



210 Seiten stark

Format A5-hoch

Passt bequem in jeden Rucksack

Praktische Spiralbindung erlaubt ein komplettes Aufschlagen

- Auf mehreren Seiten gebe ich meine jahrzehntelange Erfahrung preis, wie der Einsteiger den Weg in die Pilzwelt findet
- Die im Buch gezeigten Pilze sind in ihrer natürlichen Umgebung aufgenommen
- Da viele Pilzbücher sich mit einer Totalaufnahme eines Pilzes beschränkt, scheute ich keine Mühe, mich flach auf dem Waldboden liegend, diverse Aufnahmen eines Pilzes zu machen um wichtige Makro-Bestimmungsmerkmale im Bild festzuhalten
- Der Betrachter findet ebenfalls etliche, der beschriebenen Merkmale im Bild wieder (Stielbeschaffenheit, Lamellenstand, Lamellenansatz, Hutrand, Röhrenansatz, Beschaffenheit der Manschette, Stieloberfläche, Stielfleisch, etc.)

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Einleitung	4
Zielsetzung	5
Ausrüstung	
Kleidung und persönlicher Schutz	6
Sammel-ausrüstung	7
Sammel-Grundregeln	10
Auswahl an Pilzbücher, Apps und Links	11
Pilz ABC	
Was sind eigentlich Pilze?	12
Pilzordnungssystem / - Hierarchie	13
Hierarchische Grob-Gliederung bis auf Stufe Ordnung	14
Feingliederung bis auf Stufe Pilzarten	17
Makro-Merkmale der Pilze	37
Sporenpulver-Farben	42
Typische Pilz-Gerüche	46
Marktpilze der Schweiz	48
Pilzgifte und Giftpilze	49
Gut zu wissen	
Sammelvorschriften	52
Pilzkontrollstellen	53
Pilzvereine / Vereine für Pilzkunde	54
Standorte	55
Pilz-Verbreitungsatlas	59
Zecken-Verbreitungsatlas	60
Pilz-Kalender (Erscheinungszeiten)	61
Pilzbeschreibungen	
Übersicht	64
Genießbarkeitslegende	65
Fotos und Beschreibungen	67
Reinigung und Konservierung	176
Rezepte	180
Stichwortverzeichnis	
Deutsche Namen	181
Lateinische Namen	195
Haftungsausschluss	209

Einleitung



Konrad Ch. Steiner

Ich bin schon seit geraumer Zeit im Ruhestand, mehr als 40 Jahre Mitglied in einem Pilzverein oder nobler ausgedrückt „Verein für Pilzkunde“. Diente diesem Verein 19 Jahre als dessen Vize-Präsident. Heute genieße ich das Vereinsleben als Ehrenmitglied.

Bereits im Schulalter durfte ich in den Sommer- und Herbstferien Grosstante beim „Pilzle“ begleiten, zum mithelfen (vielleicht stand ich ihr mal es ist zu lange her). Das Gel schlummerte jedoch meinem Studium erneut wieder ein

die
ch
ge
W
u
U
e

Zielsetzung

Der Trend zu Bio-Lebensmitteln nimmt in der Schweiz stetig zu. Die jüngere Generation mehr und mehr diesem Thema. Sie wollen sich bewusst und gesund ernähren. Die Natur wachsenden, geniessbaren Wildpilze entsprechen einem solchen Idealbild. Es macht Spass, sich im Wald, am Waldrand und auf der Alpweide, das Essen zu teilen. Damit eine solche Mahlzeit jedoch nicht mit unliebsamen, gescheiterten Überraschungen endet, gilt es gewisse Punkte unbedingt zu beachten.

Wissensvermittlung

Ich will mit diesem Buch meine persönlichen Erfahrungen wiedergeben und nicht belehrend wirken. Es soll keine, im Handel erhältlichen, Pilzbücher ersetzen.

Vielmehr soll den Einsteigern Wege aufgezeigt werden, wo die entsprechenden, wichtigen Informationen abgeholt werden können und wie man Fehler vermeiden kann damit ein neues Hobby Freude und kein Bauchweh bereiten kann.

Die mentalen Batterien auftanken

Waldgänge mit dem Ziel essbare Pilze zu suchen und finden, dienen nebenbei und erst noch gratis, die eigenen Batterien wieder zu füllen. Die gute Waldluft inhalieren, den Blick im Halbkreis über den Boden schweifen lassen, den Augenfokus immer wieder auf die Umgebung einstellen und die Distanzen neu einstellen und das Stresshormon ausschütten beim Finden neuer Exemplare.

Sich sicher und

Mit einer sorgfältigen Ausrüstung sein, um eine sichere und

Damit man sich die örtlichen Schutzgebiete

Eine, dem Wetter angepassten

Ausser man ist mit eindeutig vor Ort nur innerhalb der gesamtheitlich getrennt, einem zeigen und falls

Ausrüstung

• Kleidung und persönlicher Schutz

Schuhwerk

Jahrelang ging ich mit Wander-/Bergschuhen in die Pilze. Man kann sich leicht vorstellen, in welchem Zustand die Schuhe waren, nachdem ich sumpfige Alpweiden, Waldgräben durch- und überquerte. Aus reiner Bequemlichkeit änderte ich mein Konzept und trage schon lange nur noch **Gummistiefel**, die ich erst am Ausgangsort anziehe, somit bleibt das Auto ebenfalls sauber. Die Stiefel geben mir den notwendigen Halt; sie lassen sich bequem mit wenig Wasser oder im hohen Gras vom grössten Schmutz befreien. Ein Imprägnieren entfällt ebenfalls.

Oberbekleidung

Bei jeder Witterung trage ich **lange Hosen**, die in die Stiefel gestülpt werden. So verschone ich meine Beine vor unliebsamen Berührungen mit Himbeer- und Brombeerstauden, sowie Brennnesseln. Zudem erschwere ich den lästigen Zecken den Weg an mein Blut zu kommen. Kurze Hosen sind deshalb tabu für mich.

Das **Langarmhemd** stülpe ich 2 Umdrehungen zurück, sodass erneut dem Zeckenproblem Rechnung getragen und zusätzlich so wenig Haut wie möglich den lästigen Stechmücken angeboten wird. In kühleren Zeiten dient mir ein Pullover und/oder eine Jacke.

