



Ein Korb voller Eierschwämme: Im Herbst ist der Wald voller Leckereien. Käthi Weber, Pilzkontrolleurin der Stadt Uster (rechts), kennt sich aus.



Pilzlen? Aber sicher!

Pilze sammeln macht den Waldspaziergang im Herbst zum Erlebnis. Die Tipps der Pilzkontrolleurin – damit es ohne Bauchschmerzen abgeht.

Text: Anja Metzger

Frau Weber, freuen Sie sich dieses Jahr über ein gutes Pilzjahr?

Nicht wirklich, bisher ist die Pilzkontrolle schwach besucht. Es sind weniger Pilze da, als die Leute aufgrund des feuchten Sommerwetters vermuten würden. Pilze brauchen zwar genügend Feuchtigkeit, aber auch genug Wärme. Es wäre auch möglich, dass das Myzel, also der eigentliche Pilz, der sich im Boden befindet, Schaden genommen hat.

Wie gross ist eigentlich das Interesse am Pilzesammeln? Das verläuft wellenförmig. Gerade im vergangenen Jahr gab es durch Corona viele Neueinsteiger, also Leute, die das erste

Mal zum «Pilzlen» in den Wald gegangen sind. Es ist auch immer abhängig von Medienberichten: Wenn gerade von grossen Pilzfunden berichtet wird, rennen viele in den Wald.

Warum ist es wichtig, dass man die Pilze kontrollieren lässt?

Es gibt tödliche Pilze bei uns – bereits 50 Gramm eines solchen Exemplars können einen Erwachsenen töten. Verhängnisvoll bei solchen Pilzen ist, dass lebenswichtige Organe bereits geschädigt sind, wenn man die Symptome spürt. Ich muss in jeder Kontrolle giftige Pilze aussortieren – gerade gestern einen giftigen weissen Knollenpilz. Die amtliche Pilzkontrolle ist gratis, man sollte sie nutzen. **MM**

Pilze aus dem Supermarkt

Finden Sie selbst im Wald keine Speisepilze oder wollen Sie sich die Mühe sparen? Jetzt gibt's in den Filialen der Migros Zürich ein buntes Sortiment an frischen Wildpilzen:

- Eierschwämme
- Steinpilze
- Wildpilzmischung in der 200g-Schale



Darauf müssen Sie beim Sammeln achten

Korb

Verwenden Sie nur Körbe, die eine gute Durchlüftung gewährleisten und in denen Pilze nicht zerdrückt werden. In Plastiktaschen zersetzen sich die Pilze rasch, und auch die Speisepilze können dadurch giftig werden.

Auswahl und Menge

Pflücken Sie nur Pilze, die in einwandfreiem Zustand sind. Lassen Sie ganz junge oder zu alte Pilze stehen. Viele Kantone und Gemeinden haben Bestimmungen, wie viele Pilze Sie sammeln dürfen: Im Kanton Zürich ist es beispielsweise ein Kilo pro Person und Tag.

Schonzeit

Viele Kantone haben eine Schonzeit am Anfang des Monats. In den Kantonen Zürich und Glarus gilt dies bis zu Tag zehn jeden Monats. Das verhilft dem Wald zu einer kurzen Ruhepause.

Sicherheit geht vor

Essen Sie nur Pilze, die kontrolliert worden sind, und kochen Sie alle, bevor Sie sie essen. Nur so sind Sie zweifelsfrei vor Vergiftungen geschützt. Von Ihnen unbekanntem Pilzen können Sie zwei oder drei unbeschädigte Exemplare getrennt von anderen Pilzen mitnehmen und danach in der Pilzkontrolle bestimmen lassen.

Aufbewahren

Frische Pilze können im Kühlschrank einen Tag aufbewahrt werden. Lagern Sie Pilze nicht in einem geschlossenen Behälter, sondern im Papiersack oder im Schälchen.

Mehr Infos zum Pilzesammeln: vapko.ch