nicht so viel Pilzerfahrung hat, sollte mit so beliebten Röhrlingen wie Steinpilz, Marone, Birkenpilz ... beginnen und erst einmal sie näher kennen lernen. Bei jungen Exemplaren ist die Unterscheidung zwischen Steinpilz, Gallenröhrling und evtl. Birkenpilz manchmal etwas schwieriger, vor allem, wenn die Röhren noch weißlich gefärbt sind. Hier kann die Geschmacksprobe helfen, man kostet ein kleines Stückchen Fleisch aus dem Stiel oder Hut um festzustellen, ob der Pilz bitter schmeckt. Diese Kostproben müssen immer sorgfältig ausgespuckt werden, es darf nichts vom Pilz verschluckt werden. In Gegenwart von Kindern sollte man sie vermeiden, weil Kinder es evtl. nachahmen, aber vielleicht nicht alles wieder ausspucken. Oft ist es bei der Bestimmung wichtig zu wissen, ob ein Pilz z. B. mild oder bitter, oder evtl. scharf schmeckt. Aber man sollte keine Geschmacksproben von Pilzen machen, von denen man nicht zumindest weiss, zu welcher Familie oder evtl. auch zu welcher Gattung sie gehören und diesen Test bei ganz unbekanntem Pilzen oder bekannten Giftpilzen den erfahrenen Fachleuten überlassen. Unter den Röhrlingen gibt es verhältnismäßig wenige Giftpilze. Die Merkmale der Röhrlinge mit rötlichen oder orangerötlichen Röhrenmündungen muss man sehr

genau kennen um z. B. eine mögliche Verwechslung mit dem giftigen Satansröhrling (*Boletus satanas*) zu vermeiden. Man sollte schon eine gewisse Erfahrung besitzen und die gefährlichsten Giftpilze eindeutig erkennen können, um Blätterpilze, Pilze mit Lamellen an der Hutunterseite, als Speisepilze mitzunehmen. Die teilweise ungenießbaren oder giftigen Doppelgänger guter Speisepilze sind vielen Pilzsammlern oft nur wenig oder gar nicht bekannt.

Deshalb bietet Ihnen die Abteilung für Pilz- und Kräuterkunde der Naturhistorischen Gesellschaft (NHG) jedes Jahr in vielen Veranstaltungen die Möglichkeit an, Ihr Wissen über Pilze aufzufrischen oder zu erweitern. Seit über 100 Jahren sehen wir unsere wichtigste Aufgabe darin, Sammler vor Verwechslungen, oder im schlimmsten Fall, tödlichen Vergiftungen zu bewahren. Genauso wichtig ist uns aber auch der Schutz der Pilze, indem wir zeigen, wie man Pilze richtig und schonend sammelt. Dazu gehört z. B. auch, dass man zu junge und überständige, zu alte Pilze stehen lässt. Bei jungen Pilzen sind die Merkmale oft noch nicht deutlich oder gar nicht zu erkennen, alte Pilze können noch ihre Sporen abwerfen und so für ihre Vermehrung und ihren Fortbestand sorgen. Bis sie zu Hause verarbeitet werden können, sind sie meist so verdorben, dass sie nur noch in die Mülltonne wandern, im Wald sind sie aber sehr viel besser aufgehoben. Vor allem sollten keine Pilze zerstört werden, selbst die giftigsten Pilze haben eine wichtige Funktion im Haushalt der Natur. Viele Pilze sind Mykorrhizapartner unserer Bäume, mit denen sie in einer Symbiose leben; von dieser Lebensgemeinschaft profitieren Bäume und Pilze. Seltene essbare Pilze sollten selbstverständlich nicht als Speisepilze gesammelt, sondern genauso geschont und geschützt werden, wie seltene Pflanzen.

