

# Pilze im Landkreis Dingolfing-Landau

## Sammeln und Naturschutz

### Sammeln und Verwerten

- Korb ist besser als Tüte – wegen Fäulnisgefahr und Zusammendrücken.
- Jeden Pilz genau anschauen – Flüchtigkeit kann im Krankenhaus enden.
- Vermeintlich giftige Pilze nicht umstoßen – Schadet der Natur und verschandelt den Wald.
- Madenprobe vor Abschneiden machen – In Hut einschneiden und auseinanderklappen.
- Abschneiden oder Ausdrehen ist egal – Wichtig: Entnahmestelle wieder zudecken wegen Mycel austrocknung.
- Pilze nicht waschen, höchstens Hut mit feuchtem Tuch abwischen.
- Röhren, Lamellen, Huthaut nicht wegschneiden – wichtig für guten Geschmack.
- Mindestens 10 Minuten auf 80 Grad erhitzen – viele Pilzarten sind roh giftig.
- Einmaliges Aufwärmen der Pilzmalzeit am nächsten Tag ist in Ordnung.
- Pfifferlinge, Reizker, Brätling, Milchlinge sind typische Bratpilze – Kochen macht sie zäh, roh einfrieren bitter.
- Getrocknete Pilze und Trockenpilzpulver halten mehrere Jahre.



### Naturschutz beachten!

Das Bayerische Naturschutzgesetz gilt auch für mehrere Pilzarten: Steinpilz, Pfifferlinge, Birkenpilze, Rotkappen und Morcheln dürfen nur in geringen Mengen für den eigenen Bedarf gesammelt werden. Gemeint sind damit 2 KG pro Tag. Andere, noch seltenere Arten wie z.B. Kaiserling, Königsröhrling, Saftlinge, Schafporlinge und Trüffel stehen völlig unter Schutz und dürfen gar nicht gesammelt werden.



### Radioaktivität

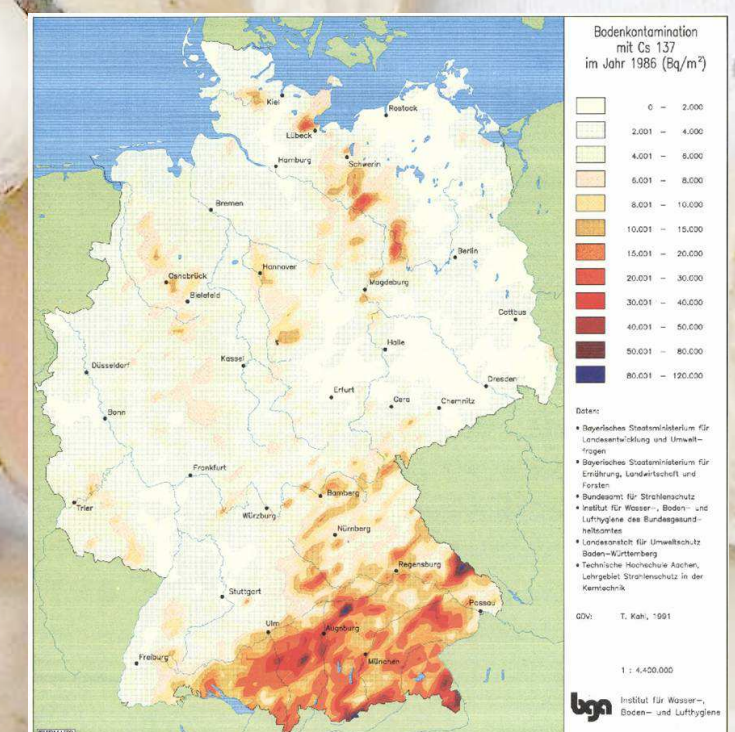
Die Reaktorkatastrophe von Tschernobyl (26.04.1986) betrifft uns immer noch. Hauptproblem ist die Bodenkontamination mit dem Radionuklid Cäsium (Cs 137, Halbwertszeit 30 Jahre). Wildbret und Wildpilze haben zum Teil noch Strahlenwerte, die über der Unbedenklichkeitsgrenze von 600 Becquerel/Kg liegen. Nach Messungen des Umweltinstituts München wiesen Maronenröhrlinge im Jahr 2013 noch einen Wert von 918 Bq/Kg auf. Am wenigsten Strahlenwerte nehmen Laub/Nadelstreu abbauende Pilze auf, z.B. alle Champignon-Arten, Schopftintling, Violetter Rötleritterling, Parasol, Safranschirmling und Zuchtpilze.

### Schwermetalle

Bei einigen Wildpilzarten liegt der Gehalt an dem toxischen Schwermetall Cadmium (Cd) erheblich höher als in anderen Lebensmitteln. Besonders betroffen davon sind gilbende Champignon-Arten wie z.B. der Schafchampignon, der Schiefknollige Anis-Champignon oder der Dünnfleischige Anis-Champignon. Nicht davon betroffen sind die im Anschnitt rötenden Champignon-Arten wie z.B. Wiesen-, Wald-, und Zucht-Champignon.

### Wildpilze nur einmal pro Woche

Bundesgesundheitsministerium und Weltgesundheitsbehörde (WHO) empfehlen:  
„Bei regelmäßigem Verzehr sollten Erwachsene nicht mehr als 250 g Wildpilze pro Woche zu sich nehmen“



Bodenkontamination mit Cs-137 in der BRD 1986  
Quelle: Bundesgesundheitsamt (2000)

Text und Bilder: Franz Meindl, Pilzsachverständiger<sup>DGFM</sup>

Projektierung  
und Finanzierung:

Pilzgruppe Dingolfing-Landau,  
Tel: 09951 601318

