Informationen für Pilzsammler

Wer gerne Pilze isst, sollte ruhig einmal selbst welche suchen gehen. Neben dem Aufenthalt in der Natur weiss man bei selbstgesammelten Pilzen genau, wie frisch sie sind, wenn sie im Kochtopf oder in der Pfanne landen. Ob Parasol, Stockschwämmchen oder Steinpilze - aus unseren heimischen Pilzen lassen sich köstliche Mahlzeiten zubereiten. Mitte August bis Oktober hat es die meisten Pilze auch giftige Arten - eben eine sehr grosse Vielfalt. Dann heisst es Obacht geben auf die giftigen Doppelgänger der beliebtesten Speisepilze. Wer sicher gehen will, lässt sein Sammelgut vor dem Verzehr kontrollieren.
Amtliche Pilzkontrolle 2022 für die Gemeinden: Frenkendorf und Füllinsdorf

Nach telefonischer Anmeldung:
079 687 78 46 Christoph Giertz oder 076 412 08 11 Catherine Müller
Für Fragen rund um Pilze beispielsweise: Kulinarisches, Vorträge, Exkursionen, Kurse, Bildmaterial oder Literatur, schicken Sie doch einfach eine E-mail an:
info@catering-event.ch oder catherinemueller@expertenteam.ch
Aktueller Pilzkurs Anmeldung unter: pilzkurs@pilzverein-oberbaselbiet.ch
Infos/Daten: https://www.pilzverein-oberbaselbiet.ch/

Fliegenpilz (Amanita muscaria) ist Pilz des Jahres 2022

Mit dem leuchtend roten Hut und den weissen Tupfen zählt er zu den bekanntesten Pilzen. Verzehren sollte man ihn aber nicht. Der Fliegenpilz ist Giftpilz und Glückssymbol zugleich. Er ist bekannt aus Märchen und als Rauschmittel. Er lebt mit vielen Baumarten zusammen und ist auch relativ verbreitet. Der Fliegenpilz ist zwar mit dem Grünen Knollenblätterpilz verwandt, aber längst nicht so giftig. Trotzdem sei vor dem Verzehr gewarnt er kann tödlich enden. Die Vergiftungsart das sogenannte Pantherina-Syndrom kann zu Atemnot und gar ins Koma führen. Von Selbstversuchen als Rauschmittel zwecks Bewusstseinsveränderung ist strikte abzuraten. Die Fruchtkörper enthalten Giftstoffe in schwankender Konzentration. Der Gebrauch des Fliegenpilzes als Rauschmittel hat sich in Sibirien zwar bis ins 20. Jahrhundert gehalten. Auch in der Sprache dieser Menschen kann man seine Verwendung noch erkennen. So entspricht unserem Wort »betrunken« in einigen Sprachen des Ural einem Begriff, der übersetzt »bepilzt« bedeutet. Der Fliegenpilz steht auf der Giftpilzliste der VAPKO und muss bei der Korbkontrolle aussortiert werden. Am besten lässt man diese 'märchenhaften Schönheiten' stehen, so können sie ihren wichtigen Beitrag zur Ökologie des Waldes leisten.

Tipps für das naturbewusste Sammeln von Speisepilzen:

- Naturfreunde sollten nur Pilze im „besten Alter“ pflücken und zu junge oder zu alte Exemplare stehen lassen. Keine Pilze (auch nicht giftige) zerstören, denn nur so können diese mit ihren Pilzsporen die Art vermehren und ihre Aufgabe im ökologischen Kreislauf wahrnehmen.
- Aus Rücksicht auf die Natur sollten die Fruchtkörper nicht einfach wild abgerissen werden. Denn dadurch wird das unsichtbare Pilzgeflecht im Boden geschädigt – der eigentliche Pilz. Für eine sanfte Ernte die Pilze behutsam herausdrehen und entstandene Löcher mit Erde oder Laub bedecken. So schont man das Pilzgeflecht und verhindert, dass es austrocknet. Ausserdem bleibt das Stielende der Pilze erhalten. Diese Stielbasis ist ein wichtiges Merkmal zur Pilzbestimmung.
- Die gesammelten Köstlichkeiten in luftdurchlässigen Körben wie Span- oder Weidenkörben (unbekannte Pilze vom übrigen Sammelgut getrennt) transportieren. Plastiktüten sind ungeeignet, da Pilze darin 'schwitzen' und sehr schnell verderben.

Pilze haben zwar einen geringen Nährwert, können es aber bezüglich Vitamin- und Mineralstoffgehalt mit vielen Gemüsesorten aufnehmen. Sie sollten kühl und trocken

aufbewahrt und innerhalb von 24 Stunden verzehrt werden (keine rohen Speisepilze essen). Die meisten Pilze entfalten erst bei richtiger Zubereitung (trocknen, braten, dünsten...) ihr charakteristisches Aroma. Da Pilze nicht besonders gut verdaulich sind, sollten Pilzgerichte nicht zu üppig sein und auch nicht zu spät am Abend eingenommen werden.

Auf eine erfolgreiche Pilzsaison und mit herzlichen Pilzgrüssen
Christoph Giertz und Catherine Müller (Juli 2022).

Foto, Andreas Döbeli, Gelterkinden