Oft werden wir gefragt, ob es besser oder richtiger ist einen Pilz abzuschneiden oder herauszudrehen. Das lässt sich aber nicht generell beantworten – wenn Sie einen Pilz 100% sicher als guten Speisepilz erkannt haben (z. B. eine Marone) dann kann dieser Pilz dicht über dem Boden abgeschnitten werden. Besteht der geringste Zweifel an der Identität des Pilzes, bleibt er entweder stehen (das wäre die sicherste Lösung) oder er wird vorsichtig herausgedreht, damit alle Merkmale, besonders an der Stielbasis, erhalten bleiben. So können Sie den Pilz bestimmen, oder einem Pilzberater zur Prüfung vorlegen. Bei vielen Pilzen ist es allerdings notwendig, sie in allen Altersstufen zu sehen, damit die Art bestimmt werden kann. Manche Merkmale sind nur beim ganz jungen, andere erst beim älteren, reifen Pilz zu erkennen. Bitte die Pilze immer vorsichtig aus dem Boden entfernen, das dabei entstandene Loch mit Erde, Laub oder Nadeln zudecken, damit die eigentliche Pilzpflanze, das Mycel, möglichst wenig beschädigt wird und nicht austrocknet. Manche Pilze, wie z. B. Knollenblätterpilze oder Champignons sollten nie abgeschnitten, sondern immer vorsichtig herausgedreht werden, damit ihre wichtigen Merkmale an der Stielbasis erhalten bleiben. Für die genaue Bestimmung ist es oft auch notwendig zu wissen, unter welchem Baum, auf welchem Untergrund der Pilz gewachsen ist.

Wichtig ist auch, dass Pilze immer in luftdurchlässigen Behältern, am Besten geeignet sind stabile Körbe, transportiert werden. Plastiktüten dagegen kann man allenfalls als Notbehelf für ganz kurze Zeit verwenden. Hier werden die Pilze gedrückt, Wärme und Feuchtigkeit stauen sich. Pilze enthalten viel Eiweiß, sie verderben unter solchen Bedingungen sehr rasch, es besteht die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung, wenn sie verzehrt werden. Bitte angeschimmelte Pilze nicht mitnehmen und auch nicht ausschneiden. Der Pilz ist auch an den Stellen verdorben, an denen der Schimmelpilz noch nicht so weit entwickelt ist, dass man ihn gut und deutlich erkennen kann. Pilze können, genauso wie andere Lebensmittel auch, allergische Reaktionen hervorrufen. Deshalb sollte man von Pilzen, die man das erste Mal gesammelt hat, erst einmal nur eine kleine Portion essen, falls sie Probleme verursachen, sind diese dann

wahrscheinlich nicht so intensiv.

Die Veranstaltungen der Pilzabteilung sind für die Teilnehmer kostenlos. Sie können ohne Voranmeldung an unseren Pilzlehrwanderungen (die auch bei Regen stattfinden, nur bei Gewitter werden sie nicht geführt oder abgebrochen) teilnehmen oder die Pilzausstellungen und -vorträge besuchen, hier zeigen und erklären wir u. a. die wichtigsten Erkennungsmerkmale der Pilze und die Verwechslungsmöglichkeiten. Die Pilzausstellungen finden größtenteils im Katharinensaal statt. Sie können auch Pilze mitbringen, diese werden soweit dies makroskopisch möglich ist (während der Zeit in der die Ausstellung aufgebaut wird) bestimmt. Auch über interessierte Besucher, die am Tag der offenen Tür im Oktober (genauer Termin siehe Veranstaltungen) zu unserer Ausstellung im Seminarraum in der Norishalle kommen, freuen wir uns. Selbstverständlich können Sie uns frisch gesammelte Pilze (z. B. auch aus Ihrem Garten) zur Bestimmung bzw. für die Ausstellung mitbringen.

Außerdem bieten Ihnen unsere ehrenamtlichen Pilzberater und -beraterinnen in den Pilzberatungsstellen in Nürnberg und Umgebung das ganze Jahr hindurch die Möglichkeit, sich kostenlos beraten und die gesammelten Pilze kontrollieren zu lassen. Allerdings sehen wir uns nicht als Pilzsortierstelle, die aus einem Korb gefüllt mit Ihnen unbekanntem Pilzen, evtl. einige vorhandene Speisepilze aussortiert. Nehmen Sie von Pilzen, die Sie kennen lernen wollen bitte immer nur einige unterschiedlich alte Exemplare mit, diese vorsichtig herausdrehen, nicht abschneiden, damit alle Merkmale erhalten bleiben und halten Sie diese - evtl. giftigen - Pilze getrennt von Ihren Speisepilzen. Nach Möglichkeit sollten Sie immer einen Beratungstermin mit dem Pilzberater vereinbaren. So vermeiden Sie es, vor verschlossener Tür zu stehen, weil wir gerade Pilze für die nächste Ausstellung oder unser Pilzherbar sammeln oder uns „erlauben“ auch für uns einmal einige Speisepilze zu suchen.

