

PILZKONTROLLE 2020

Informationen zur Pilzkontrollstelle Bischofszell und Umgebung

Angeschlossene Gemeinden:	Bischofszell, Flawil, Hauptwil-Gottshaus, Niederbüren, Niederhelfenschwil, Oberbüren, Uzwil, Waldkirch, Zihlschlacht-Sitterdorf, Zuzwil
Ort der Kontrollstelle:	Pilzlokal, Werkhof, Fabrikstrasse 28, Bischofszell
Pilzkontrolleurinnen:	Anni Bosshard, Weinfeld Tel: 071 620 13 00 / 079 481 74 58, Email: annibosshard@bluewin.ch Brigitte Sievers, Zihlschlacht Tel. 071 422 40 83 / 077 429 63 75 Email: heinz.sievers@bluewin.ch
Kontrolldaten Hauptsaison:	In der Hauptsaison vom 16. August bis 25. Oktober finden die Kontrollen im Pilzlokal wie folgt statt: Sonntag, 18.30 – 19.00 Uhr Dienstag, 18.30 – 19.00 Uhr Donnerstag, 18.30 – 19.00 Uhr
Kontrollen Vor- und Nachsaison:	Während der Vor- und Nachsaison bis zum 15. August und ab 26. Oktober finden die Kontrollen auf telefonische Voranmeldung statt. Die Pilzkontrolleurinnen können zwischen 18.00 Uhr bis 19.00 Uhr erreicht werden.
Pilzkontrolle und Corona:	Aufgrund der Coronavirus-Pandemie (COVID-19) finden persönliche Kontrollen in der Vorsaison nur in dringenden Fällen (z.B. bei Verzehr von Gartenpilzen durch Kleinkinder) statt. Über allfällige Einschränkungen für die Kontrollen während der Hauptsaison wird zu gegebener Zeit entschieden.
Kosten:	Für Einwohner der angeschlossenen Gemeinden sind die Pilzkontrollen kostenlos. Auswärtige Personen bezahlen pro durchgeführter Kontrolle, unabhängig der Sammelmenge, CHF 20.-.

Merkmale für das Pilzesammeln

- Sammeln Sie vernünftig und beachten Sie die kantonalen Pilzschutzverordnungen. Widerhandlungen gegen die Schutzbestimmungen können gebüsst werden.
- Schonen Sie Wald und Natur. Ungeniessbare Pilze haben für Pflanzen und Bäume eine wichtige Funktion.
- Schneiden Sie Pilze nicht ab, sondern drehen Sie diese vorsichtig aus dem Boden. Säubern Sie die Pilze anschliessend von anhaftender Erde.
- Bitte legen Sie nur frisches Sammelgut, vorsortiert in Körben oder offenen Gebinden, der Kontrolle vor.
- Pilze sind empfindliche, verderbliche Lebensmittel. Falsche Zubereitung oder der Genuss von verdorbenen Pilzen kann zu Gesundheitsstörungen führen.
- Wer Pilze nicht kennt und diese unkontrolliert zubereitet, handelt leichtsinnig und verantwortungslos.