



Herbstzeit ist Schwammerlzeit

Kaum färben sich die ersten Blätter herbstlich, sind die Schwammerlsucher wieder in den Wäldern anzutreffen. Das Suchen ist ein Vergnügen, das Auffinden macht große Freude u. durch die vielen Möglichkeiten der Zubereitung zählen Schwammerlgerichte zu den Spezialitäten auf dem Speiseplan.

Schwammerl und Pilze

Schwammerl ist die Bezeichnung für Großpilze in Österreich und im bayrischen Dialekt. Gemeint sind damit nicht alle Pilze im biologischen Sinn, sondern die Fruchtkörper essbarer Pilzarten und ihrer ungenießbaren oder giftigen Verwandten.

Pilze botanisch

Pilze nehmen heute einen eigenständigen, gleichwertigen Rang neben Pflanzen und Tieren ein, sie wurden früher jedoch den Pflanzen zugeordnet. Der eigentliche Pilz lebt unterirdisch, im Substrat verborgen und besteht aus einem feinen verzweigten Fadengeflecht - dem Myzel. Pilzmyzele können eine Größe von über einem Quadratkilometer besitzen und ein enormes Alter erreichen, etwa bei den Hallimaschen. Was wir Schwammerl oder Pilze nennen, sind die Fruchtkörper des Gesamtorganismus Pilz, sie sind jedoch nur ein kleiner Teil davon. Sie dienen der Vermehrung und Ausbreitung. Jedes Jahr, wenn die warmen Tage vorbei sind, reifen sie und die Schwammerlsuche kann beginnen.

Schwammerl als Nahrungsmittel

Schwammerl sind gesund. Sie bestehen zu etwa 90 % aus Wasser und sind deshalb extrem kalorienarm (unter 20 kcal pro 100 g). Außerdem enthalten sie eine große Menge lebenswichtiger Vitamine und Mineralstoffe. Vor allem B-Vitamine, die wichtig für Nerven und Muskeln sind und Vitamin D, das wichtig für die Knochenbildung ist. Weiters stecken in den Pilzen hochwertiges Eiweiß für den Muskelaufbau und wertvolle Ballaststoffe. Wildpilze können jedoch mit Schwermetallen aber auch mit radioaktiven Stoffen belastet sein. Besonders in der Nähe von Industriegebieten oder stark befahrenen Straßen nehmen sie oft Blei, Quecksilber oder Cadmium auf. Zu viel Cadmium und Blei schädigen Leber und Nieren, Quecksilber beeinträchtigt das Nervensystem. Für gesunde Menschen sind Wildpilze in Maßen genossen jedoch unbedenklich. Um ganz sicher zu gehen, wird allgemein empfohlen nicht mehr als 200 bis 250 g Wildpilze pro Woche zu essen. Schwangere, Stillende und Kleinkinder sollten sie aus ihrem Speiseplan streichen.

Giftige Pilze

Von den über 5000 bekannten mitteleuropäischen Arten sind nur ca. 150 als Giftpilze identifiziert. Der Grüne Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) ist der gefährlichste Pilz und für 90 % der Vergiftungen mit Todesfolge verantwortlich. Bereits 60 g des frischen Pilzes

sind für einen Erwachsenen tödlich. Häufigste Ursache für Pilzvergiftungen sind Verwechslungen mit essbaren Pilzen. Daneben ist auch der absichtliche Verzehr von so genannten Zauberpilzen als



Grüner Knollenblätterpilz, der tödlichste Pilz in unseren Wäldern

Rauschdroge bekannt, der einerseits die vom Konsumenten beabsichtigten (Gift-) Wirkungen, andererseits auch unerwünschte Symptome auslösen kann. Symptome einer Pilzvergiftung können ganz unterschiedlich sein. Einige zeigen sich bereits nach Stunden, andere erst nach Tagen. Häufig sind es heftiges Erbrechen, Durchfall, Fieber oder starke Bauchschmerzen. **Wichtig:** Bei einer Vergiftung muss unbedingt sofort ein Arzt aufgesucht werden!

Sicherheitstipps

Jeder, der sich auf die Suche nach Schwammerln begibt, sollte die wichtigsten Giftpilze kennen - es gibt keine allgemein gültigen Regeln. Ein weit verbreiteter Irrtum ist z.B., dass ein von Tieren angefressener Pilz auch für Menschen genießbar ist. Es gibt zahlreiche Pilzbücher, die wertvolle Hinweise und Merkmale enthalten. Grundsätzlich sollten nur Pilze mitgenommen werden, die man eindeutig kennt. Wer sich bei seinem Fund nicht sicher ist, ob es sich um einen Giftpilz handelt oder nicht, sollte sich an einen erfahrenen Schwammerlsucher wenden.



Für Ihre Sicherheit

Zivildschutz-Probealarm

in ganz Österreich

am Samstag, 6. Oktober 2007, zwischen 12:00 und 13:00 Uhr

Österreich verfügt über ein Flächen deckendes Warn- und Alarmsystem. Mit mehr als 8.170 Sirenen kann die Bevölkerung im Katastrophenfall gewarnt und alarmiert werden.

Um Sie mit diesen Signalen vertraut zu machen und gleichzeitig die Funktion und Reichweite der Sirenen zu testen, wird einmal jährlich von der Bundeswarnzentrale im Bundesministerium für Inneres mit den Ämtern der Landesregierungen ein

österreichweiter Zivildschutz-Probealarm
durchgeführt.

Bedeutung der Signale

Sirenenprobe



15 Sekunden

Warnung



3 Minute gleich bleibender Dauerton

Herannahende Gefahr!

Radio oder Fernseher (ORF) einschalten, Verhaltensmaßnahmen beachten.

Am 6. Oktober nur Probealarm!



Alarm



1 Minute auf- und abschwellender Heulton

Gefahr!

Schützende Räumlichkeiten aufsuchen, über Radio oder Fernseher (ORF) durchgegebene Verhaltensmaßnahmen befolgen.

Am 6. Oktober nur Probealarm!



Entwarnung



1 Minute gleich bleibender Dauerton

Ende der Gefahr!

Weitere Hinweise über Radio oder Fernseher (ORF) beachten.

Am 6. Oktober nur Probealarm!



Achtung

Keine Notrufnummern blockieren!