



PILZ - ABC

Pilze suchen - und dabei die Artenvielfalt erhalten

- Nur sammeln, was man kennt und nur in solchen Mengen, die man auch wirklich braucht.
- Pilze besser herausdrehen. (Zur besseren Bestimmbarkeit)
- Ein scharfes Küchenmesser ist unverzichtbar, um Schmutz zu entfernen und zur genauen Bestimmung.
- Die Pilze sollten in einem luftigen Korb und nicht in einer luftdichten Tüte gesammelt werden.
- Löcher in den Böden zudrücken, damit das Pilzgeflecht nicht austrocknet.
- Vorsichtig auftreten, um Myzel und Pflanzen nicht zu zerstören.
- Pilzschnitt/ Reste etwas weiter vom Fundort entsorgen, um andere Sammler nicht auf Fundort aufmerksam zu machen.
- Einige Exemplare immer am Wuchsort stehen lassen.
- Unbekannte oder giftige Pilze stehen lassen und nicht zertreten. Das gilt auch für sehr kleine Exemplare.
- Alte Pilze sind nicht mehr genießbar oder sogar giftig. Sie können aber noch Sporen abwerfen. Also stehen lassen und dem Waldboden überlassen.
- Bis auf ganz wenige Ausnahmen sind rohe Pilze giftig oder extrem schwer verdaulich. Selbst bei rohen Champignons aus dem Supermarkt können empfindliche Personen Magenprobleme bekommen. Daher: Pilze immer gut durch dünsten (10 bis 20 Minuten) bzw. vorher blanchieren.
- Alte Pilze haben im Sammelkorb nichts zu suchen. Sie zeichnen sich meistens durch einen nach oben gerichteten Hutrand, durch dunkle Färbung der Röhrenschicht oder der Lamellen sowie durch weiches Hutfleisch aus. Sie sind nicht mehr genießbar und können Bauchkrämpfe und Erbrechen verursachen.
- Am Schneckenfraß und Ausmaß des Wurmbefalls ist der Genusswert eines Pilzes übrigens nicht erkennbar: Angefressene bzw. durchwurmde Stellen einfach wegschneiden und den Rest genießen.

Weitere Hinweise

- Pilze mögen Feuchtigkeit und Wärme - nach ein paar Tagen Regen und milden Temperaturen stehen die Chancen auf einen gut gefüllten Korb mit Pilzen deshalb besser als während langer Trockenperioden.
- In feuchten, bemoosten Mulden, Wegen und Hängen oder an Baumstümpfen und lichten Stellen ist die Erfolgschance am größten.
- Hast du ein Exemplar gefunden, suche in der Nähe nach weiteren. Denn das Myzel eines Pilzes bildet oft mehrere Fruchtkörper. Auch kann es sich lohnen, nach wenigen Tagen oder Wochen an derselben Stelle nachzuschauen, ob sich neue Fruchtkörper gebildet haben.
- Viele Pilze leben in Symbiose mit einer oder mehreren Baumarten. Oft werden sie sogar nach dem Namen ihres bevorzugten "Lebenspartners" benannt: Z.B. der Birkenpilz.

1. Wichtigkeit für das Ökosystem:

- Pilze zersetzen organisches Material (Totholz, Blätter, Nadeln).
- Sie recyceln Nährstoffe und fördern Bodengesundheit.

2. Symbiosen:

- Mykorrhiza: Pilze leben in Symbiose mit Pflanzen, verbessern deren Nährstoffaufnahme.
- Einige Bäume überleben nur dank dieser Verbindung.

3. Biologie der Pilze:

- Pilze sind keine Pflanzen, sondern gehören zu einem eigenen Reich.
- Das unsichtbare „Pilzgeflecht“ im Wald (Myzel) ist meist unterirdisch und kann riesig sein.
- Pilze vermehren sich über Sporen.

Sicher bestimmbare Speisepilze

1. Röhrlinge (Boletaceae)

Steinpilz (*Boletus edulis*)

- Großer, brauner Hut, dicker weißer Stiel mit einem feinen Netz.
- Wächst in Laub- und Nadelwäldern.
- Verwechslung mit Gallenröhrling (**ungenießbar**)



Maronenröhrling (*Imleria badia*)

- Dunkelbrauner, gewölbter Hut, gelbliche Röhren unter dem Hut.
- Häufig in Nadelwäldern zu finden.



