9. Mützenförmiger Schüsselschwindling, Schalenförmiger Schüsselschwindling

Becherlinge, Basidiobecher:

Ungenießbar

CALYPTELLA CAPULA (SYN. CALYPTELLA LAETA, CYPHELLA VELENOVSKYI)

Geruch:	Unbedeutend.
Geschmack:	Neutral.
Fruchtkörper:	Weißlich bis schwefelgelb, selten auch bräunlich bis schwarz, gestielt, 3-8 mm Ø breit, beiderseits, häutig, schief-becherförmig, oft auch ein herabhängender Becherling, etwas unregelmäßig, zum Stiel verschmälert, außen filzig-flockig, innen kahl.
Fleisch:	Weißlich, lederig.
Stiel:	Weißlich, am Substrat wie Pflanzenstengeln angewachsen.
Sporenpulverfarbe:	Weiß, transparent.
Vorkommen:	Auf toten Pflanzenstengeln, auf toten Bohnenpflanzen oder Kartoffelstauden, Folgezersetzer, Herbst bis Winter.
Gattung:	Basidiobecher.
Verwechslungsgefahr:	Zweifarbiges Haarbecherling 16.#, Astbecherling 38.#, Blassgelber Reisigbecherling 17.#.
Kommentar:	Der Wissenschaftliche Name (CAPULA) stammt vom Wort Knauf eines Schwertes, damit ist der Stiel gemeint!

Foto oben: Alan Rockefeller (CC BY-SA 3.0) M*

10. Weißtannenfingerhut, Nadelholzfingerhut

Becherlinge, Basidiobecher:

CYPHELLA DIGITALIS (SYN. ALEURODISCUS DIGITALI, PEZIZA DIGITALIS)

Ungenießbar

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Unbedeutend.
Fruchtkörper:	1-2 (3) cm Ø, becherförmig, fingerhutförmig, außen bräunlich faserig, innen weiß, später grau-rötlich, grau-lila.
Fleisch:	Weißlich, bräunlich, brüchig.
Stiel:	Fehlend oder kurz gestielt, auf dem Holz aufsitzend, nicht verwachsen.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Nadelholz, gern Weißtanne oder Kiefer, gesellig an Weißtannenästen, seltener anderem Laubholz, Folgezersetzer, Winter bis Frühjahr.
Gattung:	Basidiobecher.
Verwechslungsgefahr:	Kurzstieliger Becherling 63.#.
Kommentar:	Ein sehr seltener Winterpilz!

11. Glänzender Schwarzborstling, Ungestielter Schwarzborstling, Schwärzlicher Becherling

Becherlinge, Borstenbecherlinge, Feuerkissenverwandte:

PSEUDOPLECTANIA NIGRELLA

Ungenießbar

Geruch:	Unbedeutend.
Geschmack:	Mild.
Fruchtkörper:	0,5-1 (2) cm Ø, Innenschicht: Jung schwarz glänzend, später matt, aderig-runzelig, Außenschicht: Braunschwarz, mit braunen Haaren gebildeten Filz, becher- und schüsselförmig.
Fleisch:	Blass grau, elastisch.
Stiel:	Kurz oder fehlend.
Sporenpulverfarbe:	Weiß, transparent, farblos.
Vorkommen:	Nadelwald, gern Fichten, Kiefern, auf moosigen Boden, Folgezersetzer, Frühjahr.
Gattung:	Borstlinge.
Verwechslungsgefahr:	Gemeiner Schmutzbecherling 56.#, Drüslinge 256 .#.
Kommentar:	Ohne Außenfilz ist es der sehr ähnliche Gemeine Schmutzbecherling 56.#.

Foto: Dave W. (CC BY-SA 3.0) M*

12. Halbkugeliger Borstling, Halbkugelige Borstenbecherling

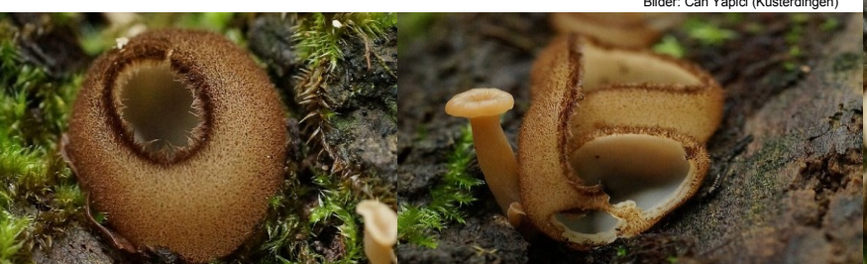
Becherlinge, Borstenbecherlinge, Feuerkissenverwandte:

Ungenießbar

HUMARIA HEMISPHAERICA (SYN. TRICHOPHAEA HEMISPHAERIOIDES)

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Unbedeutend.
Fruchtkörper:	3-15 (20) mm Ø, halbkugelig mit bärtiger, borstiger Außenhaut und hellerer weißlich-gelber Innenhaut.
Fleisch:	Hellbräunlich.
Stiel:	Kurz.
Sporenpulverfarbe:	Transparent, weiß.
Vorkommen:	Mischwald, Boden oder Totholz, Folgezersetzer, Frühsommer bis Spätherbst.
Gattung:	Becherlinge, Borstenbecherlinge, Feuerkissenverwandte.
Verwechslungsgefahr:	Kerbrandiger Napf-Becherling 60.#, Gemeiner Schildborstling 32.#.

Bilder: Can Yapici (Kusterdingen)



13. Sternhaariger Mistborstling,

Orangefarbener Mistborstling, Glattsporiger Schildborstling

Becherlinge, Borstlinge, Kernpilze:

Ungenießbar

CHEILYMENIA STERCOREA (SYN. PEZIZA SETOSA)

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Unbedeutend.
Fruchtkörper:	3-6 (9) mm Ø, orange, gelborange, scheibenförmig, schüsselförmig, Außenseite mit sternförmig verzweigten Haaren, Rand lang-behaart.
Fleisch:	Orange.
Stiel:	Fehlt, am Substrat aufliegend.
Sporenpulverfarbe:	Hellgelb.
Vorkommen:	Auf Kuh oder Pferdemist, Folgezersetzer, Frühjahr bis Spätherbst.
Gattung:	Borstlinge, Kernpilz.
Verwechslungsgefahr:	Sternsporiger Schildborstling 35.#, Warzensporiger Schildborstling 36.#.
Kommentar:	Durch den Standort Kuhfladen gut zu bestimmen.

Fotos: Sava Krstic (CC BY-SA 3.0) M*

14. Menningfarbiger Borstling, Roter Kurzhaarborstling, Mennigroter Kurzhaarborstling

Becherlinge, Borstlinge:

Ungenießbar

MELASTIZA CHATERI

(SYN. HUMARIA CHATERI, PEZIZA CHATERI)

Geruch:	Unbedeutend.
Geschmack:	Neutral.
Fruchtkörper:	3-9 (12) mm Ø, rotorange, gelborange, mennigfarbig, Außenseite gleichfarbig, Rand mit dunklen Haaren besetzt.
Fleisch:	Gelborange, zerbrechlich, wachsartig.
Stiel:	Fehlend oder sehr kurz, am Substrat aufliegend.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Außerhalb von Wäldern, auf nackten, sandigen, lehmigen Boden, Folgezersetzend, Frühling bis Winter.
Gattung:	Borstlinge.
Verwechslungsgefahr:	Orangebecherling (ohne Haare) 65.#, Gemeiner Schildborstling 32.#, Sternsporiger Schildborstling 35.#, Kerguelensischer Schildborstling 33.#, Warzensporiger Schildborstling 36.#.
Besonderheit:	Aufgrund seiner Größe von bis zu 4 cm Ø von anderen Borstlingen unterscheidbar.

Fotos: Tim Sage (CC BY-SA 3.0) M*

15. Fruchtschalenbecherchen, Eichen Fruchtschalenbecherchen, Gelbes Eichen-Becherchen

Becherlinge, Fruchtschalenbecherchen:

HELOTIUM FAGINEUM Ungenießbar

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Unbedeutend.
Hut, Fruchtkörper:	1-5 (7) mm Ø, weiß, kelchförmig.
Fleisch:	Weißlich.
Stiel:	Weißlich.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Auf Bucheckern (Bucheckern-Früchte = Achäne der Rotbuche), Folgezersetzer, Sommer bis Herbst.
Gattung:	Becherlinge.
Verwechslungsgefahr:	Aschgraue Weichbecherchen 46.#, Blassgelber Reisigbecherling 17.#.

Bilder: (wintersbefore) (CC BY-SA 3.0) M*

16. Zweifarbiges Haarbecherling

Becherlinge, Haarbecherlinge:

Ungenießbar

LACHNUM BICOLOR (SYN. DASYSCYPHUS BICOLOR)

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Unbedeutend.
Fruchtkörper:	1-2 (4) mm Ø, schalenförmig, kelchförmig, becherförmig mit zitronengelber Innenschicht, außen Rand weiß behaart.
Fleisch:	Weißlich.
Sporenpulverfarbe:	Weiß, transparent (7-10 x 1-2 spindelig).
Vorkommen:	Laubholzäste, gern Buche, Folgezersetzer, Frühling bis Sommer.
Gattung:	Haarbecherlinge.
Verwechslungsgefahr:	Warzensporiger Schildborstling 36.#, Kleinkelchiges Becherchen 37.#, Hainbuchenbecherchen 29.#.
Besonderheit:	Sehr selten.

Foto: Gerhard Koller (CC BY-SA 3.0) M*

26. Judasohr, Holunderschwammpilz, Holunderpilz, Wolkenohrenpilz, Mu-Err, Chinesische Morchel

Vitalpilz (Heilpilz)

Becherlinge, Ohrlappenpilze, Gallertartige Pilze:

Essbar 1 - sehr guter Speisepilz (mit besonderer Zubereitung besonders gut)

AURICULARIA AURICULA-JUDAE

(SYN. AURICULARIA AURICULA, AURICULARIA SAMBUCINA ODER HIRNEOLA AURICULA-JUDAE, AURICULARIA POLYTRICHA)

Geruch:	Neutral bis muffig-erdig.
Geschmack:	Gummibärchenartig, mild, geschmacklos, gallertartig.
Fruchtkörper, Hut:	3-11 (15) cm Ø, ohrförmig, braun, mit Adern, meist etwas feinfilzige Oberfläche, Rückseite ist feinkörnig, filzig und hat eine blassgraue Farbe.
Fleisch:	Bräunlich durchsichtig, zäh, elastisch-gallertartig, ausgetrocknet hart, etwa 2/3 zusammengeschrumpft, wiederauflebend bei Feuchtigkeit.
Stiel:	Kurz oder fehlend mit Hut verwachsen, braun.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Meist Laubholz, Holunder, Birken oder andere Laubhölzer, Weißfäuleauslöser, frostbeständig, ganzjährig, meist in der Winter- und Frühlingszeit bei feuchten Witterungsbedingungen.
Gattung:	Becherlinge - Ohrlappenpilze - Gallertartige Pilze.
Verwechslungsgefahr:	Kreisel-Drüsling 253.#, Blattartiger Zitterling 269.#, Gezonter Ohrlappenpilz (AURICULARIA MESENTERICA) von unten 27.# oder auf Boden wachsende Becherlinge, z.B. Kerbrandiger Napfbecherling 60.#.
Besonderheit:	Wird auch gezüchtet und kann auch roh verzehrt werden. Dennoch wird wegen der Kontamination mit diversen Krankheitserregern - generell - vom Pilzrohgenuß bei Wildpilzen abgeraten.
Heilpilz:	Das Judasohr gehört zu den sogenannten Heilpilzen. In der Naturheilkunde und der Traditionellen Chinesischen Medizin werden Pilzextrakte zur unterstützenden Gilt als Vitalpilz (Heilpilz) in der Chinesischen Medizin für: Arteriosklerose, Bluthochdruck, Entzündungen, Blutgerinnungsprobleme, Thrombosen, Prävention des Herzinfarktes, Durchblutungsstörungen.
Kommentar:	Sehr beliebt in der Asiatischen Küche.

Bilder: Jens Krüger, Walter Bethge, Uwe Hückstedt, Alexander Auch

94. Flaumiger Zwergseitling, Dichtblättriger Liliputseitling, Dichtblättriger Zwergseitling, Hellbrauner Gallertblättling

Blätterbaumpilze, Seitlinge, Zwergseitlinge:

Ungenießbar

RESUPINATUS APPLICATUS (SYN. GEOPETALUM STRIATULUM VAR. APPLICATUM, UROSPORA APPLICATA, PLEUROTUS RENIFORMIS)

Geruch:	Unbedeutend.
Geschmack:	Neutral.
Hut:	0,2- 1 cm Ø, schokoladenbraun, schwarz-grau, braun-violett, auch weiß mit dunkelgrauen Tönen, filzig, gegen den Rand kahl, oft etwas gerieft, nierenförmig, fast immer am Scheitel angewachsen.
Fleisch:	Grau bis grauschwarz, gallertartig.
Stiel:	Nur angedeutet, kaum vorhanden, seitlich, pulverig fädig an der Basis.
Lamellen:	Grau, zur Ansatzstelle zusammenlaufend, nicht gedrängt, fast herablaufend wirkend.
Sporenpulverfarbe:	Weißlich, transparent.
Vorkommen:	Auf moderndem Totholz, Folgezersetzer, ganzjährig.
Gattung:	Seitlinge, Zwergseitlinge.
Verwechslungsgefahr:	Gallertfleischiges Stummelfüßchen 114.#, Grauer Muscheling 108.#, Trichterförmiger Muscheling 91.#.

Fotos: Jens Krüger

95. Austernseitling, Austernpilz, Kalbfleischpilz

Blätterbaumpilze, Seitlinge:

Essbar 2 - guter Speisepilz

PLEUROTUS OSTREATUS

Geruch:	Würzig, pilzig, porlingsartig.
Geschmack:	Mild.
Hut:	4-15 (25) cm Ø, silbergrau, muschelförmig, glatt, kahl, Rand anfangs eingerollt.
Fleisch:	Weiß, später zäh.
Stiel:	Kurz und dick, seitenstielig, fast am Hut sitzend, Basis filzig, korkig, zäh. Bei verschiedenen Zuchtformen oder Varietäten kann entweder der Stiel fast vollkommen fehlen oder sogar besonders lang ausgebildet sein. Diese Formen kommen durchaus auch in natürlichen Laubwäldern an Laubbäumen wie Buchen vor.
Lamellen:	Weißlich, später gelblich, herablaufend, Schneiden wellig leicht gekerbt, Lamellen laufen nicht bis zur Stielbasis so wie beim Rillstieligen Seitling 102.#.
Sporenpulverfarbe:	Weiß bis hell-lilagrau.
Vorkommen:	Toten oder lebenden Laubbäumen, Buchen, Eichen, sehr selten an Nadelholz, Herbst bis Frühjahr – Winterpilz. Nach dem ersten kalten Tagen erscheinend, ab Mitte November häufig anzutreffen. Sie können bis zu 10 m an Bäumen seitlich Empore hoch wachsen. Gern in Gesellschaft mit dem Gelbstieliger Muschelseitling 92.#.
Gattung:	Seitlinge.
Verwechslungsgefahr:	Taubenblauer Seitling (eine Varietät = Zuchtform) 103.#, Gelbstieliger Muschelseitling 92.#, Rillstieligen Seitling 102.#, Ohrförmigen Seitling 100.#, Lungenseitling 98.#.
Besonderheit:	Die angebotenen Austernseitlinge in den Geschäften sind Kulturpilze die einen Kälteschock nicht benötigen. Diese schmecken irgendwie nicht so gut und werden schnell muffig riechend. Sie haben auch andere Farben, meist hellere Hüte.
Kommentar:	Der Stiel und die Huthaut der Austernseitlinge sind sehr zäh. Im Mischgericht deshalb fein schneiden und lang kochen! Stielansatz lieber weglassen, ist faserig-zäh.
Rezepttipp:	Austernseitlinge gekocht und wie einen Wurstsalat zubereitet schmeckt sehr gut und ist für Veganer- Wurstsalate (ohne Wurst) bestens geeignet!

Bilder: Jens Krüger

120. Gemeiner Spaltblättling

Vitalpilz (Heilpilz)

Blätterbaumpilze, Spaltblättlinge, Zählinge:

Ungenießbar

SCHIZOPHYLLUM COMMUNE (SYN. MERULIUS COMMUNIS, SCHIZOPHYLLUM COMMUNE VAR. MULTIFIDUM)

Geruch:	Neutral, nicht daran riechen, giftig, siehe Besonderheit.
Geschmack:	Neutral.
Hut:	0,5-6 (12) cm Ø, weißlich, filzig striegelig, muschelig, Basis am Substrat angewachsen.
Fleisch:	Ocker, weißlich-grau, dünn, zäh.
Stiel:	Fehlend oder schwach ausgebildet.
Lamellen:	Rosa fleischfarben.
Sporenpulverfarbe:	Weißlich bis rosa.
Vorkommen:	Laub- und Nadelholz, Folgezersetzer, ganzjährig.
Gattung:	Spaltblättlinge, Zählinge.
Verwechslungsgefahr:	Stummelfüßchen 113.#, Milder Muschelseitling 111.#.
Vitalpilz (Heilpilz):	Der Spaltblättling gehört auch zu den sogenannten Heilpilzen. In der Naturheilkunde und der Traditionellen Chinesischen Medizin werden Pilzextrakte zur unterstützenden Behandlung von Krankheiten verwendet. In der EU ist dies nicht wissenschaftlich nachgewiesen und anerkannt!

Der Spaltblättling gilt als Heilmittel für:

- Gynäkologischen Erkrankungen.
- Zur Immunstärkung.

Er ist aber auch gesundheitsschädlich!
Bei immungeschwächten Personen soll sich sein Myzel (Sporenpulver eingeatmet) in den Lungen angesiedelt haben! Folge schwere Lungenfunktionsstörung!

Auch in der Landwirtschaft kann er in Plastikfolie eingeschweißte Siloballen befallen und schädigen.

121. Aniszähling

Blätterbaumpilze, Zählinge:

LENTINELLUS COCHLEATUS Essbar 1 - sehr guter Speisepilz

Geruch:	Starker Anisgeruch, kann gelegentlich fehlen.
Geschmack:	Mild, Aniskomponente (kann auch fehlen).
Hut:	2-8 (40) cm Ø, trompeten- und trichterförmig, bräunlich, ledergelblich, Rand lange gebogen.
Fleisch:	Zäh, dünn, weich, blassbraun.
Stiel:	Gefurcht, breit, zäh, abwärts verjüngt in Holz tief wurzelnd.
Lamellen:	Weit am Stiel herablaufend, rotbraun, zäh, Schneiden gekerbt.
Sporenpulverfarbe:	Weißlich, leicht gelblich.
Vorkommen:	Büschelig an Holzstrünken von Laubholz oder Nadelholz wachsend, Folgezersetzer, Sommer bis Herbst.
Gattung:	Zählinge.
Verwechslungsgefahr:	Laubholzknäueling ohne Anisgeruch 86.#, Rillstieliger Seitling 102.#, Sägeblättling 82.#, sonst. Zählinge 125.#.
Info:	Bei kleineren Arten, heller und pilzartiger Geruch, gesägte Schneiden kann es auch der Genabelte Zählling (LENTINELLUS OMPHALODES SYN. LENTINELLUS MICHENERI) sein, dieser wäre nicht essbar!
Kommentar:	Fein geschnitten ist er ein sehr guter Mischpilz mit Gewürzpilzeigenschaften. Wir nehmen ihn gern! Der Anisgeruch bleibt nicht aufdringlich im Mischgericht, sondern wandelt sich in angenehme Komponente um.

148. Schafchampignon, Weißer Anisegerling, Schafegerling, Weißer Anischampignon

Champignon-Egerlinge:

Essbar 1 - sehr guter Speisepilz

AGARICUS ARVENSIS (SYN. PHAEOMARASMIUS EXQUISITUS)

Geruch:	Anisartig.
Geschmack:	Mild, pilzig, nussig, angenehm.
Hut:	4-15 cm, weiß, abgeflacht, fleischig, seidige Huthaut, Rand eingerollt.
Fleisch:	Weiß, leicht gelblich anlaufend.
Stiel:	Weiß, leicht gilbend, unterm Ring körnig, Basis leicht knollig verdickt.
Ring:	Weiß, jung an der Hutunterseite sternförmig (zahnradförmig) vom Hutrand abreisend, später hängend, wellig.
Lamellen:	Grauweiß, später graurosa, alt schwarzbraun, frei.
Sporenpulverfarbe:	Purpurbraun (7-8x5,5 ovalförmig).
Vorkommen:	Gern auf Pferdemist gedüngten Wiesen, Kuhweiden, Parks, selten auch in Wälder, Folgezersetzer, Frühling bis Herbst.
Gattung:	Champignon-Egerlinge.
Verwechslungsgefahr:	Anischampignon (essbar) 131.#, Karbolegerlinge (giftig) 139.#. Meistens werden Schafchampignons mit Wiesenchampignons 158.# verwechselt – kulinarisch gesehen: Noch besser im Geschmack! Der Wiesenchampignon hat keinen Anisgeruch, ist kleiner und hat keine sternförmig aufreißende häutige Hutunterseite, er färbt sich nicht gelblich, sondern sein Fleisch rötet.
Besonderheit:	Immer Vorsicht vor schneeweißen Lamellen! Es könnten Weiße Knollenblätterpilze 1725.# oder Weiße Trichterlinge 1655.# sein = tödlich giftig!

Längere Regenfälle (100 l in einigen Tagen) lassen von Mai bis Oktober Wiesen- und Schafchampignons sprießen!

Lamellen dürfen nie vollständig weiß sein, da es sonst ein tödlich giftiger Knollenblätterpilz 1725.# sein kann

173. Nadelholzdachpilz,

Nadelholz-Schnallen-Dachpilz, Schnallendachpilz

Dachpilze: Essbar 4 - mittelmäßiger Mischpilz

PLUTEUS POUZARIANUS

Geruch:	Unbedeutend.
Geschmack:	Mild, leicht dumpf, erdartig.
Hut:	3-9 (14) cm Ø, faserig dunkelbraun, flach gebuckelt, oft dunkler.
Fleisch:	Weiß bis cremeweiß.
Stiel:	Weißlich, mit bräunlichen Längsfasern, oft gedreht längsrillig, Basis weißfilzig feinrillig, zur Basis bräunlich, etwas verdickt.
Lamellen:	Weiß, später hellgelb, dann rosa, frei, mit gleichfarbigen Schneiden.
Sporenpulverfarbe:	Bräunlich-rosa.
Vorkommen:	Auf vermodertem Nadelholz, Stümpfe, Sägespanreste, verrottenden Ästen, Folgezersetzer, einzeln aber auch büschelig, Frühling bis Spätherbst.
Gattung:	Dachpilze.
Verwechslungsgefahr:	Rehbrauner Dachpilz 174.# oder Voreilender Dachpilz 172.# (oft nur per Mikroskop unterscheidbar), Goldbrauner Dachpilz 165.#, Rußgrauer Dachpilz 178.#, Grauer Dachpilz 167.#, Rosastieliger Dachpilz 176.#, Weißstieliger Rötling 1019.#.
Mikrounterscheidung:	Voreilender Dachpilz = PLUTEUS PRIMUS hat die vielen Schnallen in der HDS, Nadelholzdachpilz = PLUTEUS POUZARIANUS hat sie nur eingestreut.
Kommentar:	Eine Verwechslung unter den Dachpilzarten ist immer harmlos, da fast alle essbar und keine Art gefährlich giftig ist.

Fotos: Tao (God4Free) (CC BY-SA 3.0) M*

Kurz-Tipp! Gattungslehre Dachpilze!

Dachpilze wachsen immer auf Holz, haben freie, nicht am Stiel angewachsene Lamellen sowie rosa Sporenpulver!

174. Rehbrauner Dachpilz, Hirschbrauner Dachpilz, Braunender Dachpilz

Dachpilze: PLUTEUS CERVINUS Essbar 3 - guter Mischpilz

Geruch:	Rettich oder auch nach Kartoffelkeller, rohen Kartoffeln.
Geschmack:	Mild, leicht bitter, dumpf.
Hut:	3-9 (14) cm Ø, hell- bis dunkelbraun, flach gebuckelt, oft dunkler.
Fleisch:	Weiß bis cremeweiß.
Stiel:	Weißlich, mit bräunlichen Längsfasern, oft gedreht längsrillig.
Lamellen:	Weiß, später rosa, frei.
Sporenpulverfarbe:	Rosa.
Vorkommen:	Auf vermodertem Holz, Stümpfe, Sägespanreste, verrottenden Ästen, Folgezersetzer, einzeln aber auch büschelig, Frühling bis Spätherbst.
Gattung:	Dachpilze.
Verwechslungsgefahr:	Goldbrauner Dachpilz 165.#, Rußgrauer Dachpilz 178.#, Grauer Dachpilz 167.#, Rosastieliger Dachpilz 176.#, Weißstieliger Rötling 1019.#.
Besonderheit:	Guter Mischpilz, besser, als in der Literatur berichtet!
Kommentar:	Um Verwechslungen mit giftigen Rötlingen zu vermeiden, immer auf freie Lamellen und Holzwuchsort beachten!

