



Pilze sammeln: So bleibt die Waldernte ungefährlich

ARAG Experten mit Tipps und Tricks für ein erfolgreiches Pilzesammeln

Krause Glucke, Fette Henne, Parasol oder Schwefelkopf – die Pilz-Saison geht los. Und so bietet das Pilzesammeln eine schöne Gelegenheit, einen Ausflug in die Natur zu machen und die Hauptzutat für ein leckeres Pilzgericht zu suchen. Doch neben dem Know-how, welche Pilze gegessen werden dürfen und von welchen giftigen Genossen man besser die Finger lässt, gibt es auch beim Pilzesammeln einige Regeln und Vorschriften zu beachten. Die ARAG Experten wissen, welche das sind.

Gesetzliche Vorschriften

Viele der beliebten Speisepilze zählen laut Bundesartenschutzverordnung (BArtSchV) zu den besonders geschützten Arten. Das Bundesnaturschutzgesetz verbietet, diese Arten „aus der Natur zu entnehmen“ und sie „in Besitz zu nehmen“. Laut ARAG Experten enthält die BArtSchV allerdings eine Ausnahmegenehmigung, nach der Steinpilze, Pfifferlinge, Birkenpilze, Rotkappen, Morcheln, Schweinsohr und Brätling in geringer Menge für den eigenen Bedarf gesammelt werden dürfen. Welche Mengen erlaubt sind, legen die zuständigen Behörden fest. In der Regel sind aber Mengen bis zu zwei Kilogramm pro Pilzsucher und Tag zulässig. Wer sich nicht an Menge oder Sammel-Gebiet hält, riskiert mancherorts ein saftiges Bußgeld. Und natürlich ist das Sammeln in Naturschutzgebieten, auf einem Privatgelände oder in Nationalparks tabu.

Essbare Pilze erkennen

Der Genuss von giftigen Pilzen kann lebensgefährlich sein. Und fast jeder genießbare Pilz hat einen giftigen Doppelgänger, der nur mit etwas Erfahrung zu erkennen ist. Daher raten die ARAG Experten Laien, eine Lehrwanderung oder ein Pilz-Seminar mit einem Experten zu absolvieren, bevor es auf eigene Faust losgeht. Wenn es dann auf erste selbstständige Sammeltouren geht, können Bestimmungsbücher hilfreich sein. Natürlich gibt es auch hier digitale Berater in Form von Apps. Die sollten allerdings nur erfahrene Pilzsammler nutzen, da die Vielfalt an Pilzarten verwirrend groß und das Sammeln damit sogar gefährlich werden könnte.

Wer sich unsicher bei der Bestimmung seiner gesammelten Pilze ist, kann und sollte sich helfen lassen. In vielen Landkreisen und Städten wird in der Pilzsaison eine Beratung angeboten, bei der sich Pilzsammler von Experten beraten lassen können. Der Service ist fast immer kostenlos. Bei der [Deutschen Gesellschaft für Mykologie](#) findet man zahlreiche Pilzsachverständige.

Schonende Ernte und zeitnaher Genuss

Am schonendsten wird der Pilz mit einem geraden Schnitt mit einem scharfen Küchenmesser einige Zentimeter über dem Boden geerntet. Dabei weisen die ARAG Experten darauf hin, dass zu alte Pilze stehen bleiben sollten, weil auch sie giftig sein könnten. Ebenso wie weiße Pilze. Meist sind auch diese giftig. Damit die Beute den Transport heil und ohne Quetschungen übersteht, sollte der Sammelbehälter möglichst groß und luftdurchlässig sein und die Pilze neben- statt übereinander gelegt werden. Verzehrt werden sollte die leckere Ernte innerhalb von 24 Stunden nach dem Sammeln, am besten aber am selben Tag des Sammelns. Müssen sie kurz gelagert werden, sind Pilze am besten im



Kühlschrank bei etwa vier Grad aufgehoben. Die ARAG Experten raten, nicht mehr als 250 Gramm pro Woche zu essen, da Waldpilze oft schwer verdaulich und mit Schwermetall belastet sind.

Pilzvergiftung: Was tun?

Auch die meisten essbaren Waldpilze sind giftig, wenn sie roh oder nicht genügend gedünstet oder gebraten sind; dabei sollten ca. 15 Minuten genügen. Besteht Verdacht auf eine Pilzvergiftung, sollte man sofort ins Krankenhaus fahren und nach Möglichkeit ein Exemplar des Giftpilzes mitnehmen. Erste Anzeichen können Übelkeit, Erbrechen, Durchfall oder auch Halluzinationen sein; im schlimmsten Fall kann eine Pilzvergiftung zum Leberversagen führen. Zudem ist es nach Auskunft der ARAG Experten ratsam, die zuständige [Giftnotrufzentrale](#) zu kontaktieren.

Taschengeld aufbessern

Wer aus dem Pilzesammeln im Wald einen lukrativen Familienausflug machen möchte, sollte seinen Nachwuchs animieren, nebenbei andere Waldfrüchte wie z. B. Kastanien, Eicheln oder Nüsse zu sammeln. Viele Wildparks kaufen die herbstliche Ernte kiloweise auf, um sie unter anderem an Wildschweine zu verfüttern.

Weitere interessante Informationen unter:

<https://www.arag.de/versicherungs-ratgeber/>

Sie wollen mehr von den ARAG Experten lesen oder hören? Schauen Sie hier:

<https://www.arag.com/de/newsroom/>

Ihre Ansprechpartnerin

Jennifer Kallweit

Konzernkommunikation/Marketing ARAG SE

Pressereferentin

Telefon: 0211 963-3115 Fax: 0211 963-2220

E-Mail: jennifer.kallweit@arag.de www.arag.de

Sie möchten unsere Verbraucher-Informationen nicht mehr erhalten? Melden Sie sich [hier](#) ab.

Die ARAG ist das größte Familienunternehmen in der deutschen Assekuranz und versteht sich als vielseitiger Qualitätsversicherer. Sie ist der weltweit größte Rechtsschutzversicherer. Aktiv in insgesamt 19 Ländern – inklusive den USA, Kanada und Australien – nimmt die ARAG über ihre internationalen Niederlassungen, Gesellschaften und Beteiligungen in vielen internationalen Märkten mit ihren Rechtsschutzversicherungen und Rechtsdienstleistungen eine führende Position ein. Ihren Kunden in Deutschland bietet die ARAG neben ihrem Schwerpunkt im Rechtsschutzgeschäft auch eigene einzigartige, bedarfsorientierte Produkte und Services in den Bereichen Komposit und Gesundheit. Mit mehr als 5.000 Mitarbeitenden erwirtschaftet der Konzern ein Umsatz- und Beitragsvolumen von über 2,4 Milliarden €.

ARAG SE ARAG Platz 1 · 40472 Düsseldorf **Aufsichtsratsvorsitzender** Dr. Dr. h. c. Paul-Otto Faßbender

Vorstand Dr. Renko Dirksen (Sprecher) · Dr. Matthias Maslaton · Wolfgang Mathmann · Dr. Shiva Meyer · Hanno Petersen · Dr. Joerg Schwarze

Sitz und Registergericht Düsseldorf · HRB 66846 · USt-ID-Nr.: DE 119 355 995