

DIE 10 REGELN DES PILZESAMMELNS

Beim Pilzsammeln im Kanton Zürich müssen gewisse Grundregeln beachtet werden, die Ihrer Sicherheit und dem Schutz der Umwelt dienen.



1

Die Pilzschutzverordnungen der Kantone einhalten

Im Kanton Zürich gilt vom 1. bis 10. jeden Monats ein Pilzsammelverbot, an den übrigen Tagen dürfen pro Person und Tag maximal 1 kg gesammelt werden. In Naturschutzgebieten dürfen keine Pilze gesammelt werden.

2

Weisungen des Forst- und Rangerdienstes beachten

Die Waldbewirtschaftung kann Gefahren für Waldbesuchende bergen. Halten Sie sich an Anweisungen und Absperrungen. Ranger:innen schützen besonders sensible Naturgebiete vor Schäden durch menschliche Aktivitäten.

3

Eigenverantwortlich handeln

Seien Sie sich der Gefahren in der Natur bewusst und schützen Sie sich eigenverantwortlich, beispielsweise vor herunterfallenden Ästen oder Zeckenbissen. Gehen Sie bei Gewitter und Sturm nicht in den Wald.

4

Natur respektieren

Der Wald ist Lebensraum von Pflanzen und Tieren. Beschädigen Sie nichts und hinterlassen Sie keine Spuren. Besonders in der Dämmerung und nachts sind viele Tiere auf den Wald als ungestörten Lebensraum angewiesen.

5

Nur bekannte Pilze sammeln & seltene Pilzarten schützen

Pilze spielen im natürlichen Ökosystem eine wichtige Rolle. Sammeln Sie deshalb nur bekannte Pilze und schützen Sie seltene Pilzarten. Von unbekannten Arten können 1-2 Exemplare zum Kennenlernen mitgenommen werden.

6

Nur frische Pilze sammeln

Ganz junge oder alte sowie angefressene und vermadete Pilze sollten im Wald bleiben. Diese sind ungeniessbar und führen am häufigsten zu Lebensmittelvergiftungen. Sammeln Sie nur so viele Pilze, wie Sie direkt verwerten können.

7

Vorsichtig und mit Stiel pflücken

Pilze nicht abschneiden, sondern mit Stiel pflücken und die Stielbasis reinigen. Nehmen Sie keine Erde, Blätter, Nadeln oder Moos mit.

8

Den richtigen Behälter verwenden

Zum Sammeln einen Korb oder eine Stoff- oder Papiertasche verwenden. Verwenden Sie nie Plastiksäcke.

9

Pilzkontrolle aufsuchen

Gehen Sie immer zur Pilzkontrolle, wenn Sie die Pilze nicht ganz sicher kennen und bringen Sie alle gesammelten Pilze mit. Weisen Sie die Pilze nach Arten getrennt vor.

10

Richtig zubereiten

Kochen Sie Pilze mindestens 10 Minuten lang und essen Sie sie nie roh. Reste von Pilzmahlzeiten sofort nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren.