

Lass die Pilze überprüfen, die du gesammelt hast!

WANN

- Von Mitte* Juli bis zum 14. August
Jeden Montag von 16:00 bis 17:00 Uhr
- Vom 15. August bis Mitte* November
Jeden Montag und an allen geraden
Werktagen von 16:00 bis 17:00 Uhr,
fällt der gerade Tag auf einen Freitag,
dann von 11:00 bis 12:00 Uhr

**der angegebene Zeitraum kann jährlich leicht
abweichen. Für genaue Informationen lesen sie
die Pressemitteilung des laufenden Jahres*

Die mykologische Beratung wird kostenlos
angeboten nach Vereinbarung eines Termins.
Der Beratungsdienst wird auch in den
übrigen Monaten des Jahres nach
Terminvereinbarung gewährleistet.

WO

Dienst für Hygiene der Lebensmittel und
der Ernährung (SIAN)
Mykologische Kontrollstelle

Sitze und Adressen:

- Bozen, Amba Alagi Str. 33,
Tel. 0471 435708
- Meran, Goethestr. 41/A,
Tel. 0473 251811
- Brixen, Dantestr. 51,
Gebäude C, 2. Stock,
Tel. 0472 812460
- Bruneck, Paternsteig 3,
Tel. 0474 586530

E-mail: sian@sabes.it

PEC: sian.pec@sabes.it



*„Liebschaften sind wie Pilze: man wird erst
dann wissen, ob sie gut oder schädlich sind,
wenn es bereits zu spät ist“*

Tristan Bernard



Mykologische Kontrollstelle



INFORMATIONEN FÜR DAS SAMMELN IM TERRITORIUM DER PROVINZ BOZEN

In Südtirol ist das Pilzesammeln durch ein Landesgesetz geregelt. Man sollte folgende Vorschriften beachten:

- Das Pilzesammeln ist nur an geraden Tagen von 7:00 bis 19:00 Uhr erlaubt
- Ansässige können in der Wohnsitzgemeinde bis zu 2 kg Pilze, pro Tag und pro Person sammeln, ohne Bezahlung der Sammelgebühr
- Personen, die nicht im Gemeindegebiet ansässig sind, dürfen bis zu 1 kg Pilze, pro Tag und pro Person sammeln, nach Bezahlung der Sammelgebühr
- Pilze müssen im Wald grob gereinigt werden und in steifen gut durchlüfteten Behältern getragen werden

WIE SAMMELT MAN PILZE

- Sammeln sie nur jene Pilze, die sie ohne Zweifel kennen. Im Zweifelsfall begeben sie sich zu einer mykologischen Kontrollstelle
- Vermeiden sie das Sammeln von Pilzen neben Straßen oder an Orten, die möglicherweise verunreinigt sind. Pilze neigen dazu toxische Substanzen aus dem Umfeld ihres Standortes zu absorbieren
- Pflücken sie den ganzen Pilz
- Vermeiden sie das Sammeln von jungen, nicht ausgewachsenen Pilzen
- Beschädigen sie keine Pilze willkürlich, weder essbare noch ungenießbare. Pilze erfüllen wichtige ökologische Funktionen
- Bewahren sie Pilze nicht in Behältern auf, in denen sie schnell zerfallen, wie Plastiktüten oder geschlossene Behälter



AUFBEWAHRUNG

- Bewahren sie Pilze immer in durchlüfteten Behältern auf, niemals in Plastiktüten oder geschlossenen Behältern
- Pilze sind empfindlich gegenüber Licht, Hitze und Druck
- Bewahren sie Pilze im Kühlschrank auf, sie haben eine kurze Haltbarkeit
- Die mittlere Haltbarkeit von Pilzen beträgt 2 bis 3 Tage
- Pilze nur gekocht verzehren
- Im Falle eines Verdachts auf eine Pilzvergiftung kontaktieren sie sofort einen Arzt und bewahren sie Pilzreste, Abfälle und Gerichte auf