

Was Sie beim Pilze sammeln beachten sollten

Sammeln Sie zu Speisezwecken nur Pilze, die Sie hundertprozentig sicher kennen. Lassen Sie in Zweifelsfällen ihre Funde in einer Pilzberatungsstelle oder von einem anerkannten Pilzsachverständigen prüfen.

Sammeln Sie nur in luftdurchlässigen Körben. Plastiktüten und Eimer sind ungeeignet, weil sich Pilze darin erwärmen und schnell zersetzen. Das kann zu gefährlichen Lebensmittelvergiftungen führen.

Sammeln Sie nur einwandfreie Pilze. Von Mäusen zerfressene, zu alte oder durch Wettereinflüsse vertrocknete, matschige oder frostgeschädigte Pilze sind unappetitlich und können Verdauungsprobleme verursachen, von Schimmel befallene sogar Vergiftungen.

Pilze grundsätzlich nicht roh verzehren. Viele Speisepilzarten sind ungegart giftig oder unbekömmlich, jedoch werden deren Inhaltsstoffe durch ausreichendes Erhitzen (bei etwa 75 °C) zerstört. Zu den ganz wenigen Ausnahmen gehören Steinpilz und Zuchtchampignon. **Achtung:** Echte Giftpilze werden durch Erhitzen nicht entgiftet!

Ein gutes Pilzbuch gehört zum unverzichtbaren Rüstzeug des Pilzsammlers. Erwarten Sie aber nicht, dass Sie mit seiner Hilfe jeden Fund bestimmen können. Eine sichere Bestimmung ist allein durch den Vergleich mit den darin enthaltenen Abbildungen nur selten möglich.

Verlassen Sie sich nicht auf ältere Pilzbücher. Die Pilzkunde kommt immer wieder zu neuen Erkenntnissen, die den Verfassern älterer Werke nicht zugänglich waren. So wurden in jüngerer Zeit Arten, die früher als gute Speisepilze empfohlen

wurden, als tödlich giftig erkannt.

Pilzschutz – Rote Listen. Das Sammeln der meisten Pilzarten ist gesetzlich geregelt. Steinpilze, Pfifferlinge und viele andere Pilze dürfen nur in geringer Menge für den persönlichen Gebrauch gesammelt werden. Diese Menge wird im Allgemeinen mit einem Kilogramm pro Person angegeben. Manche geschützte Arten dürfen überhaupt nicht gesammelt werden. Auch gewerbliches Sammeln ist verboten. Verstöße sind strafbar.

Abschneiden oder Herausdrehen? Eine häufig gestellte Frage, auf die es eine klare Antwort gibt: Wenn Sie den Pilz sicher erkannt haben, schneiden Sie ihn ab! Wenn Sie ihn bestimmen oder einem Pilzberater vorlegen wollen, muss er mit allen am Stielgrund vorhandenen Merkmalen sorgfältig aus dem Boden gehoben werden. Herausdrehen macht in keinem Fall Sinn – Pilze haben kein Schraubgewinde.

Wichtig für den Notfall

Sollten sich nach einer Pilzmahlzeit Komplikationen einstellen, sollten Sie die Rufnummer der **Giftnotrufzentrale in Mainz** immer griffbereit zur Hand haben:

Giftnotrufzentrale Mainz
06131 – 1 92 40

Wenn Sie Ihre Funde im Rahmen der Pilzberatung von den hier im Auftrag des Gesundheitsamtes tätigen, erfahrenen Pilzberatern prüfen lassen, sind Sie immer auf der sicheren Seite.



So erreichen Sie uns:

STADT  FRANKFURT AM MAIN

Gesundheitsamt
Stadt Frankfurt am Main
Breite Gasse 28
60313 Frankfurt am Main
Telefon: 069 212-33970
Internet: www.gesundheitsamt.stadt-frankfurt.de

Zur **Pilzberatung im Gesundheitsamt** finden Sie jeweils im Herbst aktuelle Informationen auf der Internetseite des Gesundheitsamtes.

Dieter Gewalt
Pilzsachverständiger
Internet: www.fundkorb.de

Herausgeber: Gesundheitsamt | Stadt Frankfurt am Main
Breite Gasse 28 | 60313 Frankfurt am Main
Text: Dieter Gewalt | Dietzenbach **Layout:** Gesundheitsamt
© 2014 Stadt Frankfurt am Main, alle Rechte vorbehalten

Gammelpilze



Vor Gammelfleisch ekelt sich jeder. Umso mehr erstaunt es, was häufig als Ausbeute von Pilzsammelern in Körben oder gar Plastiktüten nach Hause getragen wird.

