Audio-PR

19. August 2015

Für alle Pilzsammler gilt: Kein Risiko eingehen - Die wichtigsten Tipps

Anmoderationsvorschlag:
Pilzliebhaber und -sammler stehen ab dem Spätsommer in den Startlöchern, um den Speiseplan mit selbst gesammelten Pilzen zu bereichern. Das ist nicht ungefährlich, und so gibt es jedes Jahr wieder Meldungen von Pilzvergiftungen oder Pilzunverträglichkeiten. Damit Sie gut durch die Pilzsaison kommen, wenn Sie selber sammeln wollen, hat Marco Chwalek die wichtigsten Tipps vom Fachmann eingeholt:

Beitrag:

Sprecher: Kaum zu glauben, aber nur ein Bruchteil der bekannten Pilze ist essbar. Darum ist es umso wichtiger, kein Risiko einzugehen und im Zweifel, den Pilz stehen zu lassen, rät Dr. Andreas Daxenberger, Lebensmittel-Experte von TÜV SÜD. Hier sind seine wichtigsten Pilzsammel-Tipps:

O-Ton Dr. Andreas Daxenberger: 16 Sekunden:
Das Allerwichtigste ist, dass man nur diejenigen Pilze nimmt, die man auch wirklich zuverlässig kennt, denn die Verwechslungsgefahr ist einfach gegeben. Ferner sollte jeder Pilzesammler darauf achten, dass er wirklich nur diejenigen nimmt, die schon von außen einwandfrei und schön aussehen.

Sprecher: Wie bewahrt man Pilze am besten auf, denn sie sind ja sehr empfindlich?

O-Ton Dr. Andreas Daxenberger: 17 Sekunden
Waldpilze sind leicht verderblich. Die rohen Waldpilze sollte man am besten gleich verarbeiten. Bis zur Verarbeitung sollte man sie offen, nur leicht abgedeckt, kühl aufbewahren, auf keinen Fall in Plastiktüten oder in verschlossenen Plastikboxen.

Sprecher: Kann man Pilze einfrieren, wenn man mehr Pilze gesammelt hat, als man für eine Mahlzeit braucht?

O-Ton Dr. Andreas Daxenberger: 9 Sekunden:

Speisepilze sind kalorienarm und haben auch einige Mineralstoffe und Vitamine. Gelegentlich kann man Waldpilze also durchaus essen.

Abmoderationsvorschlag:

Außerdem enthalten Pilze Vitamin D, das sonst selten in Lebensmitteln zu finden ist, und Pilze haben einen höheren Ballaststoffanteil als fast alle Gemüsesorten, berichtet TÜV SÜD.

FÜR REDAKTEURE:

Ein Service für Sie: Den dazugehörigen Podcast finden Sie auf der Homepage von TÜV SÜD unter www.tuev-sued.de/audio-pr.

Presse-Kontakt:

Heidi Atzler TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstraße 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail heidi.atzler@tuev-sued.de Internet www.tuev-sued.de

Als einer der führenden Dienstleister in den Bereichen Prüfung, Begutachtung, Auditierung, Zertifizierung und Schulung sorgt TÜV SÜD für Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit. Seit 1866 schützt der technische Dienstleister gemäß seinem Gründungsauftrag Menschen, Umwelt und Sachgüter vor den nachteiligen Auswirkungen der Technik. Das Unternehmen mit Sitz in München ist inzwischen an über 800 Standorten weltweit vertreten. TÜV SÜD agiert weltweit mit mehr als 22.000 Experten aus den verschiedensten Disziplinen, die auf ihren Gebieten als herausragende Experten anerkannt sind. Der technische Dienstleister kombiniert unabhängige und neutrale Kompetenz und langjährige Erfahrung mit wertvollen Brancheninformationen und bietet Unternehmen, Verbrauchern und Umwelt damit echten Mehrwert. TÜV SÜD unterstützt seine Kunden auf der ganzen Welt mit einem umfassenden Leistungsspektrum um Effizienz zu steigern, Kosten zu senken und Risiken beherrschbar zu machen. www.tuev-sued.de