

Pilzsaison in Bad Freienwalde: So finden Sie die besten Speisepilze!

Entdecken Sie die Welt des Pilzsammelns in Bad Freienwalde: Tipps von Expertin Hannelore Kretke für Anfänger und Einsteiger.

In Bad Freienwalde hat die Pilzsaison begonnen, und das Sammeln von Wildpilzen zieht immer mehr Menschen in die Wälder. Die zertifizierte Pilzberaterin Hannelore Kretke betont, dass jetzt die beste Zeit ist, um Pilze zu suchen. In der Region gedeihen vor allem Röhrlinge, wie Stein- und Maronenpilze, die sich gut für Einsteiger eignen. Es wird empfohlen, sich vor dem Sammeln umfassend zu informieren, da es auch giftige Arten gibt. Anfänger sollten nicht ohne ein erfahreneres Mitglied der Gruppe auf Pilzsuche gehen und spezielle Lehrwanderungen in Betracht ziehen, um das richtige Bestimmen zu erlernen, da Apps oft nicht alle Merkmale berücksichtigen, wie www.moz.de berichtet.

Generell dürfen Sammler bis zu zwei Kilogramm für den Eigenbedarf mitnehmen, wobei ältere Pilze stehen bleiben sollten. Besonders im Verhältnis zu den Speisepilzen sind die gesundheitlichen Vorteile groß, denn sie stärken das Immunsystem. Kretke erläutert auch die Bedeutung einer korrekten Ernte, um den Bestand der Pilze nicht zu gefährden. Während einer geführten Wandertour können Interessierte mehr über die unterschiedlichen Arten und ihre Zubereitung lernen. Wer auf dem Laufenden bleiben möchte, sollte auf die Besonderheiten beim Verzehr achten, da einige Pilze roh oder unzureichend gegart giftig sein können.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de