

Informationen für Pilzsammler

Wer Pilze liebt, kann das Sammeln selbst ausprobieren: Ein Waldspaziergang verbindet Naturerlebnis mit kulinarischer Freude – frischer kommen Pilze nicht in die Pfanne.

Von **Parasol** über **Stockschwämmchen** bis zum **Steinpilz** bietet die Saison auch bei uns von August bis Oktober eine grosse Vielfalt. Doch neben beliebten Speisepilzen wachsen auch giftige Doppelgänger. Darum gilt für ein sicheres und genussvolles Naturerlebnis: aufmerksam sammeln und Funde in der Pilzkontrollstelle, welche heuer bereits ihr **10-jähriges Jubiläum** feiert, begutachten lassen.

Pilzkontrolle 2026 im Jundt-Huus, Gelterkinden für die Gemeinden:

Anwil, Buus, Gelterkinden, Hemmiken, Kilchberg, Maisprach, Oltingen, Ormalingen, Rickenbach, Rothenfluh, Rünenberg, Tecknau, Wenslingen, Zeglingen.

Öffnungszeiten während der Pilzsaison vom 15. August bis 1. November 2026:

Jeweils am Samstag und Sonntag von 16.00 bis 18.00 Uhr.

Ausserhalb der Pilzsaison nach telefonischer Anmeldung:

079 262 85 05 Severin Müller oder 076 412 08 11 Catherine Müller

Igelstachelbart 'Pilz des Jahres 2026'



Der **Igelstachelbart** (*Hericium erinaceus*), ist auch als Löwenmähne bekannt. Er wächst von September bis November vor allem an abgestorbenem Buchen- und Eichenholz in naturnahen, totholzreichen Laubwäldern und ist an seinen weißlichen, bis zu 30 cm großen Fruchtkörper mit langen, herabhängenden Stacheln gut zu erkennen. In der Schweiz gilt er für Wildfunde aufgrund der Seltenheit nicht als Speisepilz, obwohl er als Zuchtpilz für Speisewecke und als Nahrungsergänzungsmittel auf den Markt kommt.

Tipps für 'naturbewusstes Pilzlen':

- Denken Sie daran, dass Sie im Wald nicht allein sind. Schonen sie Pflanzen und stören Tiere so wenig wie möglich.
- Sammeln Sie nur Pilze im besten Alter – sehr junge oder überständige Exemplare bleiben stehen. Auch giftige Arten sollten nicht zerstört werden: Sie sind Teil des ökologischen Kreislaufs und wichtig für die Vermehrung durch Sporen.
- Ernten Sie achtsam statt hastig: Pilze behutsam herausdrehen oder schneiden, nicht ausreissen. So bleibt das feine Pilzgeflecht im Boden – der eigentliche Pilz – geschützt. Decken Sie die entstandene Stelle mit etwas Erde oder Laub ab, damit sie nicht austrocknet. Die Stielbasis sollte erhalten bleiben, da sie ein wichtiges Merkmal für die Bestimmung ist.
- Transportieren Sie Ihre Funde in luftdurchlässigen Körben oder in Baumwolltaschen; unbekannte Arten nur einzeln und getrennt vom restlichen Sammelgut sammeln. Plastiktüten sind ungeeignet, da Pilze darin 'schwitzen' und so schnell verderben.

Pilze enthalten zwar wenige Kalorien, liefern aber wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Lagern Sie sie kühl und trocken und verzehren Sie sie innerhalb von 24 Stunden. Speisepilze sollten nicht roh gegessen werden – ihr volles Aroma entfalten sie erst beim Trocknen, Braten oder Dünsten. Da sie schwer verdaulich sind, empfiehlt sich ein massvoller Genuss,

Auf eine erfolgreiche Pilzsaison und mit herzlichen Pilzgrüssen sowie grossem Dank an alle Beteiligten zum 10-Jährigen Bestehen der Pilzkontrollstelle.

Catherine und Severin (3. Mai 2026)