



Merkblatt

Lebensmittel und Ernährung

Pilze sammeln

Pilze sammeln - kontrollieren lassen - zubereiten: Pilzgenuss ohne Reue!

Pilze selber sammeln macht Spass und massvoll genossen stellen Pilze eine sinnvolle und sehr schmackhafte Ergänzung des Speisezettels dar. Aber Achtung: Nicht alle Pilze sind geniessbar! In der Schweiz kommt es immer wieder zu Pilz-Vergiftungen nach Konsum von nicht kontrolliertem Privatsammelgut.

Unbedingt kontrollieren lassen

Lassen Sie die gesammelten Pilze deshalb unbedingt kontrollieren! Wer die folgenden Regeln beachtet, kann das doppelte Vergnügen des Pilzsammelns und Pilzessens ruhig geniessen:

- Nur bekannte Pilze sammeln.
- Wer sich mit Pilzen nicht gut auskennt, sollte das Hobby den Spezialisten überlassen.
- Pilze in offenen Körben „luftig gelagert“ transportieren. Plastiksäcke und andere luftdichte Gefässe eignen sich nicht für den Pilztransport.
- Alle gesammelten Pilze vor der Zubereitung unbedingt bei einer Pilzkontrollstelle überprüfen lassen. Ihre Gemeindeverwaltung kann über die nächstgelegene Pilzkontrollstelle Auskunft geben. Auf Pilzkontrollstellen arbeiten geschulte Fachleute. Verlassen Sie sich weder auf den gut gemeinten Rat von Bekannten noch auf zweifelhafte Tests (Verfärben von Silberlöffeln beim Kochen o.ä.)
- Keine rohen Pilze essen. Pilze eignen sich nicht als Salat oder zum Dippen.
- Frische Pilze sind nicht lange haltbar – deshalb sofort zubereiten und geniessen.
- Pilzgerichte können problemlos ein zweites Mal erwärmt werden, falls sie in der kurzen Zwischenzeit im Kühlschrank gelagert und vor dem Genuss noch einmal richtig erhitzt werden.

Beschwerden nach einer Pilzmahlzeit können auch andere Ursachen als Giftpilze haben: Allergien, Unverträglichkeiten, bakterielle Lebensmittelvergiftungen etc. Kontaktieren Sie bei Unwohlsein nach einem Pilzessen oder bei Verdacht auf eine Vergiftung aber unverzüglich einen Arzt. Das Schweizerische Toxikologische Informationszentrum (STIZ, Tel. 145) kann Ihnen zudem Auskunft geben.

Bei idealen Wetterbedingungen spriessen die Pilze, wo man nur hinschaut. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) mahnt zur nötigen Vorsicht und wünscht allen Sammlerinnen und Sammlern eine erfolg- und genussreiche Pilzseason.

Für weitere Auskünfte

- BLV, Tel: +41 (0)58 463 3033, E-Mail: info@blv.admin.ch

- STIZ, Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum, Tel. 145, www.toxi.ch
- VAPKO, Schweizerische Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane www.vapko.ch
- SGE, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung www.sge-ssn.ch