Ein **Hut** schützt die Haare vor abgestreiften Tannadeln. Ferner dient er zusätzlich als Schutz bei greller Sonne.

Da ich bei Regen

Im Hochsommer verhindern **creme** oder **-lotion** einen Sonnenbrand, vor allem in höheren Lagen etc.

Ich habe mich vor Jahren lassen. Die Grundidee (kann periodisch) verhindert die FSM (Phosphatit). Es ist ein Körper auf und die Auswirkung ist, dem Auto tun ist. Arzt empfohlen. Ich habe

• Sammelausrüstung

Korb

Immer wieder treffe ich auf einem Pilzgang jemanden an, der mit einem Papier- oder noch schlimmer mit einem Plastik-Sack Pilze sammelt. Solche Tragtaschen sind ein absolutes **no-go!** Da die gesammelten Pilze nicht schon im Wald zu Mus verarbeitet werden sollen, verwende ich einen soliden Korb, wenn immer in rechteckiger Form. Im steilen Gelände dient der Korb auch manchmal als Stütze. Das Sammelgut verdirbt sehr schnell wenn es zu wenig Luft hat und zusammengedrückt wird. Wir wollen doch ganze Stücke nach Hause bringen.



Messer

Seit längerer Zeit dient mir ein OPINEL-Messer mit einer Klingenlänge von 8,5 cm, klappbar und auch arretierbar. Es ist mit diversen Klingenlängen auf jedem Bauern- oder grösseren Wochenmarkt erhältlich. Dieses Messer benutze ich dann auch um die Pilze daheim zu rüsten.

Ich hatte vorher auch schon Küchenmesser und Sackmesser im Einsatz. Die Griffform meines heutigen Messers hat es mir angetan. Der Sammler muss selbst herausfinden, was ihm am besten in der Hand liegt.



Messerhalter

Bei jedem Fund das Sackmesser auf- und zuklappen fand ich mühsam. Wenn ich es jedes Mal in den Korb zurück legte verschwand es garantiert zwischen den Pilzen.

Ich kaufte mir eine Pfadi-Dolchscheide, entfernte die Niete des, den Dolch umschliessenden, Lederriemens und kehrte diesen Riemen um, sodass er den Korbgriff umschliessen kann.

Fortan hat mein Pilzmesser seinen festen Platz. Ist jederzeit bereit den Pilz nach dem Fund zu bearbeiten.



Sammel-Grundregeln

Sammeln und bestimmen

Ich halte mich an diese allgemein gültigen Grundregeln zum Sammeln:

- **Nur** Körbe, **nie** Plastik- oder Papiertüten verwenden
- Nur solche Pilze sammeln, die man einwandfrei erkennt und auch tatsächlich essen kann
- Ganz junge oder alte, angeschimmelte, nasse, weiche sowie von Ungeziefer angegriffene sind als Speisepilze ungeniessbar und sind stehen zu lassen. Kaum aus dem Wald abgeben wenn Lamellen, Leisten, Röhren und Stacheln nach unten gerichtet werden
- Nur so viele Pilze pflücken, wie am selben oder nachfolgenden Tag von euch gegessen werden kann (Gewichtslimiten und Schonfristen einhalten)
- Das Sammeln in Gruppen ist verboten
- Nie unbekannte Pilze mit den gesammelten essbaren im selben Korb nach Hause bringen
- Unbekannte Pilze niemals zerstören, sie erfüllen einen Zweck in der Natur
- Niemals Moospolster durchwühlen oder den Waldboden aufreissen
- Pilze werden sorgfältig aus dem Boden gedreht oder an der Stielbasis abgedreht und wieder zudrücken um das Myzel zu schonen
- Pilze an Ort mit dem Messer und/oder Pinsel von Tannennadeln, Laub und Moos befreien
- Schnecken entfernen und madige Teile wegschneiden und im Wald zur Entsorgung mitbringen. Eiweiss verzichten wir lieber
- Schleimige Huthäute abziehen und zurücklassen; so kleben sie im Korb
- Unbekannte Pilze, die wir einem Fachmann oder amtlichen Pilzkontrolleur zeigen wollen, müssen komplett mit Stielbasis, ungereinigt **und** separat von den essbaren mitgebracht werden. Dem Pilzkontrolleur mit Vorteil stets den gesammelten Pilz mitbringen
- Seltene Pilzarten schonen wir unbedingt, siehe die entsprechenden Websites:
 - für Schweiz: <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/08/08333/index.html> (Studien/publikationen/kr)
 - für Deutschland: <https://www.dgfm.de/>
 - für Österreich: <https://www.univie.ac.at/pilz/PILZE-%C3%9C>
- Wild gewachsene Pilze dürfen nicht in den Handel (Verkauf) gebracht werden

Auswahl an Pilzbücher, Apps und Links

Wie eingangs erwähnt, mein erstes Pilzbuch mit kolorierten Farbtafeln, war das Schweizer Pilzbuch von E. Körner, 1946 im Hallwag-Verlag erschienen. Heute ein antiquariates Stück.

Pilzvereine beraten Anwarter und Neumitglieder gerne und empfehlen die geeignetsten Pilzbücher.

Nebst vielen andern, verwende ich heute noch die folgenden Bücher:

(Meine persönliche Bewertung: 1 = schlecht, 6 = sehr gut)

Titel	Verlag	Autor	ISBN-Nr.	Pilz			
				Fotos	Farbtafeln	Beschreibungen	Schlüssel
Pilze	Grafe und Unzer	E. Garmwaidner	978377422168	6		5,5	
Der grosse Kosmos Pilzführer	Kosmos	Hans E. Laux	9783440084571	6		6	
1200 Pilze	Weltbild	Rose Marie Dähnke	9783828916197	5		5	
Pareys Buch der Pilze	Paul Parey	Marcel Bon	9783490198181		4,5		4,5
BLV Bestimmungsbuch PILZE	BLV	J.E. und M. Lange	9783405111274		4		5

Falls das eine oder andere Buch vergriffen sein sollte, fragen Sie nach einer allf. Neuauflage.

Heute schliessen die Apps für die Smartphones wie Pilze aus dem Boden. Solche Apps sind bei jungen Leuten im Trend. Ich habe auf meinem Smartphone keine...

