



Suisse

Schweizerische Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane
Association Suisse des organes officiels de contrôle des champignons
Associazione Svizzera degli organi ufficiali di controllo dei funghi

www.vapko.ch

Empfehlungen für das Pilzsammeln

- Verwenden Sie zum Pilzsammeln nur Körbe oder Stoffsäcke, nie Plastiksäcke. Verteilen Sie die Pilze so, dass die Luft zirkulieren kann und vermeiden Sie, dass die Pilze der Wärme ausgesetzt sind (zum Beispiel im Autokofferraum).
- Befreien Sie schon im Wald die gesammelten Pilze von anhaftender Erde und Nadeln. Beachten Sie dabei, dass die besonderen Merkmale wie Stielbasis usw. nicht beschädigt werden.
- Pflücken Sie nur Pilze, die in einwandfreiem Zustand sind. Vernichten Sie weder Giftpilze noch ungeniessbare Pilze.
- Was die Ihnen unbekanntes Pilze anbelangt, genügen zwei oder drei Exemplare zur Bestimmung. Beim Pflücken sorgfältig aus dem Boden drehen, nicht säubern, charakteristische Merkmale des Biotops (Standortes) notieren. Getrennt von der restlichen Pilzernte aufbewahren.
- Lassen Sie ganz junge oder alte Pilze, sowie madige oder von Ungeziefer angefressene Exemplare, die als Speisepilze wertlos sind, stehen.
- Pilze tragen wesentlich zum Erhalt des ökologischen Gleichgewichtes bei. Es ist deshalb unsinnig, ja sogar bedenklich, Pilze in Unmengen zu sammeln. Pflücken Sie nur so viele Pilze, als Sie mit Ihrer Familie und Gästen in einer Mahlzeit verzehren können, und beachten Sie die kantonalen und kommunalen Pilzsammelbestimmungen.
- Schützen Sie seltene Pilzarten.
- Legen Sie das ganze Sammelgut nach Arten getrennt zur Kontrolle vor.
- Vorsicht vor täuschenden Äusserungen! „Hausmittel“ wie Silberlöffel- oder Zwiebeltest, oder die Aussage, wonach angefressene Pilze ungiftig seien, sind reine Ammenmärchen. Weiter ist zu bedenken, dass die Giftigkeit von Giftpilzen durch das Kochen nicht abnimmt.
- Verzichten Sie generell auf den Konsum von rohen Pilzen.
- **Servieren Sie keine Pilze, die nicht kontrolliert worden sind.** Nur mit einwandfrei bestimmten und kontrollierten Pilze sind Sie vor Vergiftungen geschützt. Vergessen Sie nicht:

"Sicher ist nur der Pilzkontrolleur".