407. Gemeine Haarzunge, Schwarzer Löffelpilz, Behaarte Erdzunge, Rauhaarige Erdzunge

Keulenartige, Erdzungen:

Ungenießbar

TRICHOGLOSSUM HIRSUTUM

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Unbedeutend, mild.
Fruchtkörper:	0,5-1 (3) cm Ø, bis 8 cm hoch, schwarz, dunkelbraun, Kopf- und Stielteil deutlich abgesetzt, samtig behaart, löffelförmig, spatelförmig eingedrückt, matt.
Fleisch:	Schwarz.
Sporenpulverfarbe:	Braun (100-150 x 6-7 stecknadelförmig, an den Enden zugespitzt, Aszi mit 8 Sporen).
Vorkommen:	Mooren, Sümpfen, Moos, in torfigem Gebiet, Sommer bis Herbst, selten.
Gattung:	Erdzungen.
Verwechslungsgefahr:	Glänzende Mooserdzunge mit kleineren Sporen (GEOGLOSSUM COOKEIANUM) 408.#, Langstielige Ahorn Holzkeule 383.#.

Fotos: zaca (CC BY-SA 3.0) M*

408. Glänzende Erdzunge, Glänzende Moos-Erdzunge

Keulenartige, Erdzungen:

Ungenießbar

GEOGLOSSUM COOKEIANUM

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Unbedeutend, mild.
Fruchtkörper:	0,5-1 (3) cm Ø, bis 7 cm hoch, schwarz, spindelig-gestielt, spatelförmig zusammengedrückt, glänzend, fein bereift.
Fleisch:	Schwarz.
Vorkommen:	Grass, Moos, an sandigen, feuchten Boden, Folgezersetzer, Herbst.
Sporenpulverfarbe:	Braun (sehr groß 50-90 x 5-7 länglich, septiert und gebogen, Aszi-Schlauch mit 8 Sporen).
Gattung:	Erdzungen.
Verwechslungsgefahr:	Gemeine Haarzunge mit größeren Sporen 407.#, Langstielige Ahorn Holzkeule 383.#.

Fotos: zaca (CC BY-SA 3.0) M*

409. Grüne Erdzunge, Grüne Stielzunge

Keulenartige, Erdzungen:

MICROGLOSSUM VIRIDE

(SYN. GEOGLOSSUM VIRIDE, LEPTOGLOSSUM VIRIDE)

Ungenießbar

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Unbedeutend, mild.
Fruchtkörper:	0,5-3 (11) cm Ø, grün-blau, zungenförmig, zusammengedrückt, nach Austrocknung schwarzgrün.
Fleisch:	Hell grünlich.
Stiel:	Schmal zylindrisch, geschuppt.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Zwischen Gräser und Moose, Folgezersetzer.
Gattung:	Erdzunge (Schlauchpilz).
Verwechslungsgefahr:	Farbe wie Grünspanträuschling 1642.#, in gelbweißlicher Farbe: Heidekeule 378.#.
Besonderheit:	Sehr selten, es gibt zwei Arten hierzu.

Fotos: Bernhard Hetz

436. Grünfleckige Fichtenkoralle

Korallen, Korallenpilze:

Ungenießbar

RAMARIA ABIETINA

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Bitter.
Fruchtkörper:	2-7 cm Büsche, ockergelblich, grünenden, alt oliv- bis blaugrünlich, runzeligen Spitzen, Äste zahlreich verzweigt, dünner zur Spitze werdend, bei Berührung olivgrün verfärbend.
Fleisch:	Zäh, elastisch und längsfaserig, weißlich bis hellgelb.
Stiel:	Basis weißliche Myzelfäden.
Sporenpulverfarbe:	Gelblich, ockerlich.
Vorkommen:	Moosiger Nadelwald, gern Fichten, Sommer bis Spätherbst/Winter.
Gattung:	Korallen.
Verwechslungsgefahr:	Brooms Koralle 427.#, Grünspitzige Koralle 437.#.
Besonderheit:	Korallen sind meist keine Speisepilze. Meist selten und leicht verwechselbar.

Fotos unten 1-3: Johannes Harnisch (Johann) (CC BY-SA 3.0) M*

437. Grünspitzige Koralle, Spitze Koralle

Korallen, Korallenpilze:

Ungenießbar

RAMARIA APICULATA

(SYN. CLAVARIELLA APICULATA, CLAVARIA DENSISSIMA)

Geruch:	Unbedeutend.
Geschmack:	Bitterlich.
Fruchtkörper:	0,3-0,8 (10) cm Ø, gelb, rot, grün, glatte rötliche, rotbraune oder nussbraune Äste, Spitze jung grüngelblich.
Fleisch:	Weißlich-hellbraun.
Strunk:	Weinrot, fest, brüchig.
Sporenpulverfarbe:	Ockerbraun.
Vorkommen:	Mischwald, vergrabenem Totholz oder morschen Nadelholzstämmen, Sommer bis Herbst, selten.
Gattung:	Korallen.
Verwechslungsgefahr:	Hahnenkamm 438.#, Bauchwehkoralle 425.#.
Besonderheit:	Korallen sind meist nur mikroskopisch sicher bestimmbar. Bis auf den Hahnenkamm 438.# und einigen gelben oder weißen Korallenarten gibt es in der Gattung „Korallen“ kaum wertvolle Speisepilze. Wegen Verwechslungsgefahr und Seltenheit sollten Korallen zum Verzehr gemieden werden.

438. Hahnenkamm, Rötliche Bärentatzen, Hahnenkammkoralle, Rote Koralle

Korallen, Korallenpilze:

RAMARIA BOTRYTIS Essbar 1 - sehr guter Speisepilz

Geruch:	Angenehm pilzig.
Geschmack:	Mild, alt in den Astspitzen bitterlich.
Fruchtkörper:	0,2-0,8 (18) cm Ø, blumenkohlartig, korallenartig, Strunk dick-knollig, weißlich.
Fleisch:	Weiß, fest, etwas marmoriert.
Stiel:	Untere Äste sind schmutzig weiß, obere Äste sind weinrot bis ockerrotbraun.
Sporenpulverfarbe:	Gelblich-ocker.
Vorkommen:	Laubwald, gerne Buche, Sommer bis Spätherbst, selten.
Gattung:	Korallen.
Verwechslungsgefahr:	Schöne Koralle 428.# und Rosa Koralle (beide giftverdächtig) 442.#, Bauchwehkoralle (giftig) 425.#.
Besonderheit:	Einer der wenigen wirklich guten Korallen für die Speisepilzverwendung. Dennoch sollte sie wegen Verwechslungsgefahr mit giftigen Korallen gemieden werden.

Fotos oben: Randy (Randy L.) (CC BY-SA 3.0) M*

439. Kamm Koralle, Kammförmiger Ziegenbart, Kammförmige Koralle

Korallen, Korallenpilze:

Essbar 2 - guter Speisepilz

CLAVULINA CORALLOIDES

(SYN. CLAVULINA CRISTATA, CLAVULINA CRISTATA VAR. BICOLAR ...WENN ROSA)

Geruch:	Neutral, alt erdig.
Geschmack:	Mild.
Fruchtkörper:	0,3-0,8 (12) cm Ø, kammförmige, brüchige, korallenartige Äste an der Fruchtkörperspitze; durch Sonneneinstrahlung können die Spitzen auch im Alter etwas gelblich oder goldbraun werden.
Fleisch:	Brüchig, weiß bis etwas graumarmoriert.
Stiel:	Weiß, später von der Stielbasis aus bräunend oder grauend.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Auf Erde im Laub- und Nadelwald, auch auf zersetztem Holz, Herbst bis Spätherbst.
Gattung:	Korallen.
Verwechslungsgefahr:	Wiesenkoralle 452.#, Graue Koralle (essbar) 435.#, Bauchwehkoralle 425 .#, Dreifarbige Koralle 428.#.
Bemerkung:	Wenn die Kammkoralle rosa oder rosabraune Farbtöne zeigt, ist es die Varietät: CLAVULINA CRISTATA VAR. BICOLAR.
Kommentar:	Ein oft unterschätzter Speisepilz und leicht erkennbar! In Frankreich ein sehr begehrter Speisepilz!

473. Falscher Pfifferling, Falscher Eierschwamm, Orangegelber Gabelblättling

Kremplinge:

Giftig

HYGROPHOROPSIS AURANTIACA

Geruch:	Säuerlich, neutral.
Geschmack:	Mild.
Hut:	2-11 (16) cm Ø, leuchtend orange, feinfilzig, Rand lange eingerollt.
Fleisch:	Gelblich, dünnfleischig, biegsam, weich, zäh, schwammig.
Stiel:	Orangegelb, auch vereinzelt weißlich, biegsam, meist hohl.
Lamellen:	Gelb, orangegelb, herablaufend, viele gegabelt, ablösbar, bei Leistlingen wie z.B. Pfifferlinge sind die Leisten fest mit dem Fleisch verwachsen.
Sporenpulverfarbe:	Hellgelb.
Vorkommen:	Nadelwald, auf Nadelstreu, Strünken oder vergrabenem Holz, Folgezersetzer, Sommer bis Spätherbst.
Gattung:	Krempentrichterlinge.
Verwechslungsgefahr:	Ockerbrauner Trichterling 1670.# oder Pfifferlinge 484.#. Der Falsche Pfifferling ist kein Leistenpilz wie der Pfifferling, sondern ein Lamellenpilz. Leisten sind fest mit dem Fleisch verbunden. Lamellen wie hier, können meist vom Fleisch gelöst werden und sind immer stark gegabelt. Der auf Holz wachsende giftige Ölbaumtrichterling (OMPHALOTUS OLEARIUS) 90.#, meist nur im mediterranen Raum vorkommend, hat keine gegabelte Lamellen und dunklere, orangerote Farben.
Besonderheit:	Wer diesen Pilz mit dem Pfifferling verwechselt, sollte mal die Geschmacksprobe machen. Dieser Falsche Pfifferling schmeckt mild, die anderen echten Pfifferlingsarten schmecken pfefferig-scharf.
Kommentar:	Dieser Pilz ist erst in größerer Menge Magen-Darm giftig. Einzelne Exemplare schmecken zwar nur schwammig und muffig, sind aber harmlos. Empfindliche Personen sollten ihn meiden.

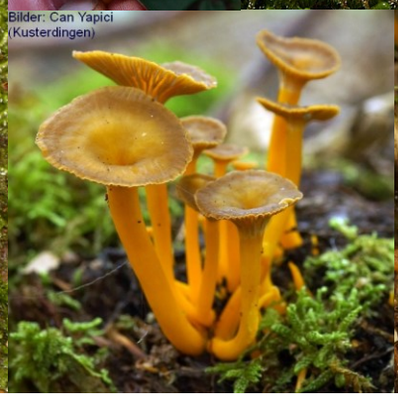
Er dient in der chemischen Industrie zur Gewinnung von Clitocybin (Antibiotikum).

481. Gelbstielige Trompetenpfifferling

Leistlinge: Essbar 2 - guter Speisepilz

CANTHARELLUS TUBAEFORMIS VAR. LUTESCENS

Geruch:	Schwach obstartig, fruchtig.
Geschmack:	Mild.
Fruchtkörper, Hut:	2-6 (9) cm Ø, gelb-bräunlich, Mitte gefurcht, radial-wellig.
Fleisch:	Dünn, weich, faserig, gelblich.
Stiel:	Hohl, durchbohrt, schlank, leuchtend gelblich.
Leisten:	Herablaufend, gegabelt, graugelb.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Mischwald, Symbiosepilz, Sommer bis Spätherbst.
Gattung:	Leistlinge.
Verwechslungsgefahr:	Starkriechender Pfifferling 480.#, Trompetenpfifferling 489.#.
Kommentar:	Sehr häufiger, guter Massenpilz im Spätherbst. Sehr gut zum Trocknen und als Mischpilz geeignet, trotz Dünnfleischigkeit.



482. Graue Kraterelle, Grauer Pfifferling, Grauer Leistling

Leistlinge: Essbar 1 - sehr guter Speisepilz

CRATERELLUS CINEREUS (SYN. CANTHARELLUS CINEREUS, PSEUDOCRATERELLUS CINEREUS)

Geruch:	Fruchtig, obstartig angenehm.
Geschmack:	Mild, pilzig.
Fruchtkörper, Hut:	2-7 (10) cm Ø, schwarzgrau, graubraun, feinschuppig, Rand wellig.
Fleisch:	Grau, dünn, biegsam.
Stiel:	Graubraun, schwarzbraun, langezogen, hohl.
Leisten:	Heller weißlich-grau, herablaufend, Querleisten, fest mit Fleisch verbunden wie alle Leistlinge.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Laubwald, gern Buchenwald, Symbiosepilz, Sommer bis Spätherbst.
Gattung:	Leistlinge.
Verwechslungsgefahr:	Verbogener Leistling 483.#, Totentrompete 488.# mehr oder weniger ohne die deutlichen Leisten oder den ungenießbaren Kohlenleistling 490.#.
Kommentar:	Eine Verwechslung mit der Herbsttrompete/Totentrompete passiert sehr oft, da der Graue Leistling wesentlich seltener Auftritt. Geschmacklich sind alle 3 graubraune/schwarzbraune Leistenarten (Totentrompete, Verbogener Leistling und Grauer Leistling) gleich spitzenmäßig.

491. Bischofsmütze, Bischofsmützenlorchel

Lorcheln, Giftlorchel: Giftig (tödlich) TÖDLICH GIFTIG

GYROMITRA INFULA

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Mild, angenehm.
Fruchtkörper, Hut:	3-15 (20) cm Ø, lappenartiges Gebilde, meist am Stiel angewachsen.
Fleisch:	Hutfleisch brüchig, Stielfleisch elastisch.
Stiel:	Weißlich bis fleischbräunlich, Basis gern gelblich, oft flach gedrückt, hohl – gekammert.
Sporenpulverfarbe:	Weißlich bis cremefarben.
Vorkommen:	Nadelwälder, morsche Stümpfe, Herbst bis Spätherbst.
Gattung:	Lorcheln (Giftlorchel).
Verwechslungsgefahr:	Frühjahrslorchel 492.#, Zipfellorchel 494.#, Riesenlorchel 493.#.
Besonderheit:	Enthält Giftstoffe ähnlich der „Frühjahrslorchel“ – deshalb meiden!
Kommentar:	Selten! Viele Lorchelarten sind „keine Speisepilze“ Auch wenn bei manchen Arten nur geringe Mengen an dem Gift Gyromitrin festgestellt wurde, verursacht es möglicherweise eine Leberschädigung.

Foto links: Peter Kresitschnig

492. Frühjahrslorchel, Giftlorchel

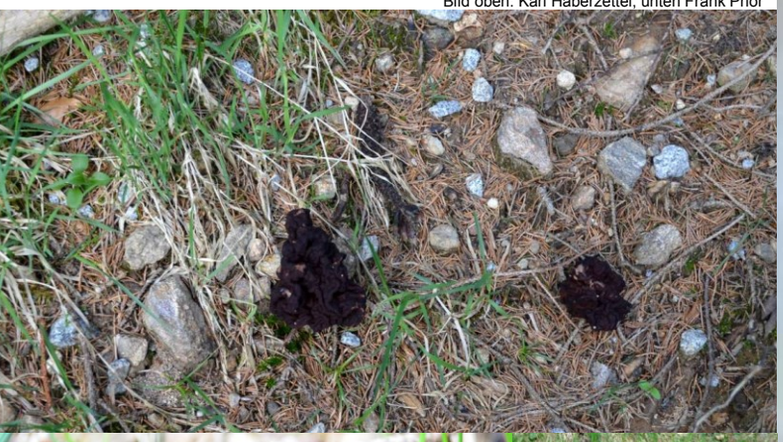
Lorcheln, Giftlorchel: Giftig (tödlich) TÖDLICH GIFTIG

GYROMITRA ESCULENTA

(SYN. HELVELLA ESCULENTA, PHYSOMITRA ESCULENTA)

Geruch:	Würzig pilzig angenehm bis leicht spermatisch.
Geschmack:	Würzig pilzig, mild.
Fruchtkörper, Hut:	3-9 (13) cm Ø, braun, kastanienbraun, hirnartiges Gewinde, gelb-rot-braun.
Fleisch:	Weißlich, brüchig, wachsartig.
Stiel:	Weißlich, hohl, kammerig, feinkörnig.
Sporenpulverfarbe:	Weißlich bis cremefarben.
Vorkommen:	Nadelwald, oft Kiefern, gern sandigen Boden, bei Holzabfälle, Rindenmulch, Straßengräben, Gärten und Parks, Frühjahrespilz März-Mai.
Gattung:	Lorcheln (Giftlorcheln).
Verwechslungsgefahr:	Riesenlorchel 493.#, diese ist mehr hellbraun. Eine Unterscheidung ist oft nur mikroskopisch sicher! Auch die Zipfellorchel 494.# ist ähnlich!
Besonderheit:	Dieser Pilz wird bzw. wurde immer gegessen, vor allem getrocknet! Die Giftstoffe (Gyromitrin) verflüchtigen sich beim Trocknen bzw. durch Kochen. Trotzdem kam es wiederholt zu Todesfällen, weshalb der Pilz gemieden werden sollte!
Kommentar:	Fast alle Lorchelarten sind „keine Speisepilze“, auch wenn bei manchen Arten nur geringe Mengen an dem Gift Gyromitrin festgestellt wurde, verursacht es dennoch (möglicherweise) Organschädigungen.

Bild oben: Karl Haberzettel, unten Frank Prior



620. Fichtenporling, Rotrandiger Baumschwamm, Rotrandiger Schichtporling

Porlinge, Dauerporlinge:

Ungenießbar

FOMITOPSIS PINICOLA

Geruch:	Kindergarten, Spielzeug, angenehmer Geruch, säuerlich.
Geschmack:	Bitterlich.
Hut:	5-20 (35) cm Ø, anfangs flach aufliegend, später abstehend, Oberfläche buckelig. Beim Anzünden brennt er nur mit einer kleinen Flamme, diese erlischt schnell, eher schmelzend. Rand zur Wachstumszeit weißlich, in der Mitte hellgelb-orange, im Alter dunkel-rotbraun bis grau-schwarz.
Fleisch/Trama:	Zäh, gelbweißlich, später bräunlich bis dunkelbraun.
Poren/Röhren:	Blassgelb bis dunkelbraun, jung meist mit Guttationstropfen.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Nadel- sowie auch Laubbäume, Fichte aber in höheren Lagen auch gern auf Birke, Folgezersetzer, mehrjährig.
Gattung:	Baumschwämme.
Verwechslungsgefahr:	Echter Zunderschwamm 725.#, Dunkler Lackporling 648.#, Wulstiger Lackporling 653.#.
Besonderheit:	Gut für Dekorationszwecke im inneren Wohnbereich, Fichtenporlinge ziehen Insekten/Ungeziefer nicht an.

621. Gebändelter Dauerporling, Tigerauge

Porlinge, Dauerporlinge:

Ungenießbar

COLTRICIA PERENNIS

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Mild.
Hut:	3-8 (12) cm Ø, graubraun, rostbraun, kastanienbraun, filzig, Rand meist heller, graubraun konzentrisch gezont, samtig.
Fleisch:	Rotbraun, dunkelbraun, lederig, zäh.
Stiel:	Rostbraun, orangebraun, filzig, Basis dicker.
Poren:	Gelblich, rotbraun, eckig, herablaufend.
Sporenpulverfarbe:	Goldbraun.
Vorkommen:	Mischwald, meist Nadelwald, auch gerne an Brandstellen, moosigen, sauren, sandigen Boden, Sommer bis Herbst.
Gattung:	Porlinge, Dauerporlinge.
Verwechslungsgefahr:	Filziger Dauerporling 639.#, Zimtfarbener Dauerporling 623.# oder ähnlich auch der Dreieckige Filzporling (INONOTUS TRIQUETER) 638.#.

Foto rechts oben: Klaus Bornstedt

669. Riesenporling

Porlinge, Saftporlinge:

MERIPILUS GIGANTEUS — Essbar 4 - mittelmäßiger Mischpilz

Geruch:	Pilzig, angenehm.
Geschmack:	Jung mild, später scharf, bitter.
Hut/Fruchtkörper:	10-30 (90) cm Ø, samtig, braun, fächerförmig überlappend verwachsen, aus einem gemeinsamen Strunk herauswachsend, Rand wellig dünn, gelbbraun bis rotbraun gezont.
Fleisch:	Weiß, leicht gelblich, weich.
Stiel:	Verbogen, weißliche Basis bräunlich getupft, gern seitenstielig.
Poren/Röhren:	Weißlich-gelblich, herablaufend, auf Druck schwärzend.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Mischwald, im Nadelwald gern Weißtanne, im Laubwald gerne Buche, Folgezersetzer, Sommer bis Herbst.
Gattung:	Porlinge.
Verwechslungsgefahr:	Bergporling 665.# (dessen Poren schwärzen auf Druck nicht) sowie Klapperschwamm 687.# und Eichhase 685.#.
Kommentar:	Nur ganz jung essbar, schnell sehr bitterlich werdend. Er erreicht extreme Größenordnungen von bis zu 2 m im Gesamtdurchmesser aller lappigen Fruchtkörper.

Bilder: Uwe Hückstedt + Can Yapici

678. Tropfender Schillerporling, Tropfender Rostporling

Porlinge, Schillerporlinge: Ungenießbar

INONOTUS DRYADEUS (SYN. PSEUDOINONOTUS DRYADEU)

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Unbedeutend.
Hut:	8-20 (35) cm Ø, hellbraun, tabakbraun, gelbbraun, gewölbt, rundlich, manchmal dachziegelartig, Oberfläche bereift, jung hellbraune Tröpfchen ausscheidend.
Fleisch:	Dunkel rostbraun, schwammig, korkig, faserig.
Stiel:	Fehlt, am Substrat aufliegend.
Röhren/Poren:	Dunkelbraun, kleine rundliche Poren, weißlich bereift, mehrschichtig.
Sporenpulverfarbe:	Hellbraun.
Vorkommen:	Laubwald, meist auf toten Eichen- oder Buchenstümpfen oder Stämmen, Folgezersetzer, mehrjährig.
Gattung:	Porlinge, Schillerporlinge.
Verwechslungsgefahr:	Eichenschillerporling 673.#, Tannenfeuerschwamm 636.#, Eichenfeuerschwamm 624.#, Flacher Schillerporling 674.#, Erlen Schillerporling 673.#, Rußporling 661.#.

Fotos: Gerhard Koller (CC BY-SA 3.0) M*

679. Zottiger Schillerporling, Pelzporling

Porlinge, Schillerporlinge: Ungenießbar

INONOTUS HISPIDUS (SYN. HEMIDISCIA HISPIDA)

Geruch:	Neutral bis angenehm.
Geschmack:	Unbedeutend.
Fruchtkörper:	5-25 (40) cm Ø, rostbraun, gelbbraun, am Rande meist heller, jung saftig, später weichkorkig, weichschwammig, Oberfläche zottig-filzig, halbkreisförmig, polsterförmig, hinten sehr dickfleischig, im Alter schwärzend und abfallend.
Fleisch:	Bräunlich, weich, jung sehr saftig.
Stiel:	Fehlt, am Substrat konsolenförmig angewachsen.
Röhren, Poren:	Gelbbraun, graugelb, goldgelb, später rostfarben, rostbraun, auf Druck dunkelbraun fleckend, jung bräunliche Tröpfchen bildend, er hat sehr feine Poren.
Sporenpulverfarbe:	Braun.
Vorkommen:	An Laubbäume, gern Apfelbaum, Birnbaum, diverse andere Obstbäume, selten Birke, Buche, Sommer bis Herbst.
Gattung:	Porlinge, Schillerporlinge.
Verwechslungsgefahr:	Eichenschillerporling 672.#, Tannenfeuerschwamm 636.#, Eichenfeuerschwamm 624.#, Flacher Schillerporling 674.#, Erlen Schillerporling 673.#, Rußporling 661.#.
Kommentar:	Wenn das Fleisch relativ dünn ist, wird es der ähnliche (artverwandte) Flache Schillerporling 674.# sein.

Fotos unten: Gerhard Koller (CC BY-SA 3.0) M* Bild rechts: Peter Kresitschnig

685. Eichhase, Ästiger Porling, Ästiger Büschelporling (Vitalpilz, Heilpilz)

Porlinge, Stielporlinge:

Essbar 2 - guter Speisepilz

DENDROPOLYPORUS UMBELLATUS (SYN. POLYPORUS UMBELLATUS)

Geruch:	Angenehm pilzig.
Geschmack:	Nussig, im Alter bitterlich.
Fruchtkörper:	2-10 (90) cm Ø, gesprenkelt bräunlich, einzelne kleine Porenpilze an einem Strunk entspringend.
Fleisch:	Weiß, dünn, brüchig.
Stiel:	Cremefarben, zentralentspringend.
Poren/Röhren:	Cremefarben, herablaufend, im Alter trennbar.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Am Fuß von Laubbäumen, meist Eichen, aber auch anderen wie Buchen, Hasel..., Frühsommer bis Herbst, Weißfäuleauslöser, jährlich an der gleichen Stelle wieder findbar, relativ selten.
Gattung:	Porlinge.
Verwechslungsgefahr:	Klapperschwamm 687.#, Bergporling 665.#.
Kommentar:	Guter Speisepilz, sehr ergiebig.
Vitalpilz (Heilpilz):	Der Eichhase gehört wie der Klapperschwamm auch zu den sogenannten Vitalpilzen (Heilpilzen). In der Naturheilkunde und der Traditionellen Chinesischen Medizin werden Pilzextrakte zur unterstützenden Behandlung von Krankheiten verwendet. In der EU ist dies nicht wissenschaftlich nachgewiesen und anerkannt!