Auch letztes Jahr klärten unsere Pilzberater wieder sehr viele Giftnotrufe von Pilzsammlern, besorgten Eltern und auch Krankenhäusern auf. Nach vielen Jahren, mit meist mehr oder weniger gefährlichen Vergiftungen, waren 2016 2 Todesfälle zu beklagen. Verursacht wurden sie durch Grüne Knollenblätterpilze (*Amanita phalloides*) und den Kahlen Krempling (*Paxillus involutus*). Gerade der Kahle Krempling ist ein Pilz der sehr häufig Probleme verursacht. Obwohl er jetzt schon seit vielen Jahren als gefährlicher Giftpilz bezeichnet wird, gibt es immer wieder Personen, die ihn trotzdem noch essen. Nicht oder nur unzureichend erhitzt löst er sehr heftige, anhaltende Brechdurchfälle aus. Aber weit gefährlicher ist er für Menschen, die allergisch auf diesen Pilz reagieren. Bei ihnen bilden sich nach „Genuss“ des Pilzes Antikörper die lebenslang erhalten bleiben. Nach wiederholten Pilzmahlzeiten werden die Antikörper immer schneller und in immer größerer Anzahl gebildet. Dann, nach irgendeiner Mahlzeit – nach Tagen, Wochen, Monaten oder auch erst nach vielen Jahren, teilweise sogar erst nach Jahrzehnten – ist die Toleranzgrenze überschritten. Das so genannte „Paxillus-Syndrom“ zeigt sich etwa 1 bis 2 Stunden nach Verzehr. Es kommt zu Bauchkoliken, Brechdurchfällen und Kollaps und führt u. a. zum Verklumpen und schließlich zur Auflösung der roten Blutkörperchen (Hämolyse). Durch ihn werden immer wieder tödliche Vergiftungen verursacht.

Je nach Pilzart können unterschiedliche Vergiftungserscheinungen auftreten. Manche bemerkt man bereits ca. 15 – 30 Minuten nach der Mahlzeit, andere nach 6 - 8 oder bis zu 24 Stunden oder aber auch erst nach bis zu 14 Tagen. Pilze enthalten unterschiedliche Gifte, die z. B. Magen-Darm-Störungen (meist Erbrechen und / oder Durchfall), neurologische und psychische Probleme (u. a. vergleichbar einem Alkoholrausch, evtl. auch Veränderungen des Bewusstseins, Schwindel oder

Halluzinationen), Herz- und Kreislaufprobleme, aber auch bei einigen sehr gefährlichen Vergiftungen Leber- oder Nierenversagen auslösen können. Guter Geruch oder schönes Aussehen sind kein Beweis dafür, dass ein Pilz essbar oder ungefährlich ist. Wenn ich z. B. bei einer Pilzausstellung oder –lehrwanderung den Teilnehmern einen guten Speisepilz, den essbaren Kiefernreizker (*Lactarius deliciosus*) zeige und erkläre, bekomme ich nicht selten zu hören „den würde ich nie sammeln, der sieht so gefährlich aus“. Aber hellhütige Pilze, wie z. B. den Giftchampignon oder Karbolegerling, ja selbst manchmal die weißen Knollenblätterpilze finden viele Personen schön und vertrauenswürdig, so leicht kann man sich täuschen lassen. Wenn Pilze madig sind oder von Tieren z. B. Schnecken angefressen wurden, ist das kein Zeichen dafür, dass auch Menschen sie gefahrlos genießen können, Schnecken fressen auch grüne Knollenblätterpilze (*Amanita phalloides*). Tiere haben teilweise ein ganz anderes Verdauungssystem als Menschen. Allerdings gab es immer wieder Fälle, wo z. B. Hunde sich mit Pilzen vergiftet haben u. a. mit dem Spitzgebuckelten Raukopf (*Cortinarius speciosissimus*).

