



Pressemitteilung vom 07. August 2025

Von schwer verdaulich bis richtig giftig: Botanischer Garten Berlin rät zu Vorsicht beim Sammeln von Wildpilzen!

Ausgiebiger Regen und moderate Temperaturen lassen aktuell die Pilze in den Wäldern von Berlin und Brandenburg sprießen. Neben leckeren Steinpilzen, genießbaren Filzröhrlingen und essbaren Täublingen wachsen allerdings auch giftige Arten – häufig in Gärten oder Parkanlagen! Manche von ihnen sehen Speisepilzen täuschend ähnlich. Daher empfiehlt der Botanische Garten Berlin, beim Sammeln besonders aufmerksam zu sein und sich fachkundig beraten zu lassen.

„Der sehr giftige Pantherpilz fühlt sich beispielsweise in Parks besonders wohl und steht mitunter direkt neben den gebraten essbaren Perlpilzen. Die beiden können daher leicht verwechselt werden“, erklärt Hansjörg Beyer, Pilzberater im Botanischen Garten Berlin. „Auch der leicht giftige Karbol-Champignon kommt in großer Zahl in Gärten und auf Grünflächen vor und sieht dem essbaren Wiesen- und Anischampignon täuschend ähnlich! Und der tödlich giftige Grüne Knollenblätterpilz taucht gerade an manchen Stellen – vor allem unter Eichen – in großen Gruppen auf.“

Zur Sicherheit rät Beyer vor allem weniger kundigen Pilzsammler*innen, mit ihrem Sammelgut bei der kostenlosen Pilzberatung des Botanischen Gartens Berlin vorbeizukommen. Auch erfahrene Pilzsammler sind hier immer willkommen. Vor der Bestimmung allein oder mit Hilfe von Apps warnt der Experte ausdrücklich. „Die Ergebnisse sind oft nicht zuverlässig und Fehler können schwere Folgen haben“, betont Beyer. Und selbst dann, wenn sich im Korb nur essbare Exemplare befinden, gilt es, einiges zu beachten: Pilze unbedingt frisch verarbeiten – verdorbene Speisepilze können ebenfalls Vergiftungen auslösen! Auch das Verstauen der Funde in Plastiktüten ist keine gute Idee. Hier schwitzen die Pilze und verderben so leichter. Schimmelige Exemplare am besten gleich stehen lassen.

Auch einen weiteren Aspekt betont Beyer: Wildpilze dürfen in Berlin und Brandenburg nur in kleinen Mengen zum Eigenbedarf gesammelt werden. Wer gegen die betreffenden Gesetze verstößt, muss mit Bußgeldern rechnen. „Doch wenn man die nötigen Vorsichtsmaßnahmen beachtet, ist das Pilze sammeln etwas, wobei man viel Freude haben und sehr viel lernen kann!“, ergänzt der Pilzexperte.

Kostenlose Pilzberatung im Botanischen Garten:

Wann: montags von 14.00 bis 16.00 Uhr, zusätzliche Termine finden Sie: [hier](#)

Wo: Botanischschule, Raum E05, Unter den Eichen 5, 12203 Berlin.

Weitere Informationen: www.bo.berlin/de/Pilzberatung

Nicht zum Verzehr geeignet:

- Karbol-Champignon (*Agaricus xanthodermus*)
- Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*)
- Pantherpilz (*Amanita pantherina*)

Bei Verdacht auf eine Pilzvergiftung sollte unbedingt der Giftnotruf (rund um die Uhr erreichbar unter der Telefonnummer 030 – 19240 für die Region Berlin-Brandenburg) oder medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.

Pressefotos (zum Download): Von schwer verdaulich bis richtig giftig – aktuell sprießen auch giftige Wildpilze!

Mit nahezu 20.000 Pflanzenarten ist der Botanische Garten Berlin der größte in Deutschland und zählt zu den bedeutendsten weltweit. Auf 43 Hektar Freigelände und in fünfzehn Gewächshäusern erhalten Besucherinnen und Besucher faszinierende Einblicke in die Welt der Botanik. Als Knotenpunkt der internationalen Biodiversitätsforschung sowie als Ort der Wissensgenerierung und -vermittlung beschäftigt der Botanische Garten mehr als 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Mit dem Botanischen Museum verfügt er über Deutschlands einzigartige museale Einrichtung, die sich der Vielfalt der Pflanzenwelt, ihrer Bedeutung und der Darstellung ihrer Kultur- und Naturgeschichte widmet. Seit 1995 gehört die Einrichtung zur Freien Universität Berlin.

Der Botanische Garten Berlin ist BO Berlin – Internationales Wissenszentrum der Botanik. Ein einzigartiger Ort, der Botanik in allen Facetten erlebbar macht.

Pressekontakt:

Hansjörg Beyer, Pilzberatung

Botanischer Garten Berlin

Mail: pilzberatung@bo.berlin

Alexandra Jakob, Pressesprecherin

Botanischer Garten Berlin

Tel.: 030 / 838 – 72375

Mail: a.jakob@bo.berlin