

Naturparke
Wir leben Natur.
Wir lieben Kultur.
Wir sind Heimat.

FASZINATION 2018
natur



Naturpark
Saar-Hunsrück



Pressemitteilung 21. August 2018

Naturpark-Pilzwochen starten mit Exkursionen und Beratung

Die feucht-warme Witterung fördert das Wachstum der Pilze im Naturpark Saar-Hunsrück. Aufgrund der sehr langen Sommertrockenheit und der unterschiedlichen geologischen Gegebenheiten sowie der gebietsspezifischen Regenereignisse variiert das Pilzaufkommen im Naturpark Saar-Hunsrück sehr stark. Die regionalen Pilze sind eine beliebte und gesunde kulinarische Köstlichkeit und enthalten neben Kalzium und Magnesium auch Spurenelemente wie Mangan, Zink und Selen sowie Vitamine. Besonders für das Waldökosystem sind Pilze äußerst wichtig.

Ob Pfifferlinge, Steinpilze, Parasolpilz, Röhrlinge oder Täublinge - immer mehr Menschen sammeln bei witterungsgünstigen Verhältnissen in den Wäldern und Wiesen wieder Pilze und bereiten aus ihnen ein schmackhaftes Gericht selbst zu. Wie können essbare von ungenießbaren oder sogar giftigen Pilzen unterschieden werden? Und wie sammle ich nachhaltig?

Pilzexkursionen im Naturpark

Der Naturpark Saar-Hunsrück bietet von August bis Oktober fachkundig geführte Pilzexkursionen sowie Seminare in der Heimat an. Die Pilzberatungsstelle im Haus des Gastes in Weiskirchen öffnet ihre Türen am 7. September 2018.

Auf den Naturpark-Pilzwanderungen geben die Experten wichtige Hinweise zur Ökologie sowie zum Bestimmen und Sammeln von Pilzen. Welche Merkmale unterscheiden essbare Pilze von ihren giftigen oder ungenießbaren Doppelgängern? Welche Bedeutung haben die Organismen für das Ökosystem Wald?

Die Naturpark-Pilzreferenten informieren über die Gründe des Artenrückgangs und zeigen Schutzmaßnahmen für die Pilzflora in der Natur- und Kulturlandschaft des Naturparks auf. Im Anschluss an die Exkursionen findet jeweils eine Fundbesprechung statt. Die Pilzfunde werden nach Arten sortiert, ihre Besonderheiten sowie Verwechslungsmerkmale werden aufgezeigt und erläutert.

"Pilze sind nicht nur ein kulinarischer Genuss für die Naturpark-Bewohner, sondern haben in vielen Ökosystemen eine große Bedeutung. Sie liefern den Bäumen lebenswichtige Nährstoffe, helfen organisches Material abzubauen und sind Nahrung für heimische Tiere", so Gudrun Rau, Geschäftsführerin des Naturparks Saar-Hunsrück. „Beim Sammeln ist es wichtig, dass die Pilze möglichst schonend geerntet werden. Essbare Pilze sind nicht nur köstlich. Da sie annähernd fettfrei sind und viele essentielle Aminosäuren und Ballaststoffe enthalten, sind sie auch noch gesund. Bei der Exkursion kann eine kleine Portion sortierter, verwertbarer frischer Speisepilze für eine schmackhafte Pilzmahlzeit mit nach Hause genommen werden“, erläutert die Geschäftsführerin. Die Exkursionsteilnehmer erhalten zudem interessante Informationen zur Zubereitung schmackhafter Pilzgerichte.

Naturparke
Wir leben Natur.
Wir lieben Kultur.
Wir sind Heimat.

FASZINATION 2018
natur



Naturpark
Saar-Hunsrück



Die familienfreundlichen Naturpark-Pilzexkursionsangebote finden Sie als Download auf der Internetseite des Naturpark Saar-Hunsrück unter der Rubrik "Aktuelles" auf www.naturpark.org. Die Pilzexkursionen finden je nach Wetterlage statt.

Weitere Informationen bei der Naturpark-Geschäftsstelle in Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0.



Foto: © kulinarische Pilzexkursion_VDN_Klaus



Foto: © Steinpilz_VDN_Mayer Jürgen