Es gibt leider keine Regel, mit der man essbare und giftige Pilze ganz einfach, womöglich anhand eines einzigen Kennzeichens unterscheiden kann.

Die wichtigste Pilzregel ist deshalb - sammeln Sie nur gesunde Exemplare (nicht madige oder angeschimmelte), nicht zu jung oder zu alt, als Speisepilze bekannter Pilze, deren Erkennungsmerkmale Sie 100% sicher erkannt haben.

Beim geringsten Zweifel, oder wenn die wichtigen Bestimmungsmerkmale nicht eindeutig zu erkennen sind, gilt deshalb – entweder den Pilz stehen lassen oder dem Pilzberater zur Prüfung vorlegen.

Bei zu jungen Pilzen sind die Merkmale oft noch nicht ausgeprägt und fertig entwickelt, deshalb nicht sicher zu erkennen, so sagte jemand, der sich vergiftet hatte, einmal zu mir „ob der Pilz Röhren oder Lamellen hatte, konnte ich nicht erkennen, er war noch zu klein“, das ist natürlich keine gute Voraussetzung für den problemlosen Genuss der selbst gesammelten Pilze. Bei größeren Gruppen von Pilzen prüfen Sie bitte immer jeden einzelnen Fruchtkörper, essbare und ungenießbare oder auch giftige Pilze können ohne weiteres dicht nebeneinander wachsen. Die Gefahr z. B. einen Perlpilz bei flüchtigem Hinsehen mit einem Pantherpilz zu verwechseln, darf nicht unterschätzt werden. Wenn Sie erkennen, dass Sie einen Pilz aufgesammelt haben, der nicht als Speisepilz zu verwenden ist, bitte nicht einfach wegwerfen. Legen Sie diesen Pilz mit den Röhren oder Lamellen nach unten wieder auf den Boden, so wie der Pilz gewachsen war, dann kann er häufig noch reife Sporen abwerfen und damit evtl. für seine Vermehrung und den Fortbestand der Art sorgen.

Putzen Sie die Pilze noch am Sammeltag und bereiten sie zu. Pilze, die einige Minuten angebraten und gedünstet wurden, können nach dem Abkühlen in entsprechenden Portionen für einige Zeit eingefroren oder in passenden Behältern, z. B. aus Glas oder Porzellan, abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden. Noch einmal aufgekocht und fertig zubereitet, kann man sie dann am nächsten oder übernächsten Tag essen. Sehr häufig sind allerdings zu alte, bereits verdorbene, oder nicht richtig zubereitete, sowie zu kurz erhitzte Pilze die Ursache für die gesundheitlichen Schwierigkeiten. Oft ist es den Sammlern nicht bekannt, dass etliche gern gesammelte Speisepilze wie z. B. Marone, Rotkappen oder Parasol roh giftig sind.

Denken Sie bitte immer daran, dass der Pilzsammler für jeden einzelnen gesammelten Pilz die volle Verantwortung trägt; besonders gegenüber Familienmitgliedern die auch davon essen oder gegenüber anderen Personen die er mit selbst gesammelten Pilzen

beglückt, manchmal ist die Freude darüber leider nur von kurzer Dauer.

Pilze können auch getrocknet werden, ungünstig ist es allerdings, sie nur - manchmal über mehrere Tage – in Scheiben geschnitten in der Sonne oder auf Papier ausgelegt zu trocknen, hier verderben die Pilze oft ehe sie richtig trocken sind. Pilze enthalten außerdem öfter bereits z. B. in den Röhren die Eier von Pilzfliegen, die sich bei langer Trockenzeit zu kleinen Maden entwickeln können. Am Besten ist es, die Pilze in dünne Scheiben zu schneiden und sie auf einem Dörrex (einem Trockengerät auf dem man auch Obst oder Kräuter trocknen kann) oder in der Backröhre bis max. 70° bei etwas geöffneter Tür über mehrere Stunden zu trocknen. Richtig getrocknete Pilze klappern wie kleine Steinchen im Glas, fest d. h. luftdicht verschlossen halten sie so einige Jahre. Die getrockneten Pilze weicht man vor der Zubereitung über mehrere Stunden in etwas Wasser ein, das dann mit verwendet werden kann. Eine andere Möglichkeit besteht darin, die Pilze zu Pulver - z. B. in einem Mörser oder mit einer kleinen Mühle zu zermahlen, bis sie staubfein sind. So können sie als Würze für Suppen oder Soßen verwendet werden, Pilzpulver muss nicht eingeweicht werden.

