

**Thema:** Auf die Pilze, fertig, los! – Pilze sammeln im Einklang mit der Natur

**Beitrag:** 1:57 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Im September geht die Pilzsaison so richtig los. War es in den letzten drei Jahren oft zu trocken für Pilze, sollte in diesem Jahr einiges sprießen, so viel wie es geregnet hat. Und dann sieht man Sie auch wieder: Autos, die am Waldrand parken, aus denen die Sammler mit ihren Körben aussteigen, die sich dann zu ihren ganz geheimen Stellen aufmachen, wo sie schon seit 30 Jahren Pilze sammeln. Aber, es gibt nicht nur Pilze im Wald und deswegen sollte man sich beim Sammeln an ein paar Regeln halten, weiß Jessica Martin.

**Sprecherin: Pilze lieben feuchtwarmes Wetter. Jetzt ist also die beste Zeit, um sie zu sammeln. Allerdings ist man im Wald auch im Wohnzimmer der Wildtiere unterwegs, so Torsten Reinwald vom Deutschen Jagdverband.**

**O-Ton 1 (Torsten Reinwald, 17 Sek.):** „Und gerade die Pflanzenfresser, die bauen jetzt Fettreserven auf, damit sie den Winter überleben können. Und für, ich sage mal, ein harmonisches Miteinander sollte man auf jeden Fall nicht nachts oder in der Dämmerung unterwegs sein. Da fressen die Tiere, sind stark unterwegs und Hunde sollten möglichst an die Leine, oder eben auf Ruf und Pfiff zurückkommen.“

**Sprecherin: Vom Unterholz sollte man sich ganz fernhalten, denn einerseits ziehen sich die Wildtiere hier zurück, andererseits wachsen dort gar keine Pilze, weil sie kein Licht abbekommen. Wenn man dann Pilze an den Wegen oder auf Lichtungen findet, heißt es maßvoll sammeln.**

**O-Ton 2 (Torsten Reinwald, 22 Sek.):** „Ich sage mal, ein Körbchen voll für ein bis zwei Mahlzeiten. Mehr ist nach Bundesartenschutzverordnung auch gar nicht erlaubt. Und wenn wir dann Pilze ernten, dann sollten wir sie entweder vorsichtig abdrehen oder abschneiden, damit der eigentliche Pilz, ein ganz unscheinbares Geflecht unter der Erde, nicht zerstört wird und dass dort auch wieder im nächsten Jahr Pilze wachsen.“

**Sprecherin: Oberstes Gebot beim Sammeln: Bitte nur solche Pilze mitnehmen, die auch essbar sind. Als Anfänger sollte man sich an Steinpilze, Maronen oder Rotkappen halten – sogenannte Röhrenpilze.**

**O-Ton 3 (Torsten Reinwald, 17 Sek.):** „An der Unterseite des Schirmes ist so ein schwammartiges Gewebe und eben keine Lamellen, wie beim Champignon. Bei den Röhrenpilzen gibt es keine wirklich giftigen Pilze. Es gibt den Satansröhrling, der kann Bauchschmerzen verursachen, oder den Bitterling, der macht das Essen einfach ungenießbar, aber man ist schon auf der sicheren Seite.“

**Sprecherin: Hat man dann sein Körbchen voll, kann man die Pilze bis zu sechs Monate einfrieren oder im Backofen trocknen und später für Saucen nutzen.**

**O-Ton 4 (Torsten Reinwald, 17 Sek.):** „Egal in welcher Form, sie passen perfekt zu Wildbret. Also einfach Wildschweinfilet kurz gebraten beispielsweise mit Maronen oder Steinpilzen, mehr braucht es eigentlich gar nicht. Und wer jetzt Appetit hat, der findet auf wild-auf-wild.de ganz viele Rezepte mit Wild und Pilzen.“

**Abmoderationsvorschlag:** Hunde an die Leine, bleiben Sie weg vom Unterholz und seien Sie bitte ruhig, wenn Sie im Wald Pilze sammeln. Und ganz wichtig: Sammeln Sie nur Pilze, die Sie auch wirklich kennen! Denn einige Speisepilze haben giftige Doppelgänger. Mehr Infos zum Thema finden Sie unter Jagdverband.de.