Der Eichhase soll als Heilmittel gelten für:

- Leukämie.
- Lungenkrebs, Leberkrebs, Prostatakrebs.
- Ödemen.
- ... zur Entwässerung.
- Blutdruckregulierung.
- Immunsystemstimulierung.
- Infekten.
- Hämorrhoiden.
- Sarkomen.

714. Schmetterlingstramete (Heilpilz, Vitalpilz)

Porlinge, Trameten:

Ungenießbar... in Pulverform Heilpilz

TRAMETES VERSICOLOR

(VAR. POLYPORUS VERSICOLOR, POLYSTICTUS VERSICOLOR VAR. NIGRICANS)

Geruch:	Pilzlich angenehm.
Geschmack:	Pilzlich unangenehm, mild.
Fruchtkörper, Hut:	3-9 (11) cm Ø, fächerförmig, rötlich, bräunlich, grau, weißlich, seidig, glänzend, gezont, wellig, samtig, rosettenartig, Rand scharfkantig.
Fleisch:	Wie fast alle Trameten - weißlich, dünn. Zwischen Hutfilz (Huthaut) und Fleisch ist eine dunkle Schicht, die sogenannte Cortexschicht. Dieses ist das Hauptmerkmal zur Unterscheidung bei Schmetterlingstrameten, da diese sehr farblich variabel im Aussehen zu anderen Trameten sein kann. Anwachsstelle dünn, im Gegensatz zur Ockertramete 710.#, dort ist die Anwachsstelle dick!
Röhren/Poren:	Weißlich, später gelblich, alt auch braun oder graubraun, eckig, später gelblich, sehr variabel.
Sporenpulverfarbe:	Hell-gelblich.
Vorkommen:	Meist Laubholz, Buche, Eiche, Birke, Pappel… ganzjährig, einjährig (Folgezersetzer).
Gattung:	Trameten.
Verwechslungsgefahr:	Ockertramete (Zonentramete) 710.# ohne schwarz-braunen, schwarzen oder blauen Farben, Buckeltrameten 704.# oder Schichtpilze, wie Striegeliger Schichtpilz 780.# sowie Samtiger Schichtpilz 779.# die aber keine sichtbaren Poren besitzen. Auch die Zonentramete (ohne Blautöne) 710.# sieht ähnlich aus, hat aber keine dunkle Cortexschicht und eine bis 1 cm dicke Anwachsstelle. Interessant wäre auch noch die Violettrandige Tramete 718.#, sehr ähnlich mit lila Rändern.
Vitalpilz (Heilpilz):	**Die Schmetterlingstramete gehört auch zu den sogenannten Heilpilzen.** In der Naturheilkunde und der Traditionellen Chinesischen Medizin werden Pilzextrakte zur unterstützenden Behandlung von Krankheiten verwendet. Die Schmetterlingstramete soll als Heilmittel gelten für: • Immunschwäche (HIV). • Krebs, vor allem Leberkrebs. • Rheuma. • Virusinfektionen wie z.B. Grippe, Herpes...
Kommentar:	Besonderheiten der Trameten: Es gibt keine Trennung zwischen Fleisch und Poren. Die Poren sind in das Fruchtfleisch eingewachsen. Vergleich Leistenpilze, Leisten sind mit dem Fruchtfleisch verwachsen.

747. Mehlräsling, Mehlpilz, Pflaumenpilz, Großer Musseron

Räslinge:

Essbar 1 - sehr guter Speisepilz

CLITOPILUS PRUNULUS

Geruch:	Stark mehlartig, gurkenartig.
Geschmack:	Stark mehlartig, gurkenartig, mild.
Hut:	2-8 (18) cm Ø, weiß, Oberfläche fein bereift, samtig, Rand eingerollt, wellig.
Fleisch:	Weiß, fest, zart.
Stiel:	Weiß, dick, voll, Basis weißfilzig.
Lamellen:	Weiß mit leichtem Gelb- oder Rotton, angewachsen, herablaufend, mit verkürzten Zwischenlamellen, schmal.
Sporenpulverfarbe:	Rosa.
Vorkommen:	Mischwald, Symbiosepilz, Frühsommer bis Spätherbst.
Gattung:	Räslinge (Rötlingsverwandte).
Verwechslungsgefahr:	Weiße Trichterlinge = tödlich giftig 1659.# Bleiweißer Trichterling 1655.#, Weißer Rasling 745.#, Sporenpulver bei diesen Arten jedoch weiß bis leicht gelblich, niemals rosa wie beim Mehlräsling!
Besonderheit:	Der Mehlräsling in Verbindung mit Fliegenpilz und Pfefferröhrling garantiert sozusagen, dass in unmittelbarem Bereich irgendwann auch Steinpilze 919.# wachsen, **Top 1 Steinpilzzeiger!** Das Steinpilzmyzel benötigt gleiche Bodenverhältnisse.
Kommentar:	Wer Mehlräslinge kennen lernen will, sollte den Umgang mit der Sporenpulverfarbe bei Pilzen lernen.

748. Orangeroter Kammpilz

Rindenpilzähnliche, Schichtpilze, Kammpilze:

PHLEBIA RADIATA — Ungenießbar

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Unbedeutend.
Fruchtkörper:	2-15 (40) cm Ø, flächig anliegend, warzenähnliche Verdickung, leuchtend orange, Mitte violett bis fleischrötlich, Oberfläche kammartig, gewölbt.
Fleisch:	Etwas gelatinös, gelblich-rötlich.
Sporenpulverfarbe:	Transparent bis hell-gelblich.
Vorkommen:	Laubholz, Folgezersetzer, Weißfäuleauslöser, Sommer bis Spätherbst.
Gattung:	Schichtpilze, Kammpilze.
Verwechslungsgefahr:	Hainbuchen-Zystidenrindenpilz 760.#, Gallertfleischiger Fältling 727.# mit Hutbildung.

Fotos: Schregel, Bernhard + Jens Krüger

825. Weißlicher Risspilz

Risspilze: Giftig (tödlich) TÖDLICH GIFTIG

INOCYBE UMBRATICA (SYN. INOCYBE COMMIXTA)

Geruch:	Säuerlich, spermatisch.
Geschmack:	Mild.
Hut:	1-4 (6) cm Ø, weiß, jung spitzkegelig-glockig, später ausgebreitet mit flachem Buckel, glatt bis faserig-feinschuppig.
Fleisch:	Weißlich, cremeweiß bis gelblich, Basis gelblich anlaufend.
Stiel:	Weiß, wie Hut gefärbt, Basis mit Myzelfilz.
Lamellen:	Beige, grauweiß, blass graubraun, mit Zahn ausgebuchtet angewachsen, mit Zwischenlamellen.
Sporenpulverfarbe:	Tonbraun, tabakbraun.
Vorkommen:	Nadelwald, Waldwege, gern sauren Boden, Symbiosepilz, Sommer bis Herbst.
Gattung:	Risspilze.
Verwechslungsgefahr:	Seidiger Risspilz 816.#, Elfenbeinschneckling 1349.#.
Kommentar:	Schon in alten DDR Pilzbüchern stand: Meide weiße Pilze, viele Arten sind Giftpilze!

826. Weißrosa Risspilz

Risspilze: Giftig (tödlich) TÖDLICH GIFTIG

INOCYBE WHITEI

Geruch:	Spermatisch.
Geschmack:	Mild.
Hut:	1-3 (5) cm Ø, lachsrosa, jung weißlich, alt auch rötlich, rissig, faserig, etwas gebuckelt.
Fleisch:	Weißlich bis rötlich, dünn.
Stiel:	Grauviolett bis haselbraun, längsfaserig.
Lamellen:	Weißlich, fleischgrau, ockergrau, rotgrau, ockerbraun, am Stiel abgerundet, mit Zwischenlamellen.
Sporenpulverfarbe:	Tabakbraun.
Vorkommen:	Mischwald, meist Nadelbäume, Frühsommer bis Spätherbst.
Gattung:	Risspilze. Alle Risspilze gefährlich giftig oder sehr verdächtig.
Verwechslungsgefahr:	Rötender Risspilz 813.#, Weinroter Risspilz 823.#, Strohgelber Risspilz 820.#, Voreilender Ackerling 8.#, Feldtrichterlinge 1659.#.

Foto links oben: James Baker (cepecity) restl. Gerhard Koller(CC BY-SA 3.0) M*

827. Weißscheiteliger Risspilz,

Weißgescheitelter Risspilz

Risspilze: INOCYBE FLAVELLA Giftig (tödlich) TÖDLICH GIFTIG

Geruch:	Spermatisch.
Geschmack:	Mild, giftig - Kostversuche bei Giftpilzen vermeiden.
Hut:	2-8 (12) cm Ø, dunkelbraun, radialrissig, Scheitel weiß-schimmerartig bestäubt, oft kaum erkennbar.
Fleisch:	Weißlich-bräunlich.
Stiel:	Bräunlich mit wollig-weißlichen, hellbräunlichen Flocken.
Lamellen:	Schmutzig-weißlich, cremegelblich, später schmutzigbraun.
Sporenpulverfarbe:	Tabakbraun.
Vorkommen:	Mischwald, Symbiosepilz, Sommer bis Herbst.
Gattung:	Risspilze.
Verwechslungsgefahr:	Strohgelber Risspilz 820.#, Weißknolliger Risspilz 824.#.
Besonderheit:	Schwer ohne Mikroskop bestimmbar, wenn die Hutspitze nicht bereift ist.
Kommentar:	Da die meisten Risspilze giftig sind, teilweise sogar tödlich giftig, sollten zur Vorbeugung (Prävention) grundsätzlich alle Risspilze gemieden und nicht für Speisezwecke verwendet werden. Aus diesem Grunde haben wir auch fast alle als TÖDLICH GIFTIG bezeichnet. Der eine oder andere wäre sicherlich harmlos, mancher sogar essbar.

828. Wolliger Risspilz, Wollige Risspilz

Risspilze: INOCYBE LANUGINOSA Giftig (tödlich) TÖDLICH GIFTIG

Geruch:	Moderig, erdig, säuerlich, spermatisch.
Geschmack:	Mild, etwas muffig.
Hut:	2-8 (10) cm Ø, wollig, filzig, nicht sparrig, Rand fransig überstehend.
Fleisch:	Schmutzig weißlich, hellbräunlich, im Alter bräunend, im Stiel holzbraun.
Stiel:	Wollig, braun schuppig, oft Spitze weniger geschuppt, Stielfleisch braun, im Alter hohl.
Lamellen:	Hellgrau bis graubraun, mehr oder weniger angewachsen, Schneiden weißlich bewimpert.
Sporenpulverfarbe:	Tabakbraun, dunkelbraun.
Vorkommen:	Mischwald, gern Nadelwald, auf vermoderten Holz, Sommer bis Herbst.
Gattung:	Risspilze.
Verwechslungsgefahr:	Bärtiger Ritterling 852.#, Struppiger Risspilz 821.# oder dem Sparrigen Risspilz 817.# = mit senkrecht sparrigem, nach oben gerichtetem Schuppen.
Besonderheit:	Unter den schuppigen Risspilzen gibt es mehrere Arten die nur schwer voneinander makroskopisch unterscheidbar sind.

865. Grüngelber Ritterling, Goldgelber Ritterling

Ritterlinge:

Giftig (tödlich)

TÖDLICH GIFTIG

TRICHOLOMA SEJUNCTUM

(SYN. AGARICUS LEUCOXANTHUS VAR. SEJUNCTUS, MELANOLEUCA SEJUNCTA, GYROPHILA SEJUNCTA)

Geruch:	Mehlig.
Geschmack:	Bitterlich, mild.
Hut:	5-15 cm Ø, grüngelb mit dunkelbrauner Riefung, radialfaserig, feinschuppig.
Fleisch:	Weißlich, hellgelblich.
Stiel:	Meist weiß, oft aber auch mit gelber Verfärbung zur Stielbasis, Spitze weiß.
Lamellen:	Weiß, Rand oft gelblich, mit Burggraben.
Sporenpulverfarbe:	Weiß (elliptisch 5-8,2 x 4-5,3).
Vorkommen:	Mischwald, Symbiosepilz, Sommer bis Spätherbst, häufig.
Gattung:	Ritterlinge.
Verwechslungsgefahr:	Sägeblättriger Ritterling 879.#, Grünling (Echter Ritterling) 866.# oder auch sehr ähnlich ist der Goldgelbe Ritterling (TRICHOLOMA SEJUNCTUM VAR. CORYPHAEUM), Grüner Knollenblätterpilz (tödlich giftig) 1722.#.
Kommentar:	Es muss angenommen werden, dass er die gleichen Giftstoffe wie der Grünling enthält. Alle grünlichen Ritterlinge sollen deswegen nicht für Speisepilzzwecke verwendet werden. In einigen Arten sind mittlerweile organschädigende Stoffe gefunden worden. Auch eine Verwechslung mit den Grünen Knollenblätterpilz (tödlich giftig) ist nicht auszuschließen.

866. Grünling, Echter Ritterling, Nadelwaldgrünling, Weißfleischiger Grünling, Grünreizker

Ritterlinge:

Giftig (tödlich)

TÖDLICH GIFTIG

TRICHOLOMA EQUESTRE

Geruch:	Mehlig.
Geschmack:	Mild.
Hut:	3-12 (16) cm Ø, grünlich bis bräunlich, mit grünlich-bräunlichen Schüppchen.
Fleisch:	Weiß, leicht gelblich.
Stiel:	Grünlich bis bräunlich.
Lamellen:	Gelblich, dicht stehend, am Stiel ausgebuchtet angewachsen (Burggraben).
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Mischwald, dennoch meist bei Nadelbäume, Symbiosepilz, Sommer bis Spätherbst. In sandigen Kiefernwäldern wächst der Kiefernwaldgrünling (TRICHOLOMA AURATUM).
Gattung:	Ritterlinge.
Verwechslungsgefahr:	Pappelgrünling 876.# (TRICHOLOMA FRONDOSAE) im Laubwald, Kiefernwaldgrünling im Kiefernwald (TRICHOLOMA AURATUM) 868.#, Grüner Knollenblätterpilz (tödlich giftig) 1722.#.
Besonderheit:	Dieser Pilz galt früher als Marktpilz. Er löst jedoch eine Muskelzersetzung (RHABDOMYOLYSE) aus. Dies führte zu Todesfällen in Frankreich und Polen, weshalb vor dem Verzehr abzuraten ist.
Kommentar:	Der Kiefernwaldgrünling (TRICHOLOMA AURATUM) und der Pappelgrünling (TRICHOLOMA FRONDOSAE) fast gleiches Aussehen stehen unter gleichem Giftverdacht! Manche Autoren trennen diese drei Grünlingsarten nicht!

Auch wenn alte Bücher ihn als essbar bezeichnen, er ist TÖDLICH GIFTIG!

881. Schwarzfaseriger Ritterling, Schneeritterling, Rußkopf

Ritterlinge: Essbar 1 - sehr guter Speisepilz

TRICHOLOMA PORTENTOSUM

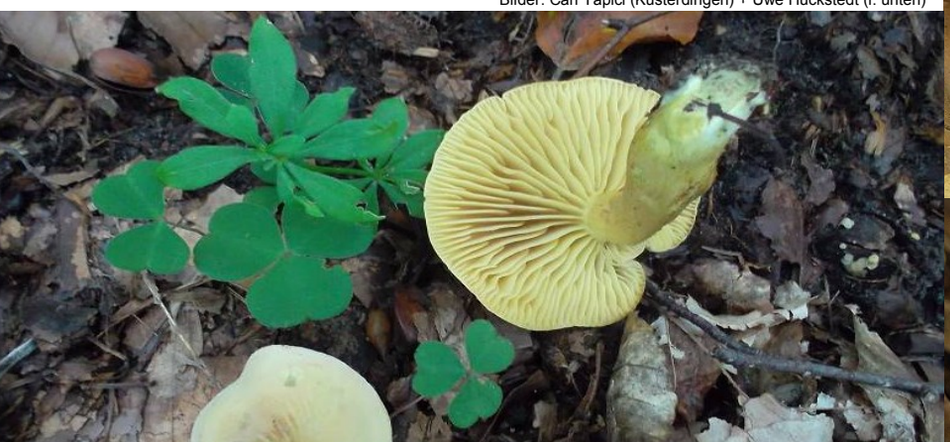
Geruch:	Frisch leicht melonenartig, gurkenartig, etwas mehlig.
Geschmack:	Mehlig, nach längeren Kauen auch melonenartig oder nach Austern.
Hut:	4-12 (16) cm Ø, dunkelgrau mit schwarzen Radialstreifen, schmierig.
Fleisch:	Weiß, faserig.
Stiel:	Weiß, später grüngelblich, faserig.
Lamellen:	Weißlich, später gelbgrünlich, weich, ausgebuchtet angewachsen, mit Zwischenlamellen.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Nadelwald, Fichte, Kiefer, Weißtanne, Symbiosepilz, Herbst bis Winter, häufig.
Gattung:	Ritterlinge.
Verwechslungsgefahr:	Tigerritterling 888.#, Seifenritterling 884.#, Graublättriger Ritterling 864.#.
Besonderheit:	Gleicher Standort wie Grünlinge (Echter Ritterling).
Kommentar:	Einer der geschmacklich besten Ritterlinge und durch die grünlich-gelbe Stielverfärbung leicht kenntlich.

882. Schwefelritterling, Gemeiner Schwefelritterling

Ritterlinge: TRICHOLOMA SULPHUREUM Giftig

Geruch:	Widerlich, unangenehm, stechend nach Leuchtgas.
Geschmack:	Ekelig, unangenehm, giftig, verursacht Unwohlsein nach Kostversuch.
Hut:	4-8 (11) cm Ø, braunrötlich, Mitte teils dunkler rötlich schuppig.
Fleisch:	Hellgelb, fest.
Stiel:	Gelblich, zur Basis heller.
Lamellen:	Gelblich, schwefelgelb, mit Zahn angewachsen, wie alle Ritterlinge Burggraben (Ausbuchtung vor dem Anwachsen am Stiel).
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Mischwald, Symbiosepilz, Sommer bis Herbst.
Gattung:	Ritterlinge.
Verwechslungsgefahr:	Kiefernwald-Grünling 868.#, Violettbrauner Schwefelritterling 889.# (…die Varietät TRICHOLOMA BUFONIUM, mit violetten Farben im Hut), Gelbblättriger Ritterling 858.# oder Gelbfleischiger Ritterling 859.#.
Kommentar:	Durch den stechenden Geruch unverkennbar!

Bilder: Can Yapici (Kusterdingen) + Uwe Hückstedt (l. unten)



905. Flockenstieliger Hexenröhrling,

Schusterpilz, Flocki, Donnerpilz, Zigeuner, Hexenpilz

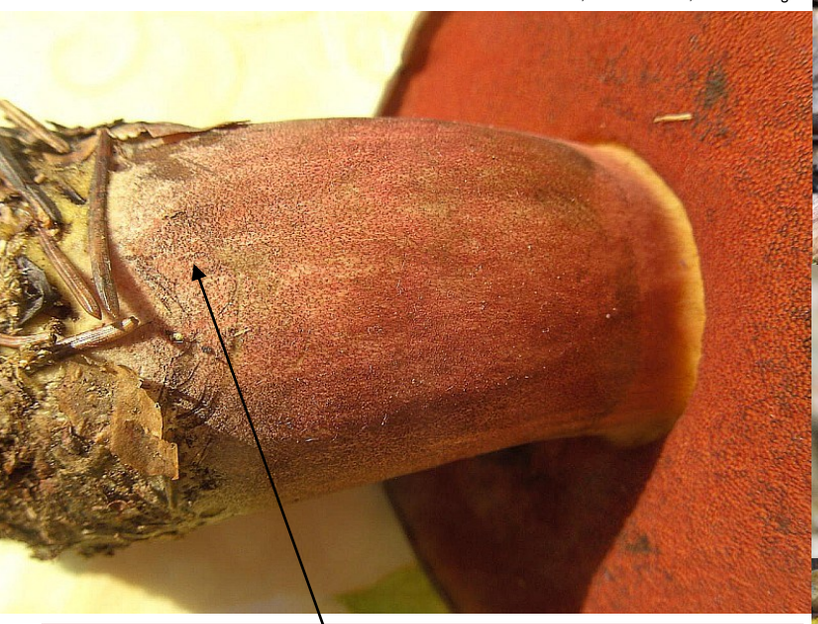
Röhrlinge, Dickröhrlinge:

Essbar 1 - sehr guter Speisepilz

BOLETUS ERYTHROPUS (SYN. BOLETUS LURIDIFORMIS)

Geruch:	Pilzartig angenehm.
Geschmack:	Mild, roh unverträglich.
Hut:	4-12 (22) cm Ø, dunkelbraun, samtig, klebrig.
Fleisch:	Gelb, sofort schwarzblau verfärbend, selten (Varietät) auch ohne Blau-Verfärbung.
Stiel:	Rötliche Flöckchen auf gelbem Grund.
Röhren:	Rote Röhrenmündungen, Röhrenboden gelb, am Stiel ausgebuchtet angewachsen.
Sporenpulverfarbe:	Olivbraun.
Vorkommen:	Mischwald, sauren Boden, Symbiosepilz, Frühling bis Spätherbst, oft schon ab Mai zu finden.
Gattung:	Röhrlinge, Dickröhrlinge.
Verwechslungsgefahr:	Verwechslungsgefahr mit dem unverträglichen Netzstieligen Hexenröhrling 910.# und dem giftigem Satansröhrling 914.#, der aber eine helle Huthaut besitzt! Auch eine Verwechslung mit dem Schönfußröhrling 915.# soll schon vorgekommen sein, dieser hat aber gelbe Röhren.
Besonderheit:	Einer der ersten ergiebigen Speisepilze, Vorkommen schon ab Mai.
Kommentar:	Viele Leute in Bayern behaupten, dass eine Pilzsuppe ohne diesen Pilz keine richtige Suppe wäre – das finden wir auch! Er gehört zu den besten Speisepilzen und ist genauso gut oder sogar noch besser als der begehrte Steinpilz! In Niederbayern wird dieser Pilz Zigeuner genannt.

Bilder: Alfons Reithmaier. Klaus Bornstedt, C. + G. Sasse, Walter Bethge



Der rötlich-flockige Stiel - ohne Netzzeichnung - ist ein gutes Erkennungsmerkmal!
Hutfarbe ist nie Weiß – wie beim Satans-Röhrling!

908. Kiefernsteinpilz, Rothütiger Steinpilz, Gemeiner Steinpilz, Herrenpilz, Steini, Beisserl, Dobberniggl, Dobernikel, Dobanickl

Röhrlinge, Dickröhrlinge:

Essbar 1 - sehr guter Speisepilz

BOLETUS PINOPHILUS

Geruch:	Angenehm, etwas pilzig.
Geschmack:	Mild, nussig.
Hut:	Rotbraun, Rand lange gerollt und meist helleren Rand.
Fleisch:	4-18 (30) cm Ø, weiß, nicht verfärbend, unter der Huthaut kurze rotbräunliche Zone, nicht wie beim Sommersteinpilz weiß!
Stiel:	Bräunlich, rotbräunlich, nussbräunlich. Der Stiel besitzt ein weißes Netz! Vorsicht vor anderen Röhrlingen mit Netzzeichnung! Der Steinpilz mit weißem Netz am Stiel ist einer der wenigen essbaren Röhrlingen mit Netzzeichnung! Alle anderen sind meist giftig oder ungenießbar bitter.
Röhren:	Zuerst weißlich, schmutzig-gelblich, später olivgrün, am Stiel ausgebuchtet angewachsen.
Sporenpulverfarbe:	Olivbraun.
Vorkommen:	Meist Kiefern, gelegentlich aber auch bei Weißtanne und Fichte, Symbiosepilz, Frühsommer bis Spätherbst. Wo eine Düngung der Wälder mit Stickstoffeintrag (Kunstdünger) erfolgte, wird man ihn kaum noch finden. Diese Angelegenheit verträgt er nicht!
Gattung:	Röhrlinge, Dickröhrlinge.
Verwechslungsgefahr:	Gallenröhrling (ungenießbar) 960.#, Maronenröhrling 931.# (essbar) oder mit anderen Steinpilzarten wie Fichtensteinpilz 919.#, Sommersteinpilz 918.#.
Besonderheit:	Der Steinpilz ist einer der beliebtesten Speisepilze.
Kommentar:	Gutes Merkmal um den Kiefern- und Fichtensteinpilz von anderen Arten zu erkennen ist der weiße Hutrand und die rötlich-braune Farbzone unter der Huthaut! Viele Steinpilze werden von Laien zueinander nicht unterschieden. So denken viele Pilzsammler: Sommersteinpilz, Fichtensteinpilz und Kiefernsteinpilz sind einfach nur Steinpilze!

