

Hier erhalten Sie die nötigen Auskünfte:

Lebensmittelaufsicht beim Amt der Oö. Landesregierung

Tel.: 0732 / 7720 - 14260

e-mail: sanla.post@ooe.gv.at

Internet: www.land-oberoesterreich.gv.at/gesundheit/

Lebensmittelaufsicht bei den Magistraten

Magistrat Linz, Gesundheitsamt Tel.: 0732 / 7070 - 0

Magistrat Wels, Märkte Tel.: 07242 / 235 - 7390

Lebensmittelaufsicht bei den Bezirkshauptmannschaften

Braunau Tel.: 07722 / 803 - 377

Eferding Tel.: 07272 / 2407 - 364

Freistadt Tel.: 07942 / 702 - 455

Gmunden Tel.: 07612 / 792 - 463

Grieskirchen Tel.: 07248 / 603 - 356

Kirchdorf Tel.: 07582 / 685 - 472

Linz-Land Tel.: 07229 / 61560

Perg Tel.: 07262 / 551 - 356

Ried Tel.: 07752 / 912 - 385

Rohrbach Tel.: 07289 / 8851 - 458

Schärding Tel.: 07712 / 3105 - 403

Steyr-Land Tel.: 07252 / 52361 - 526

Urfahr-Umgebung Tel.: 0732 / 731301 - 72510

Vöcklabruck Tel.: 07672 / 702 - 393

Wels-Land Tel.: 07242 / 618 - 361

Impressum: Medieninhaber: Land Oberösterreich; Herausgeber: Landessanitätsdirektion, Sanitätsdienst-Lebensmittelaufsicht, Bahnhofplatz 1, 4021 Linz; Redaktion: Rudolf Schwaiger; Gestaltung: www.DerKoenigDerFischer.com; Druck: Denkmayr; Fotos: Harry Regin, Georg Müller, Thomas Gerhardt, Flemming V. Larsen 2. aktualisierte Auflage Juni 2005

Pilzbestimmung



Grüner Knollenblätterpilz
Tödlich giftig!

Frühlings-Knollenblätterpilz
Lamellen: immer weiß bleibend
manchmal mit abwischbaren
Hüllenresten
Stielbasis: knollig, mit lappiger
Hauttasche (Scheide), oft im
Boden verborgen



Frühlings-Knollenblätterpilz
Tödlich giftig!

Manschette: nicht beweglich,
nicht oder undeutlich gerieft



Gelber Knollenblätterpilz
giftig!



Hutrand:
gerieft

Ring:
häutig und glatt

Stielbasis:
knollig verdickt
mit Scheide

Fleisch: weiß bleibend

Panterpilz – giftig!



Röhren:

blass
lachsfarben

Stiel: grobes
braunes Netz

Geschmack:
sehr bitter

Gallenröhrling
ungenießbar

Hutrand: glatt

Ring: gerieft

Fleisch:
rosa verfärbend be-
sonders bei Druck

Stielbasis:
knollig verdickt
ohne Scheide

Perlpilz – essbar

Champignons
weisse Arten – essbar
bei gelber Knolle – giftig



Röhren: anfangs
weiss, später
graugelb grünlich

Steinpilz – essbar

Stiel: bauchig,
keulenförmig,
feines weisses
Netz

Geschmack:
angenehm

Stielbasis:
keine Scheide

Geschmack:
wenn mild dann essbar!

Lamellen:
fast immer spröde

Ring:
keiner



Stielbasis:
keine Scheide

Ring: mehr
oder weniger
deutlich vor-
handen

Lamellen:
anfangs leicht
rosa, grau rosa
bis schokolade-
braun

Parasolpilz – essbar

braune Schuppen

beweglicher Ring
braun genatterter Stiel

Stielebasis knollig
ohne Scheide



Tipps für Pilzesammler

Was sollen Sie beim Pilzesammeln beachten:

Sammlerhinweise:

- Sammeln Sie nur frische Pilze – keine alten, schimmeligen, zu weichen oder stark zerfressene Exemplare – weil sich durch Eiweißzersetzung in alten Pilzen Giftstoffe bilden, die schwere Vergiftungen hervorrufen.
- Pilze zum Bestimmen nicht abschneiden sondern herausdrehen, weil für ein sicheres Erkennen der ganze Pilz notwendig ist.
- An Ort und Stelle die Pilze von Schmutz und unbrauchbaren Teilen reinigen.
- Die Pilze luftig transportieren und kühl lagern – am besten in einem Korb und nicht in Kunststoffbehältern.
- Die Pilze möglichst bald nach dem Pflücken zubereiten und erst kurz vorher waschen.
- Pilzgerichte gleich nach der Zubereitung essen bzw. nicht wieder aufwärmen – wegen der Bildung giftiger Abbaustoffe, auch bei der Aufbewahrung im Kühlschrank.



