

Pilzkontrolle 2018

Ab Mitte August bis ca. Ende Oktober je nach Witterung

Pilzkontrollstelle: Helfer Bernadette
Im Zagenacker 10
4411 Seltisberg
076 506 66 95

Stellvertretung: Lüond Cyril
079 689 09 65



Pilzkontrolle täglich ausser Dienstag nach telefonischer Vereinbarung von 18.00 bis 19.30 Uhr

Empfehlungen für das Pilzsammeln

- Verwenden Sie zum Pilzsammeln nur Körbe oder Stoffsäcke, nie Plastiksäcke. Verteilen Sie die Pilze so, dass die Luft zirkulieren kann und vermeiden Sie, dass die Pilze der Wärme ausgesetzt sind (zum Beispiel im Autokofferraum).
- Befreien Sie schon im Wald die gesammelten Pilze von anhaftender Erde und Nadeln. Beachten Sie dabei, dass die besonderen Merkmale wie Stielbasis usw. nicht beschädigt werden.
- Pflücken Sie nur Pilze, die in einwandfreiem Zustand sind. Vernichten Sie weder Giftpilze noch ungeniessbare Pilze.
- Was die Ihnen unbekanntem Pilze anbelangt, genügen zwei oder drei Exemplare zur Bestimmung. Beim Pflücken sorgfältig aus dem Boden drehen, nicht säubern, charakteristische Merkmale des Biotops (Standortes) notieren. Getrennt von der restlichen Pilzernte aufbewahren.
- Lassen Sie ganz junge oder alte Pilze, sowie madige oder von Ungeziefer angefressene Exemplare, die als Speisepilze wertlos sind, stehen.
- Pilze tragen wesentlich zum Erhalt des ökologischen Gleichgewichtes bei. Pflücken Sie nur so viele Pilze, damit Sie diese mit Ihrer Familie und Gästen in einer Mahlzeit verzehren können, und beachten Sie die kantonalen und kommunalen Pilzsammelbestimmungen.
- Legen Sie das ganze Sammelgut nach Arten getrennt zur Kontrolle vor.

Servieren Sie keine Pilze, die nicht kontrolliert worden sind. Nur mit einwandfrei bestimmten und kontrollierten Pilzen sind Sie vor Vergiftungen geschützt.

