

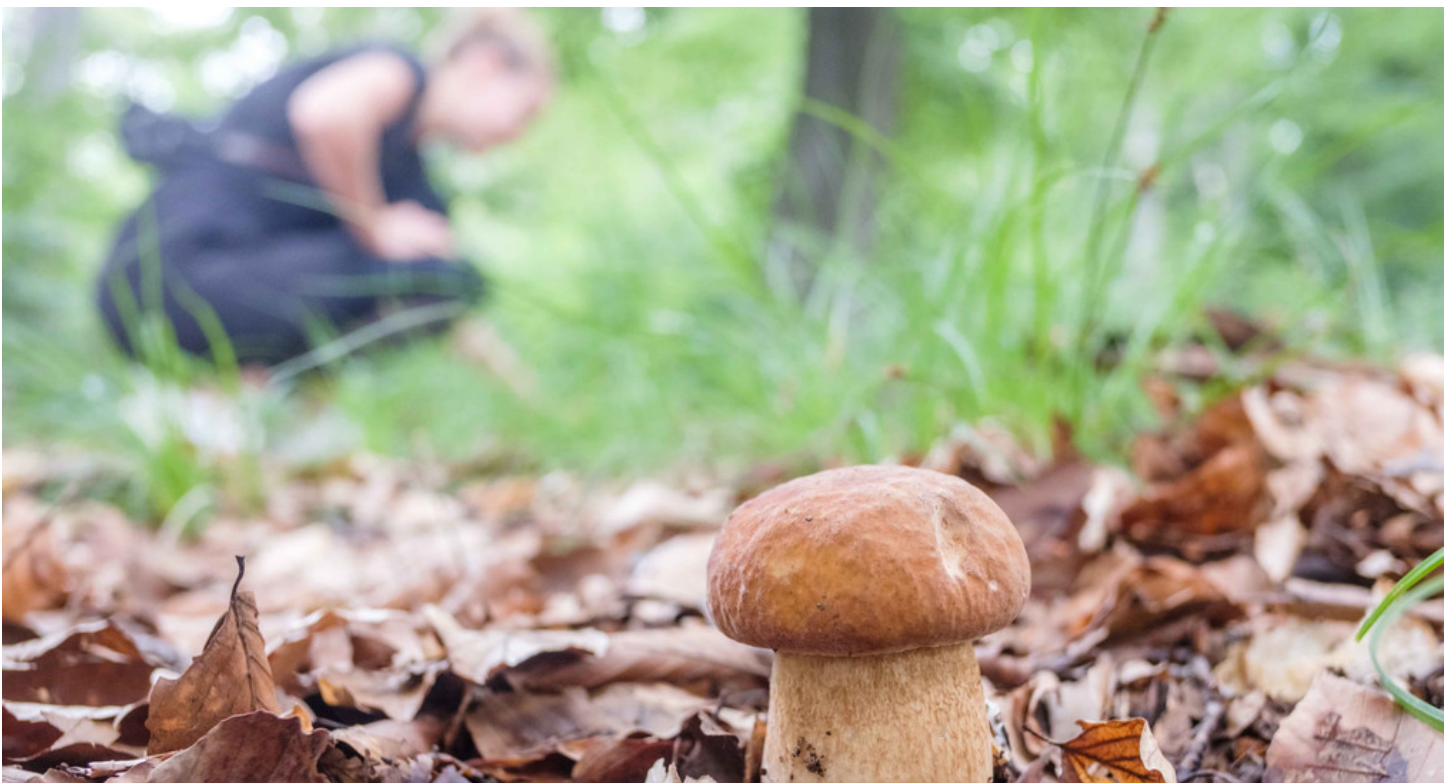


Baden-Württemberg.de

📅 03.09.2021

FORST

Für Pilzsammler beginnt mit der Herbstzeit die Pilzsaison



© picture alliance/dpa | Ole Spata

Mit der Herbstzeit beginnt für Pilzsammlerinnen und Pilzsammler die Pilzsaison. Das regnerische Wetter tut dem Wald gut und begünstigt das Wachstum der Waldpilze. Dies spricht für eine gute Pilzsaison, die den Speiseplan bereichert.

„Die naturnahe und saisonale Küche mit Pilzen aus unseren Wäldern zu verfeinern, ist etwas ganz Besonderes. Dazu hatten unsere Waldpilze dieses Jahr die besten Voraussetzungen. Nach dem lang anhaltenden Regen im Sommer können wir eine reiche Pilzernte erwarten“, sagte der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, [Peter Hauk](#).

Viele Bürgerinnen und Bürger Baden-Württembergs verbinden jetzt ihren Waldspaziergang mit dem Sammeln von Pilzen und anderen Waldfrüchten. Beliebte Waldpilze in den südwestdeutschen Wäldern sind beispielsweise Steinpilz, Marone, Waldchampignon, Birkenpilze, Rotkappe, verschiedene

Pfifferlingsarten, Speisemorchel und Austernseitling. „Unsere Waldfrüchte erfreuen sich jedes Jahr großer Beliebtheit bei den Waldbesucherinnen und Waldbesuchern, jedoch sollte auf die Lebensgemeinschaft Wald beim Sammeln von Pilzen geachtet und der **Wald** nicht verunreinigt werden. Allen fleißigen Sammlerinnen und Sammlern wünsche ich dieses Jahr eine lange und ausgiebige Pilzseason, um die heimische Küche mehr als nur einmal mit leckeren Pilzgerichten zu bereichern“, sagte Minister Hauk.

Geringe Mengen zum eigenen Verbrauch darf man sammeln

Das **Landeswaldgesetz** in Baden-Württemberg erlaubt es, geringe Mengen von Pilzen zum eigenen Verbrauch zu sammeln. Grundsätzlich sollten nur so viele Pilze gepflückt werden, dass es für ein schmackhaftes Pilzgericht reicht und keine unverhältnismäßig große Menge, die letztendes nicht mit nach Hause genommen wird. Denn egal ob giftig oder genießbar, jede Pflanze und jeder Pilz hat einen festen Platz im Ökosystem Wald. Bevor ein Pilz entnommen wird, sollte genau geschaut werden, ob es wirklich das richtige Exemplar ist. Ob ein Pilz frisch ist, zeigt oftmals eine Geruchsprobe.

Beim Sammeln von Pilzen sind ein geschultes Auge und intensive Vorbereitung sehr wichtig, um Verwechslungen mit schwerwiegenden Folgen zu vermeiden. Fundiertes Wissen über die große Vielfalt an Pilzen in Baden-Württemberg bieten einige Forstämter, Verbände und Volkshochschulen mit geführten Pilzwanderungen an und geben ihr wertvolles Fachwissen an die Teilnehmenden weiter. 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.

„Das bunte Reich der Pilze“ auf der Landesgartenschau

Passend zum Start der Pilzseason findet die Veranstaltung „**Das bunte Reich der Pilze**“ am 18. und 19. September 2021 am Pavillon der **Landesforstverwaltung Baden-Württemberg** in der **Landesgartenschau** in Überlingen statt. Bei dieser Veranstaltung werden frische Pilze aus den umliegenden Wäldern präsentiert und Interessantes zur Biologie, Bestimmung und Verwendung der Pilze erklärt.

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“

Veranstaltung „Das bunte Reich der Pilze“ auf der Landesgartenschau in Überlingen

#Ländlicher Raum #Verbraucherschutz #Kultur

Link dieser Seite:

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/fuer-pilzsammler-beginnt-mit-der-herbstzeit-die-pilzsaison>