

Pressemitteilung

249/2024

17. Oktober 2024

Herbstzeit ist Pilzzeit

Minister Peter Hauk MdL: „Nutzen Sie die Angebote von Pilzexperten, um mit Waldpilzen sicher umzugehen und Verwechslungen mit Giftpilzen zu vermeiden“

„Die naturnahe und saisonale Küche mit Pilzen aus unseren Wäldern zu verfeinern, ist etwas ganz Besonderes. Dazu hatten unsere Waldpilze dieses Jahr die besten Voraussetzungen. Seit dem Spätsommer wachsen vor allem Steinpilze, Maronen, Waldchampignons, Birkenpilze, Rotkappen, verschiedene Pfifferlingsarten oder Austernseitlinge, die vom niederschlagsreichen Sommer profitieren und gut gedeihen. Verwechslungen mit ungenießbaren oder giftigen Arten können allerdings folgeschwer sein. Der hochgiftige Knollenblätterpilz zum Beispiel sieht dem Wiesen-Champignon sehr ähnlich. Wer kein Experte ist, kann die Pilze nicht so leicht auseinanderhalten. Immer wieder führen uns Fälle vor Augen, wie schnell Pilzvergiftungen, insbesondere für Kinder, auch lebensbedrohlich werden können. Deshalb appelliere ich an alle: Verlassen Sie sich nicht nur auf Smartphone-Apps, denn oftmals beziehen sie zu wenig Merkmale mit ein. Nur ein geschultes Auge kann die giftigen von den ungiftigen Pilzen unterscheiden. Sammeln Sie deshalb nur die Pilze, die Sie wirklich kennen“, sagte der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk MdL, am Donnerstag (17. Oktober) anlässlich der aktuellen Pilzsaison.

Viele Bürgerinnen und Bürger Baden-Württembergs verbinden jetzt ihren Waldspaziergang mit dem Sammeln von Pilzen und anderen Waldfrüchten. Vor dem Hintergrund der aktuellen Lage zur Afrikanischen Schweinepest (ASP) gilt beim Pilze sammeln in diesem Jahr besondere Umsicht. Pilzsammler sollten sich vorab informieren, ob ihr Waldstück, in dem Sie auf die Pilzsuche gehen wollen, in einer ASP-Sperrzone liegt. Hinweise finden Sie auf den Webseiten des jeweiligen Land- bzw. Stadtkreises. Aktuell trifft das vor allem auf die Städte Mannheim und Heidelberg sowie Teile des Rhein-Neckar-Kreises zu.

Um Wildschweine nicht unnötig zu beunruhigen und zu weiträumigen Fluchten zu bewegen dürfen im Waldgebiet die befestigten Wege, in dem Sperrbezirk der von dem ASP-Seuchenausbruch besonders betroffen ist (sog. Sperrzone II, infizierte Zone), nicht verlassen werden. Deshalb ist auch das Pilze sammeln in dieser Zone nicht erlaubt.

Alle Waldbesucher können einen Beitrag leisten, um eine Ausbreitung der ASP zu verhindern. „Lassen Sie bitte keine Lebensmittel- und Speisereste beim Wandern oder dem Aufenthalt in der Natur zurück. Entsorgen Sie Speisereste am Rast- oder Parkplatz ausschließlich in gut verschließbaren Mülleimern oder nehmen die Reste wieder mit nach Hause, wo sie wiederverwendet oder wildschweinsicher im Mülleimer mit verschließbarem Deckel entsorgt werden können. Werfen Sie die Speisereste auf gar keinen Fall in die Landschaft. Das ist die beste ASP-Prophylaxe“, bedankte sich Minister Hauk bei allen Waldbesucherinnen und Waldbesuchern.

„Allen fleißigen Sammlerinnen und Sammlern wünsche ich noch eine lange und ausgiebige Pilzsaison, um die heimische Küche weiter mit leckeren Pilzgerichten zu bereichern. Schmackhafte Rezepte rund um das Thema Pilze, Waldfrüchte und Wildfleisch sind in der kostenfreien App ‚Von Daheim‘ des MLR zu finden. Neben Rezepten sind dort regionale Vermarkter zu finden, die Pilze und Wildfleisch anbieten,“ erklärte Minister Hauk MdL abschließend.

Hintergrundinformationen:

Aktuell in Baden-Württemberg:

Durch den Seuchenausbruch bei einem Wildschwein im Rhein-Neckar-Kreis müssen umfangreiche Schutzmaßnahmen angeordnet und Sperrzonen (Sperrzone II (infizierte Zone) und Sperrzone I (Pufferzone)) ausgewiesen werden.

Mehr Informationen dazu unter: <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/ASP>

Afrikanischen Schweinepest (ASP)

Das Wichtigste in Kürze:

- Die Afrikanische Schweinepest ist eine Tierseuche, sie ist für den Menschen ungefährlich.
- Auch vom Verzehr von gegebenenfalls kontaminiertem Fleisch geht keine Gefahr für die menschliche Gesundheit aus.
- Schweine erkranken jedoch schwer an der Afrikanischen Schweinepest und die Krankheit ist für die Tiere fast immer tödlich.
- Die Tierseuche wird durch Wildschweine und gehaltene Schweine übertragen, aber auch durch Lebensmittel, Futter, Kleidung, Schuhe und andere Gegenstände, die in der Landwirtschaft, bei der Jagd oder Freizeitbeschäftigungen genutzt werden.

Pilze sammeln

Geringe Mengen zum eigenen Verbrauch dürfen in unseren Wäldern gesammelt werden. Die Menge ist verhältnismäßig, wenn es für ein schmackhaftes Pilzgericht reicht. Auch Pilze die nicht zum Verzehr geeignet sind, dürfen nur in geringen Mengen gesammelt werden – sie sind wichtig für das Ökosystem Wald und mit ihren faszinierenden Formen und Farben auch für andere Waldbesucher schön anzusehen.

Ein geschultes Auge und Erfahrung beim Sammeln sind hilfreich um Verwechslungen mit schwerwiegenden Folgen zu vermeiden. Für Wissen über die große Pilzvielfalt in Baden-Württemberg kann man zum Beispiel örtliche Forstämter kontaktieren oder sich Wissen anhand geführter Pilzwanderungen durch Experten aneignen. Beim sorgsamem Sammeln dreht man den Fruchtkörper vorsichtig aus dem Waldboden und legt die Pilze zum Transport in einem luftdurchlässigen Korb – so bleiben sie länger frisch. Ob ein Pilz frisch ist, zeigt auch oftmals eine Geruchsprüfung. Die meisten Pilze sind im rohen Zustand giftig und ungenießbar und sollten dringend gegart werden.

- Hilfe bei Vergiftungen: <https://www.uniklinik-freiburg.de/giftberatung/im-notfall.html>
- Waldknigge: <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/waldknigge>
- Landwirtschaftliche Direktvermarkter, lokale Produkte und ‚Schmeck den Süden Gastronomen‘, Veranstaltungen aus ihrer Region finden Sie in der App ‚VON.DAHEIM‘: <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/landwirtschaft/regionale-landwirtschaft/kampagne-natuerlich-von-daheim>