



Pilze sammeln in der Region



Foto: Steinpilz 171355949 von Sharidan stock.adobe.com

Vor allem im Herbst ist die Begeisterung zum Pilze sammeln groß und von Steinpilzen bis Champignons landen viele schmackhafte Speisepilze in den Körben der Sammler. Vereinzelt kommt es allerdings leider zu Fällen, bei denen die vertretbare Menge an gesammelten Pilzen deutlich überschritten wird. Neben der Freude am Sammeln, darf der Natur- und Artenschutz nicht außer Acht gelassen werden. Folgende Ausführungen stützen sich auf § 39 Bundesnaturschutzgesetz (BNatSchG) und § 2 Bundesartenschutzverordnung (BArtSchV).

Welche Pilzarten dürfen überhaupt aus dem Wald entnommen werden?

- Steinpilze
- Morcheln
- Rotkappen
- Pfifferlinge
- Schweinsohren
- Brätlinge
- Birkenpilze

Wie viele Pilze darf man sammeln?

- Es dürfen nur **geringe** Mengen zum **persönlichen Bedarf** gesammelt werden, mit durchschnittlichen Portionen zum Verzehr zu Hause ist man auf der sicheren Seite
- zudem sollten grundsätzlich wegen der Strahlungsbelastung nicht zu viele Pilze zu sich genommen werden

Wo darf nicht gesammelt werden?

- In Naturschutzgebieten oder ähnlichen Flächen, für die außerhalb der öffentlichen Wege ein Betretungsverbot besteht
- Die Rechte von Privateigentümern müssen beachtet werden

Wie sind Pilze zu entnehmen?

Grundsätzlich müssen **alle** wildlebenden Pflanzen (unter die man auch die Pilze zählt) **pfleglich** und ohne Beeinträchtigungen für die Umwelt entnommen werden.



- eine gewerbliche Entnahme der Pilze ist **genehmigungspflichtig** – Anträge können bei der unteren Naturschutzbehörde des Landratsamtes Rosenheim gestellt werden



*Foto: Pifferling 221345671
von Herbert / stock.adobe.com*

Quellen:

BNatSchG, BArtSchV, www.anwalt.de, Pilzberatung München, <https://eol.org/>