909. Königsröhrling, Echter Königsröhrling

Röhrlinge, Dickröhrlinge:

BOLETUS REGIUS Essbar 1 - sehr guter Speisepilz

Geruch:	Pilzig.
Geschmack:	Mild, nussartig.
Hut:	4-12 (19) cm Ø, blutrot, oliv, purpurrot, kirschrot, rosarot, glatt, feinfilzig-schorfig, trocken.
Fleisch:	Weißlich, hellgelb, dick, fest, fest, kompakt.
Stiel:	Gelb, gefleckt kaminrötlich, mit Netzzeichnung.
Röhren:	Hellgelb, leuchtend zitronengelb, goldgelb, im Alter gelb-oliv, Druckstellen schwach blauend, ausgebuchtet angewachsen.
Sporenpulverfarbe:	Olivbraun.
Vorkommen:	Laubwald, gern Rotbuche, Eiche, auf kalkreichen Boden, Symbiosepilz, sehr selten, Frühsommer bis Herbst.
Gattung:	Röhrlinge, Dickröhrlinge.
Verwechslungsgefahr:	Schönfußröhrling 915.#, wenn das Fleisch blaut könnte es auch der Blauende Königsröhrling 909.# (BOLETUS PSEUDOREGIUS) sein!
Kommentar:	In Deutschland geschützt!

Fotos: Gerhard Koller (CC BY-SA 3.0) M*

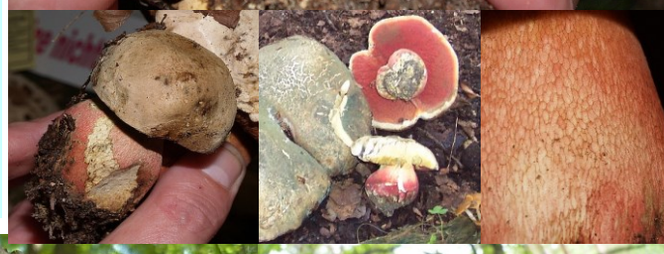
914. Satanspilz, Satansröhrling, Teufelspilz (Heilpilz, Vitalpilz)

Röhrlinge, Dickröhrlinge:

Giftig

RUBROBOLETUS SATANAS (SYN. BOLETUS SATANAS)

Geruch:	Neutral bis unangenehm, im Alter aasartig.
Geschmack:	Mild.
Hut:	Grauoliv, ocker-lederfarben, fast grauweiß, Rand eingebogen.
Fleisch:	4-18 (25) cm Ø, weißlich grau bis etwas hell gelblich, im Anschnitt nur schwach blauend.
Stiel:	Hellgelbe bis rötliche Netzzeichnung am oberen Teil des Stiels, gern zur Stielbasis bauchig, knollig, Basis selbst zugespitzt (verschmälert), auf Druck leicht grünblau verfärbend.
Röhren:	Zuerst gelblich, später kaminrot, purpurn-rot, Röhrenboden gelb, auf Druck leicht grünblau verfärbend.
Sporenpulverfarbe:	Olivbraun.
Vorkommen:	Laubwald, gern Buchen, kalkreichen Boden, Symbiosepilz, Sommer bis Spätherbst.
Gattung:	Röhrlinge, Dickröhrlinge (neu: Purpurröhrlinge = RUBROBOLETUS).
Verwechslungsgefahr:	Falscher Satansröhrling 912.#, Wolfsröhrling 921.#, Netzstieliger Hexenröhrling 910.#, Schönfußröhrling 915.#.
Vitalpilz (Heilpilz):	Der Satansröhrling gilt als Heilpilz und wurde (in geringen Mengen) für Wechselfieber, Leberleiden oder Gallenleiden verwendet.
Besonderheit:	Er verursacht sehr starke **MAGEN-DARM-STÖRUNGEN**. Todesfälle sind nicht bekannt. Nicht alle Personen, die nur einen Pilz verzehrten bekamen Beschwerden. Dennoch Finger weg, heftigste Beschwerden sind meist sicher!
Kommentar:	Satansröhrlings sind in sauren Wäldern kaum zu finden, meist wird der Schönfußröhrling dafür gehalten.



Fotos unten: Gerhard Koller (CC BY-SA 3.0) M*

915. Schönfußröhrling, Hantling, Dickfußröhrling

Röhrlinge, Dickröhrlinge:

Giftig

CALOBOLETUS CALOPUS (SYN. BOLETUS CALOPUS)

Geruch:	Säuerlich unangenehm.
Geschmack:	Bitter, sehr selten auch in milder Form auftretend.
Hut:	4-16 (20) cm Ø, lehmgrau, trocken, tonfarben, uneben runzelig.
Fleisch:	Weißlich, leicht gelblich, sofort etwas blauend.
Stiel:	Leicht keulig, dickfüßig, Spitze gelblich, Richtung Stielbasis rötlich werdend, mit braun-rötliches Netz.
Röhren:	Gelblich, auf Druck blauend, ausgebuchtet angewachsen.
Sporenpulverfarbe:	Olivbraun.
Vorkommen:	Mischwald, gern Nadelwald, sauren, nährstoffarmen Boden, Symbiosepilz, Frühling bis Spätherbst, sehr häufig.
Gattung:	Röhrlinge, Dickröhrlinge, seit neuestens gilt neue Gattungsbezeichnung CALOBOLETUS = eigene Gattung Schönfußröhrlinge. Wie heißt es immer so schön, deutsche Pilznamen ändern sich von Ort zu Ort, wissenschaftliche Pilznamen von Tag zu Tag.
Verwechslungsgefahr:	Rotfußröhrling 933.#, Gallenröhrling (Bitterling) 960.#, Steinpilz 919.#, Satansröhrling 914.# oder Netzstieliger Hexenröhrling 910.# mit roten Röhrenmündungen.
Besonderheit:	Schönfußröhrlinge werden auch ohne Folgen von robusten Personen gegessen. Oft kommt es jedoch zu heftigen **MAGEN-DARM-STÖRUNGEN**, die bis zu 24 Stunden andauern können.
Kommentar:	Netz am Stiel bei Röhrlingen - Finger weg - außer bei den Steinpilzarten mit weißem oder gelben Netz!

918. Sommersteinpilz, Eichensteinpilz, Herrenpilze,

Sommer-Steini, Beiserl, Dobberniggl (Dobernikel, Dobanickl, Dobbernigl)

Röhrlinge, Dickröhrlinge: Essbar 1 - sehr guter Speisepilz

BOLETUS RETICULATUS

Geruch:	Sehr angenehm = sogenannter Steinpilzgeruch.
Geschmack:	Mild angenehm pilzig, einer der wenigen auch roh essbaren Pilze.
Hut:	5-20 (30) cm Ø, hell-lederbraun, ocker-braun, Huthaut uneben.
Fleisch:	Weißlich, nicht verfärbend, besonders unter der Huthaut weiß, nicht rotbräunlich wie beim Fichtensteinpilz.
Stiel:	Der Stiel besitzt ein weißes, im Alter bräunliches Netz! Vorsicht vor andere Röhrlinge mit Netzzeichnung! Der Steinpilz mit weißem Netz am Stiel ist einer der wenigen essbarer Dick-Röhrling mit Netzzeichnung! Alle anderen sind meist giftig oder ungenießbar bitter!
Röhren:	Zuerst weißlich, alt gelb, grün-gelb.
Sporenpulverfarbe:	Olivbraun.
Vorkommen:	Mischwald, gerne Eichen, seltener an Buchen oder anderen Laubbäumen, Symbiosepilz, Frühsommer bis Spätherbst.
Gattung:	Röhrlinge, Dickröhrlinge.
Verwechslungsgefahr:	Gallenröhrling (ungenießbar) 960.#, Maronenröhrling (essbar) 931.# oder mit anderen Steinpilzarten wie Schwarzhütiger Steinpilz 916.#.

919. Steinpilz, Fichtensteinpilz, Herrenpilz, Steini, Beisserl, Dobberniggl, Dobernikel, Dobanickl

Röhrlinge, Dickröhrlinge: BOLETUS EDULIS Essbar 1 - sehr guter Speisepilz

Geruch:	Sehr angenehm, pilzig.
Geschmack:	Mild, angenehm pilzig, einer der wenigen auch roh essbaren Pilze.
Hut:	5-20 (30) cm Ø, wildlederartig braun, haselnussbraun, Rand lange gerollt und meist weiß.
Fleisch:	Weißlich, nicht verfärbend, unter der Huthaut kurze rotbräunliche Zone nicht wie beim Sommersteinpilz weiß. Auch der Kiefernsteinpilz hat diese rötliche Verfärbung unter der Huthaut, hat aber einen rotbraunen Hut.
Stiel:	Der Stiel besitzt ein weißes Netz! Vorsicht vor anderen Röhrlingen mit Netzzeichnung! Der Steinpilz mit weißem Netz am Stiel ist einer von wenigen essbaren Röhrlingen mit Netzzeichnung.
Röhren:	Zuerst weißlich, gelblich, später olivgrün.
Sporenpulverfarbe:	Olivbraun.
Vorkommen:	Mischwald, gern Fichte, Symbiosepilz, Frühsommer bis Spätherbst.
Gattung:	Röhrlinge, Dickröhrlinge.
Verwechslungsgefahr:	Gallenröhrling (ungenießbar) 960.#, Maronenröhrling 931.# oder mit anderen Steinpilzarten wie Sommersteinpilz 918.#, Kiefernsteinpilz 908.#.
Tipp:	Bei Pilzen ohne Netz am Stiel oder kaum sichtbarem Netz am Stiel mit gelblichen Röhren ist eine Geschmacksprobe die sicherste Entscheidung ob es nicht doch ein ungenießbarer bitterer Gallenröhrling 960.# oder ein Wurzelnder Bitterröhrling 922.# ist.
Lustige Anmerkung:	Der Steinpilz ist ein guter Anzeiger für Mehlräslinge 747.#, d.h. wo Steinpilze wachsen können auch Mehlräslinge gefunden werden. Diese nimmt sicherlich kaum jemand mit! Übriges!

Dieser Tipp gilt auch umgekehrt:
Steinpilzanzeiger Nr. 1 ist der Mehlräsling 747.#.
Steinpilzanzeiger Nr. 2 ist der Pfefferröhrling 982.#.
Steinpilzanzeiger Nr. 2 ist der Fliegenpilz 1716.#.
... und wenn alle diese Pilzarten zu finden sind, muss man nur noch nach Steinpilzen Ausschau halten!

Bilder: Jens Krüger und Alfons Reithmaier

943. Birkenpilz, Gemeiner Birkenpilz, Langhaxen, Graugrüner Birkenpilz

Röhrlinge, Raustiel-Röhrlinge:

LECCINUM SCABRUM Essbar 2 - guter Speisepilz

(VAR. GRAUGRÜNER BIRKENPILZ = LECCINUM SCABRUM VAR. THALASSINUM)

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Säuerlich, mild.
Hut:	4-12 (16) cm Ø, graubraun, gelbbraun, Huthaut verkürzt.
Fleisch:	Weißlich, grauweißlich, anfänglich fest, später schwammig.
Stiel:	Schmutzigweiß, mit weißen bis schwarzbraunen Schuppen, beim Graugrünen Birkenpilz (LECCINUM SCABRUM VAR. THALASSINUM) ist die Stielrinde etwas grünlich.
Röhren:	Weißlich, später grau, im Alter sehr schwabbelig, leicht ablösbare Röhrenschicht.
Sporenpulverfarbe:	Gelbbraun.
Vorkommen:	Symbiosepilz mit Birke, Sommer bis Spätherbst.
Gattung:	Röhrlinge, Raufußröhrlinge =alle Raufußröhrlinge essbar!
Verwechslungsgefahr:	Weißer Birkenpilz 955.#, Pappelraufuß 950.#, Blauverfärbender Birkenpilz 954.#, Hainbuchenröhrling 949.#, Rötender Birkenpilz 951.#, div. Rotkappen… 942.#.
Besonderheit:	Mischpilz, wenn jung gut, im Alter sehr schwammig, meist unbrauchbar.
Kommentar:	Zum Essen sind Rotkappen 942.# hartfleischiger und besser im Geschmack!

Fotos: Schregel, Bernhard - Gladbeck

944. Eichenrotkappe, Eichenraufuß, Laubwald-Rotkappe

Röhrlinge, Raustiel-Röhrlinge:

LECCINUM QUERCINUM Essbar 1 - sehr guter Speisepilz

Geruch:	Pilzig.
Geschmack:	Mild, angenehm.
Hut:	4-12 (18) cm Ø, ziegelfarben, rot, feinfilzig, Huthaut verkürzt, im Gegensatz zu der sehr ähnlichen Espenrotkappe 945.#, dort ist die Huthaut eingerollt über den Röhren.
Fleisch:	Weiß, im Schnitt etwas rötlich, rosa-lila.
Stiel:	Rötliche Schüppchen, nicht wie bei der Birkenrotkappe mit schwärzlichen Schüppchen.
Röhren:	Weißlich, später bräunlich, am Stiel stark ausgebuchtet angewachsen.
Sporenpulverfarbe:	Gelbbraun.
Vorkommen:	Laubwald, meist Eichen, selten auch bei Buchen, Hasel und anderen Laubbäumen, Symbiosepilz, Sommer bis Herbst.
Gattung:	Röhrlinge, Raufußröhrlinge. Alle Raufußröhrlinge sind immer essbar und gute Speisepilze!
Verwechslungsgefahr:	Kiefernrotkappe 947.#, Birkenrotkappe 942.#, Espenrotkappe mit übergerollter Huthaut 945.#.
Vergleich der häufigsten Rotkappenarten:	Fichtenrotkappe 947 .# = Stielschuppen schwarz, Fleisch: Weiß, rötlich, später violett verfärbend, Huthaut überstehend. Birkenrotkappe 942.# = Stielschuppen schwarz bis schwarzbraun, Fleisch: Weiß, violett-grau, schwach blauend, Huthaut überstehend. Fuchsrotkappe 947.# = Stielschuppen rotbraun, Fleisch: Am Stiel rosa bis braun verfärbend, Huthaut überstehend. Espenrotkappe 945.# = Stielschuppen orangebraun, Fleisch: Weiß, verfärbend graulila, Huthaut überstehend. Eichenrotkappe = Stielschuppen rötlich, rotbraun, Fleisch: Weiß, im Schnitt etwas rötlich, rosa-lila, Huthaut verkürzt. Alle Rotkappenarten sind sehr gute Speisepilze!
Kommentar:	Geschmacklich viel besser als der Birkenpilz 943.#.

Fotos: Gerhard Koller (CC BY-SA 3.0) M*

989. Fuchsiger Röteltrichterling, Fuchsiger Trichterling

Röteltrichterlinge: LEPISTA FLACCIDA Essbar 3 - guter Mischpilz

Geruch:	Säuerlich, holzartig, herb, im Alter wie viele Pilze muffig.
Geschmack:	Säuerlich, mild.
Hut:	3-15 cm Ø, bräunlich, haselnussbraun, gelbbraun, glatt, fettig anfühlend, trocken, hygrophan (ausbleichend), trichterförmig, Rand lange eingerollt.
Fleisch:	Blassgelb, cremefarben, zäh, faserig, dünn.
Stiel:	Wie der Hut braun, aber weißlich überfasert, Basis mit weißen Myzelfilz.
Lamellen:	Weißlich, fuchsig bis ockergelb, gegabelt, dicht stehend, herablaufend, leicht ablösbar.
Sporenpulverfarbe:	Cremeweiß (3-5 feinwarzig, rundlich und inamyloid).
Vorkommen:	Mischwald, Folgezersetzer (Saprophyt), Sommer bis Spätherbst.
Gattung:	Rötelritterlinge, Röteltrichterlinge.
Verwechslungsgefahr:	Mönchskopf 1669.#, Ockerbrauner Trichterling 1670.#, Wasserfleckiger Trichterling 991.#, Würziger Tellerling 1615.#. Weitere Verwechslungsgefahr mit dem sehr giftigen Wohlriechenden Trichterling (Geruch nach Jasmin), er ist gefährlich giftig 1679.#, der aber in Deutschland noch nicht aufgetaucht ist. Eine in südlichen Ländern giftige Art könnte sich aufgrund der Klimaveränderung auch in unseren Wäldern ausbreiten. Deshalb wird vorsichtshalber vor diesem Pilz gewarnt. In Österreich (Wienerwald) sollte er schon einmal gesichtet worden sein.
Kommentar:	Der Fuchsige Trichterling soll schon **MAGEN-DARM-STÖRUNGEN** verursacht haben. Wir konnten noch keinen einzigen Fall feststellen. Sollte es dennoch passieren, meiden Sie diesen Pilz! Manche Autoren sehen den Wasserfleckigen Röteltrichterling mit dem ähnlich aussehenden Fuchsigen Röteltrichterling als gleiche Art – wir auch!

1022. Beringter Schleimrübling, Buchenschleimrübling

Rüblinge, Schleimrüblinge:

OUDEMANSIELLA MUCIDA Essbar 4 - mittelmäßiger Mischpilz

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Weißkrautartig, leicht rettichartig.
Hut:	1-9 cm Ø, schleimig, weiß, manchmal auch Mitte bräunlich, Huthaut gummiartig abziehbar, Rand gerieft oft runzelig.
Fleisch:	Weiß, dünn, zäh.
Stiel:	Weißlich bis bräunlich, beringt, manchmal braun-genattert, Spitze heller, Ring häutig.
Lamellen:	Weiß, im Alter hellgelb, ausgebuchtet angewachsen und mit Zahn herablaufend.
Sporenpulverfarbe:	Weiß bis cremeweiß.
Vorkommen:	Auf Totholz, Laubholz, meist Buche, Folgezersetzer, Sommer bis Spätherbst.
Gattung:	Rüblinge, Schleimrüblinge.
Verwechslungsgefahr:	Grauer Dachpilz 167.#, Seidiger Dachpilz 181.#.
Kommentar:	Er ist durchaus essbar, auch wenn er etwas schmierig, schleimig ist! Einfach mal probieren!

Bilder: Can Yapici, Nick Dürmüller, Peter Kresitschnig

1023. Wurzelnder Schleimrübling, Grubiger Wurzelrübling

Rüblinge, Schleimrüblinge:

Essbar 3 - guter Mischpilz

OUDEMANSIELLA RADICATA (SYN. OUDEMANSIELLA RADICATA)

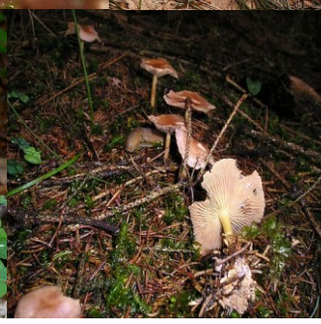
Geruch:	Neutral bis schwach obstartig
Geschmack:	Neutral bis leicht bitterlich.
Hut:	3-15 (19) cm Ø, braun, gelbbraun, haselnussbraun, radialrunzelig gerieft, schmierig.
Fleisch:	Weiß, dünn.
Stiel:	Sehr lang, wurzelnd, bräunlich, zäh, an der Stielspitze heller, verdreht.
Lamellen:	Weiß, mit Zwischenlamellen, ausgebuchtet angewachsen (Burggraben).
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Mischwald, meist Laubwald, auf maroden Stümpfen oder vergrabenem totem Laubholz, Folgezersetzer, Frühsommer bis Spätherbst.
Gattung:	Schleimrüblinge, Wurzelrüblinge.
Verwechslungsgefahr:	Braunhaariger Wurzelrübling 1024.#, Schwarzhaariger Wurzelrübling 1025.#, diverse Helmlinge wie Rosablättriger Helmling (kleiner) 337.#.
Kommentar:	Als Mischpilz brauchbar, Stiele zäh, unbrauchbar.

1033. Brennender Rübling

Rüblinge:

COLLYBIA PERONATA — Ungenießbar

Geruch:	Pilzig angenehm.
Geschmack:	Zuerst mild, nach einiger Zeit scharf.
Hut:	2-8 (12) cm Ø, braun bis gelblich, zieht man Hut vom Stiel bleibt ein Loch im Hut.
Fleisch:	Weiß bis gelblich.
Stiel:	Weißlich bis braun, faserig, Basis mit weißlichem Myzelfilz.
Lamellen:	Bräunlich, ausgebuchtet angewachsen, entfernt stehend, queradrige am Grund sowie kürzere Zwischenlamellen, Schneiden heller.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Mischwald, auf Blätter- oder Nadelstreu, Spätfrühling bis Herbst.
Gattung:	Rüblinge.
Verwechslungsgefahr:	Nelkenschwindlinge 1438.#, Laien könnten ihn auch mit dem Knopfstieligen Rübling 1041.# verwechseln. Dieser hat dichtstehende Lamellen, ist mild und wächst noch büscheliger!
Kommentar:	Sehr häufiger Pilz, auch wenn wenig wächst, er ist da.



1034. Büschelrübling, Büscheliger Blasssporrübling (COLLYBIA ACERVATA), Rotstieliger Rübling, Rotbraunstieliger Büschelrübling, Rotstieliger Büschelrübling (COLLYBIA MARASMIOIDES)

Rüblinge:

Essbar 4 - mittelmäßiger Mischpilz

COLLYBIA ACERVATA (COLLYBIA MARASMIOIDES, GYMNOPUS ERYTHROPUS, COLLYBIA BRESADOLAE = mehr auf Laubholzresten)

Geruch:	Angenehm pilzig oder etwas nach fauligem Kohl erinnernd.
Geschmack:	Mild, pilzig.
Hut:	2-8 (10) cm Ø, braun, Rand heller, hygrophan (ausblassend).
Fleisch:	Hellbräunlich.
Stiel:	Bräunlich, Spitze oft heller, manchmal hohl und eingedrückt.
Lamellen:	Weißlich, mit Burggraben angewachsen.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Auf vermodertem Substrat, Holzabfälle, Rindenmulch, Folgezersetzer (wie alle Rüblinge), Sommer bis Herbst.
Gattung:	Rüblinge.
Verwechslungsgefahr:	Kastanienbrauner Rübling 1040.# = nicht büschelig wachsend.
Besonderheit:	Unterscheidung Büschelrübling: Bei Nadelholz, Kiefer, Fichte, Stiel dunkelbraun, Hut wenig hygrophan, Basis mit weißlichem Myzelfilz. Unterscheidung Rotstieliger Rübling: Bei Laubholz, Stiel rotbraun, Basis mit rötlichem Myzelfilz.
Kommentar:	Wir haben Büschelrübling und Rotstieliger Rübling zusammengefasst, da er nur schwer makroskopisch unterscheidbar ist. Eine Verwechslung im geschmacklichen Sinne ist unbedeutend. Kann bei empfindlichen Personen Unwohlsein hervorrufen. Uns ist kein Fall bekannt, vielleicht Verwechslung mit dem Striegeligen Rübling (giftig) 1046.#.

1063. Roter Gitterling

Rutenpilzverwandte, Gitterlinge:

Ungenießbar

CLATHRUS RUBER

Geruch:	Aasartig.
Geschmack:	Mild, unbedeutend.
Fruchtkörper:	3-8 (10) cm Ø, aus einem Hexenei mit netzartiger gezeichneter ledriger Hülle entspringend, rötlich gitterähnlich, brüchig, Basis mit wurzelnden Myzelfäden, Innenseite mit oliv stinkenden Sporenträger.
Fleisch:	Rötlich.
Sporenpulverfarbe:	Weiß, transparent (5x6 elliptisch-rundlich).
Vorkommen:	Gärten, Parkanlagen, Waldränder, Folgezersetzer, Frühsommer bis Spätherbst, sehr selten.
Gattung:	Gitterlinge.
Verwechslungsgefahr:	Tintenfischpilz 1064.#, Stinkefingerpilz 1057.#.
Besonderheit:	Wurde wie der Tintenfischpilz von wärmeren Gebieten eingeschleppt.

Fotos: Schregel, Bernhard + Bernhard Reuscher

1064. Tintenfischpilz, Krakenpilz

Rutenpilzverwandte, Gitterlinge:

Ungenießbar

CLATHRUS ARCHERI (SYN. ANTHURUS ARCHERI, ANTHURUS MUELLERIEANUS, SCHIZMATURUS ARCHERI, CLATHRUS ARCHERI)

Geruch:	Aasartiger Geruch.
Geschmack:	Mild, muffig.
Fruchtkörper:	3-20 cm Ø, zuerst kugeliges Hexenei, später rote, krakenartige Arme ausbildende Fruchtkörper.
Fruchtkörperarme:	Zerbrechlich, rot mit oliv-bräunlichen Flecken besetzt.
Stiel:	Weißlich, röhrenförmig, porös, schwammig.
Fleisch:	Weißrötlich, hellrot, wässrig.
Sporenpulverfarbe:	Olivbraun (6-8 x 2-3).
Vorkommen:	Laub- und Nadelwälder, auch Wiesen, Weiden, Folgezersetzer, Frühsommer bis Spätherbst.
Sporenverbreitung:	Fliegen, Wind.
Gattung:	Gitterlinge, gitterlingsartige Pilze.
Verwechslungsgefahr:	Roter Gitterling 1063.#, Stinkefingerpilz 1057.#.
Besonderheit:	Enthält keine nachweislichen Giftstoffe und wurde schon als Hexenei gegessen. Er gilt deswegen als essbar. Wegen des unangenehmen Geruchs und des muffigen Geschmacks nicht als Speisepilz geeignet, deshalb gilt für uns - nicht alles muss gegessen werden – ungenießbar!
Kommentar:	Es wird vermutet, dass der Tintenfischpilz mit der Schafwolle von Australien oder Neuseeland eingeschleppt wurde. Die Fliegen verbreiteten die Sporen auf der Schafwolle und so gelangte der Pilzsamen über den großen Teich nach Deutschland. Die ersten aufgezeichneten Funde waren im Jahr 1930.

