

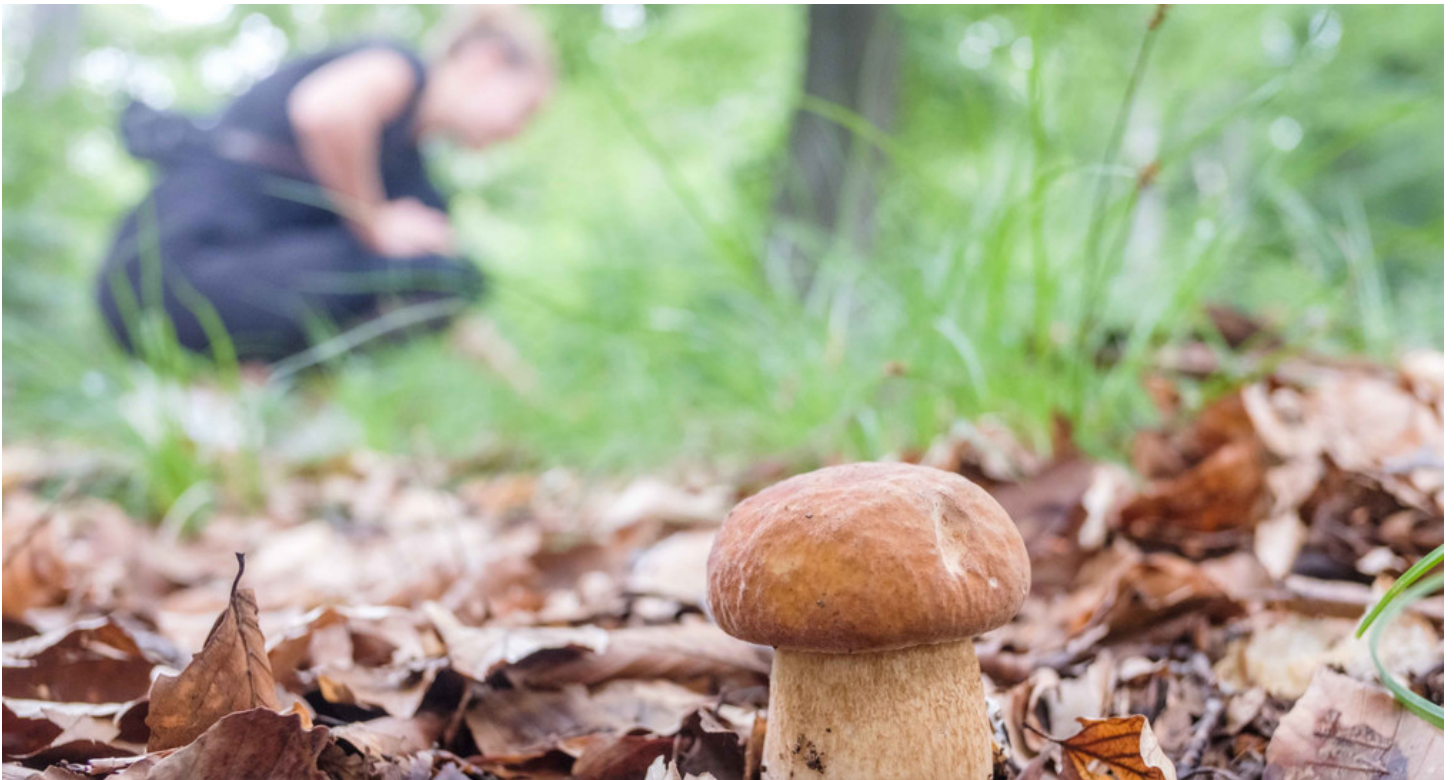


Baden-Württemberg.de

📅 28.08.2023

FORST

Die Pilzsaison ist gestartet



© picture alliance/dpa | Ole Spata

Die Pilzsaison ist gestartet – das feuchtwarme Wetter der letzten Tage lässt eine gute Saison erwarten. Pilzsammler sollten sich nicht nur auf Smartphone-Apps verlassen, um Verwechslungen mit giftigen Pilzen zu vermeiden.

