

## Ein paar einfache Infos zum Thema Pilzesammeln

Pilzsaison ist vom 1. Januar bis zum 31. Dezember.

Das ganze Jahr hindurch wachsen die Fruchtkörper der Pilze und immer sind auch schmackhafte und wertvolle Speisepilze dabei. Die Welt der Pilze bietet viele Überraschungen und oftmals ist der zuerst nur Interessierte schnell fasziniert und vom Zauber dieser seltsamen Wesen gefangen.



Niemand kennt alle Pilzarten und wer Speisepilze sammelt, beschränkt sich meist auf wenige Arten, die sicher bestimmt werden können. Diese selbst gesammelten Schätze werden häufig auf immer die gleiche Weise und in großen Mengen zubereitet.

Erfahrungsgemäß sammelt jemand, der über das ganze Jahr fündig wird, gezielter, maßvoller und verwendet Pilze in der Küche eher als Zutat oder Beilage.

Wer nun Lust auf Pilze bekommt, muss sich bewusst sein, dass Speisepilze anhand von Fotos zu bestimmen grundsätzlich sehr problematisch ist. Anfänger sollten sich im Pilzwald zunächst erfahrenen Sammlern anvertrauen. Größtmögliche Sicherheit gibt es aber nur bei Pilzberatungsstellen und Pilzsachverständigen.

Als Pilzsammler sollte man respektvoll mit diesen, für den Wald sehr wichtigen Lebewesen umgehen und alle Pilze und deren Teile, die nicht benötigt werden im Wald belassen. Am besten man putzt die Pilze schon am Fundort.

§39(3) Bundesnaturschutzgesetz (BNatSchG) besagt: "Jeder darf... ..Pilze... ..aus der Natur an Stellen, die keinem Betretungsverbot unterliegen, in geringen Mengen für den persönlichen Bedarf pfleglich entnehmen und sich aneignen." Was als geringe Menge gilt, ist regional unterschiedlich festgelegt und liegt zwischen 1-4 kg pro Tag und Sammler. Auskunft darüber erteilt das örtliche Forstamt.

Wenige Arten hat der Gesetzgeber in der Bundesartenschutzverordnung (BArtSchV) unter besonderen Schutz gestellt. Für sie gelten strenge Vorschriften:

Schaf-Porling, Semmel-Porlinge, Albatrellus spp. - alle heimischen Arten / Kaiserling, Amanita caesarea / Weißer Bronze-Röhrling, Boletus aereus / Gelber Bronze-Röhrling, Boletus appendiculatus / Steinpilz, Boletus edulis / Sommer-Röhrling, Boletus fechtneri / Echter Königs-Röhrling,

Boletus regius / Blauender Königs-Röhrling, Boletus speciosus / Pfifferlinge, Cantharellus spp. - alle heimischen Arten / Schweinsohr, Gomphus clavatus / Erlen-Grübling, Gyrodon lividus / Saftlinge, Hygrocybe spp. - alle heimischen Arten / März-Schneckling, Hygrophorus marzuolus / Brätling, Lactarius volemus / Birkenpilze und Rotkappen, Leccinum spp. - alle heimischen Arten / Morcheln, Morchella spp. - alle heimischen Arten / Grünling, Tricholoma flavovirens / Trüffel, Tuber spp. - alle heimischen Arten.

Bei einigen dieser Arten ist das Sammeln geringer Mengen zugelassen: Steinpilz, Boletus edulis / Pfifferlinge, Cantharellus spp. - alle heimischen Arten / Schweinsohr, Gomphus clavatus / Brätling, Lactarius volemus / Birkenpilze und Rotkappen, Leccinum spp. - alle heimischen Arten / Morcheln, Morchella spp. - alle heimischen Arten.

GERHARD SCHUSTER  
[www.lebrac.de](http://www.lebrac.de)