Fotos: Hubert Krückl + Can Yapici

1086. Knoblauchsaftling, Sumpfsaftling

Saftlinge: Ungenießbar

HYGROCYBE HELOBIA (SYN. PSEUDOHYGROCYBE HELOBIA, HYGROCYBE MINIATA, HYGROPHORUS MINIATOALBUS, HYGROCYBE MOLLIS, HYGROCYBE MINIATOALBA, HYGROPHORUS HELOBIUS)

Geruch:	Nach Knoblauch, nicht immer wahrnehmbar. Wenn der Pilz über einige Stunden in ein verschlossenes Glas gelegt wird, ist dieser Geruch stark wahrnehmbar.
Geschmack:	Mild.
Hut:	1-3 (4) cm Ø, orangegelb, scharlachrot, Oberfläche glänzend schuppig oder kahl, etwas runzelig, Mitte gern eingedrückt.
Fleisch:	Gelblich, orange, im Hut rotgelb.
Stiel:	Orangerot, orange, faserig.
Lamellen:	Gelblich bis orange, angewachsen, etwas herablaufend, mit Zwischenlamellen.
Sporenpulverfarbe:	Weiß (9-10,1 x 4-6 elliptisch).
Vorkommen:	Mischwald, Moorboden, gern feuchte, moosige oder grasige Stellen, Sommer bis Herbst.
Gattung:	Saftlinge.
Verwechslungsgefahr:	Kirschroter Saftling 1085.#, Mennigroter Saftling 1087.#, Prächtiger Saftling 1091.#.
Kommentar:	Wenn auf den Knoblauchgeruch geachtet wird fast unverwechselbar; leider ist dieser nicht immer gut wahrnehmbar!

Fotos oben: Iv Merlu (Merlu) (CC BY-SA 3.0) M*

1087. Mennigroter Saftling

Saftlinge: HYGROCYBE MINIATA Ungenießbar

(SYN. HYGROPHORUS STRANGULATUS, HYGROCYBE STRANGULATA)

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	1-3 (5), mild, wenn bitterlich schmeckend = Bitterer Saftling (meist etwas kleiner) 1071.#.
Hut:	Leuchtend rot, scharlachrot, gelb bis orange, sehr farbenfroh, feinschuppig, Rand wellig, gekerbt, eingebogen.
Fleisch:	Gelb, brüchig, dünn, wässrig.
Stiel:	Leuchtend rot, scharlachrot, gelb bis orange, Basis orangegelb bis weißlich, brüchig.
Lamellen:	Angewachsen, teilweise mit Zähnchen herablaufend, weißgelblich bis orangerot, Schneiden gelblich.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Wiesen, Weiden, Gebirgsweiden (in höheren Lagen häufiger), Frühsommer bis Spätherbst.
Gattung:	Saftlinge.
Verwechslungsgefahr:	Bitterer Saftling (bitterlich) 1071.#, Schwärzender Saftling 1096.#, Größter Saftling 1082.#, Sumpfsaftling 1086.#.
Besonderheit:	Die Unterscheidung von roten Saftlingen ist schwierig und oft nur per Mikroskop möglich.

Rote und gelbe Saftlinge sind in den Farben oft veränderlich und meist nur per Mikroskop bestimmbar!

Fotos: Klaus Bornstedt – Braunschweig

1306. Buckingham-Schleimpilz

Schleimpilze: DIACHEA LEUCOPODIA Ungenießbar

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Unbedeutend.
Hut:	0,3-1,5 mm Ø, metallisch blau, bronzefarbig, kastanienbraun, haselnussbraun, schwarzbraun,
Fleisch:	Weißlich.
Stielchen:	Weißlich, hell ockerlich, Basis pyramidenförmig verdickt und am Substrat angewachsen.
Sporenpulverfarbe:	Braunschwarz (8-11 µm fein runzelig).
Vorkommen:	Auf Ästen, abgefallenen Blättern oder Stängeln, Folgezersetzer, Sommer bis Herbst.
Gattung:	Schleimpilze.
Verwechslungsgefahr:	Artverwandt und ähnlich aber mit kugelköpfigen Kopfteil wäre auch noch der Schleimpilz (DIACHEA SUBSESSILIS) Sporen: 7-10 µm dunkel, stachelig oder (LAMPRODERMA ARCYRIOIDES sowie LAMPRODERMA SAUTERI).

Fotos: Elsa (pinknailsgirl) (CC BY-SA 3.0) M*

1307. Büschelschleimpilz, Fadenstäubchen, STEMONITES AXIFERA

Schleimpilze: STEMONITIS AXIFERA Ungenießbar

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Unbedeutend.
Fruchtkörper:	0,5-1 mm Ø, weiße bis rosa Kopfteile auf schwarz-braun-fadenartige Stelzen sitzend.
Fleisch:	Dünn, schleimig, transparent.
Sporenpulverfarbe:	Hell, transparent.
Vorkommen:	Blättern, Totholz, Humus, Schleimpilze sind meist nur Folgezersetzer, Frühling bis Spätherbst.
Gattung:	Schleimpilze.
Verwechslungsgefahr:	Schopfschleimpilz (STEMONITIS SPLENDENS) 1330.#.
Besonderheit:	Schleimpilze sind meist - wenn überhaupt - nur mikroskopisch bestimmbar, im Jugendzustand sind sie oft nur eine eierartige, schleimige Masse.

Fotos rechts: Stobbsl (CC BY-SA 3.0) M*

1308. Fadenfruchtschleimpilz

Schleimpilze: BADHAMIA UTRICULARIS Ungenießbar

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Unbedeutend.
Fruchtkörper:	0,3-1,5 mm Ø, gelb, gelborange, orange, blauschwarz, schwarz, traubenförmig, kugelig, birnenförmig, Kopfteil runzelig, netzig.
Fleisch:	Gelblich, schwarzbraun.
Stiel:	Gelblich, ockergelb, weißlich, sehr dünn, fadenförmig.
Sporenpulverfarbe:	Schmutzig braunschwarz (10-15).
Vorkommen:	An der Rinde von toten Ästen, Stämmen, Stümpfen, Folgezersetzer, Sommer bis Herbst.
Gattung:	Schleimpilze.
Verwechslungsgefahr:	Löwenfrüchtchen 1319.#, Gelber Eierschleimpilz 1311.#, Rotköpfiger Schleimpilz 1326.# (TRICHIA DECIPIENS MACBRIDE).

Fotos: damon brunette (CC BY-SA 3.0) M*

1395. Glimmer Schüppling,

Goldfarbener Glimmerschüppling

Schüpplinge, Glimmerschüpplinge

PHAEOLEPIOTA AUREA Essbar 1 - sehr guter Speisepilz

Geruch:	Angenehm pilzig, trotzdem stechend chemisch, wegen der Blausäure.
Geschmack:	Mild, angenehm pilzig.
Hut:	5-12 (25) cm Ø, gelb, gelbbraun, mit sandigem braunem Überzug.
Fleisch:	Weiß bis blassgelb.
Stiel:	Weißlich bis hellbraun, jung mit körnig braunem Überzug.
Ring:	Bräunlich, sternförmig aufreißend, unterhalb gerieft.
Lamellen:	Cremefarben, ockerbraun, im Alter dunkler braun, ausgebuchtet angewachsen (Burggraben, ritterlingsähnlich).
Sporenpulverfarbe:	Rostbräunlich, ockerrostbraun.
Vorkommen:	Wälder und Parkanlagen, unter Brennessel, verschiedenen Gräsern, nährstoffreichen Boden, Folgezersetzer, Sommer bis Spätherbst.
Gattung:	Glimmerschüpplinge (Champignons-Verwandtschaft).
Verwechslungsgefahr:	Beringter Flämmling 231.#, Bitterer Schleimkopf 1239.#, Natternstieliger Schleimfuß 1252.# oder Schleierlingen 1222.#.
Besonderheit:	Er enthält sehr große Mengen Blausäure. 1 Milligramm je Kilogramm Körpergewicht können für Menschen tödlich sein. Je nach Ort wurden schon Pilze mit 500 Milligramm Blausäure auf 100 Gramm Pilze gefunden. Blausäure ist nicht kochbeständig und verflüchtigt sich sehr schnell, weshalb dieser Pilz meist problemlos gegessen wurde. Er soll schon **MAGEN-DARM-STÖRUNGEN** ausgelöst haben! Sicherlich wegen einer zu geringer Kochzeit oder wegen allergischer Reaktionen gegen die Inhaltstoffe. In der Schweiz wird dieser Pilz in der Pilzberatung nicht mehr freigegeben.
Kommentar:	Wir essen diesen Pilz gerne. Unverträglichkeiten sind uns bisher nicht persönlich bekannt geworden. Auch zum Trocknen bestens geeignet.

1399. Fettiger Schüppling

Schüpplinge: PHOLIOTA LUCIFERA Ungenießbar
(SYN. DRYOPHILA LUCIFERA, PHOLIOTA LUCIFERA SUBSP. LUCIFERA)

Geruch:	Angenehm, holzartig.
Geschmack:	Bitter.
Hut:	2-8 (12) cm Ø, gelbbraun, goldbraun, mit fühlbarer dicker schmierig-fettiger Hautschicht, angedrückte vergängliche Schuppen auf gelbem Grund.
Fleisch:	Gelblich.
Stiel:	Gelblich bis rostbraun, mit sparrigen Schuppen besetzt, Basis etwas verdickt.
Ring:	Weißlich, hellgelb, flüchtig, mehlig, unterhalb des Rings schuppig.
Lamellen:	Gelb, später rostbraun, ausgebuchtet angewachsen, mit Zwischenlamellen.
Sporenpulverfarbe:	Rostbraun.
Vorkommen:	Verrottetem Totholz, Stümpfe, Äste, auch vergrabenem Holz, Folgezersetzer, Spätsommer bis Herbst.
Gattung:	Schüpplinge.
Verwechslungsgefahr:	Goldfellschüppling 1401.#, Hochthronender Schüppling (Nadelholz) 1403.#, Schleimiger Schüppling 1410.#, Pinselschüpplinge (mit kleinerem Hut) 1408.#.
Kommentar:	Er kann leicht mit dem Goldfellschüppling 1401.# verwechselt werden. Dieser schmeckt mild und hat keine Fettschicht, sondern ist nur schmierig.

Bilder: Uwe Hückstedt + Can Yapici

1400. Feuerschüppling

Schüpplinge: PHOLIOTA FLAMMANS Ungenießbar

Geruch:	Pilzig, würzig.
Geschmack:	Bitter.
Hut:	1-7 (9) cm Ø, zitronen- bis dottergelb, mit ebenso gleichfarbigen, abstehenden Schüppchen.
Fleisch:	Gelb, bei Verletzung rotbraun färbend.
Stiel:	Zitronen- bis dottergelb, oberhalb des Rings glatt, darunter schuppig.
Lamellen:	Gelb bis rostbraun, angewachsen, herablaufend.
Sporenpulverfarbe:	Rostbraun.
Vorkommen:	Auf morschem, totem Nadelholz, gern auf Stümpfen, Sommer bis Herbst.
Gattung:	Schüpplinge.
Verwechslungsgefahr:	Safranfarbiger Schüppling 1409.#, Sparriger Schüppling 1413.#.
Besonderheit:	Ganzer Pilz feuerfarbig gelblich.
Kommentar:	Einer der schönsten Pilze!

Bilder: Can Yapici + Regina Keller

1533. Frauentäubling,

Violettgrüner Frauentäubling, Blautäubling

Täublinge:	RUSSULA CYANOXANTHA Essbar 1 - sehr guter Speisepilz
Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Mild, angenehm, nussartig.
Hut:	4-12 (16) cm Ø, Hutfarben variieren von grün, braun, rosablau, blau bis lila, Huthaut meist glanzlos, glatt.
Fleisch:	Weiß und nicht verfärbend, brüchig.
Stiel:	Weiß, selten lilarötlich überhaucht oder etwas bläulich, bereift, fein runzelig, voll, fest, alt schwammig.
Lamellen:	Weiß, sehr dicht stehend, gerade angewachsen, oft gegabelt, biegsam, nicht brechend!
Sporenpulverfarbe:	Weiß (6,5-10 x 5-7,5 rund, punktiert).
Vorkommen:	Mischwald, Symbiosepilz, Frühsommer bis Spätherbst.
Gattung:	Täublinge.
Verwechslungsgefahr:	Olivfarbener Frauentäubling 1572.#, Grasgrüner Täubling 1543.# da auch dieser wenig brüchige Lamellen gegenüber anderen Täublingen hat! Papageientäubling 1575.# = gleiche Hutfarbe aber brüchige Lamellen.
Chemische Reaktion:	Fleisch färbt sich mit Phenol weinbraun, Eisen(II)-sulfat ($FeSO_4$) nicht verfärbend, bzw. erst nach Stunden hell oliv-grün, Guajak blau-grün, Huthaut mit Natriumhydroxid bräunlich, mit Schwefelsäure grüngelblich.
Besonderheit:	Er gehört zu den besten Speisepilzen.
Besonderer Kommentar vom Pilzsach-verständigen:	Bei unseren Pilzberatungen erlebten wir, dass Grüne Knollenblätterpilze 1722.# für Täublinge gehalten wurden. Wer Täublinge nicht als Täublinge unterscheiden kann und so leichtsinnig mit Pilzen umgeht, spielt mit seinem Leben und sollte keine Lamellenpilze sammeln! Kein Pilz ist es Wert die Gesundheit oder das Leben aufs Spiel zu setzen!
Kommentar:	Der Frauentäubling und der Grasgrüne Täubling haben relativ weiche, biegsame Lamellen, dies ist bei Täublingen unüblich.

1547. Grüner Speisetäubling

Täublinge: RUSSULA HETEROPHYLLA — Essbar 1 - sehr guter Speisepilz

Geruch:	Angenehm.
Geschmack:	Mild, in den Lamellen leicht schärflich.
Hut:	4-12 (20) cm Ø, grünlich, gelblich, bräunlich, weinrötlich vermischt, Hutmitte vertieft, nur wenig abziehbar.
Fleisch:	Weiß, fest, brüchig, kompakt.
Stiel:	Weiß, später mit gelbbräunlichen Rostflecken.
Lamellen:	Weiß, alt gelblich bis braun fleckend.
Sporenpulverfarbe:	Hellgelb.
Vorkommen:	Laubwald, Symbiosepilz, Frühsommer bis Herbst.
Gattung:	Täublinge.
Verwechslungsgefahr:	Grüner Knollenblätterpilz (tödlich giftig) 1722.#, Pfirsichtäubling 1599.# oder Grüner Heringstäubling mit Fischgeruch 1546.#, Frauentäubling 1533.#.
Chemische Reaktion:	Fleisch verfärbt sich mit Guajak blau-grün, Eisen(II)-sulfat (FeSO4) zuerst rosa, später grünlich bis grau-rosa, mit Phenol (Karbolsäure) grau-rosa, Lamellen mit Anilin gelb.

1548. Grüngefelderter Täubling, Gefelderter Täubling, Grünschuppiger Täubling, Felderiger Täubling, Gefelderter Grüntäubling

Täublinge: Essbar 1 - sehr guter Speisepilz
RUSSULA VIRESCENS

Geruch:	Neutral bis leicht mehlig, nussig, alt nach Käse.
Geschmack:	Mild.
Hut:	4-15 (20) cm Ø, leicht kenntlich durch die grünen Felder* auf der Hutoberseite; Huthaut zur Hälfte abziehbar.
Fleisch:	Weiß, alt leicht bräunlich, festfleischig, spröde und brüchig.
Stiel:	Weiß, manchmal leicht bräunlich.
Lamellen:	Weiß, später gelblich.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Laubwald, Symbiosepilz, Frühsommer bis Herbst, auch nach längerer Trockenheit noch wachsend.
Gattung:	Täublinge.
Verwechslungsgefahr:	Grüner Knollenblätterpilz (tödlich giftig) 1722.#, Grasgrüner Täubling 1543.# oder Frauen Täubling 1533.#, Grüner Heringstäubling 1546.#.
Chemische Reaktion:	Eisen(II)-sulfat (FeSO4) rosa-orange verfärbend, Guajak grün, mit Phenol (Karbolsäure) wein-braun.
Besonderheit:	Er gehört zu den besten Speisepilzen. Einer der wenigen auch roh essbaren Pilze = Salatpilz.
Kommentar:	*Begriff Felder: Stelle dir vor, du schaust von einem Flugzeug auf die Felder und Wiesen in Deutschland. Solche, in grünliche und manchmal bräunliche Mehrecke, Rechtecke, Quadrate und Dreiecke, bilden diese Pilze auf der Hutoberfläche aus.

Fotos rechts: walt sturgeon (Mycowalt) (CC BY-SA 3.0) M*

1574. Orangeroter Graustieltäubling

Täublinge: Essbar 2 - guter Speisepilz
RUSSULA DECOLORANS

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Mild, leicht schärflich.
Hut:	4-12 (15) cm Ø, dunkelorangerot, ziegelrot.
Fleisch:	Weiß, fest, grauend.
Stiel:	Weiß, nach Berührung grau-fleckig.
Lamellen:	Weißlich, mit gelber Schneide, später grauend.
Sporenpulverfarbe:	Weißgelblich bis hellocker.
Vorkommen:	Nadelwald, Symbiosepilz wie alle Täublinge, Sommer bis Herbst.
Gattung:	Täublinge.
Verwechslungsgefahr:	Ockertäubling 1571.#, Gelber Graustieltäubling 1536.#, alle Graustieltäublinge sind essbar!
Chemische Reaktion:	Eisen(II)-sulfat (FeSO4) hell grau-rosa, Guajak blau-grün, mit Phenol (Karbolsäure) wein-braun.
Besonderheit:	Das Grauen der Stielrinde ist unverkennbar.

1575. Papageientäubling, Kleiner Frauentäubling, Lilablautäubling

Täublinge: Essbar 1 - sehr guter Speisepilz
RUSSULA IONOCHLORA

Geruch:	Angenehm, leicht säuerlich.
Geschmack:	Mild, eventuell in den Lamellen leicht schärflich.
Hut:	3-6 (8) cm Ø, grauviolett, blauviolett bis lilarötlich, blaugrau bis rosaviolett, stellenweise ockerfleckig, Fraßstellen rötlich umrandet, Mitte eingedellt und oft gelboliv, Haut zur Hälfte abziehbar, etwas radialrunzelig, Rand leicht gerieft.
Fleisch:	Weiß, fest, unter der Huthaut violett.
Stiel:	Weiß, Oberfläche fein rillig.
Lamellen:	Zuerst weiß, hellgelb, cremegelb, später gelblich, brüchig, breit angewachsen, teils einzelne gegabelt, Schneiden glatt.
Sporenpulverfarbe:	Weißlich-gelblich.
Vorkommen:	Mischwald, meist Laubwald, gern Buche, Hasel, Birke, Linde, Symbiosepilz, Frühsommer bis Herbst.
Gattung:	Täublinge.
Verwechslungsgefahr:	Frauentäubling 1533.# mit weichen, nicht brüchigen Lamellen und bis 16 cm Ø groß, Reiftäubling 1516.#.
Chemische Reaktion:	Eisen(II)-sulfat (FeSO4) blass-rosa, Guajak lagunen-blau, blau-grün, mit Phenol (Karbolsäure) wein-rot.
Kommentar:	Er wird wegen der Ähnlichkeit zum Frauentäubling gerne Kleiner Frauentäubling genannt.

1576. Pelargonientäubling, Geranientäubling

Täublinge: Ungenießbar
RUSSULA PELARGONIA

Geruch:	Nach Pelargonien, Geranien.
Geschmack:	Scharf.
Hut:	3-8 (10) cm Ø, braunocker, rosa-violett, lilarötlich, weinrot, rosa-braun, grün-violett, Mitte vertieft, oft dunkler.
Fleisch:	Weiß, etwas grauend, brüchig.
Stiel:	Weiß, zuerst voll, später wattig-kammerig-hohl, fein bereift, etwas grauend.
Lamellen:	Weiß, hell gelblich, angewachsen, eventuell mit Zahn etwas herablaufend.
Sporenpulverfarbe:	Hellgelb.
Vorkommen:	Mischwald, gern bei humusreichen Boden, Mooren, Symbiosepilz, Sommer bis Herbst.
Gattung:	Täublinge.
Verwechslungsgefahr:	Erlentäubling 1529.#, Wechselfarbiger Speitäubling 1602.#, Amethysttäubling 1512.#.
Chemische Reaktion:	Fleisch verfärbt sich mit Eisen(II)-sulfat (FeSO4) rosa-orange verfärbend, Guajak blau-grün, mit Phenol (Karbolsäure) hell rot-braun.

Fotos: Gerhard Koller (CC BY-SA 3.0) M*

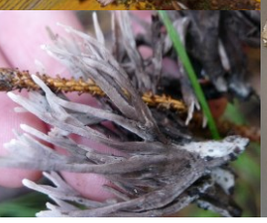
1713. Stinkender Warzenpilz,

Stinkende Lederkoralle, Stinkender Erdwarzenpilz

Warzenpilze, Erdwarzenpilze:

TELEPHORA PALMATA Ungenießbar

Geruch:	Faulender Kohl, widerlich, extrem stinkend.
Geschmack:	Ekelig.
Fruchtkörper:	3-15 (30) cm Ø, korallenartig verzweigt, graubraun.
Fleisch:	Lederartig, zäh.
Stiel:	Strunkartig verzweigt.
Sporenpulverfarbe:	Braun.
Vorkommen:	Nadelwald, Sommer bis Spätherbst.
Gattung:	Erdwarzenpilze.
Verwechslungsgefahr:	Graue Koralle 435.#, Geweihförmige Holzkeule 382.#, Erdwarzenpilz 1711.#.
Kommentar:	Durch den ekeligen Geruch kaum verwechselbar.



1714. Weißer Warzenpilz, Stacheliger Warzenpilz

Warzenpilze, Erdwarzenpilze:

Ungenießbar

THELEPHORA PENICILLATA (SYN. THELEPHORA UMBRINA, THELEPHORA PALMATA VAR. MOLLISSIMA, PHYLACTERIA MOLLISSIMA, MERISMA CRISTATUM VAR. PENICILLATUM)

Geruch:	Unbedeutend.
Geschmack:	Neutral.
Fruchtkörper:	3-15 (30) cm Ø, faserig braune, an den Spitzen weißliche, biegsame Äste, Oberfläche haarig-filzig.
Fleisch:	Dünn, braun, weich, papierartig.
Sporenpulverfarbe:	Weißlich bis hellbräunlich (eiförmig 7-11 x 6-7).
Vorkommen:	Mischwald, gern in feuchten Nadelwäldern, auf Moos, oder kleinen Zweigen, Folgezersetzer, Sommer bis Spätherbst.
Gattung:	Warzenpilze, Erdwarzenpilze.
Verwechslungsgefahr:	Stinkender Warzenpilz 1713.#, Fächerförmiger Warzenpilz 1711.#, Nelkenförmiger Warzenpilz 1712.#.
Besonderheit:	Relativ selten, man achte auf die weißen Spitzen.

1715. Eierwulstling

Wulstlinge:

Essbar 1 - sehr guter Speisepilz

AMANITA OVOIDEA (SYN. AMIDELLA OVOIDEA, AGARICUS COCCOLA, AGARICUS ALBUS)

Geruch:	Pilzig, alt unangenehm fischartig.
Geschmack:	Mild.
Hut:	7-20 (30) cm Ø, weiß, später schmutzig gelbocker, Rand ungerieft, fransig, jung kugelig-eiförmig, alt gewölbt-abgeflacht, schirmähnlich.
Fleisch:	Weiß, dick.
Stiel:	Weiß, weiß-flockig, häutige, oben und unten verdickt, ockerliche weite Volva, oft tief im Boden sitzend.
Ring:	Weißlich bis ocker-braun, hängend, schaumig, schnell zusammenfallend und vergänglich.
Lamellen:	Weißlich, schmutzig-weißlich bis cremeweiß, etwas rosalich, frei, ungleich lange Zwischenlamellen, zum Stiel bauchig, zum Rand verschmälert.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Laubwald, Nadelwald, auf kalkreichen, sandigen Boden, in warmen Gegenden, Symbiosepilz, Sommer bis Herbst, sehr selten.
Gattung:	Wulstlinge (Knollenblätterpilzartigen = AMANITAS).
Verwechslungsgefahr:	Fransiger Wulstling 1717.#, Porphyrbrauner Wulstling (giftig) 1731.#, Grauer Wulstling (essbar) 1721.#, Weißer Knolli 1736.# = tödlich giftig!
Besonderheit:	Er ist zwar essbar, sollte aber wegen Verwechslungsgefahr mit Giftpilzen gemieden werden.
Kommentar:	Nur gute Kenner sollten ihn verwenden!