„Schmackhaft und vielfältig, so sind unsere Pilze aus den heimischen Wäldern Baden-Württembergs. Jetzt im Spätsommer und noch bis zum Herbst haben Wildpilze wie Maronen, Pfifferlinge und Steinpilze Saison. Nach den letzten Regengüssen können wir uns an vielen Waldpilzen erfreuen, die auch unseren Speiseplan bereichern können“, sagte der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, [Peter Hauk](#), am 28. August 2023.

„Komm, wir gehen in die Pilze“ – es gibt niemanden, der diesen Satz nicht kennt. Zahlreiche Baden-Württemberger nutzen ihre Freizeit und sammeln Pilze und Waldfrüchte im [Wald](#). Rund 1.000 verschiedene Pilzarten gibt es in Deutschland. Besonders beliebt hierbei sind Steinpilz, Marone, Waldchampignon, Birkenpilze, verschiedene Pfifferlingarten, Speisemorchel und Austernseitling.

Verwechslungsgefahr vermeiden

Zudem ist das Suchen essbarer Pilze ein Walderlebnis für die ganze Familie direkt vor der Haustür. „Es ist wichtig, dass man sich mit den verschiedenen Pilzarten gut auskennt, um Verwechslungen mit nichtessbaren oder giftigen Pilzen zu vermeiden, sagte Minister Hauk.

Und gibt zu bedenken: „Verlassen Sie sich nicht nur auf Smartphone-Apps, denn oftmals beziehen sie zu wenig Merkmale mit ein. Nur ein geschultes Auge kann die giftigen von den ungiftigen Pilzen unterscheiden. Es gibt viele Angebote, von der Pilzberatung bis zu Wanderungen mit Pilzexperten, die helfen, mehr Sicherheit im Umgang mit Waldpilzen zu bekommen“, sagte der Minister.

Rücksichtnahme auf den Wald

Zur Wahrung der Balance im Wald sind ein paar Regeln zu beachten. Das [Landeswaldgesetz](#) in Baden-Württemberg erlaubt geringe Mengen von Pilzen zum eigenen Verbrauch zu sammeln. „Ich appelliere an die Pilzsammler, nur die Mengen an Waldfrüchten aus dem Wald zu entnehmen, die sie für den Eigenbedarf benötigen“, betonte Hauk. Pilze sind leicht verderblich und müssen rasch aufgebraucht werden. Es sei schade, wenn unverbrauchte Früchte oder Pilze einfach weggeworfen werden müssen.

Waldpilze richtig zubereiten

Damit die gesammelten Pilze lange frisch bleiben, sollten sie vorsichtig aus dem Waldboden herausgedreht, vor Ort gereinigt und in einem luftdurchlässigen Korb nach Hause transportiert werden. Daheim sind die Pilze vom groben Dreck zu befreien und leicht mit einer feinen Bürste zu reinigen. Matschige Pilze oder die, die bereits mit Maden befallen sind, werden am besten umgehend entsorgt. Die meisten Pilze sind im rohen Zustand giftig und ungenießbar und sollten dringend gegart werden.

„Allen fleißigen Sammlerinnen und Sammlern wünsche ich dieses Jahr eine lange und ausgiebige Pilzsaison, um die heimische Küche mehr als nur einmal mit leckeren Pilzgerichten zu bereichern. Schmackhafte Rezepte rund um das Thema Pilze, Waldfrüchte und Wildfleisch sind in der [kostenfreien App ‚Von Daheim‘](#) des MLR zu finden. Neben Rezepten sind dort regionale Vermarkter zu finden, die Pilze und Wildfleisch anbieten,“ erklärte Minister Hauk abschließend.

[Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz: Wald und Naturerlebnis](#)

[Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz: Aktion „Das Blatt wenden – Gemeinsam für die Zukunft unserer Wälder“](#)

[Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz: Waldknigge](#)

[Universitätsklinikum Freiburg: Hilfe bei Vergiftungen](#)

Link dieser Seite:

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/die-pilzsaaison-ist-gestartet-1>