

Erste-Hilfe-Maßnahmen vor der ärztlichen Behandlung:

- **Hausarzt oder Rettungsdienst informieren - nicht selbst ins Krankenhaus fahren!**
- **Keine Milch und kein Salzwasser trinken!**
- **Putzreste und Erbrochenes (Eimer!) für Pilzbestimmung und Sporenanalyse sicherstellen!**
- **Ein Erbrechen ist nur kurz nach dem Verzehr sinnvoll und sollte, auf ärztlichen Rat, dann am besten mit dem Finger ausgelöst werden.**

Notruf: 112

Giftnotruf: 0361 730730



Steinpilz

Ratschläge für Pilzsammler

- **Schonen Sie das Ökosystem Wald, indem Sie nur für den Eigenbedarf sammeln.**
- **Nehmen Sie die kostenfreie Begutachtung Ihrer Funde durch geprüfte und erfahrene Pilzberater in Anspruch, um sicher (tödlichen) Irrtümern zu entgehen.**
- **Legen Sie zur Pilzberatung nur vollständige Pilze, wenn möglich, in unterschiedlichen Entwicklungsstadien vor.**



Anhängsel-Röhrling

Pilze - Tipps und Ratschläge

Sammeln und Zubereiten

Anfänger sollten nur Röhrenpilze sammeln, keineswegs Blätterpilze mit am Grund knollig verdicktem Stiel. Unter ihnen gibt es außer dem Grünen Knollenblätterpilz viele giftige Pilzarten. Eindeutig als essbar erkannte Pilze können tief unten abgeschnitten werden. Zur Bestimmung vorgesehene Pilze entnimmt man mit dem Stielgrund behutsam dem Erdboden. Sie sind aus Sicherheitsgründen von dem übrigen Sammelgut bis zur endgültigen Bestimmung zu trennen!



Grüner Knollenblätterpilz

Merkmale des Grünen Knollenblätterpilz:

- ⇒ grüner oder weißlicher Hut
- ⇒ weiße Lamellen
- ⇒ hängende Manschette (Ring)
- ⇒ knollig verdickter Stiel, der in einer lappigen, abstehenden Hauttasche (Scheide) steckt
- ⇒ Knolle und Hauttasche sind teilweise im Boden verborgen.

Tödlich giftig !!!

Alte, verschimmelte, durchnässte oder gefrorene Pilze (außer Winterpilze) sind gesundheitsschädlich. Pilze, welche nicht von Interesse sind, sollten **nicht umgestoßen** werden, sie sind für den Bestand des Waldes von Bedeutung. Seltene Pilze sind zu schonen. Pilzarten, welche auf der Roten Liste stehen, sind gefährdet. In Sachsen sind dies z. B. die Rotkappen aber auch der Anhängsel-Röhrling.

Alle sicher als essbar erkannten Pilze werden an Ort und Stelle vom größten Schmutz gereinigt, von madigen Teilen befreit und in einem luftdurchlässigen Korb oder Behälter transportiert. Sie dürfen nicht zerdrückt werden oder schwitzen (wie z. B. in Beuteln, Plastetüten oder Rucksäcken), sonst beginnen sie sich zu zersetzen und können verderben. Sammeln Sie keine Pilze von Straßenrändern (Schwermetalle) und intensiv genutzten landwirtschaftlichen Flächen (u.a. Herbizide, Pestizide). Auch bei Pilzen auf



Rindenmulch oder Schredder ist Vorsicht geboten (evtl. Bestandteile von Eibe - giftig)



Noch Fragen? Wir helfen Ihnen gern weiter.

Herausgeber:

Pilzberater Südwestsachsen e.V.
in Zusammenarbeit
mit dem Landkreis Zwickau



LANDKREIS ZWICKAU
LANDRATSAMT

1000/2017 D.S.

Die Adressen unserer Pilzberater finden Sie hier:

www.pilzberater-suedwestsachsen.weebly.com

oder

beim für Sie zuständigen Landratsamt.

Über das Konservieren von Pilzen

Pilze sollen nach dem Sammeln sofort zubereitet oder in flacher Schicht kühl und luftig gelagert werden. Die geputzten Pilze sind vor der Zubereitung kurz zu waschen und zu zerkleinern ohne die nährstoffreichen Lamellen oder Röhren zu entfernen.

Grundsätzlich ist vom Verzehren roher, noch ungenügend gegarter Pilze oder Pilzstücke abzuraten! Zahlreiche Pilzarten - darunter auch viele bekannte Speisepilze - sind roh giftig oder zumindest unbedenklich.