Frühlingsknollenblätterpilz – hoch giftig

Was falsch ist:

Falsch ist:
„Im Frühjahr wachsen keine Giftpilze.“
 Knollenblätterpilze findet man auch im Frühjahr.



Kornblumenröhrling

Falsch ist:
„Bruchstellen verfärben sich nur bei Giftpilzen.“
 Auch ausgezeichnete Speisepilze können missfarbig, schmutzig braun aussehen bzw. grün, rot oder tiefblau anlaufen, wie Waldchampignon (rot) oder Röhrlinge (blau), etc.

Falsch ist:
„Giftpilze schmecken immer bitter oder scharf bzw. riechen unangenehm.“
 Knollenblätterpilz kann beispielsweise süßlich riechen.

Falsch ist:
„Auf Holz wachsen keine Giftpilze.“

Falsch ist:
„Giftige Pilze haben bunte Farben.“

Knollenblätterpilz (hoch giftig) ist unscheinbar.

Falsch ist:
„Fraßspuren sind ein sicheres Merkmal für Genussstauglichkeit.“

Schnecken, Wild oder Marder fressen auch Giftpilze

Falsch ist:
„Kochen zerstört tödliche Pilzgifte.“

Falsch ist:
„Ohne Haut ist jeder Pilz essbar.“



Grünblättriger Schwefelkopf – giftig (wächst auf Holz)

Sammlerhinweise

Was falsch ist

Vorsorge und Verhalten im Notfall

Bei Vergiftungserscheinungen sind zwei Punkte zu beachten:

- Erscheinungssymptome bis zu 3 Stunden nach Genuss (Erbrechen oder/und Durchfall)
relativ ungefährlich
- Erscheinungssymptome nach 6 bis 24 Stunden (Kratzen oder Brennen im Hals, Auftreiben des Bauches, Schwindel, Durchfall)
schwere Vergiftung mit sofortiger Krankenhauseinweisung

Sofortmaßnahme:

Milch oder Wasser trinken zur Giftstoffverdünnung und auf jeden Fall Arzt beiziehen

Vergiftungsnotruf Telefon: 01/406 4343

Giftige Doppelgänger

Für jeden Pilzesammler ist es wichtig, sich die Speisepilze und ihre giftigen Doppelgänger genau einzuprägen, denn es gibt **keine allgemein gültigen Kennzeichen**, um essbare von giftigen Pilzen zu unterscheiden.



Knollenblätterpilz – giftig



Champignon weiße Arten – essbar



Panterpilz – giftig



Perlpilz – essbar

Was ist noch wichtig:

- Bei Regen gesammelte Pilze verderben schneller.
- Pilze sind zum Rohgenuss nicht geeignet.
- Nicht zuviel Pilze auf einmal essen – sie belasten den Magen zu schwer.
- Vorsicht mit Alkohol – manche Pilze sind in Verbindung mit diesem sogar giftig.
- Pilze speichern leicht Schwermetalle und Herbizide – am meisten belastet davon sind Huthaut, Röhren bzw. Blätter.

Öko-Tipp

Ob genießbar oder ungenießbar – keine Pilze zertreten oder umstoßen, denn sie sind ein wichtiger Bestandteil des Waldes.

Pilze genießen – zu jeder Jahreszeit

Pilzart	Monate											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Märzschnecbling												
Speisemorchel												
Champignons												
Mairitterling												
Schopftintling												
Stockschwämmchen												
Hexenröhrlinge												
Steinpilz												
Boviste												
Perlpilz												
Eierschwamm												
Parasol												
Reizker												
Täublinge												
Hallimasch												
Samtfußröhrling												
Schneeritterling												

Verhalten im Notfall

Pilze zu jeder Jahreszeit

Giftige Doppelgänger