



Checkliste Pilze sammeln

Vorschriften & Tipps

Im Herbst ziehen viele Pilzliebhaber los, um die versteckten Delikatessen im Wald zu suchen. Unsere Checkliste erklärt Ihnen, was Sie dabei beachten müssen und wie Sie Pilze richtig abschneiden.



Übersicht – Rechtliche Bestimmungen beim Pilzesammeln

- ▶ Pilze nur in geringen Mengen für den Eigenbedarf sammeln
- ▶ Regionale Bestimmungen über die Menge des Eigenbedarfes beachten
- ▶ Auf den Artenschutz besonderer Pilzarten achten
 - Schaf-Porling, Semmel-Porling, Kaiserling, Grünling, Trüffel und einige mehr dürfen nicht geschnitten werden
- ▶ Orte, an denen das Pilzesammeln verboten ist:
 - In Naturschutzgebieten
 - Auf eingezäunten Waldstücken
 - Auf Privateigentum und in privaten Wäldern
 - In öffentlichen Parks



Checkliste – Ausrüstung für das Pilzesammeln

- Wetterfeste Schuhe und Kleidung
- Gutes Bestimmungsbuch/Pilzführer
- Luftdurchlässiges Sammelbehältnis
- Scharfes Messer
- Pilzbürste

Schneiden Sie einen Pilz immer möglichst nah am Boden ab oder drehen Sie ihn sanft aus der Erde, um das Pilzgeflecht nicht zu verletzen. Nehmen Sie nur Pilze mit, bei denen Sie die Art zweifelsfrei bestimmen können.



Übersicht – Mögliche Anlaufstellen für Pilzliebhaber

- ▶ Pilzwanderungen & -exkursionen (z.B. von Volkshochschulen & dem NABU)
- ▶ Pilzvereine
- ▶ Pilzberatungen/-sachverständige (Beratung, Kurse, Wanderungen)



Übersicht – Erste Hilfe bei einer Pilzvergiftung

Typische Symptome einer Pilzvergiftung sind:

- ▶ Schweißausbrüche
- ▶ Durchfall
- ▶ Benommenheit
- ▶ Erbrechen

Suchen Sie bei einem Verdacht auf eine Pilzvergiftung **sofort** einen Arzt auf und nehmen Sie Essenreste der Pilzmahlzeit, Abfälle und das Erbrochene der Pilzspeise mit. Nur so können Pilzsachverständige und Ärzte schnell helfen.

Weitere Information & Tipps zum Pilzesammeln finden Sie in unserem Ratgeber „[Pilze sammeln im Herbst](#)“.