Fotos unten: Bernhard Reuscher Fotos oben: James Baker (cepecity) (CC BY-SA 3.0) M*

1716. Fliegenpilz, Roter Fliegenpilz

(Heilpilz, Vitalpilz)

Wulstlinge:

AMANITA MUSCARIA Giftig

Geruch:	Pilzig, angenehm.
Geschmack:	Mild, pilzig, angenehm.
Hut:	4-15 (20) cm Ø, rot, mit weißen flockigen Schüppchen, die auch abgewaschen sein können.
Fleisch:	Weiß, unter der Huthaut gelb.
Stiel:	Hellgelb mit warziger Basis.
Ring:	Ring schlapp herabhängend, oft gerieft.
Lamellen:	Weiß bis hellgelblich, frei.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Mischwald, Symbiosepilz, Frühling bis Spätherbst.
Gattung:	Wulstlinge (Knollenblätterpilzartigen = AMANITAS).
Verwechslungsgefahr:	Kleine Fliegenpilze können mit jungen Perlpilzen 1730.# verwechselt werden. In südlichen Regionen gibt es den köstlichen Kaiserling 1724.#, man beachte immer die entsprechenden Merkmale! Gelbe Randzone zwischen Hut und Fleisch beim Durchschnitt – schönes Merkmal! Es gibt auch eine gelbe Varietät des Fliegenpilzes AMANITA MUSCARIA VAR. FORMOSA (Gelber Fliegenpilz) 1718.#, die rötlichen Töne der Huthaut sind durch überwiegenden Gelbtöne ersetzt! Sehr selten!
Besonderheit:	Verursacht starke **MAGEN-DARM-STÖRUNGEN**, Kreislaufversagen, Atemlähmung, wenn er in größere Mengen genossen wird! Außerdem bewirkt er Bewusstseinsstörungen, Wahnvorstellungen, Euphorie und Psychosen. Vor Kostversuchen wird dringenst gewarnt!
Heilpilz (Vitalpilz):	Wurde für bösartige Geschwüre und Nervenleiden verwendet!
Kommentar:	Gemeinsam mit Pfefferröhrling 982.#, Mehlräsling 747.# = Steinpilzanzeiger! **Er galt früher als Hausmittel gegen Fliegen, daher sein Name:** Zucker, Milch und kleinzerhackte Fliegenpilze in einer Schale aufgestellt soll Fliegen töten. Optisch möge es so ausgesehen haben, aber es tötete die Fliegen nicht wirklich! Die Hälfte aller Fliegen wachte nach einen Tag wieder auf. Sie waren nur betäubt = Fliegen-Narkotikum für Tierschützer!

1719. Gelber Knollenblätterpilz,

Zitronengelber Knollenblätterpilz

Wulstlinge:

AMANITA CITRINA (GELBE FORM) — Giftig

+ AMANITA CITRINA VAR. ALBA (WEISSE FORM)

Geruch:	Geruch nach rohen Kartoffeln (Kartoffelkellergeruch).
Geschmack:	Unangenehm, widerlich rettichartig.
Hut:	4-8 (15) cm Ø, zitronengelb bis gelb und weiß, Huthaut leicht klebrig.
Fleisch:	Weiß, dünn.
Stiel:	Weiß, Ring häutig, gerandete (abgerandete) zwiebelartige Knolle.
Lamellen:	Weiß, leicht gelblich, frei.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Nadel- und Mischwald, Symbiosepilz, egal ob kalkreichen oder sauren Boden, Mai bis Dezember.
Gattung:	Wulstlinge (Knollenblätterpilzartigen = AMANITAS).
Verwechslungsgefahr:	Narzissengelber Wulstling 1728.#, Weißer Knollenblätterpilz 1736.#, Kegelhütiger Knollenblätterpilz 1725.#, Grüner Knollenblätterpilz 1722.#.
Chemische Verfärbung im Extrakt:	Knollenblätterpilzextrakt auf Zeitungspapier gelegt und mit HCL (Salzsäure) ergibt eine zuerst weinrötliche, später blaue bis grünblaue Färbung. Diese Verfärbung kann auch durch Fehlen gewisser Inhaltsstoffe ausbleiben oder tritt durchaus auch bei anderen Pilzarten auf und ist kein 100%iger Hinweis!
Besonderheit:	Weiße Formen des Gelben Knollenblätterpilzes = AMANITA CITRINA VAR. ALBA. Sie haben die gleichen Eigenschaften und sind nur eine Varietät der gelben Form.
Kommentar:	Dieser Pilz ist nur leicht giftig, durch Kochen würde das Gift zerstört werden. Enthält Bufotenin (Krötengift) = hitzeinstabil, sorgt für erhöhte Kreislaufaktivität. Wegen Verwechslungsgefahr mit tödlich giftigen Knollenblätterpilzen und muffigem Geruch und Geschmack ist dieser Pilz nicht zu empfehlen!

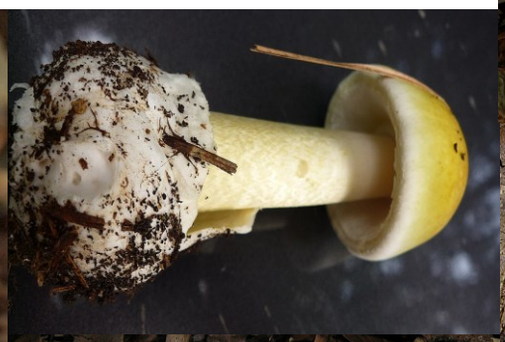
1722. Grüner Knollenblätterpilz, Grüner Mörder

Wulstlinge:

Giftig (tödlich)
AMANITA PHALLOIDES

TÖDLICH GIFTIG

Geruch:	Geruchlos, süßlich oder aasartig, hornartig, kunsthonigartig.
Geschmack:	Mild, süßlich, würzig, angenehm, säuerlich, niemals Kostversuche ausüben, wegen der Gefahr der eigenen Leberschädigung!
Hut:	2-15 (20) cm Ø, grünlich, oliv-braun, weißlich, eiförmig-halbkugelig, jung mit weißer Gesamthülle, später aufschirmend, eingewachsen faserig, Rand nicht gerieft, Huthaut tortenartig abziehbar.
Fleisch:	Weiß, unter der Huthaut gelbgrünlich.
Stiel:	Weiß, gelbgrünlich, faserig, Basis zwiebelknollig.
Ring (Manschette):	Weiß, häutig, hängend, oberer Teil leicht gerieft, schnell vergänglich, nicht verschiebbar, wie z.B. bei den Riesenschirmlingen.
Lamellen:	Weiß, engstehend, frei.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Meist Laubwald, Buche Eiche, selten Nadelwald, auch in Parks oder Gärten, Symbiosepilz, Frühsommer bis Spätherbst.
Gattung:	Wulstlinge (Knollenblätterpilzartigen = AMANITAS).
Verwechslungsgefahr:	Weißer Knollenblätterpilz 1736.#, Frauentäubling 1533.#, Grünling 866.#, Birkentäubling 1543.#, Gelber Knollenblätterpilz 1719.#.
Besonderheit:	Dieser Pilz enthält tödliche Mengen Amatoxine und Phallotoxine siehe Pilzgifte! Er ist verantwortlich für die meisten Todesfälle.
Kommentar:	*Vorsicht! Alle Merkmale beachten!* Weiße-, Grüne- oder Kegelhütige Knollenblätterpilze können sich verfärben, wenn sie mit anderen Pilzen Kontakt haben! *Die wichtigsten Bestimmungsmerkmale dieser tödlichen Knollenblätterpilze sind:* Weiße Lamellen, häutigen Ring - oft vergänglich. Hut eingewachsene Radialfaserung, Huthaut lässt sich wie Tortenstückchen abziehen. Abgerundete Zwiebelknolle, von der Volva umhüllt. Geruch jung süßlich, im Alter tierkäfigartig, aasartig, kunsthonigartig. Geschmack mild, angenehm pilzig (Erkenntnisse stammen von den wenigen Überlebenden, die diesen Pilz genossen haben) - niemals probieren - schon geringe Mengen lösen eine Leberschädigung aus.
Chemische Verfärbung im Extrakt:	Knollenblätterpilzextrakt auf Zeitungspapier gelegt und mit HCL (Salzsäure) ergibt eine zuerst weinrötliche, später blaue bis grünblaue Färbung. Diese Verfärbung kann auch durch Fehlen gewisser Inhaltsstoffe ausbleiben oder tritt durchaus auch bei anderen Pilzarten auf und ist nur ein 99%iger Hinweis!
Wichtiger Hinweis:	Gern von Schnecken und Maden befallen; die bekommen keine Leberschädigung, weil sie keine Leber haben. Maden- oder Schneckenbefall ist nie ein Merkmal für Ungiftigkeit. Ebenso wenig Silberlöffel oder Zwiebeln die sich beim Kochen von Giftpilzen angeblich verfärben - alles tödlicher Quatsch.



1725. Kegelhütiger Knollenblätterpilz, Spitzhütiger Knollenblätterpilz, Kegeliger Wulstling, Weißer Knollenblätterpilz, Weißer Knolli

Wulstlinge:

Giftig (tödlich)
AMANITA VIROSA

TÖDLICH GIFTIG

Geruch:	Rettichartig, süßlich, aber auch muffig unangenehm.
Geschmack:	Mild, angenehm – niemals Kostversuche wegen Leberschädigung!
Hut:	4-14 (18) cm Ø, weißlich, nicht gerieft, radialfaserig, meist spitzkegelig, Haut abziehbar, manchmal auch mit Velumreste wie beim Gelben Knollenblätterpilz.
Fleisch:	Weiß, unter der Huthaut gelbgrünlich.
Stiel:	Weiß, seidig, faserig, weiß genattert, Basis zwiebelknollig.
Ring:	Weiß, häutig, hängend, schnell vergänglich.
Lamellen:	Weiß, frei, Schneiden feinflockig.
Sporenpulverfarbe:	Weiß.
Vorkommen:	Nadelwald, meist Fichtenbegleiter, selten Laubwald bei Buchen, Birken, Eichen, sauren Boden, Symbiosepilz, Frühsommer bis Spätherbst.
Gattung:	Wulstlinge (Knollenblätterpilzartigen = AMANITAS).
Verwechslungsgefahr:	Weißer Knollenblätterpilz 1736.# (AMANITA VERNA = Ring besser ausgeprägt, Stiel nicht genattert), Grüner Knollenblätterpilz 1722.#, Wolliger Scheidling 1118.#, Seidiger Ritterling 883.#, kleine Wiesenstäublinge 1488.#.
Chemische Reaktionen:	Kaliumhydroxid-Lösung (KOH): Kegelhütiger Knollenblätterpilz mit Farbänderung, Weißer Knollenblätterpilz, keine Verfärbung.
Chemische Verfärbung im Extrakt:	Knollenblätterpilzextrakt auf Zeitungspapier gelegt und mit HCL (Salzsäure) ergibt eine zuerst weinrötliche, später blaue bis grünblaue Färbung. Diese Verfärbung kann auch durch Fehlen gewisser Inhaltsstoffe ausbleiben oder tritt durchaus auch bei anderen Pilzarten auf und ist nur ein 99%iger Hinweis!
Kommentar:	*Vorsicht! Alle Merkmale beachten!* Weiße-, Grüne- oder Kegelhütige Knollenblätterpilze können sich verfärben, wenn sie mit anderen Pilzen Kontakt haben! *Die wichtigsten Bestimmungsmerkmale dieser tödlichen Knollenblätterpilze sind:* Weiße Lamellen, häutigen Ring – oft vergänglich. Hut: Eingewachsene Radialfaserung, Huthaut lässt sich wie Tortenstückchen abziehen. Abgerundete Zwiebelknolle, von der Volva umhüllt. In der Regel in allen Teilen weiß gefärbt, so lange sie keinen Kontakt mit anderen Pilzen hatten. Geruch jung süßlich, alt tierkäfigartig/aasartig. Geschmack mild, angenehm pilzig (Erkenntnisse stammen von den wenigen Überlebenden, die diesen Pilz genossen haben) – niemals probieren – schon geringe Mengen lösen eine Leberschädigung aus.
Wichtiger Hinweis:	Dieser Pilz wird auch gern von Schnecken und Maden befallen; die bekommen keine Leberschädigung, weil sie keine Leber haben. Maden- oder Schneckenbefall ist nie ein Merkmal für Ungiftigkeit. Ebenso wenig Silberlöffel oder Zwiebeln die sich beim Kochen von Giftpilzen angeblich verfärben - alles tödlicher Quatsch.

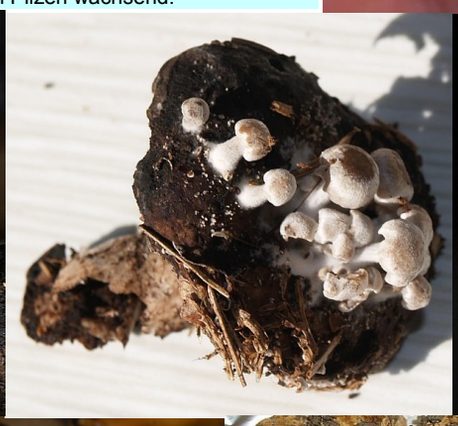
1737. Beschleierter Zwitterling

Zwitterlinge:

Ungenießbar

ASTEROPHORA PARASITICA (SYN. NYCTALIS PARASITICA)

Geruch:	Unangenehm, mehlig, altem Mehl.
Geschmack:	Unangenehm mehlig, mild.
Hut:	1-2 (3) cm Ø, weiß, seidig, faserig, leicht schleimig.
Fleisch:	Weiß, dünn.
Stiel:	Auf graubraunen Grund, weiß überzogen, im Alter hohl, zylindrisch, dick weiß zottig überfasert auf graubraunem Grund, Basis im Alter dunkler braun.
Lamellen:	Weißlich, später graubraun, sehr entfernt stehend, angewachsen.
Sporenpulverfarbe:	Bräunlich, transparent, kein sichtbarer Sporenabwurf.
Vorkommen:	Folgezersetzer auf vergammelten Pilzen, meist auf Täublinge oder Milchlinge, Folgezersetzer, Sommer bis Spätherbst.
Gattung:	Zwitterlinge.
Verwechslungsgefahr:	Stäubender Zwitterling 1738.# (mit kaum sichtbaren Lamellen, Basis weißlich bestäubt), Parasitischer Scheidling 1117.# (mit Scheide) = alle auf verrotteten Pilzen wachsend.



1738. Stäubender Zwitterling

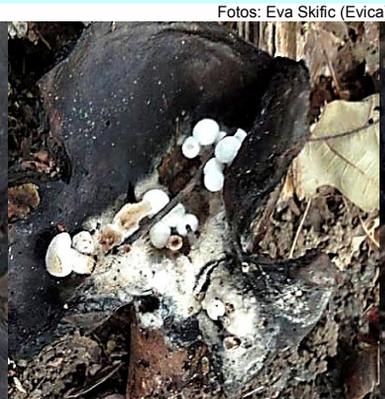
Zwitterlinge:

Ungenießbar

ASTEROPHORA LYCOPERDOIDES (SYN. NYCTALIS ASTEROPHORA)

Geruch:	Unangenehm, mehlig, altem Mehl.
Geschmack:	Unangenehm mehlig.
Hut:	1-2 (3) cm Ø, weiß, seidig, faserig, an der Oberfläche faserig, bräunlich werdend und stäubend.
Fleisch:	Weiß, grauweiß, dünn.
Stiel:	Auf graubraunem Grund, weiß überzogen, im Alter hohl.
Lamellen:	Weißlich, später graubraun, oft kaum sichtbar, entfernt stehend und wenig ausgeprägt, angewachsen.
Sporenpulverfarbe:	Braun, transparent, im Alter sichtbarer Sporenabwurf.
Vorkommen:	Folgezersetzer auf vergammelten Pilzen, meist auf Täublinge oder Milchlinge, Folgezersetzer, Sommer bis Spätherbst.
Gattung:	Zwitterlinge.
Verwechslungsgefahr:	Beschleierter Zwitterling 1737.# (mit deutlich ausgeprägten Lamellen und meist bräunlicher Basis), Parasitischer Scheidling (mit Scheide) 1117.# = alle auf verrotteten Pilzen wachsend.

Fotos: Eva Skific (Evica) (CC BY-SA 3.0) M*



1739. Sternenschnäutzer, Erdgallerte, Sternräuspen, Zitteralge, Schleimling, Lebersee, Wetterglitt, Grüner Gallerting, Pockensnot, Sternschnupfen, Teufelsdreck, Sternschnuppe, Himmelsblatt, Sternschott, Sternschnäuze, Sternenrotz, Sternglugge, Himmelsblume, Hexenkaas, Hexendreck, Hexengespei, Leversee, Libbersee, Hexenschnäutze

… sonstiges: Bakterium: Ungenießbar

NOSTOC COMMUNE - Kein Pilz sondern Bakterium

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Unbedeutend.
Fruchtkörper:	2-15 (60) cm Ø, wellenartig, gallertig-schleimigen Klumpen eines Blaugrünen Bakteriums.
Fleisch:	Schleimig, gallertartig, grünlich.
Sporenpulverfarbe:	Kein Pilz!
Vorkommen:	Sand- oder Kalkboden, Kiesgruben, nicht selten, frostfreien Zeit.
Gattung:	Bakterium NOSTOC COMMUNE!
Verwechslungsgefahr:	Gallertartige Pilze wie Warziger Drüsling 259.# in Schwarz, von der Farbe wie Grüne Erdzunge 409.#.
Kommentar:	Wir haben dieses Bakterium unter den Pilzen aufgeführt, da dieses immer wieder für einen gallertartigen Schleimpilz 1302.# gehalten wird.

1740. Schleimfluss, Milchfluss

… sonstiges: Hefepilze und Bakterien:

SACCHAROMYCES ... BACTERIA Ungenießbar

Geruch:	Unbedeutend.
Geschmack:	Neutral.
Konsistenz:	1-50 (90) cm Ø, zuerst flüssig, ockerbraun, gelbbraun, rotbraun, später aushärtend, höckerig, wulstig.
Vorkommen:	Als Schleimfluss oder Milchfluss wird das Austreten von Pflanzensaft aus den Wunden von Bäumen bezeichnet. Die Verfärbung der Flüssigkeit wird durch Pilze (Hefepilze) und Bakterien verursacht, bei roter Farbe = Roter Schleimfluss
Verwechslungsgefahr:	Verwechselbar mit dem Baumharz, dieses kristallisiert und wird fest (Wundheilsubstanz von Bäumen)!

1751. Haareis

… sonstiges: Pilze-Feuchtigkeit:

Ungenießbar

Verursacht durch eine diverse (SPEC. ...) Schimmelpilzart

Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Unbedeutend.
Fruchtkörper:	1-2 (30) cm Ø, feine weiße Eisnadeln.
Vorkommen:	Auf morschen, feuchten Totholz. Das Haareis entsteht aus der Feuchtigkeit des Holzes und einer Schimmelpilzart im Holz.
Ursache:	Schimmelpilze!
Verwechslungsgefahr:	Weiße Schleimpilze 1335.#.
Lebensdauer:	Das Haareis bildet sich immer wieder in einem Temperaturbereich von 0-4 ° C (Dichteanomalie des Wassers) solange keine zu starke Umgebungsfeuchtigkeit herrscht und die Schimmelpilzart im Holz existiert.

Nr.	Gattung	Name
	Inhaltsverzeichnis! Pilznamen nach Gattungen sortiert!	
	Das Inhaltsverzeichnis zum Download für dein Handy zur Schnellsuche der Pilz-Namen: www.123pilze.de/1700pilze.htm (Webdatei) www.123pilze.de/1700pilze.txt (Textdatei) www.123pilze.de/1700pilze.pdf (PDF) www.123pilze.de/1700pilze.doc (Word)	
	A	
1.	Ackerlinge:	Falber Ackerling
2.	Ackerlinge:	Geschwärzter Ackerling, Geschwänzter Sklerotien-Ackerling, Sklerotien Ackerling
3.	Ackerlinge:	Halbkugeliger Ackerling, Trockener Ackerling
4.	Ackerlinge:	Lederbrauner Erdschüppling, Leberbrauner Ackerling
5.	Ackerlinge:	Rissiger Ackerling, Weißer Ackerling
6.	Ackerlinge:	Samtiger Ackerling, Fester Schüppling
7.	Ackerlinge:	Südlicher Ackerling, Südlicher Schüppling
8.	Ackerlinge:	Voreilender Ackerling
	B	
9.	Becherlinge, Basidiobecher:	Mützenförmiger Schüsselschwindling, Schalenförmiger Schüsselschwindling
10.	Becherlinge, Basidiobecher:	Weißtannenfingerhut, Nadelholzfingerhut
11.	Becherlinge, Borstenbecherlinge, Feuerkissenverwandte:	Glänzender Schwarzborstling, Ungestielter Schwarzborstling, Schwärzlicher Becherling
12.	Becherlinge, Borstenbecherlinge, Feuerkissenverwandte:	Halbkugeliger Borstling, Halbkugelige Borstenbecherling
13.	Becherlinge, Borstlinge, Kernpilze:	Sternhaariger Mistborstling, Orangefarbener Mistborstling, Glattsporiger Schildborstling
14.	Becherlinge, Borstlinge:	Menningfarbiger Borstling, Roter Kurzhaarborstling, Mennigroter Kurzhaarborstling
15.	Becherlinge, Fruchtschalenbecherchen:	Fruchtschalenbecherchen, Eichen Fruchtschalenbecherchen, Gelbes Eichen-Becherchen
16.	Becherlinge, Haarbecherlinge:	Zweifarbiges Haarbecherling
17.	Becherlinge, Holzbecherlinge:	Blassgelber Reisigbecherling
18.	Becherlinge, Holzbecherlinge:	Kleinsporige Grünspanbecherling - Großsporige Grünspanbecherling
19.	Becherlinge, Holzbecherlinge:	Madensporiges Knopfbecherchen, Gelbes Knopfbecherchen
20.	Becherlinge, Holzbecherlinge:	Zitronengelber Reisigbecherling, Zitronengelbes Holzbercherchen
21.	Becherlinge, Kelchbecherlinge:	Pokalförmiger Stengelbecherling, Gelber Kelch-Tellerbecherling
22.	Becherlinge, Kelchbecherlinge:	Schwarzmündiger Flechtbecherling, Schwarzmündiger Kelchbecherling
23.	Becherlinge, Kelchpilz:	Bräunlicher Zedernholzkelchpilz
24.	Becherlinge, Nestlinge, Teuerlingsverwandt:	Vollgestopfter Nestling
25.	Becherlinge, Nestlinge, Wespennestlinge:	Wollschopf, Wespennest
26.	Becherlinge, Ohrlappenpilze, Gallertartige Pilze:	Judasohr, Holunderschwammpilz, Holunderpilz, Wolkenohrenpilz, Mu-Err, Chinesische Morchel
27.	Becherlinge, Ohrlappenpilze:	Gezonter Ohrlappenpilz
28.	Becherlinge, Ohrlappenpilze:	Kleines Judasohr, Pappel-Becherrindenschwamm, Judas-Öhrchen
29.	Becherlinge, Rindenbecherchen:	Hainbuchenbecherchen, Weißbuchen-Rindenbecherchen, Hainbuchenrinden-Becherchen
30.	Becherlinge, Rindenhornpilze	Kuhhornpilz, Rinderhornpilz, Pferdehufenpilz
31.	Becherlinge, Schildbecherlinge:	Eingesenkter Eichenrinden-Schlauchpilz, Eingesenkter Eichen-Rindenpilz, Eichen-Schildbecherling
32.	Becherlinge, Schildborstlinge:	Gemeiner Schildborstling, Holzschildborstling, Gewöhnliche Schildborstling
33.	Becherlinge, Schildborstlinge:	Kerguelensischer Schildborstling
34.	Becherlinge, Schildborstlinge:	Kurzhaariger Schildborstling
35.	Becherlinge, Schildborstlinge:	Sternsporiger Schildborstling
36.	Becherlinge, Schildborstlinge:	Warzensporiger Schildborstling
37.	Becherlinge, Stengelbecherchen:	Kleinkelchiges Becherchen, Kleinkelchbecherling, Kelchförmiger Stengelbecherling
38.	Becherlinge, Stromabecherlinge:	Astbecherling, Zäher Stromabecherling, Harter Stromabecherling, Eichen-Stromabecher, Derber Stromakelchbecherling
39.	Becherlinge, Stromabecherlinge:	Fichtenzapfen Stromabecherling, Fichtenzapfenbecherling
40.	Becherlinge, Stromabecherlinge:	Kastanienbecherling, Esskastanienschalenbecherling, Kastanienschalen-Stromabecherling
41.	Becherlinge, Teuerlinge:	Gestreifter Teuerling, Striegeliger Teuerling
42.	Becherlinge, Teuerlinge:	Graublauer Teuerling
43.	Becherlinge, Teuerlinge:	Schwarzbrauner Teuerling
44.	Becherlinge, Teuerlinge:	Tiegelteuerling
45.	Becherlinge, Teuerlinge:	Topfteuerling
46.	Becherlinge, Weichbecherlinge:	Aschgraue Weichbecherchen