Manche alten Pilzregeln, die nicht auszurotten sind, sind leider nicht ungefährlich. Wer sich darauf verlassen will, dass eine mit den Pilzen gebratene Zwiebel oder ein ins Essen getauchter Silberlöffel durch ihre Verfärbung Auskunft darüber geben, ob die Pilze giftig oder essbar sind, ist unter Umständen tödlich leichtsinnig.

Früher waren Pilzsammler auf Selbstversuche angewiesen um herauszufinden, welche Pilze als Nahrungsmittel dienen können - mit oft gefährlichen Folgen, die sicher so manches Menschenleben gekostet haben. Uns geht es da sehr viel besser. Man sollte zwar mit alten Pilzbüchern, die oft wunderschöne Aquarelle enthalten, vorsichtig sein, weil der angegebene Speisewert manchmal nicht mehr stimmt und neuere Erkenntnisse ergaben, dass - z. B. der bei uns gerne gesammelte Grünling (*Tricholoma auratum* bzw. *equestre*) jetzt als gefährlicher Giftpilz eingestuft wird, der Nadelholz- oder Gifthäubling (*Galerina marginata*) oder der besonders im Laubwald wachsende Orangefuchsiges Raukopf (*Cortinarius orellanus*) sowie der bei uns immer häufiger, oft in sehr großen Gruppen, meist im Nadel- oder Mischwald wachsende, Spitzgebuckelte Raukopf (*Cortinarius speciosissimus*) - die früher als essbar bezeichnet wurden, tödlich giftig sind. Diese Rauköpfe sind bei uns neben den grünen und weißen Knollenblätterpilzen die gefährlichsten Giftpilze. Die Vergiftung durch die Rauköpfe macht sich fast immer erst so spät bemerkbar, dass mancher gar nicht mehr an die evtl. bis zu 2 Wochen zurück liegende Pilzmahlzeit denkt.

Wenn ein Pilz in einem Buch als essbar eingestuft wird, oder ein Pilzberater ihn bei der Beratung oder während einer Lehrwanderung als essbar bezeichnet, kann es in seltenen Fällen trotzdem sein, dass dieser Pilz nicht vertragen wird. Persönliche Intoleranzen oder allergische Reaktionen sind bei Pilzen genauso möglich, wie bei anderen Lebensmitteln.

Es gibt viele gute Pilzbücher auf dem Markt, die allerdings ihren Zweck nur dann erfüllen können, wenn man sie nicht nur als Bilderbuch benutzt, in dem man blättert bis man eine einigermaßen passende Abbildung eines Pilzes findet, von der man glaubt, dass sie mit dem gefundenen Pilz identisch ist. Nimmt man mehrere verschiedene Pilzbücher und vergleicht die Abbildungen eines bestimmten Pilzes, wird man erstaunt feststellen, dass dieser Pilz sehr unterschiedlich aussehen kann, was dann oft sehr verwirrend ist. Aber alle Abbildungen können stimmen, denn Pilze sind meistens sehr variabel in ihrem Aussehen, u. a. auch abhängig vom Alter des Pilzes, der Witterung, dem Standort ... Deshalb ist es notwendig auch immer den Text zu lesen, der u. a. die wichtigsten Merkmale beschreiben sollte. Nicht selten sind es nur kleine Unterschiede die einen essbaren von einem giftigen Pilz trennen und die evtl. leicht übersehen werden können. So u. a. der Geruch und die intensive Gelbverfärbung bei Verletzung des Fleisches der

Giftchampignons oder Karbolegerlinge, die oft für Wiesenchampignons gehalten werden. Giftchampignons wachsen in manchen Jahren in großer Anzahl in Gärten, Parkanlagen und Grünstreifen, teilweise entlang der Straßen. Wiesenchampignons dagegen findet man immer seltener, meist auf natur belassenen Wiesen oder Viehweiden, besonders häufig nach dem ersten Regen nach längerer Trockenheit.

