

Hitze und Regen lassen Waldpilze früher als sonst sprießen

Tipps und Regeln für das Pilzesammeln im Wald

- Geschützte Arten wie Morcheln, Pfifferlinge und Steinpilze dürfen nur zum eigenen Verzehr gepflückt werden
- Organisierter Pilzdiebstahl nimmt zu: Gewerbliches Sammeln wird geahndet
- Warnung vor „giftigen Zwillingen“: nur Pilze essen, die man genau kennt

Klassischerweise gelten die Monate September und Oktober als Pilzsaison. In diesem Jahr hat sie das feucht-warme Wetter vielerorts schon früher eröffnet: Bereits seit Ende Juli zieht es die Speisepilzliebhaber in den Wald.

Berlin, 6. August 2014 - *„Unsere Wälder bieten eine große Vielfalt an Nahrung für Menschen und Tiere. Das Pflücken von einzelnen Pilzen im Wald zum Eigenverzehr ist grundsätzlich erlaubt. Geschützte Arten wie die heimischen Rotkappen, Morcheln, Pfifferlinge und Steinpilze dürfen laut Bundesartenschutzgesetz nur in geringen Mengen und zum eigenen Bedarf gepflückt werden“*, sagt Michael Rolland, Geschäftsführer vom Verband AGDW-Die Waldeigentümer.

Hingegen sei das gewerbliche Sammeln von Pilzen im Wald ohne Erlaubnis der Waldbesitzer und der zuständigen Naturschutzbehörde verboten, betont der Sprecher des Waldeigentümergebietes.

Das Phänomen Pilzdiebstahl im Wald - so Rolland - nehme zu. So gebe es in den letzten Jahren immer mehr organisierte Gruppen, die das Sammeln von Pilzen, Kräutern und Beeren im Wald aus Profitgier betreiben. *„Wer unberechtigt kiloweise Pilze aus dem Wald schleppt und dabei erwischt wird, riskiert – so aktuelle Urteile – ein saftiges Bußgeld von bis zu 5.000 €. Wer aber nur für den privaten Gebrauch eine schmackhafte Beilage zum Sonntagsbraten sammelt und dabei ein paar einfache Regeln beachtet, braucht keine Angst zu haben“*, betont der AGDW Geschäftsführer.

Das ist verboten, das ist erlaubt

Wie viel genau mitgenommen werden darf, entscheidet das jeweilige Forstamt oder die Landschaftsbehörde des Kreises. Einige Kommunen bieten dazu auf ihren Internetseiten spezielle Infolyer und Leitfäden an.

Neben der Menge spielt auch der Ort eine wichtige Rolle. Generelles Sammelverbot besteht in öffentlichen Parks, Naturschutzgebieten und Nationalparks, sowie auf eingezäunten Waldflächen und Flächen, auf denen Holz geschlagen wird.

**Arbeitsgemeinschaft Deutscher
Waldbesitzerverbände e. V.**

Claire-Waldoff-Str. 7
10117 Berlin
T: 030 / 31 80 79 23
F: 030 / 31 80 79 24
info@waldeigentuemmer.de
www.waldeigentuemmer.de

**Sie finden
Nachhaltigkeit
modern?**

**Wir auch –
seit 300 Jahren.**

**FORSTWIRTSCHAFT
IN DEUTSCHLAND**
Vorausschauend aus Tradition

Richtiges Verhalten beim Pilze-Pflücken

Generell gilt: Zu fast jedem essbaren Pilz gibt es ein ähnlich aussehendes giftiges Gegenstück. Deshalb sollten Sammler nur Pilze pflücken und verzehren, die sie genau kennen. Die Pilze sollten außerdem nie roh gegessen werden, sondern immer erst auf mehr als 70 °C erhitzt werden.

Beim Pflücken sollten die Pilze mit einem Messer direkt über dem Boden abgeschnitten oder vorsichtig herausgedreht werden, ohne das Wurzelwerk und die Vegetation im Umkreis zu zerstören. Für den Transport nach Hause eignet sich am besten ein luftdurchlässiger Korb. Zu Hause angekommen, sollten die Pilze rasch verarbeitet werden, da sie schnell schlecht werden, empfiehlt der Experte des Waldeigentümergeverbandes.



Das feucht-warme Wetter der letzten Wochen hat auf vielen Waldböden zu einem regelrechten Wachstumsschub der Pilze beigetragen und damit die Sammelleidenschaft der Pilzfreunde geweckt. Links essbare Arten, rechts der giftige Fliegenpilz.

Fotos: AGDW – Die Waldeigentümer

Pressekontakt: Michael Rolland

Geschäftsführer der AGDW- Die Waldeigentümer

Tel.: + 49 (0) 30 - 31 80 79 23

Fax: + 49 (0) 30 - 31 80 79 24

mrolland@waldeigentuemer.de

Hintergrundinformationen:

AGDW – Die Waldeigentümer vertritt als Dachverband für 13 Landesverbände die Interessen der über zwei Millionen privaten und körperschaftlichen Waldbesitzer in Deutschland. Unser Denken und Handeln orientiert sich stets an den drei Säulen der Nachhaltigkeit: Ökonomie, Ökologie und Soziales.