Pilz ABC

• Was sind eigentlich Pilze?

Im System der Lebewesen bilden die Pilze ein eigenes Reich und sind weder mit den Tieren noch mit den Pflanzen verwandt. Pflanzen besitzen Blattgrün (Chlorophyll) und gewinnen Dank der Photosynthese ihre Lebensenergie aus dem Sonnenlicht. Pilze hingegen benötigen für ihren Stoffwechsel organische Stoffe, die andere Lebewesen wie Menschen, Tiere und Pflanzen gebildet haben.

Sie kommen als Einzeller (Hefepilze) wie auch als vielzellige Organismen (Schimmel- und Ständerpilze) vor. Weltweit sind der Wissenschaft etwa 80'000 Pilzarten bekannt, wovon in Europa ca. 3'000 bis 4'000 Arten als Grosspilze.

Der, für uns sichtbare, oberirdische Teil des Pilzes ist der Fruchtkörper, der seiner Vermehrung dient. Der wahre Pilz lebt unterirdisch in Form des meterlangen Myzels. Er vermehrt und verbreitet sich durch staubfeine Sporen im Fruchtkörper und durch Ausbreitung seines Myzeliums. Die Fruchtkörper geben die reifen Sporen frei und können durch den Wind kilometerweit davon getragen werden. Auf dem Boden gelandet, bilden die Sporen zuerst kleine Fäden, die später zu einem grossen Geflecht, dem Myzel, heranwachsen.

Pilze spielen aber auch eine wichtige Rolle bei der Entwicklung und Gesunderhaltung von Pflanzen und bilden deshalb einen wichtigen Bestandteil des biologischen Gleichgewichtes. Pilze werden nicht nur in „giftig“, „ungeniessbar“ und „essbar“ unterschieden, sondern sind in der Medizin und vielen anderen Gebieten, als nützliche Helfer nicht mehr wegzudenken. So zu Beispiel in der Medizin (Penicillin), aber auch in der Nahrungserzeugung, wo mittels der Hefe Brot gebacken, Wein, Bier und Essig hergestellt wird. Gewisse Schimmelarten verfeinern diverse Käsesorten.

Aufgrund der Lebensweise der Pilze, unterscheidet die Wissenschaft 3 Gruppen von Pilzen:

- **Saprophyten** (Fäulnisbewohner), die ihre Nahrung aus toten Stoffen beziehen. Anhand der, im lichten Wald, sichtbaren Hexenringe ist die jährliche Wachstumszunahme des Myzels erkennbar
- **Symbionten**. Diese Pilze leben in einer Gemeinschaft mit Pflanzen und bilden eine Symbiose.

Sie tauschen sich aus. Viele Pilze sind an Partner gebunden

- **Parasiten** (Schmarotzer). Sie leben zu Schaden von anderen, z.T. geschwächten Organismen. Ein Parasit kann tödlich sein für den Wirt. Der bekanntester Parasit ist der Hallimasch. Die Myzel fäden (Myzel) dringen in einen Baum ein und saugen Wasser, Zucker und andere wichtige Nährstoffe auf

Apropos Hallimasch: Eine Mitarbeiterin der Eidgenössischen Forschungsanstalt WSL entdeckte im National Park das grösste Lebewesen der Schweiz. Untersuchungen ergaben, dass es sich um einen Hallimasch mit Abmessungen von 800 m Länge und 500 m Breite handelte. Er wird auf ca. 500 Jahre geschätzt. Vermutlich nicht nur der Grösste der Schweiz, sondern europaweit.

In den Wäldern von Oregon (USA) lebt ein dunkler Hallimasch mit einem Gewicht von ca. 600 Tonnen und einer Ausbreitung von ca. 9 km². Sein Alter wird auf ca. 2'400 Jahre geschätzt.

Diverse Arten von Pilzen lassen sich heute in Zuchten kultivieren. Wer kennt nicht die weissen und braunen Zucht-Champignons, Austernseitlinge, Shiitake und Kräuterseitlinge?

Im Piemont wachsen die bekannten weissen Trüffel und in Südfrankreich die Perigord-Trüffel. Bei Letzteren werden die Partnerbäume mit dem Myzel geimpft. Hier in der Schweiz wird vor allem die qualitativ tiefer eingestufte Burgunder-Trüffel gefunden.

Weisse und Perigord-Trüffel erzielen Marktpreise von über 1'000.- Fr/kg.

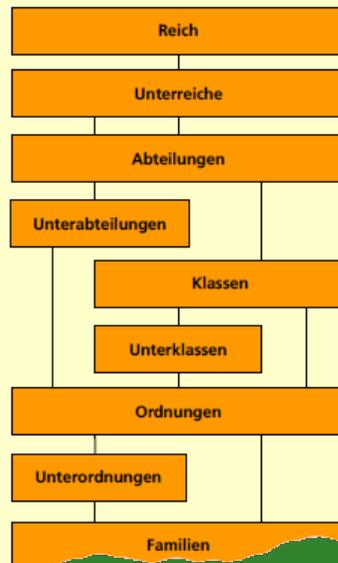
Bei vielen Pilz-Arten genügt das geschulte Auge und eine feine Nase eines Kenners, um einen Pilz aufgrund der makroskopischen Merkmale und Geruchs zu bestimmen.

Für schwierige Fälle wird das Mikroskop zogen oder sogar chemische Reaktionen gemacht.

Wenn ein Pilzler sich einen Überblick der systematischen Gliederung der Pilzwelt verschaffen will, sucht er unter Umständen stundenlang im Internet oder in vielen Pilzbüchern. Das Buch zeigt auf 24 Seiten anschaulich und in verständlicher Form die Gliederung von mehr als 750 Pilzarten mit deutschen Namen.