Man mag es nicht glauben - aber die unten abgebildeten Pilze wurden bei der Pilzberatung im Frankfurter Gesundheitsamt tatsächlich aus Sammelkörben aussortiert!

Der Genuss derart vergammelter Pilze kann gesundheitliche Konsequenzen haben. Ob man bei einem solchen Pilzgericht überhaupt von „Genuss“ sprechen darf, erscheint schon aufgrund der „Optik“ mehr als fragwürdig.

„Wollen Sie das wirklich essen?“ lautet dann meist die Frage des Beraters. Einsichtige betrachten sich darauf ihr Sammelgut etwas kritischer und geben zu: „Eigentlich nicht“.

Leider sind nicht alle Sammler so einsichtig und beharren darauf, ihre Funde auch zu verzehren. Das kann aus mehreren Gründen gefährlich werden.



Vergammelte Maronenröhrlinge - „Wollen Sie so etwas wirklich essen?“

Schimmelbefall

Wir kennen es aus der Küche. Auch Brot kann von Schimmel befallen werden, oft schon wenige Tage nach dem Kauf. Wir wissen, dass es nicht mehr gegessen werden darf. Es genügt nicht, betroffene Stellen auszuschneiden. Genauso ist es bei Pilzen.



Schimmelbefall bei Maronenröhrlingen (frühes Stadium)



Schimmelbefall bei Maronenröhrlingen (fortgeschrittenes Stadium)



Goldschimmelbefall an Rotfußröhrlingen (Endstadium)

Beim häufigen Goldschimmel beginnt es mit kleinen grauen Flecken, die schnell größer werden und bald als weißer, im Endstadium goldgelber Belag den ganzen Fruchtkörper überziehen (s. Abbildung oben).

Eiweißzersetzung

Von außen nicht erkennbar ist die Eiweißzersetzung des Pilzfleisches. Dabei entstehen Stoffe, die gesundheitsschädlich sein können. Vor allem bei Röhrlingen achte man auf farbliche Veränderungen im Hutfleisch, die oft nur andeutungsweise erkennbar sind. Bevor Sie einen Pilz abschneiden, drücken Sie mit dem Finger auf die Hutoberfläche. Sie muss sich fest anfühlen. Lässt sich ohne nennenswerten Kraftaufwand eine Delle hineindrücken, ist der Pilz für Speisezwecke nicht mehr geeignet. Meist ist er auch schon von Maden befallen. Lassen Sie ihn stehen – er kann immer noch seine Sporen freisetzen und so zum Erhalt seiner Art beitragen.



Eiweißzersetzung im Hutfleisch

Madenbefall

Von Maden befallene Pilze sind keineswegs nur unappetitlich. Sie können durch den Befall mit Bakterien infiziert sein und die Eiweißzersetzung kann bereits begonnen haben. Sie sind daher als potentiell gesundheitsschädlich einzustufen.

Stellen Sie grundsätzlich an selbst gesammelte Pilze die gleichen Qualitätsansprüche, die Sie beim Kauf von Obst und Gemüse im Supermarkt stellen würden!



Madenbefall bei einem Steinpilz

Frostschäden

Mit dem Beginn der Frostperiode ist beim Sammeln von Pilzen auf mögliche Frostschäden zu achten. Gefrorene Pilze sind nicht grundsätzlich gesundheitsgefährdend, man kann sie ja auch zu Konservierungszwecken einfrieren. Ein ernstzunehmendes Risiko entsteht durch wiederholtes Gefrieren und Auftauen. Solche Pilze sind oft instabil, vor allem ihre Ränder erscheinen durchwässert oder farblich verändert.

Bei allen gesundheitlichen Beeinträchtigungen und Vergiftungssymptomen aufgrund der oben aufgeführten Ursachen handelt es sich nicht um eine Pilzvergiftung. Da Speisepilze grundsätzlich unbedenkliche Lebensmittel sind, die in einwandfreiem Zustand und richtig zubereitet keine Gifte enthalten, muss von einer „Lebensmittelvergiftung“ aufgrund verdorbener Ware gesprochen werden. Die Symptome können sehr heftig sein, es kann zu Schwindel, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Fieber, Bauchkolik, Schüttelfrost und Kreislaufkollaps kommen. Zu beachten sind aber auch individuelle Unverträglichkeiten, wie sie bei nahezu allen Lebensmitteln vorkommen können.