

6 Regeln für Einsteiger beim Pilze sammeln

1. Es gibt keine kontaktgiftigen Pilze, d.h. man darf alle Pilze anfassen, keine scheu - es dürfen nur keine unbekanntes Pilze oder Teile davon gegessen werden!! Immer nur essen, was zu 100% sicher als Speisepilz bestimmt ist!
2. Als Einsteiger vorerst keine Lamellenpilze sammeln. Unter ihnen befinden sich die gefährlichsten, teils tödlich giftigen Pilze, wie der Grüne Knollenblätterpilz. Achtung: Die tödlich giftigen Arten schmecken weder scharf noch bitter!!
3. Erstmal mit Röhrenpilzen anfangen. Das sind die, mit einem Schwamm unter dem Hut. Sie sind im schlimmsten Fall ungenießbar oder führen zu einer heftigen Magen-Darm-Verstimmung, enthalten aber keine *tödlich* giftigen Arten.
4. Den Pilz (bzw. seinen Fruchtkörper, denn nichts anderes ist das, was wir als Pilz bezeichnen), wenn sicher bestimmt, kurz über dem Boden abschneiden, oder ihn ganz vorsichtig aus dem Erdboden herausdrehen (wichtig, wenn für eine Bestimmung, bspw. beim PSV, die Stielbasis gebraucht wird!) Wichtig ist es, das Pilzgeflecht (das Myzel) möglichst nicht zu verletzen! Denn das ist der eigentliche Pilz.
5. Zum sammeln braucht man nichts weiter als einen Korb und ein Messer. Plastiktüten sind das falsche Sammelbehältnis! In ihnen werden die Pilze gequetscht und durch den Luftabschluss der Tüte wird die Zersetzung der Pilze beschleunigt. Pilze sind ein sehr empfindliches Lebensmittel, vergleichbar mit Fisch oder Fleisch. Kühl lagern und nur frisch verwerten!

Viele Vergiftungen werden wohl durch den Verzehr zu alter Pilze von *essbaren* Arten verursacht. Das Pilzfleisch muss sich fest anfühlen und frisch sein. Pilze niemals roh essen! Bei Zuchtchampignons kann man da mal eine Ausnahme machen, wobei immer zu bedenken ist, dass Pilze schwer verdaulich sind. Rohe Champignons sicher schwerer, als gegarte. Die meisten Arten sind roh unverträglich, einige sogar *roh richtig giftig*!
6. Grundsätzlich gibt es keine allgemein gültige Möglichkeit, herauszufinden, ob ein Pilz giftig ist oder nicht. Mitgekochte Silberlöffel die anlaufen sollen oder Zwiebeln, Madenbefall, Schneckenfraß oder sonstige Knabberspuren am Pilz.....nichts gibt Auskunft über die Genießbarkeit! Allein die Kenntnis der Merkmale einer Art schützt vor einer Vergiftung und kann uns eine leckere Mahlzeit auf den Tisch bringen!