

Informationen für Pilzsammler

Wer gerne Pilze isst, sollte ruhig einmal selbst welche suchen gehen. Neben dem Aufenthalt in der Natur weiss man bei selbstgesammelten Pilzen genau, wie frisch sie sind, wenn sie im Kochtopf oder in der Pfanne landen. Ob Parasol, Stockschwämmchen oder Steinpilze - aus unseren heimischen Pilzen lassen sich köstliche Mahlzeiten zubereiten. August bis Mitte Oktober hat es die meisten Pilze auch giftige Arten - eben eine sehr grosse Vielfalt. Dann heisst es Obacht geben auf die giftigen Doppelgänger der beliebtesten Speisepilze. Wer sicher gehen will, lässt sein Sammelgut vor dem Verzehr kontrollieren.

Amtliche Pilzkontrolle 2025 im Jundt-Huus, Gelterkinden für die Gemeinden:

Anwil, Buus, Gelterkinden, Hemmiken, Kilchberg, Maisprach, Oltingen, Ormalingen, Rickenbach, Rothenfluh, Rünenberg, Tecknau, Wenslingen, Zeglingen.

Öffnungszeiten während der Pilzsaison vom 16. August bis 2. November 2025:

Jeweils am Samstag und Sonntag von 16.00 bis 18.00 Uhr.

Ausserhalb der Pilzsaison nach telefonischer Anmeldung:

079 262 85 05 Severin Müller oder 076 412 08 11 Catherine Müller

Amethystfarbene Wiesenkoralle 'Pilz des Jahres 2025'.



Die Amethystfarbene Wiesenkoralle (*Clavaria zollingeri*) ist ein mittelgroßer, korallenartig ästig wachsender, freudig lila-violett gefärbter Pilz. Er wächst in Europa in extensiv genutzten Wiesen, Eschenwäldern und Schlehengebüsch in Gesellschaft mit Erdzungen, Rötlingen, Saftlingen und Wiesenkeulchen. Seine weite Verbreitung auf allen Kontinenten lässt vermuten, dass es sich um ein sogenanntes **Urzeitrelikt** handeln könnte.

Tipps für das naturbewusste Sammeln von Speisepilzen:

- Naturfreunde sollten nur Pilze im „besten Alter“ pflücken und zu junge oder zu alte Exemplare stehen lassen. Keine Pilze (auch nicht giftige) zerstören, denn nur so können diese mit ihren Pilzsporen die Art vermehren und ihre Aufgabe im ökologischen Kreislauf wahrnehmen.
- Aus Rücksicht auf die Natur sollten die Fruchtkörper nicht einfach wild abgerissen werden. Denn dadurch wird das unsichtbare Pilzgeflecht im Boden geschädigt – der eigentliche Pilz. Für eine sanfte Ernte die Pilze behutsam herausdrehen und entstandene Löcher mit Erde oder Laub bedecken. So schont man das Pilzgeflecht und verhindert, dass es austrocknet. Ausserdem bleibt das Stielende der Pilze erhalten. Diese Stielbasis ist ein wichtiges Merkmal zur Pilzbestimmung.
- Die gesammelten Köstlichkeiten in luftdurchlässigen Körben wie Span- oder Weidenkörben (unbekannte Pilze vom übrigen Sammelgut getrennt) transportieren. Plastiktüten sind ungeeignet, da Pilze darin 'schwitzen' und sehr schnell verderben.

Pilze haben zwar einen geringen Nährwert, können es aber bezüglich Vitamin- und Mineralstoffgehalt mit vielen Gemüsesorten aufnehmen. Sie sollten kühl und trocken aufbewahrt und innerhalb von 24 Stunden verzehrt werden (keine rohen Speisepilze essen). Die meisten Pilze entfalten erst bei richtiger Zubereitung (trocknen, braten, dünsten...) ihr charakteristisches Aroma. Da Pilze nicht besonders gut verdaulich sind, sollten Pilzgerichte nicht zu üppig sein und auch nicht zu spät am Abend eingenommen werden.

Auf eine erfolgreiche Pilzsaison und mit herzlichen Pilzgrüssen
Catherine und Severin (3. Juni 2025).