

Pilz-Profis enthüllen: So sammelst du das ganze Jahr über sicher!

Entdecken Sie, wie Pilze als schmackhafter Fleischersatz im gesamten Jahr genutzt werden können. Tipps, Rezepte und mehr!

Die Pilzsaison hat in diesem Jahr vielversprechend begonnen, dank der hohen Niederschläge bis Juli, die das Wachstum fördern. Steffen Frühbis, ein erfahrener Pilzcoach, betont, dass Speisepilze nicht nur im Herbst, sondern das ganze Jahr über gefunden werden können. Während traditionelle Herbstsorten, wie Maronen und Pfifferlinge, derzeit besonders gefragt sind, gibt es auch winterliche Leckereien wie Austernseitlinge. Frühbis warnt jedoch vor der Verwendung von Pilz-Bestimmungs-Apps, die oft ungenau sind und im schlimmsten Fall zu Vergiftungen führen können.

Nach dem Bundesnaturschutzgesetz ist das Sammeln von Pilzen in angemessenen Mengen für den persönlichen Gebrauch erlaubt, wobei es wichtig ist, die Waldnutzung nicht zu stören. Der Richtwert liegt bei etwa einem Kilogramm pro Person und Tag. Frühbis erinnert, dass Pilzsammler beim Erkennen von Arten vorsichtig sein müssen, um Vergiftungen zu vermeiden. Zudem ist eine sorgfältige Verarbeitung entscheidend; Pilze sollten schnell gereinigt und zubereitet werden, um Verderb zu verhindern. Des Weiteren erfreut sich das Thema Pilze zunehmend an Beliebtheit, es finden aktuell mehrere Sonderausstellungen deutschlandweit statt, und die sozialen Medien verleihen dem Trend zusätzlichen Schub. Mehr dazu finden Sie in einem Artikel von www.giessener-allgemeine.de.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de