• Pilzordnungssystem / -Hierarchie

Wie wir wissen hat die Wissenschaft nie ausgerechnet. Periodisch werden neue Erkenntnisse gewonnen, eine Neugliederung, resp. eine Änderung der Klassifizierung erfordert. Gelehrte selbst sind sich in der Nomenklatur uneinig. Je nach Jahrgang der Drucklegung eines Pilzbuches/Pilzbestimmungsbuches kommen man auf andere Begriffe der Einteilungen und Namensgebungen. Ich folge der nachstehenden deutschsprachigen Nomenklatur:



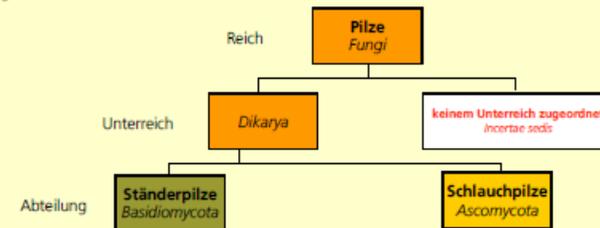
• Hierarchische Grob-Gliederung bis auf Stufe Ordnung

Damit die Namensgebung, weltweit eindeutig und unmissverständlich ist, vergibt die Wissenschaft, jeder klassierten Art, einen lateinischen Namen. Nicht alle lateinischen Namen werden jedoch in die entsprechenden Landessprachen übersetzt. Eine Namensgebung, in deutscher, französischer, italienischer, englischer oder in einer anderen wichtigen Landessprache, hängt vom entsprechenden geografischen Vorkommen der Pilzart und deren wissenschaftlichen Bearbeitung ab.

Der praktische Pilzsammler kommt mit den beiden Abteilungen **Ständerpilze/Basidiomycetes** und **Schlauchpilze/Ascomycetes** aus.

Der geläufige Ausdruck „Grosspilze“ (Makromyzeten) ist ein unsystematischer Ausdruck. Wir Nicht-Wissenschaftler verstehen jedoch Pilze, die man von blossem Auge sieht und für uns eine gewisse Bedeutung haben.

Das unten angeführte Unterreich in **rot**, interessiert uns nicht weiter, ist jedoch der Vollständigkeit halber aufgeführt.



• Agaricomycotina (Unterabteilung)

- Agaricomycetes (Klasse)
- Agaricomycetidae (Unterklasse)
- Champignonartige / Agaricales (Ordnung)
- Gewebehautartige / Atheliales
- Pilzschalenartige / Helveliales
- Dürrepilzartige / Xylariales
- Dactylomyces (Klasse)
- Gallerttränenartige / Dactylomycetales (Ordnung)
- Tremellomyces

- **Fein-Gliederung bis auf Stufe Pilzarten**

Diese Auflistung zeigt eine Auswahl von Pilzarten der Ständer- und Schlauchpilze, die von den Wissenschaftlern mit einem **deutschen** Namen versehen wurden. Die alphabetische Reihenfolge bezieht sich auf die lateinischen Namen.

Unterabteilung: Agaricomycotina	
Klasse: Agaricomycetes	
Unterklasse	
Ordnung	
Unterordnung	
Familie	
Unterfamilie	
Gattung	Art
Faltenschimlinge / <i>Leucocoprinus</i>	Gelber Faltenschirmling / <i>L. birbaunii</i>
Schirmlinge / <i>Lepiota</i>	Spitzschuppiger Stachel-Schirmling / <i>L. aspera</i>
	Wollstiel- / Wolliggestielter Schirmling / <i>L. clypeolaria</i>
	Stink-Schirmling / <i>L. cristata</i>
	Gelbwolliger- / Gelbflockiger Wollstiel-Schirmling / <i>L. magnispora</i>
Champignons / <i>Agaricus</i>	Weisser Anis- / Schaf-Champignon / <i>A. arvensis</i>
	Riesen-Champignon / <i>A. augustus</i>
	Zucht-Champignon / <i>A. bispora</i>
	Stadt-Champignon / <i>A. bisporus</i>
	Feld- / Wiesen-Champignon / <i>A. campestris</i>
	Schiefknolliger Anis-Champignon / <i>A. essettei</i>
	Kleiner Blut- / Wald-Champignon / <i>A. sylvaticus</i>
	Dünnfleischiger Anis-Champignon / -Egerling / <i>A. sylvicola</i>
Karbol-Champignon / <i>A. xanthodermus</i>	
Stäublinge / <i>Lycoperdon</i>	Igel-Stäubling / <i>L. echinatum</i>
	Beutel-Stäubling / <i>L. excipuliforme</i>
	Abblättrender Stäubling / <i>L. marginatum</i>
	Flaschen-Stäubling / <i>L. perlatum</i>
	Wiesen-Stäubling / <i>L. pratense</i>

Agaricomycotina

Champignonartige / *Agaricus*

keine

Champignonartige / *Agaricus*

keine

Für eine optimale Ausbildung eines Anfängers, dienen, auf 5 Buchseiten, die umfangreichen grafischen Darstellungen der Makro-Merkmale.

• **Makro-Merkmale der Pilze**

Die Kenntnisse über die Makro-Merkmale der Pilze genügen mir als praktischer Pilzsammler. Die Bestimmungsschlüssel in den Pilz-Bestimmungsbüchern sind darauf aufgebaut. Nun kann es von Buch zu Buch Abweichungen und mehr oder wenig detailliertere Formenangaben geben. Ich versuchte hier einen pragmatischen Mix der Makro-Merkmale von Ständerpilzen wiederzugeben. Die mikroskopischen Merkmale und die chemischen Reagenzien sind etwas für weit Fortgeschrittene. Dies sind Lehrinhalte, die von Pilzvereinen angeboten werden.

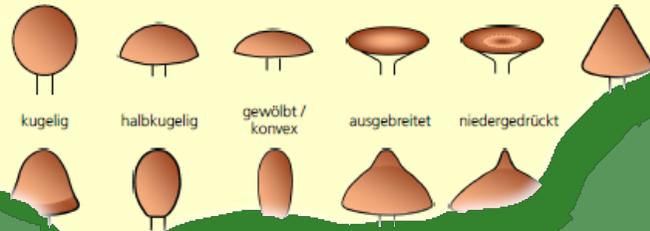
• **Bestandteile eines Lamellenpilzes**



• **Bestandteile eines Röhrlings**



• **Hutformen**



• **Hutoberflächen**



• **Hutunterseite**

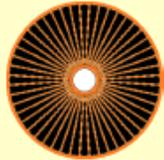


Lamellen sind am Hut angewachsen, während Leisten ein Teil des Hutes sind.

