



VORSICHT BEIM PILZE SAMMELN

Wenn die Witterung passt, dann hat die Pilzsuche wieder Hochsaison. Beim Sammeln ist allerdings Vorsicht geboten, denn viele essbare Pilze haben zum Verwecheln ähnliche Doppeltgänger, die ungenießbar oder gar giftig sind.

Regeln für die Pilzsuche und Zubereitung:

- Es sollten nur Pilzarten mitgenommen werden, die man eindeutig kennt. Durch trockenes oder feuchtes Wetter und unterschiedliche Standorte können Pilze sehr verändert aussehen.
- Im Zweifelsfalle hilft die Pilzberatungsstelle, nicht eindeutig erkannte Pilze zu bestimmen.
- Gesammelt werden sollen nur gesunde, frische und vollständige Pilzfruchtkörper. In alten oder stark madigen Pilzen können Eiweiß-Zersetzungsprozesse stattfinden, durch die normalerweise gut bekömmliche Pilze giftig werden können.
- Pilze nicht im Plastiksackerl transportieren! Gut geeignet sind ein Papiersack, ein Korb o.ä.
- Pilze sollten gleich verarbeitet oder nur kurze Zeit im Kühlschrank aufbewahrt werden. Pilzgerichte nicht aufwärmen. Ausnahme: Gleich nach der Zubereitung eingefrorene Pilzspeisen.



Erste Hilfe bei Pilzvergiftungen

- Die Symptome einer Pilzvergiftung treten je nach Art der genossenen Pilze nach wenigen Minuten bis zu mehreren Stunden auf.
- Oft sind die ersten Anzeichen: Übelkeit, Benommenheit, Gleichgewichtsstörungen, Halsbrennen, Brechreiz und Erbrechen, Durchfall und Fieberschübe.
- Bei Verdacht auf eine Pilzvergiftung muss sofort ein Arzt gerufen werden oder die unverzügliche Einlieferung in ein Krankenhaus veranlasst werden.
- Niemals selbst ans Steuer eines Autos setzen!
- Wenn die vergiftete Person ansprechbar ist, sollte durch mechanische Reize (Finger in den Hals) oder Trinken von lauwarmem Salzwasser Erbrechen ausgelöst werden. Keinesfalls Alkohol, Milch oder Rizinusöl verabreichen!
- Nach Möglichkeit alle Pilzreste, das Erbrochene und auch eine Stuhlprobe aufbewahren.

(Entnommen der Broschüre "Ratgeber-Pilze" der Stadt Graz)

Notruf Rettung: 144
Vergiftungsnotruf: 01/406 43 43