

Achtung beim Pilze sammeln: So erkennen Sie giftige Verwandte!

Experte Jörn Hödtke warnt Sammler im Kreis Kassel vor gefährlichen Pilzverwechslungen während der aufkommenden Pilzsaison.

Die Pilzsaison hat sich endgültig eingestellt, und das ist für viele Naturliebhaber ein Grund zur Freude. Das kühle, regnerische Wetter im Herbst lädt dazu ein, die Wälder rund um Kassel auf der Suche nach essbaren Pilzen zu durchstreifen. Doch trotz der Freude am Sammeln ist Vorsicht geboten: Experten warnen vor gefährlichen Verwechslungen, die im schlimmsten Fall tödliche Folgen haben können.

„Beim Sammeln ist Achtsamkeit geboten: Bei allen Speisepilzen gibt es Verwechslungsgefahr mit mehr oder weniger giftigen, zum Teil sogar tödlich giftigen Pilzarten“, erklärt Jörn Hödtke, ein Pilzsachverständiger des Gesundheitsamtes Region Kassel. Insbesondere der Grüne Knollenblätterpilz steht im Fokus. Laut dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist dieser Pilz für mindestens 80 Prozent der gemeldeten Pilzvergiftungen verantwortlich. Vertretungsweise sind circa zehn tödliche Vergiftungen in Deutschland jährlich zu verzeichnen, wobei viele Fälle nicht gemeldet werden.

Warnungen von Experten

„Der Konsum von gerade einmal 20 Gramm des Grünen Knollenblätterpilzes kann bereits ohne ärztliche Behandlung tödliche Folgen haben“, warnt Hödtke. Besonders gefährlich ist es, wenn sich giftige und essbare Pilze ähneln, wie bei den

Täublingen oder Champignons. In vielen Fällen führen Vergiftungen nicht sofort zu gravierenden Symptomen. Häufig zeigen sich die Folgen erst Tage oder sogar Wochen later. Mögliche Beschwerden sind Verdauungsprobleme, die bis zur Zersetzung von Körpermuskeln reichen können.

Da viele Menschen gerne Pilze sammeln, will Hödtke jedoch keine Panik verbreiten, sondern zur verantwortungsbewussten Ernte anregen. Dafür empfiehlt er den angehenden Sammlern, sich mit einer Auswahl von Pilzführern auszurüsten, um eine präzise Bestimmung vornehmen zu können. Ein kleiner Führer mit den 300 häufigsten Arten sowie ein umfassendes Buch mit mindestens 1000 heimischen Arten seien ausgezeichnete Hilfsmittel.

„Wer Pilze sammeln will, muss sich ernsthaft mit der Materie auseinandersetzen. Sie sind nicht so harmlos wie Blumen, die man einfach pflückt“, betont Hödtke. Besonders bedenklich sei es, sich allein auf Apps oder das Internet verlassen zu wollen, da diese oft nicht genau genügend sind und leicht zu Missverständnissen führen können. Alle fünf Jahre werden laut Hödtke in der Region neue Giftpilze entdeckt, die häufig aus Asien eingeschleppt werden.

Richtige Zubereitung ist entscheidend

Ein weiterer wichtiger Aspekt der Pilzküche ist die Zubereitung. Einige Pilze, wie der Hallimasch, sind roh giftig, ergeben jedoch gekocht eine Delikatesse. Wer die hiesigen Wälder durchsuchen möchte, erhält bei Hödtke in Schauenburg-Elgershausen wertvolle Tipps bei der Bestimmung und dem Sammeln. Die Leidenschaft für Pilze begleitet den 76-jährigen Sachverständigen schon seit seiner Kindheit.

Für diejenigen, die lieber auf die Ernte verzichten möchten, gibt es gute Alternativen im Supermarkt. „Kulturchampignons sind eine sichere Wahl. Ich empfehle außerdem Dosenkonserven, da das Risiko, dass die gesamte Lieferkette funktioniert hat, höher

ist, als bei Tiefkühlprodukten“, meint der Experte.

Obwohl viele Pilzsammler oft zurückhaltend mit ihren Fundorten sind, gibt der Kasseler Künstler Flavio Apel einen Einblick in seine Sammelgewohnheiten. „Ich nehme nur mit, was ich wirklich kenne“, beschreibt er seine Grundsätze. Seine Lieblingsorte erstrecken sich über abgelegene Winkel im Habichtswald bis hin zum Kaufunger Wald und variieren oft je nach Wetter. „Die Menge an gesammelten Pilzen hängt ganz vom Wetter ab und kann von Jahr zu Jahr unterschiedlich sein“, fügt Apel hinzu.

Für erfahrene Sammler sind die Wälder im Kreis Kassel ein wahres Eldorado. Doch ohne das nötige Wissen und eine ordentliche Portion Vorsicht kann das Pilzesammeln schnell zu einem gefährlichen Unterfangen werden. Vor dem Genuss der gesammelten Früchte empfiehlt sich eine genaue Bestimmung, um die leckeren Pilze wirklich genießen zu können, ohne sich dabei in Gefahr zu bringen. Weitere Details zu diesem Thema finden sich im ausführlichen Artikel [auf **www.hna.de**](http://www.hna.de).

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at