Landesverband der Pilzsachverständigen in Sachsen-Anhalt e.V. (LVPS)

Mitglied der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM),
Mitglied des „Boletus e.V." und Mitherausgeber der pilzkundlichen Zeitschrift „Boletus"
home-page: http//www.lvps.de/

100 Jahre öffentliche Beratung und Aufklärung zu allen Fragen des Pilzesammelns, des Pilzwachstums, des Pilzschutzes, des Verkehrs mit Speisepilzen und zur Verhütung von Pilzvergiftungen in Sachsen-Anhalt

Ehrenmitglieder: Ute Nothnagel, Ulla Täglich, Lydia Mosler †, Brigitte Ullrich †

M E R K B L A T T Nr. 5

Das Sammeln und Zubereiten von Pilzen

herausgegeben für das Land Sachsen-Anhalt unter Verwendung des Merkblattes des Deutschen Hygienemuseums Dresden, Bearbeiter: Elke Stamms, Stand 5/2002

Das Sammeln:

- 6 Grundregeln -

1. Anfänger sollten nur Röhrenpilze sammeln, keineswegs Blätterpilze mit am Grund knollig verdicktem Stiel. Unter ihnen gibt es außer dem Grünen Knollenblätterpilz **(tödlich giftig!)** viele giftige Pilzarten. Eindeutig als essbar erkannte Pilze können tief unten abgeschnitten werden. Unbekannte zur Bestimmung vorgesehene Pilze entnimmt man mit dem Stielgrund behutsam dem Erdboden.

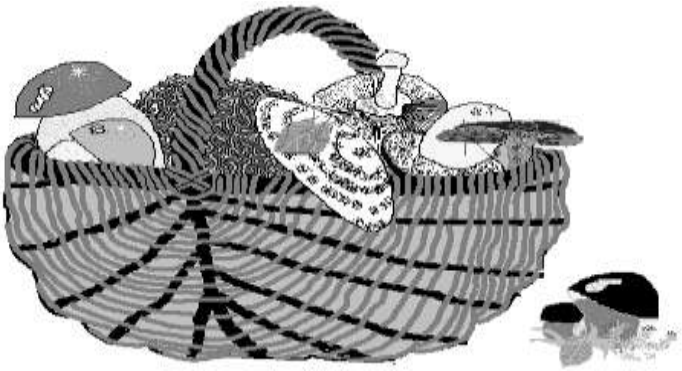
2. Alte, verschimmelte, durchnässte oder gefrorene Pilze sind gesundheitsschädlich. Unbekannte Pilze sollten nicht umgestoßen werden, sie sind für den Bestand des Waldes von Bedeutung.

3. Alle Pilze werden an Ort und Stelle vom größten Schmutz gereinigt, madige Teile weggeschnitten und in einem luftdurchlässigen Korb oder Behälter transportiert. Sie dürfen nicht zerdrückt werden oder schwitzen (wie z.B. in Tüten, Beuteln oder Rucksäcken), sonst beginnen sie sich zu zersetzen und können verderben.

4. Pilze sollen nach dem Sammeln sofort zubereitet oder in flacher Schicht kühl und luftig gelagert werden. Die geputzten Pilze sind vor der Zubereitung kurz zu waschen und zu zerkleinern ohne die nährstoffreichen Blätter oder Röhren zu entfernen.

5. Grundsätzlich ist vom Verzehren roher oder nicht genügend gegarter Pilze oder Pilzstücke abzuraten. Zahlreiche Pilzarten, darunter auch viele bekannte Speisepilze sind roh giftig oder zumindest unbekömmlich.

6. Die bekannteste Zubereitungsart ist das Braten oder Schmoren. Dabei muss das Pilzgericht – je nach Pilzart – 15 bis 25 Minuten erhitzt werden. Zubereitete Pilzgerichte sollten möglichst am gleichen Tag verzehrt werden. Viele Faktoren können hier ungünstig einwirken (z.B. zu langsames abkühlen, zu hohe oder nicht gleichbleibende Kühlschranktemperatur). Durch solche unsachgemäßen Behandlungen kann es zu Lebensmittelvergiftungen kommen. Putzreste und Pilzabfälle bewahrt man ein bis zwei Tage auf. Bei einer evtl. Pilzvergiftung können sie wertvolle Aufschlüsse über die Vergiftungsursache geben.



gedruckt auf Öko-Papier

Das Verwerten (Trocknen, Konservieren, Gefrieren):

