

**Thema: Auf die Pilze, fertig, los! – Tipps für die Pilzjagd**

**Umfrage:** 0:32 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Herbstzeit ist Pilzzeit. Und auch, wenn der Sommer sehr, sehr trocken war, dürfen Sammler nach dem Regen der letzten Tage/ Wochen durchaus mit ein paar Fundstücken rechnen. Allerdings muss man natürlich erstmal wissen, wo man suchen muss, um nicht mit leeren Händen nach Hause zu gehen. Wir haben uns auf der Straße mal ein paar Tipps für Sie eingeholt...

**Mann:** „In Nadel- und Mischwäldern finde ich immer echt gute Pilze. Dann unter umgefallenen Bäumen, wenn Springkraut in der Nähe ist.“

**Frau:** „Und ich würde auf jeden Fall sagen, sobald man einmal welche gefunden hat, am besten sich die Stelle merken. Da kommen bestimmt nochmal welche.“

**Mann:** „Im Schatten im Nadelwald. Würde ich sagen.“

**Frau:** „Also ich habe mir ja sagen lassen, dass man unter Birken Birkenpilze findet.“

**Mann:** „Wo Feuchtigkeit ist. An Bäumen. Eventuell schattige Stellen.“

**Frau:** „So an den Stellen, wo es so dunkel und feucht ist, findet man viele Pilze – so Pfifferlinge oder Steinpilze. Und da wo einer ist, sind halt oft auch mehrere. Also, da soll man gut drum rum gucken, ob man noch mehr findet.“

**Abmoderationsvorschlag:** Einer, der sich bestens auskennt, ist der Biologe Torsten Reinwald vom Deutschen Jagdverband. Von ihm bekommen wir Tipps rund ums Pilzesammeln. Bleiben Sie dran!

## **Thema: Auf die Pilze, fertig, los! – Tipps für die Pilzjagd**

**Beitrag:** 1:53 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Die Pilzsaison in eröffnet. Nach der langen Trockenheit hat es endlich ausgiebig geregnet. Und der Regen lässt auch die Pilze sprießen, ganz zur Freude aller, die sich gern auf die Suche nach ihnen machen. Pilze sind ja auch lecker. Bevor Sie allerdings losziehen, sollten Sie einiges wissen. Nicht nur, dass Sie essbare von ungenießbaren oder giftigen Pilzen unterscheiden können sollten. Was es sonst noch zu beachten gibt, weiß meine Kollegin Helke Michael.

**Sprecherin: Die besten Waldpilze wachsen unter Fichten und Kiefern, aber auch unter Buchen, Eichen und sogar Birken. Um sie dort zu finden, müssen wir nicht mal die Wege verlassen, erklärt der Biologe Torsten Reinwald vom Deutschen Jagdverband.**

**O-Ton 1 (Torsten Reinwald, 19 Sek.):** „Entlang von Waldwegen sind eigentlich recht gute Bedingungen für Pilze. Im dunklen Wald eher nicht, weil Pilze brauchen Feuchtigkeit und Licht, um zu wachsen. Das heißt, ich brauche im Gestrüpp und im Gebüsch erst gar nicht suchen nach Pilzen, da wachsen sie nämlich nicht. Da störe ich höchstens Wildtiere in ihrem Wohnzimmer.“

**Sprecherin: Auch in ihrem Schlafzimmer dürfen die Tiere nicht gestört werden. Deshalb ist das Sammeln von Pilzen nach Einbruch der Abenddämmerung tabu. In Naturschutzgebieten ist es generell verboten. Aber auch dort, wo es erlaubt ist, dürfen wir nicht alle Pilze raustragen, die wir finden.**