Nr.	Gattung	Name
47.	Becherlinge:	Anemonenbecherling, Sklerotienbecherling
48.	Becherlinge:	Ausgebreiteter Becherling
49.	Becherlinge:	Blasiger Becherling, Blasenbecherling
50.	Becherlinge:	Braunvioletter Becherling
51.	Becherlinge:	Bucheckernbecherling
52.	Becherlinge:	Eichelbecherling
53.	Becherlinge:	Gelber Wachsbecherling
54.	Becherlinge:	Gelbfleischiger Becherling, Gelbfleischiger Lilabecherling
55.	Becherlinge:	Gelbmilchender Becherling
56.	Becherlinge:	Gemeine Schmutzbecherling
57.	Becherlinge:	Gilbender Kohlenbecherling, Rundsporiger Becherling
58.	Becherlinge:	Haselbecherling, Hasel-Kleiebecherling, Gewöhnlicher Haselbecherling, Kleiiger Haselbecherling, Kleiige Büschelbecherling
59.	Becherlinge:	Kastanienbrauner Becherling
60.	Becherlinge:	Kerbrandiger Napfbecherling
61.	Becherlinge:	Kohlenbecherling, Kohlenkelchbecherling
62.	Becherlinge:	Kronenbecherling
63.	Becherlinge:	Kurzstieliger Becherling
64.	Becherlinge:	Leuchtender Prachtbecherling
65.	Becherlinge:	Orangebecherling, Gemeiner Orangebecherling, Orangerote Becherling
66.	Becherlinge:	Österreichischer Prachtbecherling, Gemeiner, Blutroter, Österreichischer Kelchbecherling, Zinnoberroter Kelchbecherling
67.	Becherlinge:	Riesenbecherling, Wachsbecherling, Veränderlicher Becherling
68.	Becherlinge:	Rotbrauner Becherling
69.	Becherlinge:	Schwarzbrauner Becherling
70.	Becherlinge:	Tiegelförmiger Kelchbecherling
71.	Becherlinge:	Tulpenbecherling
72.	Becherlingen:	Braunvioletter Brandstellenbecherling, Ungestielter Kohlenbecherling, Feuerstellenbecherling
73.	Becherlingsähnliche, Kugelpilze:	Weißwolliger Kugelpilz, Eiförmiger Kohlenkugelpilz
74.	Becherlingsartige, Öhrlinge:	Eselsohr, Rötlicher Öhrling
75.	Becherlingsartige, Öhrlinge:	Hasenohr, Bräunliches Hasensohr, Bräunlicher Öhrling, Hasenohrbecherling, Nadelwaldeselsohr
76.	Becherlingsartige, Öhrlinge:	Krötenöhrling
77.	Becherlingsartige, Öhrlinge:	Ledergelber Öhrling
78.	Becherlingsartige, Öhrlinge:	Schneckenöhrling, Umbrabrauner Öhrling
79.	Becherlingsartige, Öhrlinge:	Zitronengelber Öhrling, Zierlicher Öhrling
80.	Becherpilzähnlich, Scheinflechtenpilze:	Trollhand, Weiden-Scheinflechtenpilz
81.	Blätterbaumpilze, Adernmooslinge (Hallimaschverwandte):	Gezonter Adernmoosling
82.	Blätterbaumpilze, Knäuerlinge, Sägeblättlinge:	Becherförmiger Sägeblättling, Trichterförmiger Sägeblättling
83.	Blätterbaumpilze, Knäuerlinge, Sägeblättlinge:	Borstiger Knäueling
84.	Blätterbaumpilze, Knäuerlinge, Sägeblättlinge:	Getigerter Sägeblättling, Getigerter Knäueling
85.	Blätterbaumpilze, Knäuerlinge, Sägeblättlinge:	Harzige Sägeblättling
86.	Blätterbaumpilze, Knäuerlinge, Sägeblättlinge:	Laubholzknäueling, Birkenknäueling, Veränderlicher Knäueling, Glatter Knäueling
87.	Blätterbaumpilze, Knäuerlinge, Sägeblättlinge:	Schuppiger Sägeblättling
88.	Blätterbaumpilze, Knäuerlinge, Sägeblättlinge:	Zaunsägeblättling
89.	Blätterbaumpilze, Schwindlingsverwandte, Ölbaumtrichterlingsverwandte, Shiitake:	Shiitake, Kultur-Shiitake, Chinesischer Champignon
90.	Blätterbaumpilze, Schwindlingsverwandte, OMPHALOTUS (Ölbaumpilz), Trichterlinge:	Ölbaumpilz, Ölbaumtrichterling, Orangefarbener Ölbaumtrichterling, Dunkler Ölbaumtrichterling
91.	Blätterbaumpilze, Seitlinge, Muschelinge:	Trichterförmiger Muscheling, Spatelförmiger Muscheling, Spatenförmiger Muscheling
92.	Blätterbaumpilze, Seitlinge, Muschelseitlinge, Zwergknäuelinge:	Gelbstieliger Muschelseitling, Gelbstieliger Zwergknäueling
93.	Blätterbaumpilze, Seitlinge, Schleierseitinge:	Klebriger Schleierseitling
94.	Blätterbaumpilze, Seitlinge, Zwergseitlinge:	Flaumiger Zwergseitling, Dichtblättriger Liliputseitling, Hellbrauner Gallertblättling, Dichtblättriger Zwergseitling
95.	Blätterbaumpilze, Seitlinge:	Austernseitling, Austernpilz, Kalbfleischpilz
96.	Blätterbaumpilze, Seitlinge:	Berindeter Seitling
97.	Blätterbaumpilze, Seitlinge:	Kräuterseitling, Brauner Kräuter-Seitling, Laserkrautseitling, Königsausternpilz
98.	Blätterbaumpilze, Seitlinge:	Lungenseitling, Löffelförmiger Seitling, Cremeweißer Seitling, Sommer-Austernseitling
99.	Blätterbaumpilze, Seitlinge:	Rosenroter Seitling, Rosenseitling
100.	Blätterbaumpilze, Seitlinge:	Ohrförmiger Seitling, Ohrförmiger Weißseitling
101.	Blätterbaumpilze, Seitlinge:	Orangeseitling
102.	Blätterbaumpilze, Seitlinge:	Rillstieliger Seitling
103.	Blätterbaumpilze, Seitlinge:	Taubenblauer Seitling, Taubenblauer Austernseitling
104.	Blätterbaumpilze, Seitlinge:	Zitronenseitling, Zitronengelbe Seitling, Limonen-Seitling

Verhaltensregeln bei einer Pilzvergiftung:

- **Feststellung der Art und Zeit der Beschwerden, z.B. Magen-Darm, Schwindel... seit wann, auch mit Alkoholgenuss vor oder nach der Mahlzeit?**
- **Arzt, Notarzt, Notrufzentrale verständigen.**
- **Die Person beruhigen.**
- **In jedem Fall die Person zum Erbrechen bringen, z.B. Finger in den Mund! Dieses hat jedoch nur Sinn, wenn der Pilzgenuss nicht länger als 4 Stunden zurück liegt.**
- **Unterhaltung über Fundort (Fundstelle) der Pilze. Vielleicht gibt es Personen die den Betroffenen begleitet haben. Es sollte versucht werden, die Fundstelle zu ermitteln, um weitere identische Pilze zu finden.**
- **Keine Hausmittel verwenden. Es gibt keine wirksamen Hausmittel, im Gegenteil, dadurch kann sich der Zustand verschlechtern.**
- **Alle Pilzreste sicherstellen (geputzte, gekochte, erbrochene, im Stuhl).**

Sollte Bewusstlosigkeit eintreten, gelten die allgemeinen Richtlinien für „Erste Hilfe“:

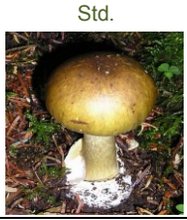
- **Seitenlage**
- **Atemspende bei Atemstillstand**
- **Herz-Lunge-Wiederbelebung**
  ... solange bis Sanitäter und/oder Notarzt eintrifft.

Diese Liste soll nur ein kleiner Hinweis sein und entspricht nicht den aktuellen medizinischen und wissenschaftlichen Kenntnissen. Aktuelle Informationen erfährst du bei den Giftnotrufzentralen, Apotheken oder Fachärzten.

Medizinische Kohle kann die Aufnahme des Pilzgiftes verzögern!

Wichtig!

Eine lange Latenzzeit (> 4 Stunden) deutet auf eine schwere Pilzvergiftung hin! Es kann eine tödlich verlaufende Knollenblätterpilzvergiftung (90 % aller Todesfälle) nicht ausgeschlossen werden! Kurze Latenzzeiten können auch aufgrund einer Mischvergiftung (verschiedene Giftpilze) entstehen. Dies sollte unbedingt vom Arzt abgeklärt werden!

Giftart	Gefährlichkeit	Giftreaktion	Latenzzeit	Gegen-maßnahme *	Giftpilz (Beispiel)
Acromelalga Acromelsäure.	Stark giftig.	Schmerzen, brennen, kribbeln sowie Hautrötungen an Händen und Füßen Schmerzen können wochenlang anhalten!	1 - 7 Tage.	Analgetika.	Duftender Röteltrichterling.
Allogene, Allergene.	Leicht giftig.	Allergien auslösend.	30 Min. bis 24 Std.	Antiallergikum Pilz in Zukunft meiden!	Butterröhrling.
Amatoxine Phallotoxine Alpha-Amanitin.	Tödlich giftig.	Bauchkrämpfe, Übelkeit, Schwäche Erbrechen, Schwindel, Kreislaufversagen, Hepatitis, Herzversagen, blutige Durchfälle, Leberzerstörend.	> 4 - 24 Std. 	Kochsalzlösung, Dialyse Thicansäure, Intensivstation, Lebertransplantation, Nieren-Transplantation	Grüner Knollenblätterpilz, Kegelhütiger Knollenblätterpilz, Weißer Knollenblätterpilz, Fuchsbrauner Schirmling, Fleischrosa Schirmling, Kleinere Schirmlinge, Gifthäubling.
Blausäure.	Leicht giftig bis tödlich giftig.	Unwohlsein, Magen-Darmbeschwerden bis hin zu Hyperventilation Bewusstlosigkeit, Atemstillstand, Herzstillstand.	3 - 15 Min.	Magen-Darm-entleerung, Kohle, Kreislaufstabilisation.	Glimmerschüppling.
Bufotenin (Indolverbindungen) = Arten mit Krötengift Hitzeinstabil - Gift wird durch Kochen zerstört.	Leicht giftig.	Beschleunigte Herztätigkeit, verengte Blutgefäße, Thrombosegefahr.	30 Min. bis 4 Std.	Magen-Darm-entleerung, Kohle.	Gelber Knollenblätterpilz, Porphybrauner Wulstling, Narzissengelber Wulstling.
Coprin.	Stark giftig in Verbindung mit Alkohol.	Abbau des Ethanols wird gehemmt, Gesichtsrötung, Herzklopfen, Unwohlsein.	15 Min. bis 60 Min.	Magen-Darm-entleerung.	Keulenfußtrichterling, Glimmer Tintling, Grauer Tintling, Faltentintling, Großer Rausportintling, Gesäter Tintling.

Giftart	Gefährlichkeit	Giftreaktion	Latenzzeit	Gegen-maßnahme *	Giftpilz (Beispiel)
Ergotin.	Tödlich giftig.	Störung Nervensystem und Gehirntätigkeit sowie Durchblutungsstörungen der Gliedmaßen.	3 Std. bis Tage.	Kribbel-Krankheit, Absterben der Gliedmaßen wie Zehen und Finger.	Mutterkorn.
Fasciculole.	Mittel bis stark giftig.	Durchfall, Erbrechen, Magen-Darm-Verdauungsstörungen.	30 Min. bis 4 Std.	Magen-Darm-entleerung, Kohle.	Grünblättriger Schwefelkopf, Ziegelroter Schwefelkopf, Satansröhrling, Blasse Koralle, Bauchwehkoralle, Dreifarbige Koralle.
Gengiftig.	Tödlich giftig.	Genschädigend, krebserregend.	Jahre.	Kein Gegenmittel.	Verschimmelte Pilze.
Gyromitrin.	Tödlich giftig.	Leber und Nieren angreifendes wasserlösliches, hitze-unbeständiges Gift.	2 - 4 Std.	Kochsalzlösung, Dialyse, Thicansäure, Intensivstation, Lebertransplantation, Nierentransplantation.	Frühjahrslorchel, Gemeines Gallertkäppchen, Bischofsmütze, diverse andere Lorcheln, und Becherlinge.
Hämolysine.	Tödlich giftig.	Blutauflösend.	2 - 14 Tage	Bluttransfusion.	Schwefelritterling, Seifenritterling (Roh).
Ibotensäure Muscazon Muscimol.	Tödlich giftig.	Rausch und Tobsuchtsanfall, Halluzinationen, Bewusstseinstrübung, Atemnot, Lähmungen, Pupillenerweiterung, Bauchschmerzen, Muskelzucken.	½ - 6 Std.	Magen-Darm-entleerung, Atropin (Tollkirschgift) oder Anticholium als Antidot als Gegengift.	Fliegenpilz, Königsfliegenpilz, Pantherpilz.
Lyophyllin und Connatin, Mutagene.	Tödlich giftig.	Genschädigend.	Jahre.	Kein Gegenmittel.	Weißer Rasling.
Muscarin.	Tödlich giftig.	Nervengift, Bewusstseinstrübung, Pupillenverengung, Lähmungen, Schweißausbrüche, Pupillenverengung, Verdauungsstörungen, Erbrechen, Durchfall.	¼ - 4 Std.	Magen-Darm-entleerung, Atropin (Tollkirschgift) oder Anticholium als Antidot als Gegengift.	Seidiger- oder Erdblättriger Risspilz, Kegeliger Risspilz, Lilastieliger Risspilz, Strohgelber Risspilz, Wolliger Risspilz, Bleiweißer Trichterling, Weißer Anistrichterling, Rinnigbereifter Trichterling, Fleischfarbener Trichterling, Grünender Risspilz.
Muscarin nur in geringer Menge!	Leicht giftig.	Beschleunigte Herztätigkeit, Magen-Darm-Verdauungsstörungen.	30 Min. bis 4 Std.	Atropin, nur bei starker Vergiftung.	Rosa Rettichhelmling.
Nebularin, toxische und antibiotische Wirkung.	Stark giftig.	Durchfall, Erbrechen, Magen-Darm-Verdauungsstörungen, Lungenödeme und Genveränderung.	15 Min. bis 4 Std.	Magen-Darm-entleerung, Kohle.	Nebelkappe.
Necatorin (Mutagen).	Tödlich giftig.	Genschädigend.	Jahre.	Kein Gegenmittel.	Olivbrauner Milchling.
Orellanine + unbekannte Nierengifte.	Tödlich giftig.	Extremes Durstgefühl, Mundtrockenheit, Anstieg des Harnstoffspiegels. Organschädigend, vor allem die Nieren und die Leber werden zerstört.	1 - 20 Tage.	Dialyse Nierentrans-plantation, Tod durch Urämie, Erholung bis zu mehreren Monaten.	Orangefuchsiger Raukopf, Spitzgebuckelter Raukopf, Dottergelber Klumpfuß, Schöngelber Klumpfuß.
Paxillus Syndrom.	Tödlich giftig.	Durchfall, Erbrechen, Magen-Darm-Verdauungsstörungen.	30 Min. bis 4 Std.	Allergische Reaktionen, Blutzersetzung, Giftigkeit bei wiederholtem Genuss!	Kahler Krempling, Erlenkrempling, Erlengrübling.
Polyporesäure (bei Hapalopilus Nidulans).	Stark giftig.	Magen-Darm Verdauungsstörungen. Organschädigend, vor allem Leber- und Nierenschädigend.	10 - 15 Std.	Magen-Darm-entleerung, Infusion, Kohle, bei schweren Fällen Stimulantia.	Zimtfarbener Weichporling.

Bei einer Vergiftung immer Putz- und Essensreste sicherstellen!
Nur so kann ein Pilzsachverständiger schneller den Giftpilz ermitteln!

Mairitterling.	Ziegelroter Risspilz, Strohgelber Risspilz, Riesenrötling, Dufttrichterlinge, Bleiweißer Trichterling.
Mehlräsling.	Weißen Trichterlingen, Weißer Rasling.
Mönchskopf, Kerbrandiger Trichterling, Fuchsiger- oder Wasserfleckiger Trichterling, Ockerbrauner Trichterling.	Keulenfüßiger Trichterling, Dufttrichterling, weiße Trichterlinge.
Morcheln.	Frühjahrslorchel und andere Lorchelarten wie Bischofsmütze.
Nelkenschwindling.	Verschiedene giftige Trichterlinge, z.B. Feldtrichterling.
Parasolpilz, Safranschirmling.	Gartengiftschirmling, Spitzschuppiger Schirmling.
Perlpilz.	Pantherpilz, Königsfliegenpilz.
Pfifferlinge oder andere Leistlinge.	Falscher Pfifferling, Ölbaumtrichterlinge (in südlichen Ländern).
Rauchblättrige Schwefelköpfe.	Grünblättriger Schwefelkopf, Ziegelroter Schwefelkopf, Nadelholzhäubling (Gifthäubling).
Rote- oder Zweifarbige Lacktrichterlinge.	Gifthäubling, Haut- und Rauköpfe, diverse Trichterlinge.
Stäublinge, Boviste.	Kartoffelboviste, junge Weiße-Grüne, Kegelhütige Knollenblätterpilze, Fliegenpilze.
Steinpilze und andere Röhrlinge.	Gallenröhrling (Bitterröhrling), Wurzelnder Bitterröhrling, Schönfußröhrling (alle mit Stielnetz sind ungenießbar oder giftig).
Stockschwämmchen.	Nadelholzhäubling (Gifthäubling), Grünblättriger Schwefelkopf, Ziegelroter Schwefelkopf, Geflecktblättriger Flämmling.
Totentrompete.	Kohlenleistling.
Verdrehter Rübling.	Striegeliger Rübling.
Violetter Rötelritterling, Lila Lacktrichterlinge.	Verschiedene Haarschleierlinge z.B. Lila Dickfuß, Bocksdickfuß sowie Rettichhelmling.
Waldchampignon (Egerling).	Rebhuhnegerling, Perlhuhnegerling.
Winterpilz (Samtfußrübling).	Striegeliger Rübling, Gifthäubling.

Schnellkurs der wichtigsten Gattungen!

Wie unterscheide ich die einzelnen Gattungen?

Hilfreich ist die Bestimmung über die Sporenpulverfarbe: Fruchtkörper (z.B. Hut) abtrennen, mit den Lamellen nach unten auf ein weißes oder dunkles Blatt Papier legen, Glas überstülpen und ca. 1-5 Stunden warten. Die Farbe des Abdrucks auf dem Papier ist die Sporenpulverfarbe.

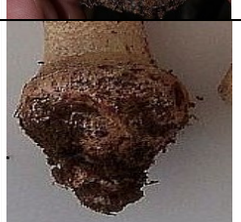
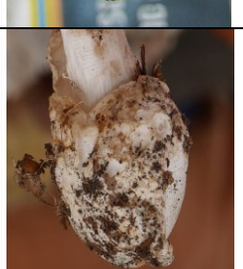
Gattung	Sporenpulver	Erkennungsmerkmale der Pilzarten
Egerlinge, Champignons	**Braun**	**Fruchtkörper:** Kugelig, halbkugelig und später dachförmig ausgebreitet. **Hut:** Fleischig, kahl bis schuppig, trocken. **Stiel:** Weiß, beringt. **Fleisch:** Weiß, weich. **Lamellen:** Erst rosa oder gräulich, später braun, frei. **Sonstiges:** Starke Schwermetallbelastung bei wildwachsenden Arten. **Speisewert:** Die meisten sind ESSBAR (mit Anisgeruch) und sehr gute Speisepilze, nur wenige UNGENIESSBAR, keine TÖDLICH GIFTIGEN Arten. **Pilzbeispiele:** GIFTIG sind Karbolegerling, Perlhuhn- und Rebhuhnchampignon mit Gilbung und Tintengeruch. ESSBAR: Zuchtchampignon, Stadtchampignon, Wiesenchampignon.
Fleischstachelinge	**Braun**	**Fruchtkörper:** Stachelige Pilze am Boden. **Hut:** Konsistenz fleischig, nicht korkartig. **Stiel:** Zentral bis seitlich gestielt am Boden aufsitzend. **Fleisch:** Zäh, dünn, teils sehr bitterlich. **Frucht:** Graue bis bräunliche Stacheln. **Sonstiges:** Einige widerlich riechende Arten. **Speisewert:** Meist UNGENIESSBAR, Habichtspilz: ESSBAR. **Pilzbeispiele:** Habichts-Stacheling, Violetter-Stacheling. Widerlicher-Stacheling.
Korkstachelinge	**Braun**	**Fruchtkörper:** Gestielt. **Hut:** Mit elastisch, reif bräunlichen Stacheln. **Stiel:** Gestielt, am Boden aufsitzend. **Fleisch:** Zäh, dünn. **Stacheln:** Stachelig, korkartig, gezont. **Sonstiges:** Fleischgeruch im Schnitt oft mehlartig, maggiartig oder würzig. **Speisewert:** Alle UNGENIESSBAR. **Pilzbeispiele:** Scharfer Korkstacheling, Orangegelber Korkstacheling.
Röhrlinge: Pfefferröhrlinge, Zwergröhrlinge	**Braun**	**Fruchtkörper:** Sehr kleine Röhrenpilze. **Hut:** Schmierig, glatt. **Stiel:** Voll, Stielfleisch gelb, oft mit schärflichem Geschmack. **Fleisch:** Gelb. **Lamellen:** Röhren orange bis rubinrot. **Sonstiges:** Pfefferröhrling mit Mehlräsling und Fliegenpilze = sehr guter Steinpilzanzeiger. **Speisewert:** Alle Arten ESSBAR. **Pilzbeispiel:** Pfefferröhrling, Kurzporiger Röhrling.