Wenn Sie über mehrere Pilzbücher verfügen, dann vergleichen Sie einmal die Angaben zum Speisewert. Sie werden vielleicht feststellen, dass die Buchautoren nicht immer der gleichen Meinung sind. Es kann sein, dass derselbe Pilz in einem Buch als essbar, im anderen als ungenießbar und im nächsten sogar als giftig eingestuft wird. Dann ist es immer gut, wenn man sich nach der „schlechtesten“ Beurteilung richtet, im Zweifelsfall ist es stets besser einen Pilz weniger zu essen, als ein unnötiges Risiko einzugehen. Durch die moderne Technik haben heute auch viele Personen die Möglichkeit Bilder und Infos ins Internet zu stellen. Es ist aber für jemanden, der vielleicht zum ersten Mal Pilze gesammelt hat, nicht immer leicht, zu erkennen wie zuverlässig und sicher diese Infos sind.

Auch Apps, die aufs Handy geladen, bei der Bestimmung der gefundenen Pilze helfen sollen, führen nicht immer zum gewünschten Ergebnis. Wer noch nie Pilze gesammelt hat, wird bei der großen Anzahl der Arten nicht selten Probleme haben zu erkennen, um welchen Pilz es sich bei seinem Fund handelt. Um die wichtigen

Unterscheidungsmerkmale sicher zu beurteilen, ist in den meisten Fällen eine gewisse Erfahrung nötig, die man sich nicht in wenigen Tagen und mit einigen Pilzbestimmungen aneignen kann. Es gibt zwar auch Pilze, bei denen einige Merkmale zur Unterscheidung ausreichend sind, aber das sind eher die Ausnahmen.

Wenn Sie einmal unsicher sind oder Fragen haben, können Sie sich jederzeit an unsere ehrenamtlich tätigen Pilzberater wenden, aber bitte noch bevor Sie die Pilze gegessen haben. Es kommt manchmal vor, dass Pilzsammler nach der Mahlzeit in ihr Pilzbuch sehen und dann entsetzt feststellen, dass sie evtl. auch giftige Pilze gesammelt und gegessen haben. Leider ist es nicht möglich, dies mit einem Blick in den Kochtopf zu erkennen, oft sind dann mehrere Stunden Bestimmungsbearbeitung am Mikroskop notwendig, um die Pilzart herauszufinden. Bei sehr jungen Pilzen, die noch keine reifen Sporen besitzen, ist dies besonders schwierig, wenn nicht sogar unmöglich, besonders wenn die Pilze sehr gründlich geputzt wurden, z. B. die Huthaut entfernt wurde und keine Putzreste mehr vorhanden sind. Aber auch bei Pilzen, von denen die Fruchtschicht also Röhren, Lamellen oder Stacheln entfernt wurden, ist die Bestimmung sehr aufwendig, oft gar nicht möglich. Frische, vor allem die an makroskopischen Merkmalen erkennbaren Pilze, lassen sich viel leichter und schneller bestimmen als gekochte oder erbrochene Pilze. Sollten Sie bereits gesundheitliche Probleme haben, nehmen Sie bitte alle Putzreste, gekochten Pilze oder Erbrochenes mit zum Arzt und ins Krankenhaus, oder bei leichteren Beschwerden direkt zum Pilzberater.

Bitte, denken Sie bei Ihren Pilzfunden aber bei aller Begeisterung auch daran, dass Pilze nur in haushaltsüblichen Mengen gesammelt werden dürfen. Um Pilze zu verkaufen, also gewerblich zu sammeln, ist die Erteilung einer Genehmigung durch die Behörden eine zwingend notwendige Voraussetzung.

Wir wünschen Ihnen einen immer ungetrübten Genuss Ihrer selbst gesammelten Pilze.

Ursula Hirschmann