**O-Ton 2 (Torsten Reinwald, 24 Sek.):** „Wir dürfen kleine Mengen für den Eigenbedarf sammeln. Das sagt der Gesetzgeber. Die Faustregel wäre so ein kleines Körbchen pro Sammler. Man muss nämlich wissen, dass alle heimischen Pilze unter Artenschutz stehen. Und für uns ist es eine Beilage für Wildgerichte beispielsweise oder auch für die Suppe, aber für Waldbewohner ist es auch eine sehr proteinreiche Delikatesse. Deswegen sollten wir es auf keinen Fall übertreiben mit dem Pilzesammeln.“

**Sprecherin: Beim Ernten ist es wichtig, das Pilzgeflecht im Boden nicht zu zerstören. Ob wir die Pilze also abschneiden oder ganz vorsichtig rausdrehen, spielt daher keine Rolle. Nur bitte nicht mit der Schaufel ausgraben. Und niemals vergessen:**

**O-Ton 3 (Torsten Reinwald, 28 Sek.):** „Nur Pilze zu ernten, bei denen ich auch wirklich sicher bin, dass es Speisepilze sind. Idealerweise lasse ich noch mal einen Pilzfachmann vorher drübergucken, bevor sie in die Pfanne kommen. Bei Unsicherheit lieber stehenlassen – Hirsche, Käfer, Schnecken, die freuen sich drüber. Die fressen nämlich auch Pilze, die wir gar nicht essen können. Und: Wir sollten immer uns klarmachen, dass wir nur zu Gast sind im Lebensraum vieler Wildtiere und entsprechend rücksichtsvoll sollten wir uns auch verhalten.“

**Abmoderationsvorschlag:** Maronen, Steinpilze, Pfifferlinge – darauf haben es viele Pilzsammler jetzt abgesehen. Hauptsache ist, dass wir beim Suchen und Ernten auf Pflanzen und Wildtiere Rücksicht nehmen. Die wichtigsten Infos zum Pilzsammeln gibt es auf [jagdverband.de](http://jagdverband.de). Und wenn Sie noch Ideen für die Zubereitung brauchen – tolle Wildbret-Rezepte finden Sie unter [wild-auf-wild.de](http://wild-auf-wild.de).

## **Thema: Auf die Pilze, fertig, los! – Tipps für die Pilzjagd**

**Interview:** 2:19 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Die Pilzsaison in eröffnet. Nach der langen Trockenheit hat es endlich ausgiebig geregnet. Und der Regen lässt auch die Pilze sprießen, ganz zur Freude aller, die sich gern auf die Suche nach ihnen machen. Pilze sind ja auch lecker. Bevor Sie allerdings losziehen, sollten Sie einiges wissen. Nicht nur, dass Sie essbare von ungenießbaren oder giftigen Pilzen unterscheiden können sollten. Tatsächlich gibt's da noch ein bisschen mehr zu beachten, sagt Torsten Reinwald vom Deutschen Jagdverband. Grüß' Sie, hallo!

**Begrüßung:** „Hallo.“

- 1. Herr Reinwald, da der Wald ja schon sowas wie Ihr zweites Zuhause ist, wissen Sie doch sicher, wo man gute Chancen hat, leckere Pilze zu finden. Worauf kann man achten?**

**O-Ton 1 (Torsten Reinwald, 19 Sek.):** „Gute Speisepilze wachsen im Wald vor allen Dingen unter Kiefern und Fichten, aber auch unter Eichen und Buchen. Und sogar unter Birken kann man sehr gute Pilze finden. Wichtig ist, dass sehr viel Licht auf den Boden kommt. Also es darf nicht viel Bewuchs dort sein – ein bisschen Moos, ein bisschen Flechten vielleicht, ein bisschen Blaubeeren. Das war es aber auch dann.“

- 2. Normalerweise soll man ja im Wald auf den Wegen bleiben. Aber muss man nicht, wenn man wirklich ein paar Pilze finden möchte, auch mal sozusagen ins Gehölz hinein?**