• **Hutrand**



• Lamellenstand



dicht gedrängt,
dichtstehend



weit



mit Zwischenlam.
(untermisch)



gegabelt



verzweigt



Queraderig ver-

• Lamellenansatz, -haltung



frei



gerade
angewachsen



ausgebuchtet
angewachsen



mit Zahn
herablaufend

• Lamellenformen



schmal



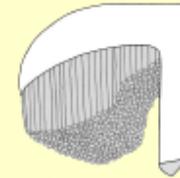
dünn

• Formen der Lamellenscheid



glatt

• Röhrenansatz



Dicke, bauchig vorstehende,
niedergedrückte Röhren mit
weiten Poren



Dünne herablaufende Röhren
mit engen Poren

• Ring, Manschette, Schleier



mit Schleier-
resten



hängend



hängend-
gerieft



beweglich

• Stielbasis



lappige
Scheide



eingepropft



warzig
gegürtelt

• Stielquerschnitte



zylindrisch

zusammen-
gedrückt



rillig

• Stielfleisch



längs-
faserig



körnig



gekammert

• Stielformen



gleich dick
zylindrisch



zuspitzend



bauchig



aufgeblasen



nach oben
verjüngend



wurzelnd



verdreht



gekniert

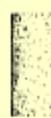
• Stieloberflächen



schuppig



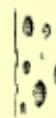
flockig



mehlig
bereift



genetzt



gepunktet



gefleckt

Vielfach werden die Sporenpulverfarben lediglich beschrieben; das Buch zeigt auf 4 Seiten, was man sich unter einer beschriebenen Farbe vorstellen darf.

• Sporenpulver-Farben

Das Bestimmen der genauen Sporenpulver-Farbe ist keine einfache Sache und sollte Wissenschaft, da die Farben nicht eindeutig definiert werden können. Die Wissenschaftlichen beschreiben demzufolge die Sporenpulver-Farbe mit leicht verständlich assoziierbaren Farbtönen, die für uns Laien eine Bedeutung haben. Zudem unter Launen der Natur und können somit leicht variieren, abhängig vom Reifezustand, der Jahreszeit, der herrschenden Luftfeuchtigkeit, der vorhan während der Begutachtung und der Papierunterlage. Dies sind alles Faktoren, die und nicht standardisiert werden können. Ich versuchte gewisse Farbgruppierung die benannten Pilzgattungen und -arten eingeordnet werden können, sodass es vorstellbar ist.

Abgeschnittene Pilzhüte, an einem windstillen Ort, für etwa 2 bis 5 Stunden auf schwarzes Blatt Papier legen und schon sind die abgeworfenen Sporen sichtbar kann interpretiert werden.

Weiss	Judasohr Keulen Keulenpilze Korallen Körnchenschirmlinge Kraterellen Lorcheln Mäuseschwanzröblinge Morchelbecherlinge * Morcheln Mosaikschichtpilze Nabelinge Ohrklappenpilz * Ohrlöffeltachelinge Orangebecherlinge *	Pfifferlinge Raslinge Riesenskeulen Riesensporlinge Riesenschirmlinge Ritterlinge Safranschirmlinge Saftlinge Samtröblinge Samtfussröblinge Schafporlinge Schichtpilze Schirmlinge Schnecklinge Schönköpfe
--------------	--	--

*) transparent (kann nicht dargestellt werden)

weiss - leicht creme	weiss - creme	weiss -
Schleiertrichterlinge	Ackerlinge Blasssporröblinge Schleimröblinge Trichterlinge	Giftlorche

weiss,	cremosa,	rosa,	rö
←			Rötelttrichterlinge

weiss - ocker Milchlinge	weiss, ocker - dottergelb Täublinge		
weisslich Helmlinge Keulenpilze * Rindensprenger Schwindlinge	weisslich - schmutzighellgelb Rosasporröblinge	weisslich - hell Hellflockiger Schdenstreifling	
weisslich - blasslila Lacktrichterlinge			
hellgelblich Riesenskeulen	gelblich Kugelschneller Pfifferlinge	gelblich, hellgelb Blasssporröhrlinge	gelblich, hellgelb Afterlinge Gluckenkopfe Kraterellen Morcheln
gelblich, ockergelb Korallen Trompetenschnitzlinge	gelblich, ockergelb, rostgelb Blätterröhrling	gelblich, rostgelblich Häublinge	gelblich, ockergelb, rostbr Dickfüsse Gürtelfüsse Hautköpfe Klumpfüsse Schleimköpfe Schüpplinge Wasserköpfe
gelblich, gelbgrünlich, olivbraun Hohlfussröhrling	gelblich, olivocker, olivbraun Dickröhrlinge	hellgelb Pfifferlinge	
blass cremeocker - ockerrosa Rosasporröblinge	gelbbraunlich Trüffel	gelbbraunlich - olivbraun Schmierröhrlinge	hellbraun Leberreischlinge Sumpfschnitzlinge
gelbbraun - rostbräunlich Glimmerschüpplinge	gelbbraun - olivbraun Holzkrempfinge	ockergelb, ockerbraun Schweinsohren	hellbräunlich

• Typische Pilz-Gerüche

Das Festlegen der Gerüche ist keine einfache Sache und schon gar nicht eine exakte. Gerüche subjektiv wahrgenommen und nicht eindeutig definiert werden können. Die Pilz- und Fachkundigen beschreiben demzufolge die Gerüche mit leicht verständlichen und prägnanteren, zierbaren Gerüchen, die für uns Laien eine Bedeutung haben.

