

Artenkenntnis erhalten  
Entdecke Dein

# NATUR TALENT



**BUND**  
Naturschutz  
in Bayern e.V.



Bildungswerk  
**BUND**  
Naturschutz



## Tipps für Einsteiger\*innen in die Pilzkunde

# Pilzbestimmung

### Bücher:

- Ewald Gerhardt (2020): **Der große BLV-Pilzfürher**
- Rita und Frank Lüder(2022): **Pilze zum Genießen**, Familien-Pilzbuch
- Rita und Frank Lüder(2015): **Die geheimnisvolle Welt der Pilze**, Mitmachbuch für Kinder
- Merlin Sheldrake (2020): **Verwobenes Leben - Wie Pilze unsere Welt formen und unsere Zukunft beeinflussen**

### Internetadressen :

- Webpräsenz der Deutschen Gesellschaft für Mykologie: [www.dgfm-ev.de](http://www.dgfm-ev.de)
- Für Pilzfreunde mit etwas Basiswissen: [www.123pilze.de](http://www.123pilze.de)

## Tipps für Einsteiger\*innen in die Pilzkunde

# Pilzsachverständige / Pilznotruf

### Pilzsachverständige finden

<https://www.dgfm-ev.de/service/pilzsachverstaendige>

### Giftnotrufzentralen

<https://www.dgfm-ev.de/pilzesammeln-und-vergiftungen/vergiftungen/giftnotruf#Bundesland>

### Geht immer:

**112**

## Tipps für Einsteiger\*innen in die Pilzkunde

### **PILZE – Sammelregeln nicht nur für Einsteiger**

1. Anfassen erlaubt. Pilze sind nicht kontaktgiftig.
2. Nur Pilze sammeln, die wir zu 100% bestimmen können!
3. Finger weg von Pilzen mit Lamellen auf der Hutunterseite. Darunter gibt es viele tödlich Giftige wie z.B. den Grünen Knollenblätterpilz. Gemein: auch tödlich giftige Arten schmecken weder scharf noch bitter.
4. Einsteiger sollten sich an die Röhrenpilze (Steinpilz & Co.) halten, darunter gibt es keine tödlich giftigen Arten. Maximal verursachen sie eine Magen-Darm-Verstimmung.
5. Schneide den Pilz kurz über den Boden ab oder drehe ihn vorsichtig heraus. Säubere ihn vor Ort, bevor er ins Körbchen wandert. Pilze daheim nicht waschen.
6. Sehr junge – oft schwer bestimmbar – und sehr alte, madenzerfressene Exemplare lassen wir stehen.
7. Die richtige Ausrüstung besteht aus Messer und Korb. In Plastiktüten werden Pilze schnell matschig.
8. Behandle Pilze wie Fisch oder Fleisch. Kühl lagern und am selben Tag zubereiten.
9. Roh gegessen sind fast alle Pilze unbedenklich bis giftig. Ausnahme ist der Zucht-Champignon. Gare Pilze mindestens 20 Minuten, damit sich das Chitin zersetzen kann.
10. Bestimmungsliteratur sollte nicht älter als 5 Jahre sein. Kahler Krempling und Nebelkappe galten bis vor einigen Jahren noch als Speisepilze. Keine Apps!!!

## Tipps für Einsteiger\*innen in die Pilzkunde

### **PILZE – Geschützt!**

Nach der Bundesartenschutzverordnung und dem Bundesartenschutzgesetz sind folgende Pilzarten geschützt:

- Schafporling
- Semmelstoppelpilz
- Schweinsohr
- Brätling
- Kaiserling
- Erlengrübling
- alle Saftlinge
- Trüffel

# Entdecke Dein Naturtalent: Artenkenntnis für Einsteiger\*innen

Für unsere Veranstaltungsreihe zur Artenkenntnis erheben wir keine festen Gebühren. Teilnehmen können alle Personen, die sich für eines der Themen interessieren.

Sollte Ihnen die Veranstaltung gefallen haben, freuen wir uns sehr über eine Spende, um unsere Referentenhonorare zu decken.

## Spendenkonto:

IBAN: DE27 700 205 000 008 844 000

BIC: BFSWDE33MUE

Verwendungszweck: Umweltbildung



Fotos: Wolfgang Willner, Marcus Bosch, Sonja Kreil, Wolfgang Piepers, stock.adobe.com/Pixelmixel, stock.adobe.com/Dirk, Wolfgang Schödel

