

August bis Mitte Oktober hat es die meisten Pilze auch giftige Arten - eben eine sehr grosse Vielfalt. Dann heisst es Obacht geben auf die giftigen Doppelgänger der beliebtesten Speisepilze. Wer sicher gehen will, lässt sein Sammelgut vor dem Verzehr kontrollieren.

Amtliche Pilzkontrolle 2019 im Jundt-Huus, Gelterkinden durch Pilzkontrolleurin Catherine Müller für die Gemeinden:

Gelterkinden, Maisprach, Ormalingen, Anwil, Buus, Hemmiken, Oltingen, Rickenbach, Rothenfluh, Tecknau, Wenslingen

Öffnungszeiten während der Pilzsaison vom 10. August bis 27. Oktober 2019:

Jeweils am Samstag und Sonntag, 16.00 bis 18.00 Uhr.

Ausserhalb der Pilzsaison stehe ich nach telefonischer Anmeldung 076 412 08 11 gern zur Verfügung. Für **Fragen rund um Pilze** beispielsweise: Kulinarisches, Vorträge, Exkursionen, Kurse, Bildmaterial oder Literatur, schicken Sie mir doch einfach eine E-mail: catherinemueller@expertenteam.ch

Essbare Pilze gibt es das ganze Jahr durch. Im Winter sind dies die Austernseitlinge, Judasohren oder Samtfussrüblinge. Anfangs **April** kann man die ersten Morcheln finden. Der **Mai** schenkt uns, wens genug regnet Mairitterlinge. Ab **Juni** kann man damit rechnen, die wohlschmeckenden Pfifferlinge zu finden. Im **Juli** zeigen sich auch schon vereinzelt Maronen oder Rotkappen. Die eigentliche Zeit der hoch geschätzten und leidenschaftlich gesuchten Speisesorten geht erst ab Mitte **August** so richtig los, vorausgesetzt, es ist dann nicht zu trocken. Und genau in dieser Zeit trifft man häufig auch die giftigen und tödlich giftigen Pilze an. Der **Pilz des Jahres 2019** ist einer dieser Kandidaten: der **Grüne Knollenblätterpilz**.



Schon der Verzehr von 50 Gramm dieser Pilzart kann tödlich enden. Kein Wunder, dass der Grüne Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) sowie seine weisse Varietät im anglo-amerikanischen Raum auch „deathcap“ ('Todeskappe') genannt wird. In der Schweiz kommen aus der Gattung der Wulstlinge (*Amanita*) mehr als 50 Arten vor, wovon vier potenziell tödlich giftig sind. Fast alle Arten wachsen in Symbiose mit Bäumen in Wäldern und Parkanlagen. Meist wird der Grüne Knollenblätterpilz mit essbaren Champignons oder grünen Täublingen verwechselt. Durch die freien, weissen Lamellen unter dem Hut und die sackartig umhüllte, knollige Stielbasis ist *Amanita phalloides* eigentlich gut zu erkennen. Doch die Basis kann im Boden verborgen sein, weshalb man unbekannte und ähnliche Lamellenpilze aus dem Boden drehen sollte, statt sie abzuschneiden. Denn gerade an der Stielbasis befinden sich wichtige Bestimmungsmerkmale. Ab **September** gibt es dann die Semmelstoppelpilze, die meist an Moos bedeckten Stellen im lichten Kiefernwald oder an Wegrändern zu finden sind. Bis gegen Ende des Monats **Oktober** hat man meist schon so viele Pilze gefunden, dass man sich einen 'Wintervorrat' anlegen konnte. Gedörrt, gefroren oder eingelegt erfreuen sie dann 'hors saison' das Gourmetherz. Als Sauce zu Pasta und Fleisch oder in der Kartoffelsuppe, im Fondue, im Risotto. Auf eine erfolgreiche Pilzsaison und mit herzlichen Pilzgrüssen C.Müller (5.Juni 2019)