



Ockertäubling (Leimkugel) Foto: H. Grünt

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:

10. August bis 12. Oktober 2020

Änderungen bei den Beratungsstellen und Öffnungszeiten:

NEU: Gebäude in der Implerstr. 9

Jeden Montag (außer an Feiertagen)

von 10 bis 13 Uhr und 16.30 bis 18 Uhr.

Gebäude des KVR, Implerstr. 9, 81371 München,

4. Stock, Raum C454

Telefon: 089/233-39755 nur während den Beratungszeiten

Pasing

Jeden Montag (außer an Feiertagen)

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

Ihr Beraterteam

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

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



Fliegenpilz

Foto: H. Grünt

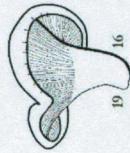
Verein für Pilzkunde München e. V.

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 kühlen 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 unbekömmlich 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



Der Verein für Pilzkunde München e. V.

Klinikum Rechts der Isar
Ismaninger Straße 22
81664 München.

- 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 kühlen 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 unbekömmlich oder giftig, daher die Pilze ausreichend erhitzen (je nach Art und Menge etwa 20 Minuten).



Grüner Knollenblätterpilz Foto: H. Grünert

Pilzausstellung:

11. bis 13. September 2020
Absage aufgrund des Coronavirus wird sich vorbehalten

Internetseite:

www.pilze-muenchen.de

Kontakt:

Verein für Pilzkunde München e.V.
Pilzberatung Renate Grüner
Leitenweg 2
82205 Gilching

E-Mail:

renate.gruener@pilze-muenchen.de