**O-Ton 2 (Torsten Reinwald, 31 Sek.):** „Entlang von Waldwegen sind eigentlich recht gute Bedingungen für Pilze. Im dunklen Wald eher nicht, weil Pilze brauchen Feuchtigkeit und Licht, um zu wachsen. Das heißt, ich brauche im Gestrüpp und im Gebüsch erst gar nicht suchen nach Pilzen, da wachsen sie nämlich nicht. Da störe ich höchstens Wildtiere in ihrem Wohnzimmer. Es gibt natürlich auch Tabus beim Pilzesuchen: Naturschutzgebiete sollte ich meiden, genauso sollte ich nicht nach Dämmerung im Wald sein, weil dann würde ich Wildtiere in ihrem Schlafzimmer stören.“

- 3. Apropos rücksichtsvoll: Wie viele Pilze darf ich eigentlich mit nach Hause nehmen?**

**O-Ton 3 (Torsten Reinwald, 24 Sek.):** „Wir dürfen kleine Mengen für den Eigenbedarf sammeln. Das sagt der Gesetzgeber. Die Faustregel wäre so ein kleines Körbchen pro Sammler. Man muss nämlich wissen, dass alle heimischen Pilze unter Artenschutz stehen. Und für uns ist es eine Beilage für Wildgerichte beispielsweise oder auch für die Suppe, aber für Waldbewohner ist es auch eine sehr proteinreiche Delikatesse. Deswegen sollten wir es auf keinen Fall übertreiben mit dem Pilzesammeln.“

- 4. Bleiben wir mal bei den „Dos und Don'ts“: Wie erntet man Pilze eigentlich richtig?**

**O-Ton 4 (Torsten Reinwald, 22 Sek.):** „Ganz wichtig ist, dass ich das eigentliche Pilzgeflecht, das Myzel, im Boden nicht zerstöre. Das, was wir als Pilze ernten, das sind eigentlich nur die Fruchtkörper. Und die kann ich ohne Probleme abschneiden oder vorsichtig aus dem Boden drehen. Was ich nicht machen darf, ist, mit der Schaufel ausgraben, weil dann zerstöre ich das Pilzgeflecht im Boden und dann kommen keine Pilze nach.“

- 5. Haben Sie vielleicht noch einen abschließenden Tipp für uns?**



im Auftrag von

**na•news aktuell**  
Ein Unternehmen der dpo-Gruppe

**O-Ton 5 (Torsten Reinwald, 28 Sek.):** „Wichtig ist, nur Pilze zu ernten, bei denen ich auch wirklich sicher bin, dass es Speisepilze sind. Idealerweise lasse ich noch mal einen Pilzfachmann vorher drübergucken, bevor sie in die Pfanne kommen. Bei Unsicherheit lieber stehenlassen – Hirsche, Käfer, Schnecken, die freuen sich drüber. Die fressen nämlich auch Pilze, die wir gar nicht essen können. Und: Wir sollten immer uns klarmachen, dass wir nur zu Gast sind im Lebensraum vieler Wildtiere und entsprechend rücksichtsvoll sollten wir uns auch verhalten.“

***Torsten Reinwald vom Deutschen Jagdverband mit Tipps und wichtigen Hinweisen für die Pilzsaison. Vielen Dank!***

**Verabschiedung:** „Danke Ihnen ganz herzlich!“

**Abmoderationsvorschlag:** Maronen, Steinpilze, Pfifferlinge – darauf haben es viele Pilzsammler jetzt abgesehen. Hauptsache ist, dass wir beim Suchen und Ernten auf Pflanzen und Wildtiere Rücksicht nehmen. Die wichtigsten Infos zum Pilzsammeln gibt auf [jagdverband.de](http://jagdverband.de). Und wenn Sie noch Ideen für die Zubereitung brauchen – tolle Wildbret-Rezepte finden Sie unter [wild-auf-wild.de](http://wild-auf-wild.de).



im Auftrag von

**na•news aktuell**  
Ein Unternehmen der dpa-Gruppe