

Medieninformation

Sorgenfreier Pilzgenuss dank Pilzberatung

Montags bis freitags von 08:00 bis 12:00 Uhr in der Markthalle Innsbruck

Die Pilzsaison ist in vollem Gange. Manche Pilze wachsen bereits im Frühling, andere wiederum gibt es den ganzen Sommer über, die Hauptsaison startet jedoch im Herbst. Auch wenn bisher noch keine optimalen Bedingungen herrschten, bringt der aktuelle Sommerregen Hoffnung. Pilze brauchen die Kombination aus Feuchtigkeit und schönem Wetter, um optimal wachsen zu können. Wer sich also nach einem Gewitter auf die Suche begibt, der hat gute Chancen sein Pilzglück zu finden.

Dos and Don`ts beim Pilzesammeln

Für viele ist das Sammeln von Pilzen eine beliebte Freizeitbeschäftigung. Allerdings gibt es einige Regeln, die beachtet werden müssen, um der Natur und vor allem dem Pilzbestand nicht zu schaden. Verboten ist die mutwillige Zerstörung der Pilze und die Verwendung von mechanischen Hilfsmitteln beim Sammeln wie Rechen oder Haken. Pilze, die am Boden wachsen, sollten vorsichtig herausgedreht oder mit einem Messer abgeschnitten werden. Gesammelt werden sollten nur Schwammerl, die klar bestimmbar sind. Noch nicht ausgewachsene, alte, schimmelige oder durchnässte Pilze unbedingt stehen lassen. Außerdem dürfen pro Person und Tag nicht mehr wie zwei Kilogramm wildwachsende Pilze gesammelt werden. Es gibt aber auch Gebiete, wo das Pilzesammeln gänzlich verboten ist. Darum müssen entsprechende Verbotsschilder beachtet werden. Das Putzen der Pilze ist eine nervenaufreibende, aber gleichzeitig wichtige Aufgabe. Gröberen Schmutz am besten bereits an der Fundstelle beseitigen, damit er sich im Beutel nicht auf den gesamten Bestand verteilt. Für den Transport sollten Körbe und keine Kunststoffbehälter verwendet werden, um eine Verdunstung zu vermeiden

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser

Beim Sammeln von wildwachsenden Pilzen ist äußerste Vorsicht geboten. Nicht jede Sorte mundet, manche davon sind sogar tödlich. Das Problem bei Pilzen ist, dass viele von ihnen zum Verwechseln ähnliche Doppelgänger besitzen – die einen sind genießbar, die anderen giftig. Selbst angefressene Pilze sind kein Indiz für die Essbarkeit. So verzehren Schnecken etwa die für Menschen giftigen Knollenblätterpilze. Laien sollten daher ihre Ausbeute definitiv von Fachpersonal begutachten und sich die Genießbarkeit bestätigen lassen. Diese Möglichkeit bietet sich aktuell in der Markthalle Innsbruck. Montags bis freitags von jeweils 08:00 bis 12:00 Uhr kann der Pilzfund von Experten des Referats für Lebensmittelaufsicht und Marktwesen begutachtet werden. Die Pilzberatung findet im 1. Obergeschoss in der

Osthalle der Markthalle statt. Die Bestimmung wird erleichtert, wenn man die Pilze nicht abschneidet, sondern samt Stumpf und Stiel mitnimmt.

Vom Wald auf den Teller

Kulinarisch haben Pfifferlinge, Steinpilze, Parasol und ihre genießbare Verwandtschaft viel zu bieten. Meist werden sie zu köstlichen Soßen, Risotto- oder Pastagerichten und Knödeln weiterverarbeitet und sind ein Dauerrenner auf jeder Speisekarte. Das Um und Auf nach einer erfolgreichen Such- und Sammelaktion ist die Weiterverarbeitung innerhalb von 24 Stunden. Aufgrund des hohen Wassergehalts von 90 Prozent verderben die Pilze schnell und sollten am besten kühl und luftig gelagert werden. Pilzgerichte maximal einmal aufwärmen und in Maßen verzehren, denn die Schwammerl sind schwer verdaulich. Außerdem sollten sie nicht roh verzehrt werden, denn manche sind nur im rohen Zustand giftig, können aber gekocht durchaus gegessen werden. Auch in Verbindung mit Alkohol entwickelt der ein oder andere Pilz eine gesundheitsschädigende Wirkung. Bei Verdacht auf einer Vergiftung, umgehend den Vergiftungsnotruf kontaktieren und ein Krankenhaus aufsuchen.