Pressemitteilung

Ort, Datum

**Der Herbst ist Schwammerl-Zeit!**

„Wenn die Wälder dampfen, gibt’s Schwammerl!“, sagt man in den bayerischen Wäldern und das ist wirklich so. Sobald von September bis in den November hinein nach Regentagen dunstige Nebelschwaden über den Baumwipfeln hängen, sprießen die Pilze wie wild aus dem feuchten Waldboden. Ein Spaziergang lässt sich dann ganz einfach mit dem Schwammerl suchen verbinden. Die Freude an dieser Freizeitbeschäftigung liegt zum einen in der Bewegung an der frischen Luft und in der Natur, zum anderen am Genuss der leckeren Schwammerl.

**Wo findet man Pilze im Wald?**

„Im Herbst sucht man in den Wäldern mit dicken Rohhumusanlagen. Dort findet man die guten Speisepilze wie Nebelkappen, Fuchsige Trichterlinge und Violette Ritterling“, weiß XY (hier einen Zitatgeber vor Ort einsetzen). Baumstümpfe, die schon einige Jahre alt sind, versprechen oft gute Pilzernten: Hallimasch und Stockschwämmchen füllen dann schnell den Sammelkorb. Auch an Waldrändern hält der Suchende die Augen offen: Auf mehr oder weniger wilden Komposthaufen sind Baumschuppige Gartenchampignons keine Seltenheit.

Als pilzreiche bayerische Waldgebiete empfiehlt XY den Frankenwald, Hirschwald, Steigerwald, Oberpfälzer Wald, die Wälder um Wessobrunn, Hohenspeißenberg, das Fichtelgebirge sowie das Alpenvorland zwischen Wolfratshausen und Tölz.

**Was gilt es zu beachten?**

„Wichtig ist, dass man nur erntet, was man hundertprozentig kennt oder bestimmen kann. Denn bei einigen Speisepilzen besteht Verwechslungsgefahr mit ähnlich aussehenden Giftpilzen“, warnt XY. Klassisches Beispiel sind Wiesen-Champignons und Knollenblätterpilze. Ein auffälliges Unterscheidungsmerkmal: Wiesen-Champignons haben rosafarbene oder braune Lamellen, Knollenblätterpilze weiße. Wenn Bestimmungsprobleme auftauchen, sollten die Pilze lieber stehen gelassen werden. „Für Personen, die sich nicht auskennen, empfehle ich eine Pilzschule zu besuchen, in der zertifizierte Experten die nötige Fachkenntnis vermitteln. Naturschutzverbände bieten auch Pilzwanderungen an. Dann ist man bei der nächsten Schwammerlsuche auf der richtigen Seite!“, rät XY.

Nach der Ernte sollten Pilze kühl und trocken aufbewahrt und innerhalb von 24 Stunden verzehrt werden. Treten nach einer Mahlzeit Symptome wie etwa Schweißausbrüche, Durchfall und Benommenheit auf, besteht Verdacht auf eine Vergiftung und es gilt umgehend einen Arzt oder eine Klinik aufzusuchen.

**Bild: wie ein Pilz gepflückt wird**

BU: Pilze sollten am besten schon am Fundort gereinigt und in einem luftdurchlässigen Korb transportiert werden. In Plastiktüten verderben sie schnell**.**

**Pressekontakt**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ihre Organisation**NameAdresseTelefonnummerEmailadresse | **proHolz Bayern**Eva VeitMax-Joseph-Straße 880333 München T: +49 89 2620 9332-2 E: veit@proholz-bayern.de |

**Über proHolz Bayern**

proHolz Bayern ist ein Bündnis der bayerischen Forst- und Holzwirtschaft. Es setzt sich für eine aktive, nachhaltige Forstwirtschaft und den vielfältigen Einsatz des regionalen, nachwachsenden und CO2 bindenden Rohstoffes Holz ein. An proHolz Bayern beteiligen sich private Waldbesitzer, forstliche Zusammenschlüsse sowie holzverarbeitende Betriebe und deren Verbände. Mit zahlreichen Aktionen macht das Bündnis bayernweit auf die Notwendigkeit der nachhaltigen Waldbewirtschaftung und die vielfältigen, innovativen Möglichkeiten der Holzverwendung aufmerksam und setzt sich damit aktiv für den Klimaschutz ein.