**Thema:** Auf die Pilze, fertig, los! – Pilze sammeln im Einklang mit der Natur

**Interview:** 2:31 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Im September geht die Pilzseason so richtig los. War es in den letzten drei Jahren oft zu trocken für Pilze, sollte in diesem Jahr einiges sprießen, so viel wie es geregnet hat. Und dann sieht man Sie auch wieder: Autos, die am Waldrand parken, aus denen die Sammler mit ihren Körben aussteigen, die sich dann zu ihren ganz geheimen Stellen aufmachen, wo sie schon seit 30 Jahren Pilze sammeln. Aber, es gibt nicht nur Pilze im Wald und deswegen sollte man sich beim Sammeln an ein paar Regeln halten, so Torsten Reinwald vom Deutschen Jagdverband, hallo!

**Begrüßung:** „Hallo!“

1. **Herr Reinwald, Sie sind ja nun wirklich oft im Wald unterwegs und können das am besten einschätzen: Rechnen Sie in diesem Jahr mit einer guten Pilzseason?**

**O-Ton 1 (Torsten Reinwald, 15 Sek.):** „Jetzt ist Pilzseason, also dieses feuchtwarme Wetter mit vielen Niederschlägen, das lieben Pilze. Man kann jetzt Steinpilze sammeln, hauptsächlich unter Eichen, in Eichenwäldern, oder eben auch Maronen in Kiefernwäldern, aber auch Pfifferlinge wachsen. Also rein in die Pilze!“

2. **An welche Regeln muss man sich halten, wenn man Pilze sammeln möchte?**

**O-Ton 2 (Torsten Reinwald, 22 Sek.):** „Wir müssen uns immer wieder klar machen, dass wir im Wohnzimmer von vielen Wildtieren unterwegs sind und gerade die Pflanzenfresser, die bauen jetzt Fettreserven auf, damit sie den Winter überleben können. Und für, ich sage mal, ein harmonisches Miteinander sollte man auf jeden Fall nicht nachts oder in der Dämmerung unterwegs sein. Da fressen die Tiere, sind stark unterwegs und Hunde sollten möglichst an die Leine, oder eben auf Ruf und Pfiff zurückkommen.“

3. **Also so richtig rein ins Unterholz ist keine gute Idee?**

**O-Ton 3 (Torsten Reinwald, 24 Sek.):** „Dickungen, so Aufwüchse von Buchen, von Kiefern oder Brombeeren, das sind beliebte Wohn- und Schlafzimmer von Wildtieren. Da sollte ich jetzt nicht unbedingt reingehen. Vor allen Dingen deshalb nicht, weil dort keine Pilze wachsen. Die wachsen zwar im Wald aber hauptsächlich da, wo Licht reinkommt – also an Lichtungen oder sogar entlang von Wegen. Ich muss da also gar nicht so weit abseits der Wege gehen, um Pilze zu finden.“

4. **Wie viele Pilze darf ich eigentlich sammeln?**

**O-Ton 4 (Torsten Reinwald, 19 Sek.):** „Ich sage mal, ein Körbchen voll für ein bis zwei Mahlzeiten. Mehr ist nach Bundesartenschutzverordnung auch gar nicht erlaubt. Und wenn wir dann Pilze ernten, dann sollten wir sie entweder vorsichtig abdrehen oder abschneiden, damit der eigentliche Pilz, ein ganz unscheinbares Geflecht unter der Erde, nicht zerstört wird und dass dort auch wieder im nächsten Jahr Pilze wachsen.“

