



Pilzkontrollstelle

Die Gemeinde Maur verfügt über keine eigene Pilzkontrollstelle. Einwohnerinnen und Einwohner der Gemeinde Maur können jedoch die Pilzkontrollstelle der Gemeinde Egg in Anspruch nehmen. Die Pilzkontrollen sind unentgeltlich.

Pilzkontrollstelle Egg

Werkhof Egg (im roten Anbau im 1. Stock), Gewerbestrasse 15, 8132 Egg

Pilzkontrolleure:

Ruth Bernhard, [079 771 64 52](tel:0797716452)

Alois Iten, [079 603 56 11](tel:0796035611)

Öffnungszeiten

Während der Saison vom 20. August bis 12. November 2023 jeweils am Donnerstag und Sonntag, 17.30 bis 18.30 Uhr

Ausserhalb den Kontrollzeiten kann man sich telefonisch an Ruth Bernhard oder Alois Iten wenden oder über www.vapko.ch eine andere Kontrollstelle in näherer Umgebung finden.

Achtung

Das Sammeln von Pilzen ist vom 1. bis 10. Tag eines jeden Monats im Gebiet des Kantons Zürich verboten. In der übrigen Zeit ist maximal 1 kg pro Person und Tag erlaubt. Pilze sollen immer in einem Korb gesammelt werden, da sie in Plastikbehälter oder Plastiksäcken sofort verderben. Nach Arten sollen sie getrennt gesammelt werden und von unbekanntem Pilzen sollen nur zwei bis drei Ansichtsexemplare, getrennt von den andern, mitgenommen werden.

Pilze – eine Delikatesse

Pilze gehören zur Gesamtheit der Natur wie die Pflanzen, Tiere und Menschen. Sie gehören nicht zu den Pflanzen, da sie kein Chlorophyll (Blattgrün) enthalten. Da sie sich nicht fort bewegen können, gehören sie auch nicht zu den Tieren, sondern sind eine eigene Gruppe. Weltweit gibt es zwischen 200 000 und 300 000 Arten. In Europa sind etwa 5000 Grosspilze (d.h. von Auge erkennbare) bekannt. Sie bestehen zu 90 % aus Wasser, enthalten auch Proteine, Vitamine und Mineralstoffe. Sie können aber auch viele Schadstoffe wie Schwermetalle aus der Umgebung aufnehmen. Deshalb sollte man sie nie in der Nähe von Strassen oder Industrien pflücken. Ganz allgemein sind sie schwer verdaulich und sollten nur in kleinen Mengen genossen werden. Für Kinder unter 10 Jahren sind sie ungeeignet. Der wichtigste Teil des Pilzes liegt meist im Boden oder im Holz der Bäume. Es ist das so genannte Myzel (fadenförmige Zellen), das man sich als allerfeinstes Wurzelgeflecht vorstellen kann. Zur richtigen Bestimmung einer Art müssen alle Merkmale des Hutes, der Fruchtschicht, der Sporen, des Stieles stimmen sowie Geruch und Geschmack. Dazu ist es wichtig zu wissen, wo der Pilz gewachsen ist und welche Begleitpflanzen da vorkommen. Oftmals ist auch eine Untersuchung mit dem Mikroskop unerlässlich. Verwechslungen von Speisepilzen mit Giftpilzen können tödlich enden. Beispielsweise reicht ein grüner Knollenblätterpilz aus, um einen Erwachsenen zu töten oder zumindest irreparable Schäden an Leber und Nieren zu bewirken. Bei Verdacht auf eine Pilzvergiftung ist sofort mit dem nächst gelegenen Spital oder mit einem Arzt Kontakt aufzunehmen und den erteilten Weisungen strikte Folge zu leisten. Aufgepasst werden muss mit untypischen Pilzvergiftungen. Diese können entstehen, wenn Pilze roh verzehrt werden, wenn zu viel gegessen wird, wenn sie zu lange oder falsch gelagert oder zu kurze Zeit gekocht wurden. Als Grundregel gilt eine Garzeit von etwa 20 Minuten. Aus obigen Ausführungen ergibt sich, dass man die Pilze entweder genau kennen muss oder sie kontrollieren lässt. Richtig gesammelt und bestimmt, sind sie eine Delikatesse, die jedes Essen zu etwas Besonderem werden lassen. Man kann aber auch einfach auf Pilzpirsch gehen und sich an der unermesslichen Formen- und Farbenvielfalt erfreuen.

Zuständige Abteilung

Tiefbau und Sicherheit