In Anlehnung an: <https://www.123pilze.de/>

Geruch	Pilzart	Geruch
A		G
Aas	Gitterlinge, Hundsruete, Stinkmorchel	Gärende Früchte
Alkalisch	Nabel-Trichterling	Gasartig, Leuchtgas, Stadtgeruch
Angenehm mehlig pilzig	Dehnbarer Helmring	Gemüse
Angenehm pilzartig	Steinpilz	Geranien
Angenehm pilzartig, würzig	Knopfstieliger Rübbling	Getrocknete Pflaumen
Angenehm süßlich fruchtartig	Braunender Fälsbling	Gewürzgurken
Angenehm würzig	Flügelsporiger Milchling	Grasartig
Anis	Anis-Champignon, Anis-Klumpfuß, Anis-Trichterling, Anis-Zähling, Sägeblätling, Schaf-Champignon	Gummi
Anisartig	Anischampignon	Gummistiefel
Apfelkompott	Stachelbeertäubling, Gallentäubling	Gurken
Aufdringlich süßlich	Nebelkappe	Gurken + Nitrat
B		H
Bananen	Schwarzroter Speitäubling	Hefe
Bittemandel	Vielgestaltiger Trichterling	Hering
Blattwanzenartig	Eichen-Milchling	Hering, Fisch, jung nach Krankenhaus
Bohnen	Retlich-Gürtelfuß	Hühnerleber
C		Hyazinthen
Chlorig	Safranroter Schüppling	
D		
Desinfektionsmittel		

• Pilzgifte und Giftpilze

Es gibt leider keine visuellen, einheitlichen oder allgem. gültigen Merkmale, die auf die Toxizität eines Pilzes hinweist. Alle guten Ratschläge, wie einen Silberlöffel mitkochen und wenn er sich verfärbt ist er giftig, wenn nicht essbar, gehören in die Welt der Märchen!!

Der einzige Schutz ist, sich das notwendige Fachwissen in einem Pilzverein anzueignen.

Der einzige Schutz ist, sich das notwendige Fachwissen in einem Pilzverein anzueignen.

wieder als essbar.

Gifte der Grosspilze werden von der Wissenschaft in nach auftretenden Symptomen in verschiedenen Verzehrauftritt, eingeteilt. Die Gesamtheit der Symptome eines bestimmten Vergiftungstyps wird Syndrom genannt. Diese Syndrome haben verschiedene lange Latenzzeiten.

Nachstehend erhalten Sie einen Überblick über die wichtigsten Syndrome. Bitte beachten Sie, dass dieser Überblick keinen Anspruch auf Vollständigkeit hat. Empfindliche Personen können bereits von zu wenig lang gekochten, frischen Morcheln Magen-Darm-Probleme erhalten. So sind Vergiftungen durch den Verzehr von rohen Pilzen, nur zum Teil beschrieben; durch verdorbene, mit Schwermetall und radioaktiv belastete Pilze (Tschernobyl-Katastrophe), gar nicht beschrieben.

Latenzzeit	Syndrom	Giftstoffe	Verantwortliche Pilzart	Symptome	Gefährlichkeit
>4-48 h oder erst nach mehreren Tagen	Phalloides-Syndrom	Amatoxine Phallotoxine Virotoxine	Grüner Knollenblätterpilz Kegelhütiger Knollenblätterpilz Weisser Knollenblätterpilz diverse Schirmlinge diverse Häublinge	Krämpfe, Übelkeit, Durchfall, Erbrechen, Schwindel, Kreislaufversagen, Leberschaden	 tödlich
6-24 h	Gyromitra-Syndrom	Gyromitrin Monomethylhydrazin	Frühjahrsorchel Riesenorchel Herbstorchel Bischofsmütze Gallertkappchen Kronenbecherling	Übelkeit, Erbrechen, Schwindel	
2-17 Tage	Orellanus-Syndrom	Orellanine Nephrotoxine	Orangefuchsiges Rauhkopf Spitzbuckliger Rauhkopf Goldgelber Rauhkopf diverse Hautköpfe Schöngelber Klumpfuss		

- Der Unverträglich- und Giftigkeit der Pilzarten sind 3 ganze Seiten gewidmet

- 23 beschriebene Syndrome

Latenzzeit	Syndrom	Giftstoffe	Schadstoffe	Symptome	Gefährlichkeit
30 Min. - 4 h	Coprinus-Syndrom	Coprin	Faltentintling Glimmertintling div. Schirmlinge Netzstieller Hexenröhrling	Hautrötung, Schweissausbrüche, Herzklopfen, Blutdruckabfall, Erbrechen, Kreislaufstörungen	 Giftig in Verbindung mit Alkohol
30 Min. - 4 h	Bufotenin (Indolverbindungen)	Bufotenin (Hitze-instabil)	Gelber Knollenblätterpilz Rotbrauner Wulstling Narzissengelber Wulstling Porphyr-Röhrling	Beschleunigte Herzrhythmus, verengte Blutgefässe, Thrombosegefahr	
30 Min. - 4 h	Muskarin-Syndrom (geringe Mengen)	Muscarin (ger. Mengen)	Rosa Rettichhelmling	Magen-Darm-Verdauungsstörungen, Blutdruckabfall	Leicht giftig
30 Min. - 24 h	Allergen	Allergische Reaktionen	Butterröhrling	Löst Allergien aus	

Nicht alle Pilz- und -bestimmungsbücher sagen das Gleiche aus über die Giftigkeit eines Pilzes. Es ist wichtig **keine** Experimente und Eigenversuche zu unternehmen.

Pilzbeschreibungen

• Übersicht

Die Reihenfolge der beschriebenen Pilzarten basiert auf der hierarchischen Gliederung.

Deutscher Name	Lateinischer Name	Seite
Flaschenstäubling	Lycoperdon perlatum	67
Parasolpilz, Riesenschirmling	Macrolepiota procera	69
Schopftintling	Coprinus comatus, - ovatus	71
Gemeiner Safranschirmling	Chlorophyllum rachodes, - rhacodes	73
Gelber Knollenblätterpilz	Amanita citrina	75
Fliegenpilz	Amanita muscaria	77
Grüner Knollenblätterpilz	Amanita phalloides	79
Perlpilz, Rötender Wulstling	Amanita rubescens	81
Kegelhütiger Knollenblätterpilz	Amanita virosa	83
Zigeuner, Reifpilz	Cortinarius capertus	85
Violetter Lacktrichterling, Blauer Lackpilz	Laccaria amethystina	87
Rosa Rettich Helmling	Mycena rosea	89

55 bebilderte und beschriebene Arten

• Geniessbarkeitslegende

Viele Wissenschaftler und Spezialisten sind sich z.T., über die Geniessbarkeit einer Art, strittig. Bei den stark- und tödlich giftigen Arten sind sich die Meisten einig. In einigen Quellen sind Arten als geniessbar, in Anderen jedoch bedingt essbar oder gar als ungeniessbar aufgeführt. Ich verwende aus Prinzip keine „nur bedingt Essbare“ oder „Ungenießbare“, da ich nie zum Voraus weiss, wen ich zu einem Pilzessen einlade und auf keinen Fall ein Gesundheits-Risiko eingehen will. „Schwach Giftige“, „Giftverdächtige“ verwende ich selbstredend nie. Ganz zu schweigen von den stark und tödlich Giftigen!