5. **Nun ist ja nicht jeder Pilz essbar. Haben Sie da einen Tipp für uns?**

**O-Ton 5 (Torsten Reinwald, 25 Sek.):** „Als Anfänger würde ich mich an Steinpilze, Maronen oder Rotkappen halten. Die gehören alle zu den Röhrenpilzen. An der Unterseite des

Schirmes ist so ein schwammartiges Gewebe und eben keine Lamellen, wie beim Champignon. Bei den Röhrenpilzen gibt es keine wirklich giftigen Pilze. Es gibt den Satansröhrling, der kann Bauchschmerzen verursachen, oder den Bitterling, der macht das Essen einfach ungenießbar, aber man ist schon auf der sicheren Seite.“

## 6. Wie lagere ich die frischen Pilze und ganz wichtig, was kann man ich daraus machen?

**O-Ton 6 (Torsten Reinwald, 24 Sek.):** „Pilze lassen sich sogar bis zu sechs Monate einfrieren. Ich kann sie auch zum Beispiel im Backofen trocknen, dann für Saucen verwenden. Egal in welcher Form, sie passen perfekt zu Wildbret. Also einfach Wildschweinfilet kurz gebraten beispielsweise mit Maronen oder Steinpilzen, mehr braucht es eigentlich gar nicht. Und wer jetzt Appetit hat, der findet auf wild-auf-wild.de ganz viele Rezepte mit Wild und Pilzen.“

**Torsten Reinwald vom Deutschen Jagdverband. Besten Dank für die Infos!**

**Verabschiedung:** „Ich danke Ihnen und viel Spaß beim Sammeln und Kochen!“

**Abmoderationsvorschlag:** Hunde an die Leine, bleiben Sie weg vom Unterholz und seien Sie bitte ruhig, wenn Sie im Wald Pilze sammeln. Und ganz wichtig: Sammeln Sie nur Pilze, die Sie auch wirklich kennen! Denn einige Speisepilze haben giftige Doppelgänger. Mehr Infos zum Thema finden Sie unter Jagdverband.de.

**Thema:** Auf die Pilze, fertig, los! – Pilze sammeln im Einklang mit der Natur

**Umfrage:** 0:44 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Pfifferlinge, Steinpilze und Maronen – im Herbst locken diese leckeren Speisepilze wieder viele Sammler in die Wälder. Und in diesem Jahr sollte die Ausbeute auch ganz gut sein, denn es hat ja ordentlich geregnet. Allerdings gibt es ein paar Regeln, die man beim Pilzesammeln beachten sollte – aber welche?

**Frau:** „Nur Pilze sammeln, dass auch noch welche für andere übrig sind und nur eigentlich die man auch nur essen kann.“

**Mann:** „Wenn ich in den Wald rein gehe, um Pilze zu sammeln, würde ich erst mal gucken, ob ich einen Kollegen oder Bekannten habe, der sich damit auskennt. Pilze, die sind wirklich so mannigfaltig, ein Griff daneben und dann haben sie ausgesorgt.“

**Frau:** „Ja, man sollte sich auf jeden Fall ruhig verhalten, nicht unnötig laut sein. Ja, Rücksicht nehmen auf die Waldbewohner dort und auch nicht zu tief ins Unterholz gehen.“

**Mann:** „Ich darf ihn zum Eigenbedarf auch sammeln, aber nicht verkaufen oder so, wenn ich mir hier dann mehrere zusammen gesammelt habe.“

**Frau:** „Niemals raus drehen, da macht man das ganze Geflecht unterhalb des Pilzes kaputt. Da wächst nichts mehr nach. Immer abschneiden und nie in Plastik. Die schimmeln dann, sondern einfach in den Korb legen, damit der Luft kriegt.“

**Abmoderationsvorschlag:** An welche Regeln wir uns beim Pilzesammeln im Wald halten müssen, sagt uns gleich Torsten Reinwald vom Deutschen Jagdverband.