Die bekannteste Zubereitungsart ist das Braten oder Schmoren. Dabei muss das Pilzgericht - je nach Pilzart - 15 bis 25 Minuten erhitzt werden. Zubereitete Pilzgerichte sollten höchstens bis zum nächsten Tag gut gekühlt aufbewahrt werden. Viele Faktoren können hier ungünstig einwirken (z.B. zu langsames Abkühlen, zu hohe oder nicht gleichbleibend tiefe Kühlschranktemperatur). Durch solche unsachgemäßen Behandlungen kann es zu Lebensmittelvergiftungen kommen. Putzreste und Pilzabfälle bewahrt man ein bis zwei Tage auf. Bei einer evtl. Pilzvergiftung können sie wertvolle Aufschlüsse über die Vergiftungsursache geben.



madige, überständige Perlpilze

junger Pantherpilz - giftig

Das Trocknen ist die einfachste Konservierungsmethode. Die nicht gewaschenen Pilze werden gesäubert, in dünne Scheiben geschnitten und an frischer Luft, auf dem Kachelofen, auf der Heizung oder in elektrischen Trockengeräten (nicht über 60°C) gut getrocknet und in Schraubgläsern luftdicht aufbewahrt. So sind die Trockenpilze vor Feuchtigkeitsaufnahme (Schimmel, Fäulnis) sowie Insekten (Pilzmotten) geschützt. Die getrockneten Pilze kann man auch noch zu Pilzpulver weiter verarbeiten. Am besten geht das in einer Kaffeemühle. Pilzpulver eignet sich hervorragend zum Würzen von Saucen.

Zur Herstellung von Pilzkonserven kocht man die gesäuberten, geschnittenen und gewaschenen Pilze 5 Minuten in Salzwasser (blanchieren), gießt es ab und spült die Pilze mit kaltem Wasser ab. Die so vorbehandelten Pilze werden in Gläser gegeben, zu 4/5 mit kochendem Wasser aufgefüllt und eine Stunde bei 100 °C eingekocht. Nach 2 bis 3 Tagen ist ein Nacherhitzen für 30 Minuten bei 100 °C erforderlich!



Zum Gefrieren von Pilzen dürfen nur **** Gefrierschränke verwendet werden. Die gesäuberten und zerkleinerten Pilze werden 4 bis 6 Minuten blanchiert, aus dem Wasser herausgenommen, schnell abgekühlt und in kleine, flache Portionen abgepackt. Zum Gefrieren ist eine Mindesttemperatur von -25 °C erforderlich. Die weitere Lagerung muss bei mindestens -18 °C erfolgen. Angetaute bzw. aufgetaute Pilze dürfen nicht erneut eingefroren werden. Die tiefgefrorenen Pilze sollten spätestens nach 9 bis 12 Monaten verbraucht werden. **Im übrigen eignen sich z.B. Pfifferlinge und Semmelstoppelpilze nicht zum längeren Einfrieren, denn diese werden dann oft bitter.**



Maipilzsuppe



Pilzpfanne

Pilzberatungsstelle



Wie schützt man sich vor einer Pilzvergiftung?

Zum Verzehr sollten nur Pilze gesammelt werden, die man mit Sicherheit als essbar erkennt. Im geringsten Zweifelsfall ist es ratsam, eine Pilzberatungsstelle aufzusuchen.

Jeder Pilzsammler muss sich die Speisepilze und ihre giftigen Doppelgänger genau einprägen, denn es gibt keine allgemeingültigen Kennzeichen, um essbare von giftigen Pilzen zu unterscheiden. Es ist zu empfehlen, an Pilzvorträgen und Pilzwanderungen teilzunehmen, Pilzausstellungen zu besuchen und sich in der Literatur zu informieren.

Am Schwarzwerden eines mitgekochten Silberlöffels oder einer Zwiebel kann man nicht erkennen, ob ein Pilzgericht giftig ist. Schnecken, Maden und Wild fressen auch für Menschen lebensgefährliche Pilze an. Giftpilze müssen nicht immer bitter oder brennend schmecken oder unangenehm riechen. Der tödlich giftige Grüne Knollenblätterpilz riecht z. B. süßlich und honigartig.

Bei Verdacht auf Pilzvergiftungen ist unverzüglich der Rettungsdienst zu verständigen bzw. eine Krankenhauseinweisung zu organisieren

- für alle an der Mahlzeit Beteiligten - auch wenn diese noch keine Vergiftungssymptome an sich spüren.