

10 Regeln für den Pilzsammler

Ein Teil unserer Natur sind die Pilze, achte sie durch sachgerechten Umgang.

Gesammelt werden nur gesunde, frische Pilze. Zerfressene, faulige, alte, stark wässrige und gefrorene Pilze können unechte Vergiftungen hervorrufen.

Da Pilze im Haushalt der Natur ihre Aufgabe haben, giftige und ungeniessbare Pilze stehen lassen.

Bekannte Speisepilze über dem Boden abschneiden, damit das Myzel nicht beschädigt wird. Bei Unsicherheit der Bestimmung den Pilz vorsichtig mit der gesamten Stielbasis herausdrehen, um weitere Bestimmungsmerkmale zu erkennen.

Sicher kann man Giftpilze nur an ihren botanischen Merkmalen erkennen.

Im Zweifelsfall den Pilzberater befragen. Die Beratung ist kostenlos.

Das Sammeln sollte artgerecht erfolgen, d.h. mit Korb und Messer, nie in Plastetüten oder ähnlichen Behältnissen.

Frisch gesammelte Pilze lassen sich je nach Art bestimmte Zeit lagern. Die Garzeit beträgt in der Regel 10 bis 15 Minuten, bei roh giftigen Arten mindestens 20 Minuten.

Durch ihren Anteil an Chitin sind Pilze schwerverdaulich. Pilze zerkleinern, gut kauen und nicht zu grosse Portionen essen.

Bei auftretenden Erkrankungen durch den Genuss von Pilzen, sofort den Arzt holen.

Essbare Pilze und ihre giftigen Doppelgänger

Speisepilze

Grünling
Stockschwamm
Hexenröhrling
Steinpilz
Perlpilz
Flaschenstäubling

Giftige Doppelgänger

Grüner Knollenblätterpilz
Grünbl. Schwefelkopf
Satans-Röhrling
Gallenröhrling
Panherpilz
Kartoffelbovist



STADT BÜTZOW

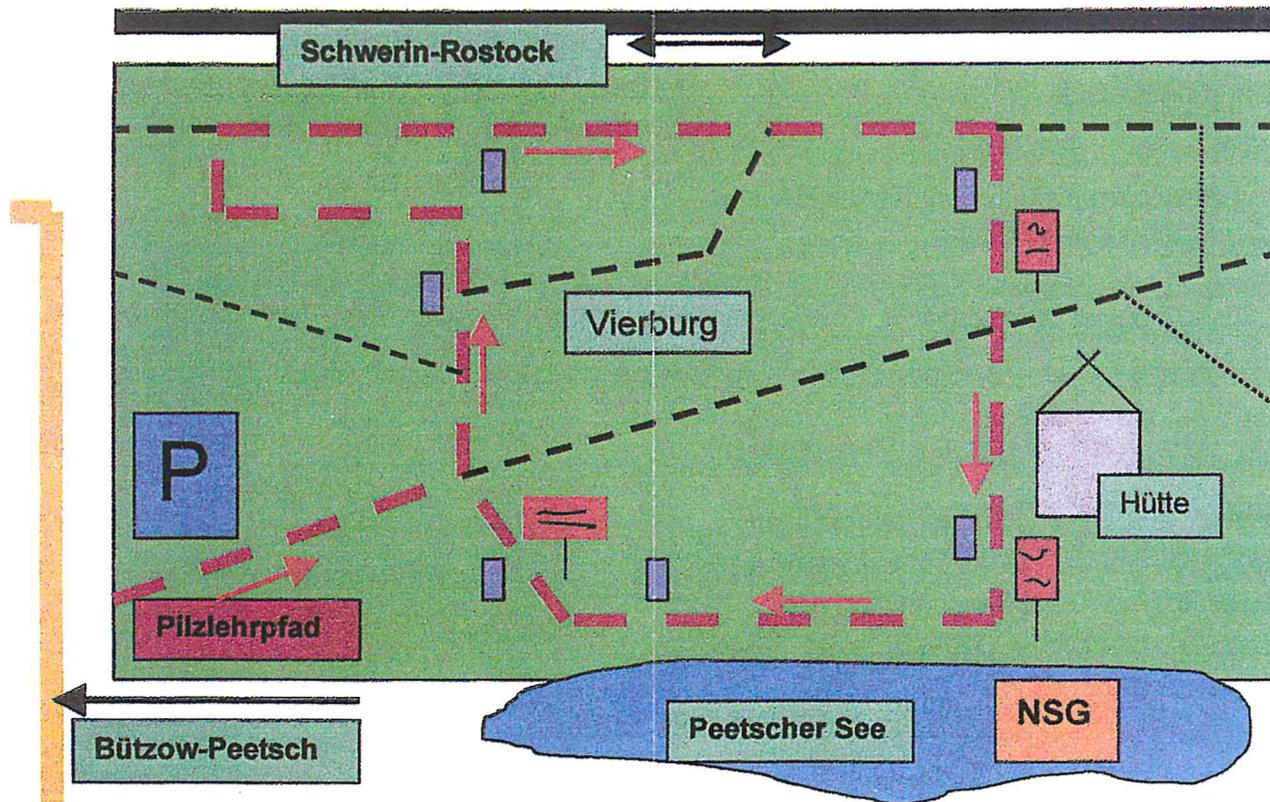


Rund-
gang

Nr.7



ca. 4 km



Lernen Sie also erst einmal die Grundlagen der Pilzkunde, ehe Sie zum Sammeln aufbrechen und prägen Sie sich die Merkmale der einheimischen Gift- und Speisepilze gut ein. Dabei will Ihnen dieses Faltblatt und der PILZLEHRPFAD VIERBURG helfen. Der Pilzlehrpfad ist in einem Mischwald angelegt worden, er hat eine Länge von ca. 4 km und führt teilweise am Rande des NSG „Peetscher See“ vorbei. Entlang des Pfades sind 3 Übersichtstafeln sowie 6 Hinweistafeln angebracht, die den Pilzsammler mit nützlichen Info's versorgen. So gibt es Hinweise zu Pilzen der Jahreszeit, Pilzen unter verschiedenen Baumarten, Speisepilze und ihre giftigen Doppelgänger und vieles mehr.

Umgang mit Pilzen

Pilze sammeln macht Spaß, führt hinaus in die frische Luft, verschafft Bewegung und eine schmackhafte Mahlzeit. Aus dieser Sicht ist Sammeln eine erholsame Freizeitbeschäftigung. Das Sammeln von Pilzen jedoch verlangt einige Sachkenntnisse, damit der Spaß nicht mit Unwohlsein bezahlt wird oder gar tödlich endet.

In Mitteleuropa gibt es etwa 4000 Arten höherer Pilze. Wer wollte sie alle kennen? Doch nur ein geringer Teil davon ist giftig. Die meisten von ihnen verursachen nur leichte Vergiftungen mit Übelkeit, Leibschmerzen, Erbrechen und Durchfall. Nur wenige sind aber so stark giftig, daß sie zu schweren Störungen führen, die nicht selten tödlich enden.

Diese und ihre essbaren Doppelgänger sollten Sie in jedem Fall kennen, bevor Sie auf Sammeltour gehen.



Auf Tafel 1 werden folgende Pilzarten genannt: PERLPILZ, MARONE, STEINPILZ, ROTFUSS-RÖHRLING, KRAUSE GLUCKE, HALLIMASCH, BUTTERPILZ, PARASOL. Alle diese Arten kann man in der Vierburg finden, aber noch viele andere Arten mehr.