

Milder Herbst lässt Pilze sprießen Ideale Zeit für Sammler

Die Pilze schießen sprichwörtlich aus dem Boden. Die Bedingungen sind durch das anhaltend feuchte und milde Wetter ideal. Welchen Einfluss das Wetter auf das Pilzwachstum hat und worauf man beim Pilze sammeln achten muss, wissen die Expertinnen und Experten von WetterOnline.



Zum Sammeln von Pilzen sind luftdurchlässige Körbe geeignet. In Plastiktüten können Pilze zu schnell faulen.

Quelle: WetterOnline (bei Verwendung bitte angeben)



Den Wiesenchampignon findet man auf gedüngten Wiesen und Weiden.

Quelle: WetterOnline (bei Verwendung bitte angeben)

Optimale Witterung

Pilze mögen es warm und feucht. Die Monate September und Oktober gelten als Hauptsaison für Pilzsammler. Durch die Wärme und den anhaltenden Regen aber begann die Pilzsaison in diesem Jahr im Süden Deutschlands bereits im August. „Wenn sich die milde und feuchte Witterung noch eine Weile hält, könnte die Pilzernte im ganzen Land noch gut bis in den November hinein andauern“, weiß Björn Goldhausen, Meteorologe und Pressesprecher von WetterOnline.

„Je nach Art sprießen die Pilze zu unterschiedlichen Zeiten. Einige von ihnen wachsen besser, wenn es mehr regnet, da sie mehr Feuchtigkeit benötigen als andere, oder sie können besser mit Temperaturen gegen 0 Grad umgehen als ihre Verwandten. Biologen haben beobachtet, dass sich das Pilzspektrum über die letzten Jahre verändert hat. Es gibt Pilzarten, die vermehrt auftreten und solche, die seltener werden. Möglicherweise ist dies der Klimaerwärmung geschuldet“, erklärt Goldhausen. „Pilze sind übrigens weder Tiere noch Pflanzen, sie bilden vielmehr ein ganz eigenes Reich von Lebewesen.“

Hier darf gesammelt werden

Laut Bundesnaturschutzgesetz darf nur an Stellen gesammelt werden, die keinem Betretungsverbot unterliegen. Ein generelles Sammelverbot gilt in öffentlichen Parks, Naturschutzgebieten, Nationalparks sowie auf eingezäunten Waldflächen und Flächen, auf denen Holz geschlagen wird. Aus gesundheitlichen Gründen sollten Orte wie

Industriegebiete und viel befahrene Straßen gemieden werden. Pilze nehmen giftige Ablagerungen stärker auf als eine Pflanze. Zu bevorzugen sind naturbelassene Gebiete, in denen ein ausreichendes Pilzwachstum herrscht.

Speisepilz versus Giftpilz

Fast jeder Speisepilz hat einen giftigen Zwilling. Wer nicht ganz sicher ist, um welchen Pilz es sich handelt, dreht ihn am besten aus dem Boden. Das erleichtert die Bestimmung. Ansonsten sollten Pilze abgeschnitten werden, damit das Wurzelgeflecht erhalten bleibt. Zu fast jedem essbaren Pilz gibt es ein giftiges bis hochgiftiges Gegenstück, das dem Speisepilz zum Verwechseln ähneln kann. Deswegen sollten Pilze ohne Expertenhilfe nur dann geerntet und gegessen werden, wenn diese wirklich genau bekannt sind. Bei einigen Pilzen, die früher als Speisepilz galten, wird mittlerweile vom Verzehr abgeraten. Nicht alle essbaren Pilze kann man roh genießen, denn in diesem Zustand können sie teilweise auch giftig sein. Hier kommt es auf die Verarbeitung an. Geprüfte Pilzsachverständige können bei allen Unsicherheiten helfen.

Vorschriften und Bußgelder

Beim Sammeln von Pilzen ist auf die in Deutschland vorgeschriebene Höchstmenge zu achten. Je nach Bundesland ist diese unterschiedlich festgelegt. In den meisten Fällen gilt jedoch 1 Kilogramm pro Person und Tag für den Eigenbedarf. Wer dennoch kiloweise Pilze aus dem Wald schleppt und dabei erwischt wird, riskiert ein Bußgeld von bis zu 10.000 Euro.

Ausstattung

An Ausstattung wird nicht viel benötigt. Ein Korb und ein kleines scharfes Küchenmesser reichen aus. Pilze sollten nicht in Plastiktüten gesammelt werden, da diese darin faulen können. Das Tragen von langer Kleidung, schützt vor Zecken.

Aufbewahrung

Waldpilze halten sich im Gemüsefach des Kühlschranks 2 bis 3 Tage lang. Sie sollten in ein luftdurchlässiges Gefäß gelegt werden. Dabei ist darauf zu achten, dass die druckempfindlichen Pilze nicht zerquetscht werden.

Ob es trocken genug für einen Ausflug in den nächsten Wald ist, erfährt man auch auf www.wetteronline.de, mit der **WetterOnline App** oder durch einen Blick auf die neue Wetterstation *wetteronline home*, ausgezeichnet mit dem „German Design Award 2020“ und dem „German Innovation Award 2020“. Mit dem WetterOnline Skill für Amazon Alexa sowie der WetterOnline Action für den Google Assistant können Wetterinfos auch über die digitalen Helfer abgefragt werden.

WetterOnline GmbH
Sprecher: Björn Goldhausen
Telefon: +49 228 55 937 928
E-Mail: presse@wetteronline.de
wo.wetteronline.de/presse
www.wetteronline.de

WetterOnline wurde 1996 von Inhaber und Geschäftsführer Dr. Joachim Klaußen in Bonn gegründet und ist heute **der größte Internetanbieter für Wetterinformationen in Deutschland**. Ein Team von über **140 Expertinnen und Experten** arbeitet mit hochwertiger Technik an Wetterprognosen für die ganze Welt. Neben weltweiten Vorhersagen gehören redaktionelle Berichte, eigene Apps und digitale Hardware zum Angebot. Die WetterOnline App ist in über **40 Ländern** vertreten. Sie warnt aktiv vor drohenden Unwettern. Das weltweit verfügbare WetterRadar kann über die Webseite www.wetteronline.de, über die Apps und über die Wetterstation [wetteronline home](http://wetteronline.home), ausgezeichnet mit dem German Innovation Award 2020 in Gold, abgerufen werden.

