



Ockertäubling

Foto: H. Grünert

Wussten Sie, ...

- dass es in Bayern zirka 2.400 Blütenpflanzen gibt, aber doppelt so viele Pilzarten.
- dass fast alle Waldbäume über ihre Wurzeln eine Lebensgemeinschaft mit Pilzen bilden und so ein Nährstoffaustausch stattfindet. Ohne Pilze gäbe es keinen Wald.
- dass Pilze in großem Umfang totes organisches Material, so auch Holz zersetzen und in den Naturkreislauf zurückführen.
- dass es nach Trockenperioden bis zu zwei Wochen dauern kann, bis nach ergiebigen Regenfällen das Pilzwachstum einsetzt.

Beratungszeitraum:

09. August bis 18. Oktober 2021

Beratungsstellen und Öffnungszeiten:

Stadtmitte:

Jeden Montag
von 10 bis 13 Uhr und 16.30 bis 18 Uhr

Neues Rathaus (Marienplatz)
Eingang Fischbrunnen, EG (siehe Beschilderung)
Telefon: 089/233-28423
(nur während der Beratungszeiten)

Pasing

Jeden Montag
von 8.30 bis 11.30 Uhr.

Pasinger Rathaus, Landsberger Str. 486,
Altbau, Raum 040
Telefon: 089/233-37237
(nur während den Beratungszeiten)

In den Beratungsstellen ist mit eingeschränktem Parteiverkehr zu rechnen. Das Tragen einer **Mund-Nasen-Bedeckung** ist Pflicht; außerdem gilt das **Mindestabstandsgebot von 1,50 Metern**.

Bitte beachten Sie, dass der weitere Verlauf des Corona Ausbruchsgeschehens Auswirkungen auf die Öffnung der Beratungsstellen haben kann.

Ihr Beraterteam

Pilzberater und Pilzsachverständige des Vereins
für Pilzkunde München e. V.

Weitere eventuelle Änderungen und Informationen unter www.muenchen.de/pilzberatung

Pilzberatung 2021



Fliegenpilz

Foto: H. Grünert

Verein für Pilzkunde München e. V.

Nützliche Tipps zur Schwammerlsuche:

- Sammeln Sie maßvoll und umweltschonend!
- Lassen Sie alte, angefressene, angefaulte und noch sehr kleine, junge Pilze am Fundort stehen!
- Abschneiden oder Herausdrehen?
Für den Organismus Pilz macht es keinen Unterschied. Für eine sichere Bestimmung benötigen Sie oder der Pilzberater aber einen ganzen Fruchtkörper mit Stielbasis.
- Unbekannte Arten für die Nachbestimmung immer getrennt von den Speisepilzen aufbewahren.
Dafür eignen sich beispielsweise Plastikgefäße mit Deckel oder Aluminiumfolie.
- Die Pilze noch im Wald auf Madenfraß hin kontrollieren.
Pilze kühl lagern und im möglichst frischen Zustand zur Pilzberatung bringen!
- Bereiten Sie nur einwandfreie, frische Pilzfruchtkörper zu, die Sie zweifelsfrei als Speisepilze erkannt haben!
- Viele Waldpilze sind roh unbedenklich oder giftig, daher die Pilze

ausreichend erhitzen (je nach Art und Menge etwa 20 Minuten).
Bei Verdacht auf eine Pilzvergiftung wenden Sie sich sofort an den

Giftnotruf 089/19240

Klinikum Rechts der Isar
Ismaninger Straße 22
81664 München.

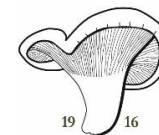
- Alle an der Pilzmahlzeit beteiligten Personen müssen in ärztliche Behandlung, auch wenn diese noch keine Beschwerden haben.
- Niemals Erbrechen mit Kochsalz auslösen!
- Niemals Milch trinken!
- Putzreste, Essensreste, Erbrochenes, Stuhl und Urin für die Diagnose sicherstellen.



Grüner Knollenblätterpilz

Foto: H. Grünert

Der Verein für Pilzkunde München e. V.



- betreut die Pilzberatungsstellen der Landeshauptstadt München
- veranstaltet Vorträge und Führungen
- gestaltet jährlich im Botanischen Garten in München eine große

Pilzausstellung:

17. bis 19. September 2021
Absage aufgrund des Coronavirus wird sich vorbehalten

Internetseite:

www.pilze-muenchen.de

Kontakt:

Verein für Pilzkunde München e.V.
Pilzberatung Renate Grünert

Leitenweg 2
82205 Gilching

E-Mail:

renate.gruenert@pilze-muenchen.de