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

Begeistert von Pilzen

Kleines 1 x 1 des Pilzesammelns

Pilze gibt es viele...

Von den über 10.000 Großpilzen in Mitteleuropa sind knapp 200 Arten essbar und 150 giftig, und von diesen wiederum etwa 10 tödlich! Der Rest ist zu bitter, zu scharf, zu hart oder zu klein für den Verzehr (ungenießbar).

... und keine allgemeinen Regeln

Es gibt keine allgemein gültigen Aussagen wie mitgekochte, anlaufende Silberlöffel, Zwiebeln, Schneckenfraß o.Ä. – und tödlich giftige Pilze schmecken weder bitter noch scharf! Einsteiger sammeln am besten Röhrlinge (mit Schwamm unter dem Hut), unter denen es keine tödlich giftigen gibt.

Sporenabdruck

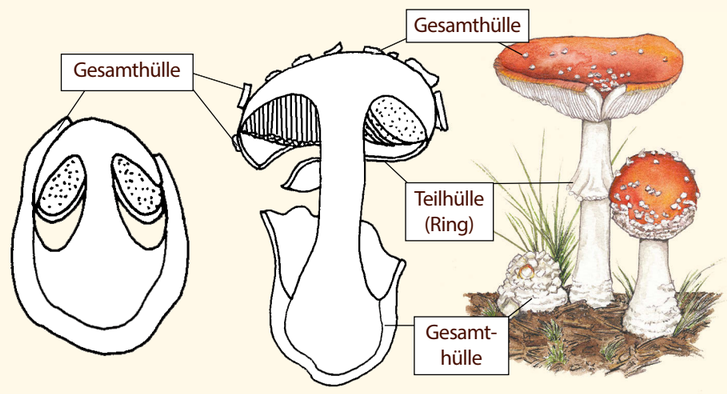
Während beim Bestimmen von Röhrlingen oft das Vergleichen von Bildern zum Erkennen ausreicht, kann dies bei Lamellenpilzen tödlich enden! Hier ist es wichtig, die Merkmale genau zu vergleichen, und ohne Sporenabdruck kommt man meist nicht weit. Um die Sporenfarbe zu ermitteln Pilzhut vom Stiel trennen und mit der Hutunterseite einige Stunden auf einen Papierbogen legen; damit die Luftbewegung die Sporen nicht verwirbelt mit einem Glas abdecken.

Todesengel

Der **Grüne Knollenblätterpilz** heißt in England „Death Angel“. 90 % der tödlichen Pilzvergiftungen sind auf Verwechslungen mit ihm zurückzuführen. Im Gegensatz zu Champignons mit dunkelbraunen Sporen sind bei ihm Lamellen und Sporenpulver weiß. Beide gehören zu den Blätterpilzen (Lamellen), unter denen sich die meisten Giftpilze befinden.

Lassen Sie sich beraten

Auf der Seite der DGfM finden Sie unter „Pilzsachverständige“ einen PSV in Ihrer Region, der Ihre Pilze begutachtet. In die Pfanne gehören nur 100 % sicher erkannte Speisepilze!



Ohne Merkmale geht es nicht

Die Übersicht zeigt die verschiedenen Merkmale. Prüfen Sie welche davon vorhanden sind oder fehlen. Die Gesamthülle umschließt den gesamten jungen Fruchtkörper. Sie zerreißt nach dem Aufschirmen des Hutes und bleibt als Flocken auf diesem zurück (rechts) oder ist so stabil, dass sie nur als „Socken“ an der Basis des Stieles zu finden ist (links), wie beim Grünen Knollenblätterpilz. Die Teilhülle bleibt nach dem Aufschirmen als Ring (Manschette) am Stiel zurück. Bei über 4000 Pilzarten mit Hut und Stiel gibt es alle Kombinationen: Ohne Knolle und mit Ring, mit Gesamthülle und mit Ring aber ohne Knolle, ohne Ring, Gesamthülle oder Knolle, und und und...

Wie wird gesammelt?

- Luftdurchlässige Körbe sind am besten geeignet
- Nur frische Pilze ohne Maden gehören in den Korb
- Ein Messer mit Bürste zum Putzen ist ideal.
- Bekannte Arten abschneiden
- Unbekannte Pilze mit allen Merkmalen (evtl. Knolle) aus dem Boden drehen
- Nur so viel sammeln wie am gleichen Tag verarbeitet werden kann
- Unbekannte Arten extra sammeln
- Naturschutz beachten

Hände weg von alten Pilzen!

Die häufigste Vergiftung mit Pilzen wird durch den Genuss zu alter Pilze von an sich essbaren Arten verursacht! Unbedingt darauf achten, dass kein verdorbener Pilz in die Mahlzeit gerät.

Zubereitung

- Nur stark verschmutzte Pilze waschen, sie verlieren dabei wertvolle Geschmacksstoffe und saugen sich mit Wasser voll.
- Ausreichend garen
- Pilze ausreichend garen (20 Minuten)! Roh sind außer Zucht-Champignons nahezu alle Arten unbekömmlich oder sogar giftig.

Aufbewahrung

- Pilze wie Fisch oder rohes Fleisch behandeln (Eiweiß zersetzt sich ähnlich schnell)
- Am Tag des Sammelns verarbeiten – falls nicht möglich, kühl lagern! Sollen sie noch einen Tag länger aufbewahrt werden, vorgaren und wieder kühl stellen
- Für längere Lagerung Einfrieren oder Trocknen (der Trockenvorgang muss in 2 Tagen abgeschlossen sein – Pilze „rascheln“ und sind brüchig)
- Mahlzeitreste können kühl gelagert wieder aufgewärmt werden. Bevor es Kühlschränke gab, verzichtete man darauf

Giftnotrufzentralen

Bundesweit 19240 mit Ihrer Vorwahl:

Zum Beispiel Freiburg: (0761) 19240, München: (089) 19240, Göttingen: (0551) 19240, Zentralstelle Berlin: Tel. (030) 19240

www.giftberatung.de – www.bvl.bund.de
(„gift“ als Suchbegriff eingeben)

Bilder und Layout: Dr. Rita Lüder

© 2017 – Deutsche Gesellschaft für Mykologie