

Pilzernte im Herbst: So sammeln Sie sicher im Spessart-Wald!

Erfahren Sie von Pilzsachverständigen Klaus Bsonek, wie man im Spessart essbare Pilze sammelt und Vergiftungen vermeidet.

Kleinostheim, Deutschland - Die Pilzsaison hält noch für kurze Zeit an, und wer sich jetzt in den Wald wagt, kann mit etwas Wissen eine köstliche Ausbeute für die heimische Küche erbeuten! Klaus Bsonek, ein 81-jähriger Naturwissenschaftler und erfahrener Pilzsachverständiger aus Kleinostheim, warnt jedoch eindringlich: „Es gibt entscheidende Regeln, die man beachten muss!“ Dieser leidenschaftliche Pilzsammler, der sein Wissen über Pilze nicht nur in Vorträgen, sondern auch bei Exkursionen teilt, hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Menschen vor gefährlichen Vergiftungen zu schützen.

In den letzten Tagen sorgten alarmierende Berichte über Pilzvergiftungen in Nordrhein-Westfalen für Schlagzeilen. Vier Personen, darunter auch Kinder, landeten nach dem Verzehr des hochansteckenden Knollenblätterpilzes auf der Intensivstation und benötigten sogar eine Lebertransplantation. „Solche Fälle sind stets ein Risiko“, erklärt Bsonek, der bereits zahlreiche kritische Situationen erlebt hat. Ein falscher Pilz kann schnell zur tödlichen Falle werden. „Eine Frau hätte nicht überlebt, wenn sie nicht rechtzeitig ins Krankenhaus gebracht worden wäre“, erinnert sich der Sachverständige.

Die ultimative Pilz-Sicherheitscheckliste

Wie kann man sich als unsicherer Sammler vor gefährlichen

Pilzen schützen? Bsonek hat klare Ratschläge: „Kenntnis ist der Schlüssel!“ Zuerst sollte jeder das Aussehen und die Merkmale von essbaren Pilzen sicher identifizieren können. Zudem ist es unerlässlich, nur solche Pilze zu verzehren, bei denen man sich absolut sicher ist. Bei Zweifeln empfiehlt Bsonek, die fraglichen Exemplare separat aufzubewahren und sie einem Experten zur Begutachtung zu zeigen. „Apps zur Pilzbestimmung können irreführend sein. Ein Foto sagt oft nicht genug aus“, warnt der Experte. Zudem sollte man Pilze niemals roh essen – gutes Braten ist ein absolutes Muss!

Die Bedeutung der Pilze geht über die Küche hinaus. „Sie spielen eine entscheidende Rolle in unserem Ökosystem“, erklärt Bsonek. Damit der Lebensraum für diese wunderbaren Organismen erhalten bleibt, sollten wir nur die Pilze sammeln, die wir zum Verzehr benötigen. „Ein Kilo pro Person ist die gesetzliche Grenze, mehr ist illegal!“, fügt er hinzu und erinnert daran, dass das Sammeln dieser Schätze nur für den Eigenverbrauch erlaubt ist.

Details	
Ort	Kleinostheim, Deutschland
Quellen	• www.main-echo.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at