- Das Trocknen ist die einfachste Konservierungsmethode. Die nicht gewaschenen Pilze werden gesäubert, in dünne Scheiben geschnitten und an frischer Luft, auf dem Kachelofen oder auf der Heizung (nicht über 60°C) gut getrocknet und in Schraubgläsern aufbewahrt.
- Zur Herstellung von Pilzkonserven kocht man die gesäuberten Pilze 5 Minuten in Salzwasser, gießt es ab und spült die Pilze mit kaltem Wasser ab. Die so vorbehandelten Pilze werden in Gläser gegeben, zu 4/5 mit kochendem Wasser aufgefüllt und 30 Minuten bei 100°C eingekocht. Nach 2 bis 3 Tagen ist ein Nacherhitzen für 30 Minuten bei 100°C erforderlich, das sogenannte „Tynndalisieren“. Es dient zur Abtötung von Bakteriensporen, die nach der 2– bis 3-tägigen Wartezeit ausgekeimt sind und so leicht in ihrer vegetativen Form abgetötet werden können.
- Zum Gefrieren von Pilzen dürfen nur Kühlmöbel mit Gefriereinrichtung (Viersternkühlung) verwendet werden. Die gesäuberten und zerkleinerten Pilze werden blanchiert (Wasser zum kochen bringen, vorbereitete Pilze hineingeben, kurz aufkochen lassen), aus dem Wasser herausgenommen, schnell abgekühlt und in kleinen Portionen abgepackt. Zum Einfrieren ist eine Mindesttemperatur von –25°C erforderlich; die weitere Lagerung muss bei mindestens –18°C erfolgen. Angetaute bzw. aufgetaute Pilze dürfen nicht erneut eingefroren werden.

Wie schützt man sich vor einer Pilzvergiftung?

- Zum Verzehr sollten nur Pilze gesammelt werden, die man mit Sicherheit als essbar erkennt. Im Zweifelsfall ist eine **Pilzberatungsstelle aufzusuchen**, wo kostenlose Pilzbestimmungen durchgeführt werden.
- Jeder Pilzsammler muss sich die Speisepilze und Ihre giftigen Doppelgänger genau einprägen. Es gibt keine allgemeingültigen Kennzeichen, um essbare von giftigen Pilzen zu unterscheiden. Es ist zu empfehlen an Pilzvorträgen teilzunehmen, Pilzausstellungen zu besuchen und sich in der Literatur zu informieren.
- Am Schwarzwerden eines mitgekochten Löffels oder einer Zwiebel kann man nicht erkennen, ob ein Pilz giftig ist. Schnecken, Maden und Wild fressen auch für Menschen lebensgefährliche Pilze an. Giftpilze müssen nicht immer bitter oder brennend schmecken oder unangenehm riechen. Der stark giftige Grüne Knollenblätterpilz riecht z.B. süßlich und honigartig.
- Bei Pilzvergiftungen ist unverzüglich der Arzt zu benachrichtigen. Erste Maßnahme vor seinem eintreffen: Viel lauwarmes, leicht gesalzenes Wasser, aber keinen Alkohol und keine Milch trinken (für Kinder Wasser ohne Salz, evtl. mit Zusatz von Fruchtsirup). Durch mechanisches reizen (Finger in den Hals) Erbrechen herbeiführen.

Öffentliche Pilzberatung in Sachsen-Anhalt:
7 geprüfte Sachkundige für Pilzaufklärung (Pilzberater) beraten z.Z.
in 55 Orten Sachsen-Anhalts die Bevölkerung ehrenamtlich

Fragen zu Pilzen, Ihrer Essbarkeit und Giftigkeit beantworten im Land Sachsen-Anhalt die in einem beinahhe flächendeckenden Netz von Pilzberatungsstellen ehrenamtlich tätigen Pilzberater. Auskünfte zur nächstgelegenen Pilzberatungsstelle finden sich im Internet unter **www.lvps.de** Auch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter, die Gesundheitsämter der Landkreise und kreisfreien Städte sowie die Fachbereiche des Landesamtes für Verbraucherschutz in Halle, Magdeburg und Stendal sind entsprechend auskunftsfähig. Spenden zur Unterstützung der Arbeit des LVPS werden gern als Überweisungen oder in jeder Pilzberatungsstelle entgegengenommen. Die Geschäftsstelle stellt ab 50 € Spendenbescheinigungen aus.

LVPS -Vorstand:			Tel. /Fax	Email
Martin Groß (Vorsitz)	**Geschäftsstelle:** Buchenweg 15	39120 Magdeburg	**Geschäftsstelle:** 0391/622 7557	**Geschäftsstelle:** lvps@gmx.de ; privat: bachfetischist@posteo.de
Ulrike Groß	Buchenweg 15	39120 Magdeburg	0391/5828 719, mobil: 0176-34690913	ulrike.gross1@gmx.de
Rudolf Knoblich	E.-Eckstein-Str. 8	06110 Halle	0345/1207382	rudiknoblich-davhalle@web.de
Dr. Gerhard Schnüber	Breite Str. 53	38486 Klötze	03909/3758	docdonni@gmx.de
Hans-Dieter Seidewitz	Angerstr. 9a	06779 Raguhn	034906/20019	seidewitz@online.de

Bankverbindung: IBAN: DE 21 8106 3238 0008 7189 46 BIC: GENODEF1BRG

gedruckt auf Öko-Papier

gedruckt auf Öko-Papier