



# PILZE

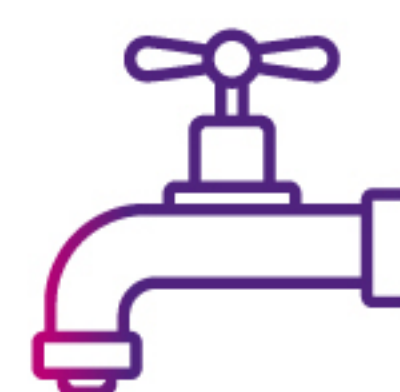
## ALLES RUND UM DEN PILZ

Pilze sind der Inbegriff von Natur und Waldspaziergängen. Wer Pilze nicht im Wald sammeln möchte, findet eine große Auswahl im Handel. Doch wann haben Pilze Saison und was sollte man beachten?



Saisonkalender	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Austernpilze	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Birkenpilze						■	■	■	■	■	■	■
Braunkappen						■	■	■	■	■	■	■
Brätlinge							■	■	■	■	■	■
Butterpilze   Butterröhrlinge						■	■	■	■	■	■	■
Champignons	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Krause Glucke								■	■	■	■	■
Kräuterseitlinge	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Maronenröhrling						■	■	■	■	■	■	■
Morcheln				■	■	■	■	■	■	■	■	■
Parasol								■	■	■	■	■
Pfifferlinge						■	■	■	■	■	■	■
Shiitake	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Steinpilze						■	■	■	■	■	■	■
Stockschwämmchen						■	■	■	■	■	■	■
Totentrompeten								■	■	■	■	■

### Dos & Dont's



Abwaschen erlaubt



Anbraten ohne Öl



Aufwärmen in Ordnung



Nie in Plastik aufbewahren



Wildpilze nie roh verzehren

### TIPP:

Champignons, Austernpilze, Shiitake und Kräuterseitlinge werden in Deutschland häufig kultiviert und sind daher das ganze Jahr über erhältlich.

### Tipps zum Pilze sammeln

1. Am Stiel, ein paar Zentimeter über dem Boden abschneiden
2. Pilze in einen Korb oder Eimer legen
3. Sammeln Sie nur die Pilze, die Sie wirklich kennen
4. Pilze bevorzugen milde Temperaturen
5. Maronen und Steinpilze sind für Anfänger zu empfehlen