

Pilzkontrolle Wetzikon

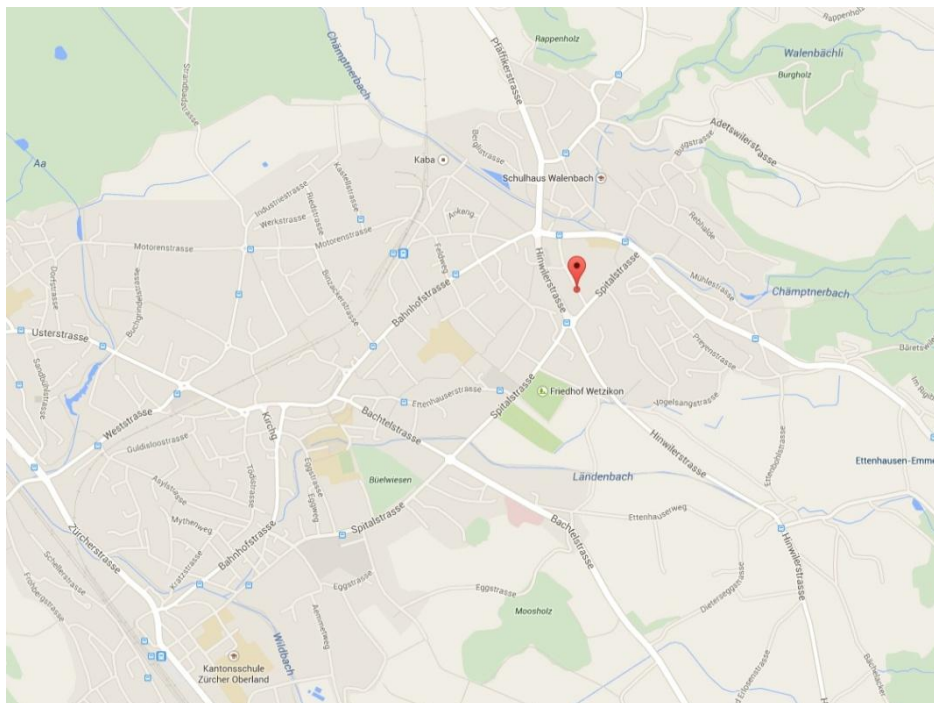
Öffnungszeiten während der Saison (nach den Sommerferien bis Ende Oktober):

Dienstag/Mittwoch/Freitag/Samstag: 18.00 - 19.00 Uhr

Sonntag: 16.00 – 18.00 Uhr

Während den Schontagen (1. bis 10. Des Monats) bleibt die Kontrolle geschlossen. Pro Person ist pro Tag eine Sammelmenge von 1kg zugelassen.

Kindergartenstrasse 30, „CEVI-Schüür“, 8623 Kempten-Wetzikon



Empfehlungen für das Pilzsammeln

- Halten Sie sich an die Schonzeiten und Mengenregelung und koordinieren Sie die Sammelzeit wenn möglich mit den Öffnungszeiten der Pilzkontrollstelle
- Sammeln Sie pro unbekannter Pilzart lediglich 1- 2 Exemplare und drehen Sie die Pilze vorsichtig aus dem Boden
- Sammeln Sie nur Pilze in gutem Zustand, alte, zerfressene Exemplare bleiben stehen
- Reinigen Sie die Pilze vorsichtig von Erde und Laub
- Transportieren Sie die Pilze immer in offenen Gefäßen (Korb, Papiertasche)
- Bringen Sie das Sammelgut wenn möglich sortengetrennt zur Pilzkontrolle

Empfehlungen zum Pilzkonsum

- Verzichten Sie generell auf den Konsum von rohen Pilzen
- Servieren oder verschenken Sie keine Pilze, die nicht kontrolliert worden sind
- Pilze müssen immer im Kühlschrank aufbewahrt und innert 24 Stunden konsumiert werden
- Pilze sind schwer verdaulich. Essen Sie kleine Mengen und achten Sie auf eine genügende Garzeit (20 Minuten)

Pilze sind wichtig!

- Pilze tragen wesentlich zum Erhalt des ökologischen Gleichgewichtes bei. Begegnen Sie diesen Lebewesen mit Respekt!
- Pflücken Sie nur so viele Pilze, wie Sie in einer Mahlzeit verzehren können
- Schonen Sie Wald&Wild
- Zerstören Sie keine Pilze, auch keine Giftpilze

Nur mit einwandfrei bestimmten und kontrollierten Pilze sind Sie vor Vergiftungen geschützt.

"Sicher ist nur der Pilzkontrolleur"