

## Informationen für Pilzsammler

Wer gerne Pilze isst, kann ruhig einmal selbst welche suchen gehen. Die Hauptsaison ist Mitte August bis Oktober. Dann heisst es Obacht geben auf die giftigen Doppelgänger der beliebtesten Speisepilze. Wer sichergehen will, lässt sein Sammelgut vor dem Verzehr kontrollieren.

### **Pilzkontrolle durch diplomierte Pilzkontrolleure der VAPKO im Jundt-Huus, in Gelterkinden für die Gemeinden:**

Anwil, Buus, Gelterkinden, Hemmiken, Kilchberg, Maisprach, Oltingen, Ormalingen, Rickenbach, Rothenfluh, Rünenberg, Tecknau, Wenslingen, Zeglingen

### **Öffnungszeiten vom 10. August bis 27. Oktober 2023: Jeweils am Samstag und Sonntag von 16.00 bis 18.00 Uhr.**

Ausserhalb der Pilzsaison nach telefonischer Anmeldung:

079 262 85 05 Severin Müller 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 Severin Müller:

[severin.mueller@hotmail.com](mailto:severin.mueller@hotmail.com) oder an mich: [catherinemueller@expertenteam.ch](mailto:catherinemueller@expertenteam.ch)

### ***Coprinus comatus* – der Schopftintling ist „Pilz des Jahres 2024“**

Die Deutsche Mykologische Gesellschaft (DGfM) ernennt jährlich einen "Pilz des Jahres" mit dem Hauptziel, das Bewusstsein und das Interesse der Öffentlichkeit für die Pilzflora zu fördern.



Der Schopftintling ist ein leicht erkennbarer und jung ein ausgezeichneter Speisepilz. Sein weisser, walzenförmiger Hut ist mit abstehenden Schuppen besetzt, was ihn unverwechselbar macht. Im Gegensatz zu den Specht- und Faltentintlingen, die jung kein rein weisses Hutfleisch haben, ist der Schopf-Tintling leicht zu identifizieren. Der Hut und die Lamellen des Schopf-Tintlings verfärben sich schnell rosa, dann schwarz, und beginnen schliesslich, als dunkle Tropfen herabzufallen.

Der Schopftintling ist der einzige essbare Pilz seiner Gattung. Er hat einen milden Geschmack und Geruch. Seine langen Stiele lassen sich leicht vom Hut lösen und erinnern an weissen Spargel, weshalb er auch „Spargelpilz« heisst. Sogar sein feines Aroma erinnert tatsächlich etwas an weissen Spargel.

Der Schopftintling ist eine wahre Delikatesse für Pilzsammler und eignet sich hervorragend für die Küche. Also haltet die Augen offen und lasst euch diesen schmackhaften Pilz nicht entgehen – aber ganz ganz frisch geniessen bevor er sich verfärbt!

### **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.

- Sammeln sie nur Pilze die Ihnen bekannt sind. Von unbekanntem Pilzen genügen zwei oder drei Exemplare zur Bestimmung. Diese können sie gerne in die Kontrolle mitbringen.
- 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.

**Die meisten Pilzvergiftungen stammen nicht von Giftpilzen!** Die meisten Beschwerden nach dem Verzehr von Pilzen werden nicht durch tatsächlich giftige Pilze verursacht, sondern durch zu alte Exemplare von eigentlich essbaren Pilzen – sogar vom Steinpilz. Das Eiweiß von Pilzen ist empfindlicher als das von Fisch oder Huhn. Wenn Pilze alt und matschig werden, beginnt der Verwesungsprozess, obwohl sie noch aufrecht stehen. Dabei können Giftstoffe entstehen, die bei Verzehr zu Vergiftungserscheinungen führen. Also, bleibt wachsam und achtet auf frische Pilze, um die Pilzmahlzeiten sicher und köstlich zu genießen!

Auf eine erfolgreiche Pilzsaison und mit herzlichen Pilzgrüssen  
Catherine Müller und Severin Müller (Juni 2024).