

**PILZ**  
KONTROLLSTELLE



BRITTNAU

**BEI A. MURAT, BIRKENWEG 4, BRITTNAU**

### **Öffnungszeiten**

(anfangs August bis Ende Oktober):

Dienstag und Donnerstag 18.30 – 19.30 Uhr

Sonntag 17.00 – 18.00 Uhr

**Bitte Zufahrt sowie Parkmöglichkeit von der Glurilmattstrasse benutzen.**

Ausserhalb der angegebenen Saison- und Kontrollzeiten können Sie Ihre Pilze nur nach telefonischer Anmeldung direkt bei

**Alfred Murat, Birkenweg 4, Brittnau, Tel. 062 751 88 23**

oder bei

**Hansjörg Herzog, Eschenring 38, Brittnau, Tel. 062 751 83 40**  
prüfen lassen.

1. Verwenden Sie zum Pilzsammeln nur Körbchen, nie Plastiksäcke.
2. Pflücken Sie zum Essen nur die Pilze, die Sie bereits als Speisepilze sicher kennen. Giftige oder für den Kochtopf ungeeignete Pilze bleiben unangetastet.
3. Ganz junge oder alte Pilze sowie madige und von Ungeziefer angefressene Exemplare sind als Speisepilze wertlos, also stehen lassen.
4. Pflücken Sie zum Essen nur so viele Pilze, wie Sie mit Ihrer Familie in einer Mahlzeit verzehren können.
5. Die gesammelten Pilze sollten schon im Wald von anhaftender Erde, Nadeln usw. befreit werden. Dabei ist jedoch zu beachten, dass die besonderen Merkmale wie Stielbasis usw. nicht beeinträchtigt werden.
6. Pflücken Sie von unbekanntem Pilzen zur Bestimmung nur zwei oder drei Exemplare; vorsichtig aus dem Boden drehen, nicht säubern und Standort usw. notieren.
7. Seltene Pilzarten sind unbedingt zu schonen.
8. Schonem Sie das Biotop des Waldes. Einerseits sind Pilze für einen gesunden Wald lebenswichtig, andererseits kann nur ein gesunder Wald ein vermehrtes Pilzwachstum bringen.
9. Wenn Sie nicht ein ausgewiesener Pilzkenner sind, sollten Sie nie ein Pilzgericht auf den Tisch bringen, welches aus unkontrollierten Pilzen hergestellt wurde.