



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:

19. August bis 21. Oktober 2024

Beratungsstellen und Öffnungszeiten:

Stadtmitte:

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

Rathaus, Marienplatz 8,
Eingang über die Pforte, 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 der Beratungszeiten)

Weitere eventuelle Änderungen und Informationen
unter

<https://stadt.muenchen.de/service/info/hauptabteilung-iii/1080636/>

Ihr Beraterteam

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

Pilzberatung 2024



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
81675 München

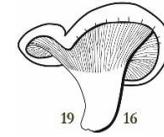
- Alle an der Pilzmahlzeit beteiligten Personen müssen in ärztliche Behandlung, auch wenn diese noch keine Beschwerden haben.
- Niemals Erbrechen mit Kochsalz auslösen!
- Niemals Milch trinken!
- Putzreste, Essensreste, Erbrochenes, Stuhl und Urin für die Diagnose sicherstellen.



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:

13. bis 15. September 2024

Internetseite:

www.pilze-muenchen.de

Kontakt:

Verein für Pilzkunde München e.V.
Pilzberatung Helmut Grünert

E-Mail:

helmut.gruenert@pilze-muenchen.de