

Die 10 Geböte des Schwammerlsuchers



1 Giftpilze sind nur an eindeutigen Merkmalen der Fruchtkörper sicher zu erkennen!

Es gibt kein generelles Mittel oder keine allgemein gültigen Merkmale, um Gift- und Speisepilze zu unterscheiden! Verfärbung oder Nicht-Verfärbung des Pilzfleisches im Schnitt ist kein Indiz. Geruch oder Geschmack können täuschen, so riecht der tödlich giftige Grüne Knollenblätterpilz jung angenehm honigartig und schmeckt mild. Das Schwarzwerden einer mitgekochten Zwiebel oder Silberlöffels ist Humbug und ein gefährlicher Irrtum! Schnecken, Nagetiere und Wiederkäuer können aufgrund ihres Verdauungsapparates giftige Pilze fressen!

2 Die wichtigsten und häufigsten Speisepilze zu kennen genügt nicht, um Vergiftungen vorzubeugen!

Wer schon einmal Gallenröhrlinge statt der vermeintlichen Steinpilze zubereitet hat, weiß, wie leicht Pilze zu verwechseln sind. In diesem Falle hat der Pilzfreund jedoch Glück, das Essen war lediglich ungenießbar. Hilfreich ist im Zweifelsfall der Rat eines Pilzsachverständigen. Sich nur auf Bilder oder Beschreibungen in einem Pilzbuch zu verlassen, kann ebenfalls in die Irre führen, denn Pilze sind in Form und Farbe sehr variabel!

3 Die eigenen Pilzkenntnisse realistisch einschätzen!

Es ist unmöglich und auch unnötig, alle Pilzarten zu kennen. Man sollte sich auf diejenigen Pilze beschränken, die man wirklich genau kennt und schon jahrelang gut verträgt. Selbstkritik und Bescheidenheit können Leben retten. Im Zweifelsfall bleibt der Pilz besser im Wald, als zweifelhaft bestimmt im Topf zu landen und Schaden anzurichten.

4 Vorsicht beim Pilzesammeln in anderen Regionen und Ländern!

Bedenken Sie, dass schon im Mittelmeerraum ein anderes Klima herrscht und Flora und Fauna sich erheblich von unseren Breiten unterscheiden. Auch die von zu Hause bekannten Pilze können ein anderes Aussehen haben!

5 Im Zweifelsfalle einen Pilzsachverständigen befragen!

Stellen Sie auf keinen Fall mit unbekanntem Pilzen Selbstversuche an! Zuverlässige Auskunft erhalten Sie in Pilzberatungsstellen. Die fraglichen Pilze gesondert transportieren. Bei hochgiftigen Arten genügt ein abgebrochenes Fragment, das ins Pilzgericht rutscht, um schwere Vergiftungen hervorzurufen!

6 Nur frische und gesunde Pilze sammeln!

Pilze sind sehr empfindliche Lebensmittel, die auch giftig oder ungenießbar werden können, sobald sie überaltert, faulig, zerdrückt, stark durchwässert, von Maden oder vom Goldschimmel befallen oder durch Auftauen nach Nachtfrösten verdorben sind. Ebenso sind lokale Schadstoffbelastungen (beispielsweise im Stadtgebiet, etc.) zu beachten.

7 Keine verdorbenen oder zu jungen Pilze sammeln!

Nur eindeutig kenntliche Fruchtkörper sammeln, bei allzu jungen Exemplaren sind wichtige Merkmale mitunter noch nicht ausgeprägt. So sind zum Beispiel fatale Verwechslungen von sehr jungen Eierschwammerl mit dem tödlich giftigen Orangefuchsigem Rauhkopf möglich.

8 Pilze richtig transportieren!

Zum Transport eignen sich am besten Körbe, um die Pilze luftig gelagert und nicht matschig nach Hause zu bringen. Plastiksackerl oder andere luftdichte Gefäße eignen sich nicht, da durch die entstehende Wärme und Feuchtigkeit die Pilze verderben und in weiterer Folge Beschwerden im Sinne einer Lebensmittelvergiftung verursachen können. Stoffsackerl können ausnahmsweise für robuste Arten verwendet werden. Bei sommerlichen Temperaturen und zum Transport im Auto empfiehlt sich eine Kühlbox.

9 Pilze richtig zubereiten und aufbewahren!

Besonders empfindliche Arten (z. B. Tintlinge) sollten auf keinen Fall gelagert werden. Die Zubereitung sollte idealerweise noch am selben Tag erfolgen! Im Allgemeinen sollten Pilze kühl und luftig gelagert werden! Viele Speisepilze sind roh giftig, daher sollten Pilze nur gründlich gegart gegessen werden. Im gebratenen oder gekochten Zustand lassen sich Pilze im Kühlschrank einige Zeit aufbewahren, sie müssen aber vor dem Verzehr nochmals gründlich erhitzt werden. Zudem können Pilze zur Konservierung getrocknet werden, beispielsweise mit Hilfe eines Trockengeräts im Backrohr oder an einem warmen, schattigen und luftigen Ort. Getrocknete Pilze (rascheltrocken) luftdicht verpacken (z. B. in Schraubgläsern) und dunkel lagern, dann sind sie einige Zeit haltbar. Das Tiefkühlen ist ebenfalls eine Möglichkeit zur mittelfristigen Konservierung von Pilzen, dazu empfiehlt es sich diese als halbfertiges Gericht oder blanchiert einzufrieren.

Ein Großteil aller „Pilzvergiftungen“ sind Lebensmittelvergiftungen, die auf dem Verzehr verdorbener Pilze beruhen! Pilzfleisch ist in diesem Zusammenhang ähnlich empfindlich wie frischer Fisch.

10 Pilze nicht zerstören!

Zerstören Sie keine Pilzfruchtkörper, auch wenn es sich um Giftpilze handelt. Pilze spielen in der Lebensgemeinschaft Wald eine ganz wichtige Rolle. Das Kennenlernen und Bewundern der Arten-, Farben- und Formenvielfalt dieser Organismen ist angesagt!

Und dann wäre da noch die ewige Frage: Abschneiden oder herausheben?

Auch bekannte Speisepilze sollten nicht abgeschnitten, sondern vorsichtig aus der Erde oder dem morschen Holz herausgehoben werden (beispielsweise mit einem Pilzmesser). Besonders am unteren Ende des Stiels befinden sich oft wichtige Bestimmungsmerkmale (Knolle, Hüllreste, wurzelartige Verlängerungen etc.), welche für die Bestimmung häufig unentbehrlich sind. Nur bei wenigen gut bekannten, gesellig bis rasig wachsenden Arten darf der Einfachheit halber abgeschnitten werden, z. B. bei Eierschwammerl, Morcheln, Nelkenschwindlingen.

Dem Organismus Pilz selbst ist es ziemlich egal, ob der Fruchtkörper abgeschnitten, abgefressen oder herausgehoben wird, sofern das Loch im Boden sanft zgedrückt wird, damit das darunter liegende Pilzmyzel nicht austrocknet. Wer dann auch noch ältere, ohnehin weniger schmackhafte Exemplare stehen lässt, damit sie Sporen abwerfen können, darf auch in den kommenden Jahren wieder auf zahlreiche Pilzfunde hoffen.

Adaptiert nach Textvorlage, © Dr. Gabriele Kovacs, Ausstellung „Pilze...mehr als nur Schwammerl“ im NÖ Landesmuseum

