



Bundesamt
für Gesundheit

Office fédéral
de la santé publique

Ufficio federale
della sanità pubblica

Uffizi federal
da sanadad publica

Lebensmittelsicherheit

Pilze sammeln - kontrollieren lassen - zubereiten: Pilzgenuss ohne Reue!

Pilze selber zu sammeln macht Spass und massvoll genossen stellen Pilze eine sinnvolle und sehr schmackhafte Ergänzung des Speisezettels dar. Aber Achtung: Nicht alle Pilze sind geniessbar. In der Schweiz hat die Zahl der tödlichen Pilzvergiftungen in den letzten Jahren zwar konstant abgenommen. Trotzdem kommt es immer wieder zu Pilz-Vergiftungen nach Konsum von nicht kontrolliertem Privatsammelgut. Lassen Sie die gesammelten Pilze deshalb unbedingt kontrollieren!

Wer die folgenden Regeln beachtet, kann das doppelte Vergnügen des Pilzsammelns und Pilzessens ruhig geniessen:

- Nur bekannte Pilze sammeln. Wer sich mit Pilzen nicht gut auskennt, sollte das Hobby den Spezialisten überlassen.
- Pilze in offenen Körben „luftig gelagert“ transportieren. Plastiksäcke und andere luftdichte Gefässe eignen sich nicht für den Pilztransport.
- Alle gesammelten Pilze vor der Zubereitung unbedingt bei einer Pilzkontrolstelle überprüfen lassen. Ihre Gemeindeverwaltung kann über die nächstgelegene Pilzkontrolstelle Auskunft geben. Auf Pilzkontrolstellen arbeiten geschulte Fachleute. Verlassen Sie sich weder auf den gut gemeinten Rat von Bekannten noch auf zweifelhafte Tests (Verfärben von Silberlöffeln beim Kochen o.ä.)
- Keine rohen Pilze essen. Pilze eignen sich nicht als Salat oder zum Dippen.
- Pilze sind nicht lange lagerbar – deshalb sofort zubereiten und geniessen. Pilzgerichte können problemlos ein zweites Mal erwärmt werden, falls sie in der kurzen Zwischenzeit im Kühlschrank gelagert und vor dem Genuss noch einmal richtig erhitzt wurden.
- Beschwerden nach einer Pilzmahlzeit können auch andere Ursachen als Giftpilze haben: Allergien, Unverträglichkeiten, bakterielle Lebensmittelvergiftungen etc. Kontaktieren Sie bei Unwohlsein nach einem Pilzessen oder bei Verdacht auf eine Vergiftung aber unverzüglich einen Arzt. Das Schweizerische Toxikologische Informationszentrum (Tel. 01 251 51 51) kann Ihnen zudem Auskunft geben.

Dank Regen und milden Temperaturen spriessen die Pilze, wo man nur hinschaut. Das Bundesamt für Gesundheit mahnt zur nötigen Vorsicht und wünscht allen Sammlerinnen und Sammlern eine erfolg- und genussreiche Pilzsaaison.

Abteilung Vollzug Lebensmittelrecht
Sektion Lebensmittel

Weitere Informationen:
Dr. Christoph Spinner
Leiter Sektion Lebensmittel
Tel. 031 322 95 55
christoph.spinner@bag.admin.ch

Telefon: +41 (31) 322 95 55
Fax: +41 (31) 322 95 74
Internet: www.bag.admin.ch

Postadresse: CH-3003 Bern
Büro: Schwarzenburgstrasse 165, CH-3097 Liebefeld