

Verein für Pilzkunde Thurgau



Richtiges Sammeln von Speisepilzen

Folgende Richtlinien sollen helfen Speisepilze, sachgemäß und verantwortungsbewusst zu Sammeln.

Die richtige Ausrüstung

Zum Sammeln von Speisepilzen braucht es einen offenen Pilzkorb, ein Messer, eine Lupe, (ev. einen Spiegel), ein handliches Pilzbüchlein, einen Notizblock und etwas zum schreiben. Zum Schutz vor Zecken sollte auch eine geeignete Bekleidung gewählt werden.

Nur ausgewachsene und appetitliche Pilze sammeln

Pilze nicht in unreifem Zustand vor dem Aussporen pflücken. Sie können sich sonst nicht vermehren. Ältere, überreife oder durch Insektenfraß unbrauchbare Exemplare stehen lassen, so können sie sich weiter vermehren. Nur schöne, reife und appetitliche Exemplare sammeln. Pilz schon im Wald von Erde, Nadel und Laub reinigen.

So sammelt man richtig

Pilze sorgfältig ausdrehen und das entstandene Loch mit umliegendem Bodenmaterial zudecken. Das Myzel wird so vor dem Angriff von Insekten und Bakterien besser geschützt. Ein Schnitt durch den Hut und anschliessendes Auseinanderdrücken kann oft schon vor dem Pflücken die Ungeniessbarkeit aufdecken. Vermadete Pilze stehen lassen. Wird die Ungeniessbarkeit erst nach dem Pflücken ersichtlich, Pilz wieder so hinstellen wie er gepflückt wurde. Seltene Arten schützen. Pilze im Korb nach Arten sortieren und auch so der Kontrolle vorlegen. Pilze mit Fruchtschicht nach unten in den Korb legen.

Geruchs- und Geschmackstest

Zur Bestimmung von Pilzen bedarf es oft auch einer Geruchs-, oder Geschmacksprobe. Geschmacksprobe nur durchführen, wenn zu 100% sicher ist, dass kein giftiger Pilz vorliegt und Literatur danach verlangt!

Pilze zu Studienzwecken mit allen Merkmalen sammeln

Pilze zu Studienzwecken mit Stiel und [Stielbasis](#) sammeln und dazu wenige Exemplare verschiedenen Alters mitnehmen. Die Begleitpflanzen und Umgebung merken, notieren, oder ein Blatt der Begleitpflanze mitnehmen. Viele Pilze können nur anhand von Stiel und Stielbasis sowie Begleitpflanzen bestimmt werden. Von Speisepilzen getrennt aufbewahren.

Giftige Pilze - Pilzgifte

Es gibt viele giftige und tödlich giftige Pilze. Jedes Jahr kommt es zu Vergiftungsfällen. Deshalb ohne Kontrolle nur Pilze verzehren, die man sicher kennt. Im Zweifelsfalle verzichtet man, oder legt den Pilzfund der [Pilzkontrolle](#) vor.

Schutzbestimmungen, Sammelbeschränkungen

Zum Schutz der Natur hat der Kt. Thurgau ein Schutzgesetz und eine [Positivliste](#) verfasst. Diese umfasst Speisepilze welche gesammelt werden dürfen. Alle anderen Arten stehen unter gesetzlichem Schutz, gelten als ungenießbar oder schützenswert. Die Sammelmenge ist im Kt. Thurgau auf 1kg/Person und Tag beschränkt. Je nach Kanton, Gemeinden oder Ländern gelten verschiedene Bestimmungen!

Die Pilzkontrolle

Die Pilzkontrolle ist eine, meist unentgeltliche Dienstleistung von ausgebildeten Sachverständigen. Deren Entscheide sind zu akzeptieren! Im Zweifelsfalle wird eine Pilzkontrolle einen Pilz nicht zum Verzehr freigeben. Freigabe tödlich giftiger Arten zu Studienzwecken nur gegen Vorlage eines Ausweises und Unterschrift des Sammlers (Schweiz). Einzelne, persönlich nicht bekannte Arten können der Kontrollstelle zur Bestimmung und Weiterbildung vorgelegt werden. Die Kontrollstelle dient jedoch nicht dazu, aus einer Menge von wild gesammelten Pilzen die geniessbaren auszusortieren. Sie wird ein solches Vorgehen verweigern, ökologisches Denken wird vorausgesetzt. Die Pilzkontrolle dient nicht als Schau- und Lehrveranstaltung, dazu gibt es entsprechende Vereine.

Verein für Pilzkunde Thurgau



Hinweise zur Literatur

Immer wieder weisen neue, bisher nicht den Pilzen zugeordnete Vergiftungsfälle auf die bisher unerkannte Giftigkeit einer Art hin. Ältere Literatur ist oft nicht mehr aktuell und beschreibt Speisepilze, welche in der Zwischenzeit als verdächtig oder giftig klassifiziert werden.

Schlusswort

Auch die Kontrollstelle ist nicht allwissend, dazu gibt es zu viele Arten und Wachstumsformen. Egal was irgendwelche mitgebrachte Literatur aussagt, handelt sie stets nach bestem Wissen und Gewissen und den neuesten Erkenntnissen. Dies zu Gunsten von Ihrer Gesundheit und Sicherheit.

Weiter Hinweise im Internet: www.pilze-thurgau.ch, www.mykonet.ch, und viele weitere.

Auszug aus der Verordnung des Regierungsrates des Kantons Thurgau zum Gesetz zum Schutz und zur Pflege der Natur und der Heimat, vom 29. März 1994

Schutz von Pilzen

- § 38/1 Das Sammeln, Ausgraben oder Beschädigen sämtlicher höherer Pilze im Wald ist untersagt.
- § 38/2 Von diesem Verbot ausgenommen sind:
1. Pilzarten, welche durch das Departement zu Speisezwecken freigegeben werden. (Liste ist zu beziehen beim Kantonalen Laboratorium oder beim Departement für Bau und Umwelt).
 2. Hallimasch und Nebelgrauer Trichterling (*Clitocybe nebularis*).
 3. Forstschädlinge.
- § 38/3 Von allen Arten dürfen wenige Exemplare zu Studienzwecken oder zur Vorlage bei der amtlichen Pilzkontrolle gepflückt werden.

Sammelbeschränkung

- § 39 Von den nach § 38 Absatz 2 Ziffer 1 frei gegebenen Pilzarten dürfen pro Tag und Person höchstens 1 Kilogramm Frischgewicht gepflückt werden.

Pflückverbot

- §40/1 In Naturschutzzonen gilt ein absolutes Pflückverbot für sämtliche Pilzarten.
- §40/2 In besonderen Fällen, namentlich zu Studienzwecken, kann die Fachstelle Ausnahmen bewilligen.

Die Unterlagen und das Merkblatt (Positivliste) kann beim Kantonalen Lebensmittelinspektorat bezogen werden:

Kantonales Laboratorium
Spannerstr. 20
8500 Frauenfeld
052 724 22 64

Beachten Sie auch die Schutzverordnungen der umliegenden Kantone und Länder

