



Pilze sammeln

Gesetzliche Bestimmungen

Das Pilzsammelverbot im Kanton Bern wurde aufgehoben. Die revidierte Naturschutzverordnung (NSchV) wurde per 1. Juli 2012 in Kraft gesetzt.

Pilze können seit Juli 2012 ohne zeitliche Einschränkung gesammelt werden. Die Mengenbeschränkung (2 kg/Person und Tag) bleibt bestehen.

Das Sammeln von Pilzen zu **Erwerbszwecken** (Markt, Gaststätten usw.) bedarf nach wie vor einer Ausnahmegewilligung. Gesuchformulare können beim Amt für Landwirtschaft und Natur des Kantons Bern (LANAT), Abteilung Naturförderung, Schwand 17, 3110 Münsingen, Telefon 031 636 14 50, bezogen werden.

Verhalten beim Sammeln

- Nur **kleine Körbe**, nie Plastiksäcke verwenden.
- Pflücken Sie nur Pilze, die Sie als **Speisepilze** sicher kennen. Giftige oder für den Kochtopf ungeeignete Pilze bleiben unangetastet.
- Ganz **junge oder alte Pilzelana** sowie madige und von Ungeziefer angefressene Pilze sind als Speisepilzen wertlos, also stehen lassen.
- Pflücken Sie nicht mehr Pilze, als Sie mit Ihrer Familie **in einer Mahlzeit** verzehren können. Das Sammeln in Gruppen ist verboten.
- Pflücken Sie **unbekannte Pilze** zur Bestimmung nur in zwei oder drei Exemplaren. Pilze vorsichtig aus dem Boden drehen, nicht säubern und Standort notieren.
- **Seltene Pilzarten** sind unbedingt zu schonen.
- Schonem Sie das **Biotop** des Waldes. Einerseits sind die Pilze für einen gesunden Wald lebenswichtig, andererseits kann nur ein gesunder Wald ein vermehrtes Pilzwachstum bringen.

Wenn Sie nicht ein ausgewiesener Pilzkenner sind, sollten Sie nie ein Pilzgericht auf den Tisch bringen, das aus unkontrollierten Pilzen hergestellt wurde. Keine selbstgepflückten Pilze unkontrolliert an Drittpersonen weitergeben. Die berühmten Hausmittel wie Silberlöffel oder Zwiebeln mitkochen, angenagte Pilze seien ungiftig etc. sind Märchen.