Die häufigste Ursache von Pilzvergiftungen ist der Verzehr zu alter Pilze an sich essbarer Arten. Das Verspeisen von Pilzen ist stets eigenverantwortlich und der Sammler muss bei der Zubereitung alle gesammelten Pilze auf Alter und Zustand prüfen. Der Pilzberater kann keine Verantwortung für individuelle Unverträglichkeiten oder mangelhafte Zubereitung übernehmen. Pilze sollten grundsätzlich nicht roh verzehrt, sondern ausreichend gegart werden (20 Minuten). Zu viel Fett und eine zu große Menge an Pilzen wirken sich ebenfalls auf die Bekömmlichkeit aus.

Fotos: Dr. Rita Lüder, www.kreativpinsel.de

///DGfM

Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V. www.dgfm-ev.de