

Medieninformation

„Im Dunkeln leuchtet auch ein fauler Pilz“

Pilzkenner gibt in der Innsbrucker Markthalle Tipps für eine verhängnislose Pilzsaison

Warum freuen sich so viele Tiroler über einen kräftigen Regenguss zwischen warmen Sonnentagen? Abgesehen davon, dass während einer Hitzewelle Regentropfen die nötige Abkühlung mit sich bringen, bedeutet Regen und Sonne im Wechsel besonders eines: in den Wäldern sprießen die Pilze.

Bei durchwachsenem Wetter drängen sich gleich alle Pilzarten auf einmal aus dem Boden. Diese dürfen laut Tiroler Pilzschutzverordnung täglich von 07:00 bis 19:00 Uhr in Mengen von maximal zwei Kilogramm pro Person und Tag gesammelt werden. Den Motivator hinter den Sammlern bildet zumeist schlicht der kulinarische Aspekt der Pilz Funde. Manchmal wiederum schürt auch die Faszination an der artenreichen Pilzwelt – ob essbar oder nicht – das Interesse.

Für alle Pilzfreunde gibt es ein paar Tipps und Grundregeln zu beachten:

1. Zur Aufbewahrung führt der Sucher ein luftdurchlässiges Körbchen mit sich. In fest verschlossenen Behältnissen fangen die Pilze an zu schwitzen und verderben schneller. Zuhause sollten sie am besten innerhalb von 24 Stunden verwertet und nach dem Kochen nie öfter als einmal wieder aufgewärmt werden.
2. Am Boden wachsende Arten sollten vorsichtig herausgedreht oder mit einem Messer abgeschnitten werden. Die Verwendung von Rechen, Haken oder ähnlichen Hilfsmitteln zum Sammeln sind streng verboten.
3. Sammeln Sie nur ausgewachsene, gut erkennbare Arten. Ein noch nicht voll entwickelter Pilz ist leicht zu verwechseln. Auch alte Exemplare (Man erkennt sie an madigem Fleisch und weichem Hut) sollten nie mitgenommen werden, denn sie verursachen wie verdorbenes Fleisch schwere Gesundheitsstörungen.
4. Befreien Sie die Pilze schon im Wald von Schmutz und Nadeln. Später ist die Reinigung aufwendiger, da sich der Schmutz im Sammelkorb verteilt.
5. Nehmen Sie Rücksicht auf die Natur – dazu zählt auch, einzeln wachsende Fruchtkörper stehen zu lassen und das Sammelverbot für geschützte Arten zu beachten. Und wenn wir schon bei Rücksichtnahme sind: lassen Sie anderen Pilzsammlern auch etwas übrig und sammeln Sie nur so viel, wie Sie auch verzehren können.

Mit Pilzen ist es bekanntlich wie mit Dichtern: es kommen auf einen guten zehn schlechte. Pilzkenner wissen, zu welchem gefährlichen Hobby das Sammeln werden kann. Die Hunderten von Pilzarten in Tirol sind häufig nur zu leicht untereinander zu verwechseln und

das kann böse enden. Zu den häufigsten Verwechslungen zählt die zwischen den beliebten Speisepilzen Champignon und Parasol und dem giftigen Grünen Knollenblätterpilz. Erschreckenderweise enden 60% aller Vergiftungen mit dem Knollenblätterpilz tödlich. Als Erkennungszeichen zum Auseinanderhalten der drei nützen vor allem ihre Farben: Die Lamellen des Champignon sind rosafarben, die des Knollenblätterpilz sind reinweiß. Der Stiel und Hut des Parasol sind bräunlich, die Hutoberfläche des Knollenblätterpilzes olivgrün. Grundsatz: Niemals unbekannte Pilze verzehren. Dies kann tödlich enden.

Wer sich nicht hundertprozentig sicher ist, ob das Fundstück essbar, ungenießbar oder gar giftig ist, der befragt am besten einen Experten. Klaus Seirer, Pilzexperte und ehemaliger Leiter des Innsbrucker Marktamtes, ist von 9. August bis 14. September immer montags und dienstags von 9:00 bis 12:00 Uhr in der Innsbruck Markthalle zugegen und gibt Tipps, Ratschläge zum richtigen Pilzesammeln. Weiters können Hobbysammler von Herrn Seirer ihre Ernte bestimmen zu lassen. Seirer gab seit über 30 Jahren im Marktamt Auskunft über Pilze und kann hunderte Pilze spontan (ohne Mikroskop) bestimmen. Für alle, die auf Nummer sicher gehen wollen, stellt er sein Wissen zur Verfügung.