Schopftintling

Coprinus comatus, - *ovatus*



Hut 2-6 (-8) cm Ø und 5-12 (-20) cm hoch, jung eichelförmig; später zylindrisch bis walzenförmig oder länglich eiförmig; im Alter glockenförmig, zuletzt aufgeschirmt. Oberhaut weiss mit weisslichen, später bräunlichen, sparrig abstehenden, leicht ablösbaren Schuppen. Scheitel kahl, meist gelbbraun gefleckt. Hut verfärbt sich im Alter vom Rande her rosa, danach schwärzend, reisst ein, zerfliesst, rollt sich ein und tropft ab.

Lamellen breit mit flockigen Schneiden, dicht stehend, frei. Anfangs weiss, bald rosafarben, dann vom Rand her schwarzviolett bis tiefschwarz werdend. Lamellen zerfliessen mit dem Hutrand von unten nach oben. Die schwarze Flüssigkeit wird auch als Tinte bezeichnet.

Stiel 10-15 (-40) cm lang, 1-3 cm Ø, hohl, weiss mit einem schmalen, beweglichen Ring, der zuerst mit dem Hutrand verbunden ist und der später bis auf die Stielbasis abrutschen kann. Basis verdickt bis knollig, etwas wurzelnd.

Fleisch weich, zart, recht brüchig, jung weiss; später schnell verfärbend; alt schwarz zerfliessend. Geruch angenehm, Geschmack mild.

Sporenpulver schwarz.

Vorkommen April bis November, in Laub- und Nadelwäldern, oft am Wegrand (Übergang Waldboden - Wegbelag, Kalkkiesel).

Wert jung und in weissem Zustand essbar, gut und sehr zart.

Verwendung für Pilzgemüse, muss aber rasch verwertet werden, da sehr zart und verletzbar.

Wissenswertes bevorzugt gedüngten Boden.

Verwechslungsmöglichkeit mit dem **bedingt** essbaren Grauen Faltertintling.



Reinigung und Konservierung

Grobreinigung der Pilze

Exemplare, die ich nicht einwandfrei kenne oder bestimmen kann, reinige ich sie **ganz** und **absolut** gesondert von den essbaren Exemplaren nach H. oder Pilzkontrolleur, zwecks Bestimmung, zu unterbreiten.

Nach Bestimmung Vorort und der Entscheidung, dass ich das Essen tragen will, gehe ich wie nachstehend beschrieben vor.

Prinzipiell reinige ich diese Exemplare bereits im Wald nadeln, Grashalme, angeklebtes Laub, Schnecken und Stielen. Schneide alle vom Wurm befallenen Teile weg. Ich erkenne, dass es zu verwurmt ist (nach Länge der Wurmlöcher). Lamellen oder Röhren, Leisten, Stiele Arbeit verrichten können.

Feinreinigung der Pilze

Die Art der weiteren Verwendung, ob Frischzubereiten und Weise der Feinreinigung.

Exemplare, die zum Trocknen (Dörren) vorbestimmt sind, schneide sie in Stücke. Morcheln werden halbiert, Stiele entfernen. Gedörrte Schnecken sind nicht so.

Exemplare, die frisch, eingefroren oder als Beigabe sind, schneide sie in Stücke. Die Stückgrösse richtet sich je nach Verwendung. Alle geschnittenen Pilze kommen kurz ins Wasser. Ich drehe sie ein Mal. Pilze mit den Händen ein Mal drehen. Pilze ein 2. und ein 3. Mal waschen und dann abtropfen lassen. Schöne Steinpilze reinige ich ohne Wasser. Ich trockne sie frisch weiter zu verarbeiten oder einzufrieren.

Dörren

Im Prinzip eignen sich fast alle essbaren Pilze zum Dörren werden. (Meine Erfahrung zeigte, dass Exemplare, die nicht aufgeweicht werden können).

Unsere Vorfahren haben die Pilzstücke getrocknet. Dies hatte den grossen Nachteil, dass sie nicht mehr zu verwenden waren.

Pilzpulver

Da ich sehr selten Lamellenpilze, wie Frauen-, Speisetäublinge, Perlschnecken, Frisch-Pilzgericht verarbeite (ich mag die zarten, zerfledderten Lamellen), diese Arten gedörrt und zu Pilzpulver verarbeitet. Zudem finden die Stiele der Röhrlinge, Semmelstoppelpilze, Habichte, sowie aromatische Aniszählinge, ihre optimale Verwendung.

In jeder modernen Küche steht heute ein Cutter oder Mixer. Die kleinen „Chrüschen“ mixen bis nur noch Staub vorhanden ist. Pilzpulver lagere ich in einem Schraubverschluss. Das Glas ist mit dem Inhalt und dem Abfülldatum beschriftet.

Wenn ich jemandem eine grosse Freude machen will, eine Freude, die ich ohne weiteres irgendwo selbst kaufen kann, dann fülle ich ein kleines Portionen-Gläschen mit meinem eigenen Pilzpulver ab und etikettiere es. Ich lege einmal eine Etikette, die ich bei Bedarf von einem Bogen ausserhalb des Deckels klebe.

Hersteller: Konrad Steiner CH-3006 Bern		Abgefüllt: []
Pilzpulver		
<small>Steinpilz, Goldröhrling, Maronenröhrling, Rotfussröhrling, flockenstieltiger Hexenröhrling, Habicht, Semmelstoppel, Safran-Schirmling, Pfifferling, Kampfermilchling, Anis-Zählung</small>		

Auf dem Deckel neben dem Datum. Den Inhalt des Gläschens datiere ich. Die Etikette klebe ich auf den Deckel.

Pilzpulver runden eine Bratensauce hervorragend ab. Mit einem Teelöffel voll Pilzpulver unter. Ein Guete!

Gedörrte Pilze als Beigabe

Gedörrte Pilze entwickeln ein intensiveres Aroma. Ich verwende sie **ohne gedörrte** Steinpilze oder Trompetenpfifferlinge.

