

Richtlinien für die Pilzkontrolle

Für die Pilzkontrolle werden keine Kontrollgebühren erhoben.

Die Pilze sind **sortiert** und **nach Arten getrennt** der **Kontrolle vorzuweisen**. In Plastiksäcken vorgelegte Pilze werden durch die Kontrollstelle der Vernichtung zugeführt.



Das Sammeln von Pilzen ist vom **ersten bis und mit dem zehnten Tag jedes Monats verboten**. An den übrigen Tagen ist das Sammeln von **zwei Kilo Pilzen pro Person** erlaubt.

Wichtige Hinweise zum Pilzesammeln

- Zum Sammeln einen Korb verwenden, **nie aber Plastiksäcke***
- Kein Zeitungspapier zum Einwickeln der Pilze verwenden
- Sammeln Sie zum Essen nur die Pilze, die Sie bereits als Speisepilze sicher kennen. Giftige, seltene oder für den Kochtopf ungeeignete Pilze bleiben unangetastet.
- Pflücken Sie fachgerecht: Der Pilz als Fruchtkörper wird vom Standort sorgfältig gelöst und ausgedreht, gleichzeitig deckt man die Vertiefung mit Humus ab, damit die freigelegten gesunden Myzelien nicht austrocknen. Der vernünftige Pilzsammler hinterlässt keine Spuren – der Wald bleibt sauber.
- Pflücken Sie zum Essen nur so viele Pilze, wie Sie mit Ihrer Familie in einer Mahlzeit verzehren können.
- Die gesammelten Pilze sind schon im Walde von anhaftender Erde, Nadeln usw. befreit werden. Dabei ist jedoch zu beachten, dass die besonderen Merkmale wie Stielbasis usw. nicht verletzt werden.
- Pflücken Sie unbekannte Pilze zur Bestimmung nur in zwei oder drei Exemplaren. Vorsichtig aus dem Boden drehen, nicht säubern, Standort usw. notieren. Separat aufbewahren.
- Ganz junge oder alte Pilze sowie madige und von Ungeziefer angefressene Exemplare sind als Speisepilze wertlos, also stehen lassen. Sie erfüllen eine wichtige Aufgabe in der Natur.
- Schonen Sie den Wald. Einerseits sind Pilze für einen gesunden Wald lebenswichtig, andererseits kann nur ein gesunder Wald ein vermehrtes Pilzwachstum gewährleisten.

*** In Plastiksäcken vorgelegte Pilze werden durch die Kontrollstelle der Vernichtung zugeführt.** Die Aufbewahrung oder der Transport von frischen Speisepilzen in Verpackungen oder anderen Gebinden, die nicht luftdurchlässig sind, kann zur Proteinzerersetzung durch Gärung führen. Bei verminderter Luftzufuhr findet relativ schnell eine Wärmeentwicklung statt und es bilden sich Substanzen wie Putreszin, Kadaverin, Histamin, usw. Diese Zersetzungsprodukte können zu gravierenden Vergiftungen führen.

Vermeiden Sie auch die Pilze in Zeitungs- oder Zeitschriftenpapier zu wickeln; die dafür verwendeten Druckchemikalien können die Qualität und Geniessbarkeit der Pilze stark beeinträchtigen.

Aus diesem Grund sollten Sie für die Aufbewahrung oder den Transport von frischen Pilzen nur luftdurchlässige Behältnisse verwenden. Achten Sie darauf, dass die Pilze nicht zu hoch aufgeschichtet werden, damit die Luft frei zirkulieren kann. Ein breiter und wenig tiefer Korb ist dafür am geeignetsten. Für kleinere Mengen kann zum Beispiel auch ein Stoffsack verwendet werden.