Birkenpilz (*Leccinum scabrum*)

- Brauner, glatter Hut, langer weißer Stiel mit schwarzen Schuppen.
- Wächst in der Nähe von Birken.
- Verwechslung mit Gallenröhrling (**ungenießbar**)



Rotkappe (*Leccinum aurantiacum*)

- Orangefarbener, samtiger Hut, weißer Stiel mit dunklen Schuppen.
- Typisch in der Nähe von Espen und Pappeln.
- Verwechslung mit Gallenröhrling (**ungenießbar**)



Flockenstieler Hexenröhrling (*Boletus erythropus*)

- Dunkler, samtiger Hut, Stiel rot flockig, Röhren gelb.
- Röhren äußerlich leicht rot, schnell bläuend
- Wächst in Mischwäldern, bevorzugt bei Fichten und Eichen.
- Verw. Satanspilz (**giftig**) graue Kappe, bläut nicht, wenn Stamm durchgeschnitten bleibt dieser gelb.
- Verw. Schönfussröhrling (**giftig**) graue Kappe, bläut, weiße Röhren, roter Fuss nach oben gelb werdend.



Lärchenröhrling (*Leccinum aurantiacum*)

- Orange- bis rotbraunen Hut, gelbliche Röhren
- Symbiose mit Lärchen.
- Essbar, gilt als schmackhaft.



Rotfußröhrling (*Xerocomellus chrysenteron*)

- Rot gefärbter Stiel, gelbe bis olivgrünen Röhren.
- Sollte aber immer gut gegart werden.
- Geschmack leicht säuerlich.
- Verwechslung mit Ziegenlippe (auch essbar)



Leistlinge (Cantharellaceae)

Pfifferling (*Cantharellus cibarius*)

- Goldgelber, trichterförmiger Hut, fruchtiger Duft.
- Wächst in Mischwäldern, besonders bei Fichten und Kiefern.
- Verwechslung falscher Pfifferling (rechts) hat keine Leisten sondern Lamellen (auch essbar).



Agaricaceae (Champignonverwandte)

Parasolpilz (*Macrolepiota procera*)

- Großer, schirmartiger Hut, braune Schuppen, schlanker, hoher, genatterter Stiel, Ring lässt sich verschieben
- Wächst auf Wiesen und Waldrändern.



Schopftintling (*Coprinus comatus*)

- Langer weißer Hut mit schuppiger Oberfläche, verfärbt sich im Alter schwarz.
- Wächst auf Wiesen, Wegrändern und Komposthaufen.
- Nur essbar, wenn innen noch weiß.



Sparassidaceae (Parasitische Pilzarten)

Krause Glucke (*Sparassis crispa*)

- Blumenkohlartiges, gefächertes Aussehen, hellbeige bis gelblich.
- Wächst an der Basis von Kiefern und anderen Nadelbäumen.



Familie der Cantharellaceae (Stoppelpilze)

Totentrompete (*Craterellus cornucopioides*)

- Trichterförmiger, schwarzer Pilz.
- Wächst oft in Laubwäldern.
- Sehr guter Speisepilz



Täublinge (Russula-Arten)

(Nicht essbar, wenn scharf oder bitter schmeckend)

Speisetäubling (*Russula vesca*)

- Rotbräunlicher, glatter Hut, Lamellen und Stiel weiß.
- Milder Geschmack, keine scharfen oder bitteren Anteile.
- Wächst in Laubwäldern, oft unter Eichen und Buchen.



Frauentäubling (*Russula cyanoxantha*)

- Grünlicher, oft violett schimmernder Hut, Lamellen weich und biegsam.
- Sehr milder Geschmack, gute Speisepilzqualität.
- Typisch in Laub- und Mischwäldern.



Boviste (Lycoperdon)

Flaschen-Stäubling (*Lycoperdon perlatum*)

- Weißer, birnenförmiger Pilz mit warziger Oberfläche.
- Essbar im jungen Zustand, wenn das Fleisch noch weiß ist.
- Wächst auf Wiesen und Waldrändern, häufig in Gruppen.



Riesenbovist (*Calvatia gigantea*)

- Riesiger, weißer kugelförmiger Pilz, kann bis zu 50 cm Durchmesser erreichen.
- Nur essbar, solange das Fleisch innen rein weiß ist.
- Wächst auf Wiesen, Weiden und Waldrändern.



Trichterlinge (Hydnangiaceae)

Lila Lacktrichterling (*Laccaria amethystina*)

- Kleiner, essbarer Pilz.
- Auffällig violett-lila Hut, Lamellen und Stiel.
- Milder Geschmack.
- Nur als Mischpilz verwenden!
- Laub- und Nadelwäldern, bevorzugt sauren Boden.
- Symbiose mit Bäumen Buchen, Eichen und Kiefern.
- Man findet ihn meist im Herbst

