

Pilzkontrollen



Die Pilzkontrollstelle für Aesch befindet sich im:

Bachschulhaus, Friedhofstrasse 4 in Urdorf.

Jeweils von August bis Ende Oktober können Sie am
Montag und Mittwoch von 18.00 bis 19.30 Uhr und
Samstag von 18.00 bis 20.00 Uhr vorbeigehen.

Auch wenn Sie zu den geübten Sammlern gehören, verlassen Sie sich aber bitte nicht auf Ihre Pilzkenntnisse, sondern bringen Sie alle Pilze zum amtlichen Pilzkontrolleur zur Bestimmung. Wenn Sie die gefundenen Pilze vorsortiert vorweisen, erleichtern Sie die Kontrolle und helfen, Wartezeiten zu vermeiden.

Für die Einwohner/innen von Aesch sind die Kontrollen kostenlos.

Gegen eine Gebühr können Sie auch in Dietikon oder Schlieren Ihre Pilze kontrollieren lassen. Die Örtlichkeiten und Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage unter „Aktuelles“.

Bestimmungen der kantonalen Pilzschutzverordnung

Zum Schutz der Pilze ist das Sammeln wie folgt beschränkt:

- Vom 1. bis 10. Tag des Monats dürfen **keine** Pilze gesammelt werden.
- In der übrigen Zeit darf eine Person nicht mehr als 1 kg pro Tag sammeln.
- Der Sammler/die Sammlerin darf nur Pilze sammeln, die er/sie kennt.

Link zur Pflanzenschutzverordnung:

[http://www2.zhlex.zh.ch/appl/zhlex_r.nsf/0/76276F7737DE3628C12571CD002357C0/\\$file/702.15_23.3.83_54.pdf](http://www2.zhlex.zh.ch/appl/zhlex_r.nsf/0/76276F7737DE3628C12571CD002357C0/$file/702.15_23.3.83_54.pdf)

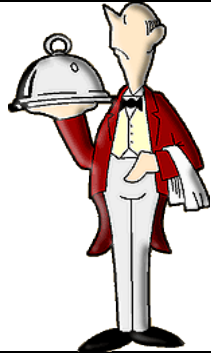
Tipps für Pilzsammler



- Zum Sammeln einen Korb verwenden
- Plastiksäcke sind ungeeignet
- Nur bekannte Pilze sammeln
- Beim Pflücken Pilze sorgfältig ausdrehen
- Stiel nie abschneiden, sonst gehen wichtige Erkennungsmerkmale verloren
- Gesammelte Pilze bereits im Wald säubern

- Sammeln Sie Pilze mit Mass
- Pflücken Sie nur so viele Pilze, wie Sie verwerten können
- Lassen Sie unbekannte Pilze stehen oder bringen Sie höchstens ein bis zwei Exemplare zur Bestimmung auf die Pilzkontrollstelle
- Zertreten Sie unbekannte oder giftige Pilze nicht

Tragen Sie Sorge zur Natur



Ratschläge für die Küche

- Verwerten Sie Pilze möglichst bald, da sie rasch verderben
- Gekochte Pilzgerichte können am nächsten Tage nochmals aufgewärmt werden, sofern sie sofort abgekühlt und im Kühlschrank aufbewahrt werden
- Aufgetaute Pilze dürfen nicht wieder tiefgekühlt werden

- Sofort Arzt konsultieren
- Sicherstellen von Pilz- oder Mahlzeitenresten
- Für weitere Auskünfte oder wenn kein Arzt erreichbar ist, kann das Schweizerische Toxikologische Informationszentrum (Tox-Zentrum) in Zürich angefragt werden

Erste-Hilfe-Massnahmen bei Vergiftungen



Das Tox-Zentrum gibt rund um die Uhr unentgeltlich ärztliche Auskunft bei Vergiftungsfällen und Vergiftungsverdacht: Tel. 145 (24 h)

Website der amtliche Pilzkontrollen:

<http://www.vapko.ch/index.php/de/>

Zuständig bei Fragen: Claudia Trutmann

Telefonnummer: 043 344 10 10

gemeindeverwaltung@aes-ch.ch