

## Amtliche Pilzkontrollstelle Wetzikon

für die Gemeinden: Bäretswil, Bauma, Gossau, Grüningen, Hinwil, Hittnau, Pfäffikon, Seegräben und Wetzikon

---

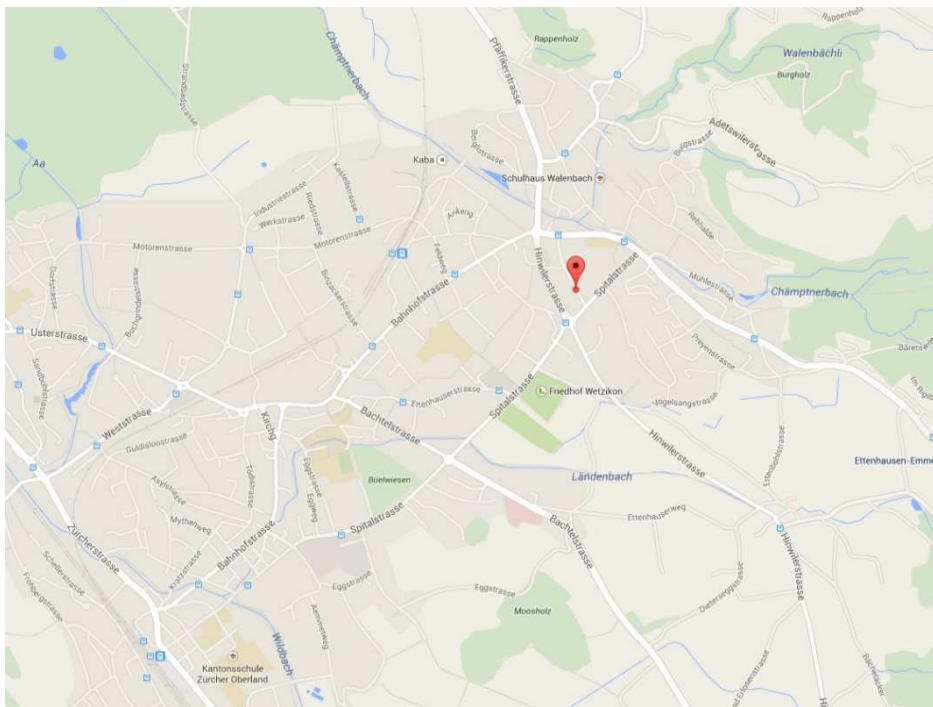
**Öffnungszeiten während der Saison** (nach den Sommerferien bis Ende Oktober):

**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-Schür“, 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"**