



**Schweizerische Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane**  
*Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons*  
*Associazione Svizzera degli organi ufficiali di controllo dei funghi*

## Pilzsammeltipps

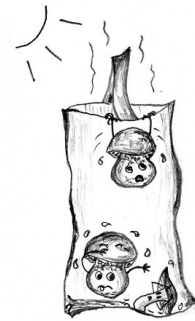
Pilze tragen wesentlich zur Erhaltung des ökologischen Gleichgewichtes bei. Pflücken Sie nur so viele Pilze, wie Sie mit Ihrer Familie oder Gästen in einer Mahlzeit verzehren können. Beachten Sie die kantonalen und kommunalen Pilzschutzverordnungen im Sammelgebiet. Informationen erhalten Sie durch die jeweilige Gemeinde oder unter [www.vapko.ch](http://www.vapko.ch).



Zum Sammeln nur Körbe verwenden, die eine gute Durchlüftung gewährleisten und in denen Pilze nicht zerdrückt werden.

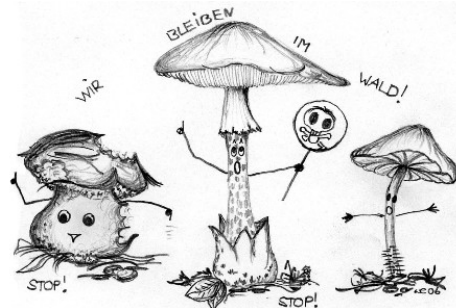
### Nie Plastiktaschen!

Darin zersetzen sich die Pilze rasch und auch Speisepilze können dadurch giftig werden.



Befreien Sie schon im Wald die gesammelten Pilze von anhaftender Erde und Nadeln. Beachten Sie dabei, dass besondere Merkmale wie Stielbasis usw. nicht beschädigt werden!

Pflücken Sie nur Pilze, die in einwandfreiem Zustand sind. Madige oder von Ungeziefer angegriffene Exemplare sind keine Speisepilze. Vernichten Sie weder giftige noch ungenießbare Pilze. Auch diese erfüllen eine wichtige Aufgabe in der Natur.



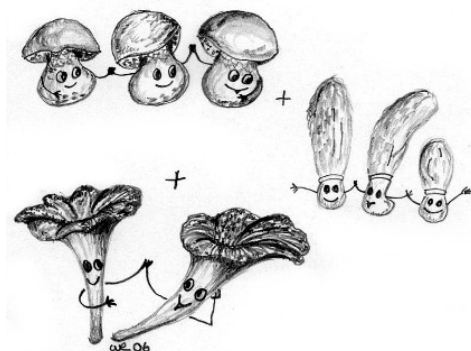
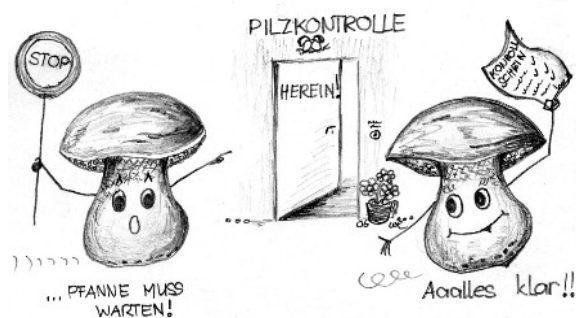
Lassen Sie ganz junge oder zu alte Pilze stehen.

Von unbekanntem Pilzen genügen zwei oder drei Exemplare zur Bestimmung. Beim Pflücken sorgfältig aus dem Boden drehen, um die Stielbasis nicht zu verletzen. Standort und Begleitvegetation notieren. Getrennt von der restlichen Pilzernte aufbewahren, zum Beispiel in separaten Schalen, Zeitungspapier oder Alufolie.



**Essen Sie nur Pilze, die kontrolliert worden sind!**

Nur mit einwandfrei bestimmten und kontrollierten Pilzen sind Sie vor Vergiftungen geschützt.



Legen Sie alle gesammelten Pilze nach Arten getrennt zur Kontrolle vor.

"Hausmittel", wie Silberlöffel- oder Zwiebeltest, oder die Aussage, dass angefressene Pilze ungiftig seien oder dass Pilze durch Kochen ungiftig werden, sind reine Ammenmärchen.



Verzichten Sie im Allgemeinen auf den Konsum von rohen Pilze  
*(nur sehr wenige Pilzarten eignen sich zum roh Essen)*

Illustrationen Monika Weber

Besuchen Sie uns online unter [www.vapko.ch](http://www.vapko.ch)