Gedörrte flockenstieltige Hexen-Röhrlinge, Habichte, in Saucen- oder Ragoutbeilage. Sie behalten ein intensives Aroma.

Ich bewahre die diversen gedörrten Pilze in einem Schraubverschluss. Ich verwende sie zweck optimal einsetzen.

Rezepte

Mit dem Thema Pilze in der Küche haben sich bereits viele Kochbuch-Autoren einige Titel dieser kulinarischen Feinheiten.

Versuchen Sie Ihre Gäste mit einer exklusiven Mahlzeit zu überraschen:

Pilzkuchen pikant für 4 Personen



Zutaten

800 g gemischte Pilze
4 EL Öl
1 Zwiebel gehackt
Salz, Pfeffer, Paprika pikant
ca. 250 g Kuchenteig, rund ausgewählt
2 EL Paniermehl
3 Eier
3 EL Mehl
3 dl Milch
Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung

1. Pilze säubern und in Streifen schneiden. Gehackte Zwiebel dazu geben. Flüssigkeit eingekocht lassen, abschmecken, auskühlen lassen.
2. Inzwischen den Kuchenteig auf Backpapier ausgelegt in eine Kastenform ausrollen.
3. Mit Paniermehl bestreuen, mit den Pilzen und dem Speck einstechen. Die abgekühlte Mischung gleichmäßig verteilen.
4. Eier und Milch mit etwas Mehl und den feingehackten Petersilie und Schnittlauch vermischen. Pilzmasse gessen.
5. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 40 Min. backen.

Hexentopf Vorspeise für 4 Personen



Zutaten

250 g gemischte, gesäuberte Wildpilze
2 EL Butter
1 kleine Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten
25 g Bratenspeck in Streifen geschnitten
1 kleine mehliges Kartoffel, fein geraspelt
7,5 dl Hühnerbouillon
1 kleiner Becher Crème double
2 Eigelb verquirt
1 kleiner Bund Schnittlauch, fein geschnitten
Salz und Pfeffer
250 g dunkles Brot in kleinen Würfeln geröstet

Zubereitung

1. Größere Pilze in kleine Stücke schneiden.
2. Die Zwiebeln bei mäßiger Hitze in der Hälfte des Butters dünsten, bis sie weich sind.
3. Nun den Speck mitbraten.
4. Die geriebene Kartoffel und kurz dünsten.
5. Pilze hineingeben und die Suppe leihen, bis die Pilze gar sind. Den Topf vom Herd nehmen.
6. Vor dem Servieren die Crème double und die Eigelb unterrühren. Die Hälfte des Schnittlauches einrühren.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Brotwürfel in der restlichen Butter auf die Suppe geben und mit Pfeffer garnieren.

Eine Auswahl an Pilz-Kochbücher:

Titel	Verlag	Autor	ISBN-Nr.
Schweiz: Pilzkochbuch	Verein für Pilzkunde Thun und Umgebung		
Mit Pilzen	Gräfe und Unzer	Renate Zeltner	9783774211111
Das neue Pilzkochbuch	Gräfe und Unzer	Renate Zeltner	9783774211111
Pilzsammlers Kochbuch	Gräfe und Unzer	Rose Marie Dähnke	9783774211111
Pilze	Neuer Umschau	K. Müller	9783774211111
Wildpilze sammeln & genießen	Dorling Kindersley		9783774211111
Köstliches aus der Pilzküche			

Stichwortverzeichnis deutsche Namen

	Seite		Seite
A		Bestandteile eines Lamellenpilzes	37
Abblättrender Stäubling	17	Bestandteile eines Röhrlings	37
Abgestutzte Riesenkeule	27	Beutel-Stäubling	17
Abteilungen	13	Birken-Reizker	31
Abweichender Schüppling	23	Birken-Röhrling	26
Ackerlinge	22	Birnen-Milchling	31,167
Acker-Scheidling	22	Birnen-Stäubling	17
Aderiger Morchelbecherling	35	Bischofsmütze	35,173
Afterleistlinge	26	Bischofsmützen-Lorchel	35,173
Afterleistungsverwandte	26	Bitterer Kiefern-Zapfenröhrling	21
Alba-Trüffel	36	Bitterer Saftling	20
Allergische Reaktionen	51	Bitterer Zinnobertäubling	31
Allogen	51	Blassblauer Rötleritterling	24
Almen-Weichritterling	24	Blassbrauner Schlehen-Rötling	18
			30

1298 Stichworte

Stichwortverzeichnis lateinische Namen

	Seite		Seite
A		Amanita muscaria	18,77
Acarosporales	16	Amanita ovoidea	18
Acarosporomycetidae	16	Amanita pantherina	18
Acrospormales	15	Amanita phalloides	18,79
Agaricaceae	17	Amanita phalloides var. alba	18
Agaricales	14	Amanita porphyria	18
Agaricomycetes	14	Amanita regalis	18
Agaricomycetidae	14	Amanita rubescens	18,81
Agaricomycotina	14	Amanita strobiliformis	18
Agaricostilbales	15	Amanita submembranacea	18
Agaricostilbomycetes	15	Amanita vaginata	18
Agaricus	17	Amanita vaginata var. alba	18
Agaricus arvensis		Amanita verna	18

1187 Stichworte

Nebst für
Neueinsteiger
und Ausbildner,
richtet sich
dieses Buch
ebenfalls an
nebenstehende
Zielgruppen:



Danke für euer Interesse.

Wünsche eine interessante und erspriessliche Pilzsaison mit meinem Pilzbuch.

Interessenten können ihr(e) Exemplar(e) mit den angehängten Bestellformularen oder per E-Mail an konrad.steiner@gmx.ch bestellen.

Lieferung in ca. 7-10 Tagen.

Ideales Götti-, Gotte-, Geburtstags- oder Weihnachtsgeschenk oder zum Auftakt der kommenden Pilzsaison.



Spezialangebot für PV-Mitglieder:

Wenn Sie den zeitlich begrenzten PROMO-Code eingeben:

Fr. 35.- pro Stück

Bei Sammelbestellung von mind.10 Stück: Fr. 32.- pro Stück

Bezahlung innert 14 Tagen nach Lieferung
mittels Einzahlungsschein