Gattung	Sporenpulver	Erkennungsmerkmale der Pilzarten
Porlinge: Schillerporlinge	**Gelblich, blass gelblich bis bräunlich**	**Fruchtkörper:** Schillernd ohne Kruste. **Hut:** Konsolenförmig. **Stiel:** Kein Stiel. Fleisch frisch saftreich, später faserig zäh, rostbraun gefärbt. **Röhren, Poren:** Poren in schräg auffallendem Licht schillernd. **Sonstiges:** Weißfäuleauslöser. **Speisewert:** UNGENIESSBAR, einige unbekannt GIFTVERDÄCHTIG. **Pilzbeispiele:** Erlen-Schillerporling, Knotiger-Schillerporling.
Glucken	**Gelblich, cremefarben**	**Fruchtkörper:** Badeschwammartig, hirnartig, einem gemeinsamen Strunk entspringend. **Stiel:** Strunk an Holzreste wachsend. **Frucht:** Windungen mit krausen, wellig bandartigen verwachsenen Elementen, von der Fruchtschicht bereits überzogen. **Sonstiges:** Braunfäuleauslöser. **Speisewert:** Alle ESSBAR, keine GIFTIG. **Pilzbeispiele:** Krause Glucke, Breitblättrige Glucke.
Morcheln	**Gelblich, cremefarben**	**Fruchtkörper:** Aus Hut und Stiel bestehend, mit bandartigen Windungen und wabenartigen Vertiefungen, an der Oberfläche die sporenbildende Fruchtschicht. **Stiel:** Aus Hut und Stiel bestehend, innen durchgehend hohl, brüchig. **Sonstiges:** Sehr gute Frühjahrespilze. **Speisewert:** Alle ESSBAR. **Pilzbeispiele:** Speisemorchel, Spitzmorchel, Halbfreie-Morchel.
Leistlinge, Pfifferlinge	**Gelblich, cremegelblich**	**Fruchtkörper:** In Hut und Stiel eingeteilt. **Hut:** Zentral gestielt, oft dünnfleischig. **Stiel:** Lang, dünn oder dick, mit Leisten verwachsen. **Fleisch:** Gelb bis braun, meist fest, bei Trompetenpfifferlinge dünn. **Leisten:** Hutschicht mit Lamellenähnlichen oder adrigen Leisten, teilweise kaum sichtbar (z.B. bei der Totentrompete). **Sonstiges:** Alle sehr gute Speisepilze. **Speisewert:** Alle ESSBAR. **Pilzbeispiele:** Echter Pfifferling, Blasser Pfifferling, Grauer Leistling.
Krempentrichterlinge	**Gelblich, hell gelb**	**Fruchtkörper:** Eingerollte seitlich gestielte Pilze. **Hut:** Trocken bis klebrig, Rand lang eingerollt, Mitte im Alter meist vertieft. **Stiel:** Zentral bis seitlich, kahl bis samtig. **Lamellen:** Gedrängt, herablaufend mit Querverbindungen, leicht ablösbar, dünn, schmal. **Sonstiges:** Teils häufig, Boden und Holz. **Speisewert:** Selten ESSBAR, meist UNGENIESSBAR, eventuell schwach GIFTIG wie Falscher Pfifferling. **Pilzbeispiele:** Dreifarbiger Krempentrichterling, Großer Krempentrichterling.
Röhrlinge: Hohlfußröhrling	**Gelblich, hell gelb grün, olivbraun gelbgrünlich**	**Fruchtkörper:** Relativ große Röhrenpilze. **Hut:** Filzig. **Stiel:** Hohl mit Ringzone. **Röhren:** Weite eckige Röhrenmündungen. **Sonstiges:** Unter Lärchen, Symbiosepilz. **Speisewert:** ESSBAR. **Pilzbeispiele:** Hohlfußröhrling.
Röhrlinge: Blaßsporröhrlinge	**Gelblich, hellgelb**	**Fruchtkörper:** Relativ große Röhrenpilze, polsterförmig, halbkugelig. **Hut:** Trocken, samtig bis filzig. **Stiel:** Luftkammern im Stiel, teils hohl, im Alter markig. **Röhren:** Röhrenschicht blass, gut ablösbar. **Sonstiges:** Selten, Kornblumenröhrling = stark blauendes Fleisch; Hasenröhrling = blaut nicht. **Speisewert:** Alle ESSBAR **Pilzbeispiele:** Hasel-Röhrling, Kornblumen-Röhrling.
Trompetenschnitzlinge	**Gelblich, lebhaft ocker, selten rostbraun**	**Fruchtkörper:** Relativ kleine braune Pilze. **Hut:** Trocken, meist hygrophan bräunlich. **Stiel:** Trocken, flockig, seltenberingt. **Lamellen:** Breit angewachsen bis kurz herablaufend. **Sonstiges:** Auch im Winter wachsend, auf Erde oder Holz. **Speisewert:** Alle UNGENIESSBAR. **Pilzbeispiele:** Gemeiner Trompetenschnitzling, Flockiger Trompetenschnitzling.
Dickfüße	**Gelblich, ocker bis rostbraun**	**Fruchtkörper:** Kompakt mit dicklichem Fuß, jung wie alle Schleierlinge +/- mit spinnwebenartiges Netz vom Hut zum Stiel. **Hut:** Trocken, höchstens jung schwach klebrig. **Stiel:** Zylindrisch bis keulig, nie mit gerandeter Knolle, trocken. **Lamellen:** Braun, violett-braun. **Sonstiges:** Familie Schleierlinge. **Speisewert:** Meist keine Speisepilze, UNGENIESSBAR, einige GEFÄHRLICH GIFTIG oder unbekannt GIFTIGE Arten. **Pilzbeispiele:** Lila-Dickfuß, Bocks-Dickfuß, Weißvioletter-Dickfuß.
Gürtelfüße, Wasserköpfe	**Gelblich, ocker bis rostbraun**	**Fruchtkörper:** Kompakt bis zart, jung wie alle Schleierlinge +/- mit spinnwebenartiges Netz vom Hut zum Stiel. **Hut:** Wenig farbenfreudig, meist dunkle Farben, trocken, hygrophan. **Stiel:** Trocken, vom Velum gegürtelt oder genattert (Gürtelfüße) oder kahl (Wasserköpfe), mit nicht ausblassenden Arten von Dickfüßen schwer unterscheidbar. **Lamellen:** Bräunlich, ocker. **Sonstiges:** Huthaut und Fleisch färbt sich mit Kaliumhydroxid schwarzbraun, manchmal nach Geranien (Pelargonien) riechend. **Speisewert:** GIFTIG oder meist UNGENIESSBAR, keine Speisepilze in der Gattung. **Pilzbeispiele:** Geschmückter Gürtelfuß, Zimtroter Gürtelfuß.

Knollenformen

Amanita… spec…

Die wichtigsten Knollenmerkmale der Gruppe Wulstlinge

1		Sackartige, lappige Scheide oder brüchige Scheide, sehr vergänglich, ohne Knolle.	Rotbrauner Scheidenstreifling, Zweifarbiger Scheidenstreifling, Großer Scheidling, neutraler Geruch.
2		Kindersöckchen, rübenartige oder abgestutzte zwiebelartige Knolle, ohne Scheide.	Pantherpilz (Rettichgeruch) oder ähnlich auch der Graue Wulstling, gerandete Zwiebelknolle aber ohne Kindersöckchen. TÖDLICH GIFTIG
3		Mit Warzengürtel, rübenartige Knolle, knollig verdickt und Kindersöckchen, ohne Scheide.	Fliegenpilz, Königsfliegenpilz.
4		Zwiebelknollige, gerandete Knolle, ohne Scheide.	Porphyrbrauner Wulstling, Geruch nach Kartoffelkeller, rohen Kartoffeln.
5		Mit Warzengürtel, rübenartige Knolle, knollig verdickt, ohne Scheide.	Perlpilz, Stachelschuppiger Wulstling.
6		Derbe Knolle, keine direkte Scheide, abgesetzt zwiebelknollig.	Gelber Knollenblätterpilz, Zitronengelber Knollenblätterpilz, Gelber Knolli, Geruch nach Kartoffelkeller.
7		Derbe Knolle, flüchtige häutig-lappige Scheide, mehr rübenknollig, etwas gerandet.	Narzissengelber Wulstling, neutraler Geruch.
8		Knollige Basis, schlaffanliegende Scheide, Knollenrand eiert.	Kegelhütiger Knollenblätterpilz, Weißer Knollenblätterpilz, Rettichgeruch, süßlich nach Kunsthonig, im Alter aasartig, nach Raubtierkäfig (Zoo-Geruch). TÖDLICH GIFTIG
9		Derbe abstehende Scheide, zwiebelknollig.	Grüner Knollenblätterpilz, Geruch kunsthonigartig, im Alter aasartig, nach Raubtierkäfig (Zoo-Geruch). TÖDLICH GIFTIG

Pilzsoße (mit Hühnchenbrustfilet) für ca. 2 Personen!

Eine Zwiebel, drei Knoblauchzehen und die Stiele von einem Bund Petersilie fein zerhacken und dieses mit Sonnenblumenöl im Topf bei großer Hitze anbraten. Hähnchenbrustfilet mit einem Esslöffel Salz, Pfeffer und Hähnchengewürz einmassieren, in den Topf legen und ca. 5 Minuten anbraten. Die Zwiebeln sollten etwas glasieren bzw. etwas bräunlich geworden sein. Mit ca. 0,2 Liter Wasser alles ablöschen. Einen halben Suppenwürfel (klare Brühe) hinzugeben sowie einen Esslöffel scharfen Senf. Nun die Mischpilze (ca. 300 Gramm) beigeben. Frische Pilze sind am besten, bei eingefrorenen Pilzen ist darauf zu achten, dass diese nicht vorher aufgetaut werden, sondern sie gehören sofort in die heiße Brühe. Alles 10 Minuten kochen lassen. 200 ml Sahne (ultrahocherhitzte) und
Soßenbinder (Reisstärke) hinzugeben bis die Suppe/Soße etwas verdickt ist.
Ein Esslöffel Butter verfeinert diese Angelegenheit. Petersilie, fein zerhackt, gehört zum Schluss auch noch in die Pilzsoße. Mit Salz alles abschmecken, weil Pilze viel Salz vertragen. 10 Minuten bei kleinster Stufe ziehen lassen - fertig!

Alternative Beilagen: **Nudeln, Spätzle, Salzkartoffeln, Knödeln.**
Alternative Salatbeilagen: **Gurkensalat, Tomatensalat, gemischter Salat.**

Sollte ein Vegetarier mitessen, können Suppenwürfel und Fleisch entfallen. Es wird dann eine reine Pilzsuppe - schmeckt auch sehr gut!

Zwiebeln, Knoblauch und Petersilienstiele mit Sonnenblumenöl in den Topf geben. Bei großer Hitze anbraten.

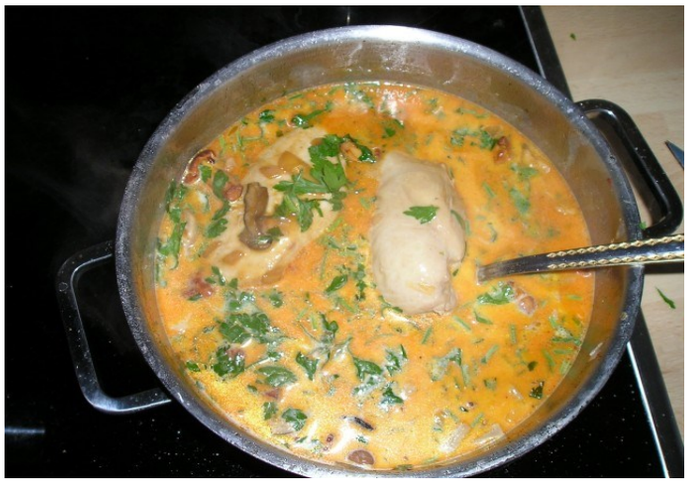
Fleisch hinzugeben und 5 Min. anbraten.
Nach dem Anbraten mit 0,2 Liter Wasser ablöschen.

Bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen lassen.
Umrühren nicht vergessen!

Pilze hinzugeben.

Pilze bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen.

200 ml Sahne (ultrahocherhitzte), Petersilie und Soßenbinder hinzugeben, bis die Soße etwas verdickt ist.



Mit Salz abschmecken und 10 Minuten ziehen lassen.

Echt köstlich!

Pilzwurstsalat mit Samtfußkremplingen!

Normalerweise sind Samtfußkremplinge ungenießbar,
dennoch gibt es ein Rezept, wodurch diese essbar und gut werden:

Junge Samtfußkremplinge im Ganzen ca. 15 Minuten kochen, abtropfen und etwas auskühlen lassen, in Streifen schneiden, wie Wurstsalat anmachen und eine Stunde durchziehen lassen.

Verwendete Zutaten:

Wasser, Zucker, Essig, Öl, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Paprika und die Samtfußkremplinge!

Ein ganz interessantes Pilzgericht!

Pilzpulver:

Getrocknete Pilze in einer Kaffeemühle so lange zerkleinern, bis sie zum grobkörnigen Pulver zerstückelt wurden.
Ohne vorheriges Einweichen sofort für jegliche Soßen verwendbar.
Auch für Personen geeignet, die Pilze nicht gerne verzehren. Der individuelle Geschmack von verschiedenartigen Pilzen im Pilzpulver sorgt für eine Geschmacksintensivierung ohne die Pilze in der Soße zu sehen.
Besonderer Vorteil: Schnell griffbereit, keine laufenden Energiekosten, sofort als Würze für Kochspeisen einsetzbar.
Verwendungshinweis! Nie roh auf Salat, sondern immer für min. 5 Min. aufkochen lassen, da es sonst zu Unverträglichkeitsreaktionen kommen kann!
Haltbarkeit: Wenn trocken gelagert - praktisch unbegrenzt.

Pilze in Essig und Öl:

In einem Topf mit 0,5 Liter Weinessig, 0,5 Liter Weißwein, 2 Knoblauchzehen (fein zerhackt), 1 Esslöffel Salz, 1 Esslöffel Koriander, etwas Muskatnuss (gerieben), ein wenig Pfeffer, ca. 15 Min. kochen lassen. Gleichzeitig dazu in einem Tee-Ei: 5 Nelken, 5 Wacholderbeeren (zerdrückt), etwas Rosmarin, sowie 3 Lorbeerblätter mitkochen lassen. Anschließend die Pilze entnehmen, abtropfen lassen und in ein Glas füllen. Mit kalt gepresstem Olivenöl auffüllen, bis die Pilze überdeckt sind - fertig!
Essigpilze eigenen sich besonders auf Salat oder Pizza. Wichtig! Essigpilze können nach dem Abkühlen schon verzehrt werden. Im Glas sollte das Öl immer die Pilze überdecken. Eventuell Öl nachfüllen. Riecht die Substanz ranzig oder unangenehm - weg damit. Gleiches gilt, wenn sich Schimmel gebildet hat.
Besonderer Vorteil: Schnell griffbereit, keine laufenden Energiekosten, sofort ungekocht einsetzbar.
Verwendungshinweis! Sofort und ohne weitere Behandlung verwendbar.
Haltbarkeit: Einige Monate.

Einwecken:

Mit etwas Wasser und Salz kurz aufkochen. In verschließbare Gläser füllen, z.B. leere Marmeladengläser. Diese dann in einem heißen Wasserbad eine halbe Stunde kochen lassen. Den Kochvorgang nach 1-2 Tagen wiederholen, damit jegliche Fäulnisbakterien auch wirklich abgetötet wurden.
Riecht die Substanz ranzig oder unangenehm - weg damit. Gleiches gilt, wenn sich Schimmel gebildet hat.
Besonderer Vorteil: Schnell griffbereit, keine laufenden Energiekosten, gut erhaltener Geschmack - für jegliche Verwendung geeignet.
Besonderer Vorteil: Schnell griffbereit, keine laufenden Energiekosten.
Verwendungshinweis! Sofort und ohne weitere Behandlung verwendbar.
Haltbarkeit: Einige Monate bis max. 2 Jahre.

Einsalzen:

Pilze 15 Minuten mit Wasser kochen. Wasser-Pilz-Gemisch in einen Behälter geben, Steintopf, Fass oder ähnliches und mit 10 % des Gewichtes vom Wasser-Pilz-Gemisch mit Salz mischen. Das heißt auf 1 Liter Flüssigkeit kommen 100 g Salz.
Ein Leinentuch, ein Brett und ein schwerer Stein werden in einem Wasserbad abgekocht, für folgende weitere Verwendung:
Auf die Pilz-Brühe wird nun das Leinentuch gelegt, über dem das Brett und auf diesem der Stein. Die Pilz-Salz-Lake muss immer das Brett überdecken.
Kühl lagern, z.B. im Keller. Nach 8-10 Tagen ist die Gärung beendet und die Pilze können gegessen werden. Riecht die Substanz ranzig oder unangenehm - weg damit. Gleiches gilt, wenn sich Schimmel gebildet hat.
Besonderer Vorteil: Schnell griffbereit, keine laufenden Energiekosten besonderer Geschmack.
Auch scharfe Milchling- und Täublingsarten sind hierzu geeignet.
Verwendungshinweis! Nie roh auf Salat, sondern immer für min. 15 Min. aufkochen lassen, da es sonst zu Unverträglichkeitsreaktionen kommen kann!
Haltbarkeit: Einige Monate.

Silieren:

Nordische (Russland, Norwegen...) Haltbarkeitsmethode: Pilze 5 Minuten mit Wasser kochen; anschließend Wasser abtropfen lassen. Die Pilze in einen Behälter geben, Steintopf, Fass oder ähnliches und mit je 1 % des Gewichtes mit Salz und Zucker mischen. Das heißt auf 1000 g Flüssigkeit kommen 10 g Salz und 10 g Zucker. Das Ganze mit 10 % saurer Milch aufgießen. Ein Leinentuch, ein Brett und ein schwerer Stein werden in einem Wasserbad abgekocht, für folgende weitere Verwendung:
Auf die Pilz-Brühe wird nun das Leinentuch gelegt, über dem das Brett und auf diesem der Stein. Die Pilz-Lake muss immer das Brett überdecken. Der nach einigen Tagen entstehende graue Gärschlamm sollte entfernt werden, sowie das Tuch ausgewaschen und wieder abgekocht (sterilisiert).
Kühl lagern, z.B. im Keller.
Nach 8-10 Tagen ist die Gärung beendet und die Pilze können verzehrt werden. Riecht die Substanz ranzig oder unangenehm - weg damit. Gleiches gilt, wenn sich Schimmel gebildet hat.
Besonderer Vorteil: Schnell griffbereit, keine laufenden Energiekosten, besonderer, einzigartiger Geschmack.
Auch scharfe Milchling- und Täublingsarten sind hierzu geeignet.
Verwendungshinweis! Nie roh auf Salat, sondern immer für min. 15 Min. aufkochen lassen, da es sonst zu Unverträglichkeitsreaktionen kommen kann!
Haltbarkeit: Einige Monate.

Hast du Vorschläge (Ideen) zu weiteren Konservierungsmöglichkeiten oder Rezepten, bitte senden an info@123pilze.de.

Pilzpulver:

Getrocknete Pilze in einer Kaffeemühle so lange zerkleinern, bis sie zum grobkörnigen Pulver zerstückelt wurden.
Ohne vorheriges Einweichen sofort für jegliche Soßen verwendbar.
Auch für Personen geeignet, die Pilze nicht gerne verzehren. Der individuelle Geschmack von verschiedenartigen Pilzen im Pilzpulver sorgt für eine Geschmacksintensivierung ohne die Pilze in der Soße zu sehen.
Besonderer Vorteil: Schnell griffbereit, keine laufenden Energiekosten, sofort als Würze für Kochspeisen einsetzbar.
Verwendungshinweis! Nie roh auf Salat, sondern immer für min. 5 Min. aufkochen lassen, da es sonst zu Unverträglichkeitsreaktionen kommen kann!
Haltbarkeit: Wenn trocken gelagert - praktisch unbegrenzt.

Pilze in Essig und Öl:

In einem Topf mit 0,5 Liter Weinessig, 0,5 Liter Weißwein, 2 Knoblauchzehen (fein zerhackt), 1 Esslöffel Salz, 1 Esslöffel Koriander, etwas Muskatnuss (gerieben), ein wenig Pfeffer, ca. 15 Min. kochen lassen. Gleichzeitig dazu in einem Tee-Ei: 5 Nelken, 5 Wacholderbeeren (zerdrückt), etwas Rosmarin, sowie 3 Lorbeerblätter mitkochen lassen. Anschließend die Pilze entnehmen, abtropfen lassen und in ein Glas füllen. Mit kalt gepresstem Olivenöl auffüllen, bis die Pilze überdeckt sind - fertig!
Essigpilze eigenen sich besonders auf Salat oder Pizza. Wichtig! Essigpilze können nach dem Abkühlen schon verzehrt werden. Im Glas sollte das Öl immer die Pilze überdecken. Eventuell Öl nachfüllen. Riecht die Substanz ranzig oder unangenehm - weg damit. Gleiches gilt, wenn sich Schimmel gebildet hat.
Besonderer Vorteil: Schnell griffbereit, keine laufenden Energiekosten, sofort ungekocht einsetzbar.
Verwendungshinweis! Sofort und ohne weitere Behandlung verwendbar.
Haltbarkeit: Einige Monate.

Einwecken:

Mit etwas Wasser und Salz kurz aufkochen. In verschließbare Gläser füllen, z.B. leere Marmeladengläser. Diese dann in einem heißen Wasserbad eine halbe Stunde kochen lassen. Den Kochvorgang nach 1-2 Tagen wiederholen, damit jegliche Fäulnisbakterien auch wirklich abgetötet wurden.
Riecht die Substanz ranzig oder unangenehm - weg damit. Gleiches gilt, wenn sich Schimmel gebildet hat.
Besonderer Vorteil: Schnell griffbereit, keine laufenden Energiekosten, gut erhaltener Geschmack - für jegliche Verwendung geeignet.
Besonderer Vorteil: Schnell griffbereit, keine laufenden Energiekosten.
Verwendungshinweis! Sofort und ohne weitere Behandlung verwendbar.
Haltbarkeit: Einige Monate bis max. 2 Jahre.

Einsalzen:

Pilze 15 Minuten mit Wasser kochen. Wasser-Pilz-Gemisch in einen Behälter geben, Steintopf, Fass oder ähnliches und mit 10 % des Gewichtes vom Wasser-Pilz-Gemisch mit Salz mischen. Das heißt auf 1 Liter Flüssigkeit kommen 100 g Salz.
Ein Leinentuch, ein Brett und ein schwerer Stein werden in einem Wasserbad abgekocht, für folgende weitere Verwendung:
Auf die Pilz-Brühe wird nun das Leinentuch gelegt, über dem das Brett und auf diesem der Stein. Die Pilz-Salz-Lake muss immer das Brett überdecken.
Kühl lagern, z.B. im Keller. Nach 8-10 Tagen ist die Gärung beendet und die Pilze können gegessen werden. Riecht die Substanz ranzig oder unangenehm - weg damit. Gleiches gilt, wenn sich Schimmel gebildet hat.
Besonderer Vorteil: Schnell griffbereit, keine laufenden Energiekosten besonderer Geschmack.
Auch scharfe Milchling- und Täublingsarten sind hierzu geeignet.
Verwendungshinweis! Nie roh auf Salat, sondern immer für min. 15 Min. aufkochen lassen, da es sonst zu Unverträglichkeitsreaktionen kommen kann!
Haltbarkeit: Einige Monate.

Silieren:

Nordische (Russland, Norwegen...) Haltbarkeitsmethode: Pilze 5 Minuten mit Wasser kochen; anschließend Wasser abtropfen lassen. Die Pilze in einen Behälter geben, Steintopf, Fass oder ähnliches und mit je 1 % des Gewichtes mit Salz und Zucker mischen. Das heißt auf 1000 g Flüssigkeit kommen 10 g Salz und 10 g Zucker. Das Ganze mit 10 % saurer Milch aufgießen. Ein Leinentuch, ein Brett und ein schwerer Stein werden in einem Wasserbad abgekocht, für folgende weitere Verwendung:
Auf die Pilz-Brühe wird nun das Leinentuch gelegt, über dem das Brett und auf diesem der Stein. Die Pilz-Lake muss immer das Brett überdecken. Der nach einigen Tagen entstehende graue Gärschlamm sollte entfernt werden, sowie das Tuch ausgewaschen und wieder abgekocht (sterilisiert).
Kühl lagern, z.B. im Keller.
Nach 8-10 Tagen ist die Gärung beendet und die Pilze können verzehrt werden. Riecht die Substanz ranzig oder unangenehm - weg damit. Gleiches gilt, wenn sich Schimmel gebildet hat.
Besonderer Vorteil: Schnell griffbereit, keine laufenden Energiekosten, besonderer, einzigartiger Geschmack.
Auch scharfe Milchling- und Täublingsarten sind hierzu geeignet.
Verwendungshinweis! Nie roh auf Salat, sondern immer für min. 15 Min. aufkochen lassen, da es sonst zu Unverträglichkeitsreaktionen kommen kann!
Haltbarkeit: Einige Monate.

Hast du Vorschläge (Ideen) zu weiteren Konservierungsmöglichkeiten oder Rezepten, bitte senden an info@123pilze.de.

Allgemeine Pilzfragen

Fragen	Antworten
Bin ich als Pilzsammler besonders gefährdet durch Zecken und deren Krankheits-übertragung?	Ja! Pilzsammler sind immer der Zeckengefahr ausgesetzt. Zecken kommen vom Boden (Gras), sehr selten von Bäumen oder Sträuchern. Bester Schutz - hautverdeckende Kleidung, Gummistiefel, Zeckenschutzmittel. Nach dem Waldgang sollte geduscht/gebadet und die Kleidung getauscht und eine Ganzkörperkontrolle auf Zecken durchgeführt werden. Weitere wichtige Vorkehrung ist eine Zeckenschutzimpfung gegen FSME. Diese schützt vor der gefährlichen Hirnhautentzündung. Gegen Lyme - Borreliose hingegen konnte bisher nicht geimpft werden. Borreliose ist keine Virusinfektion, sondern eine Bakterienübertragung, die mit Antibiotika gut behandelt werden kann; vorausgesetzt, die Erkrankung wird frühzeitig erkannt. Optischer Hinweis: Ein sich ausbreitender roter Ring an der Bissstelle. Wenn dies eintrifft, ab zum Arzt, er leitet Tests und die Behandlung ein. Schlimme Borreliose-Erkrankungen haben ähnliche Symptome wie Syphilis; chronische Gelenkschmerzen usw..., diese können als Folgeschäden bleiben! Generell gilt dennoch, Lyme-Borreliose ist heilbar. Seit neuestem gibt es einen Borreliose-Schnelltest, der direkt an der entfernten Zecke angewendet werden kann. Bei positivem Ergebnis kann schnell und sicher gehandelt werden. Infos siehe im Internet und unter der Deutschen Borreliose Gesellschaft, Augsburg e.V.
Darf ich im Landschafts-Schutzgebiet Pilze suchen?	Ja! Im Gegensatz zum Naturschutzgebiet ist das Suchen von Pilzen im Landschaftsschutzgebiet erlaubt.
Darf ich im Naturschutzgebiet Pilze suchen?	Nein! Im Naturschutzgebiet ist das Entnehmen - jeglicher Arten - von Pflanzen, Tieren und Pilzen untersagt und kann mit hohem Bußgeld geahndet werden.
Darf ich selbst-gesammelte Wild-Pilze aus Deutschland, Österreich oder der Schweiz verkaufen?	Nein! Generell ist der Verkauf von gesammelten Wildpilzen in den meisten europäischen Ländern verboten. Bei reichlichem Vorkommen einer nicht geschützten Art, kann vom entsprechenden Amt (in Deutschland z.B. untere Naturschutzbehörde) eine Sondergenehmigung beantragt werden.
Darf ich zu einem Pilzgericht Alkohol trinken?	Ja! Im Prinzip macht das Trinken von Alkohol zu den Pilzmahlzeiten nichts aus. Früher dachte man darüber anders, weil einige Vergiftungen auftraten, nach dem oder vor dem Genuss von Alkohol wie Bier, Wein usw. Es gibt Pilzarten die in Verbindung mit Alkohol giftig wirken, deshalb empfehlen wir diese Pilze nicht zu sammeln. Es sind alle Tintlinge außer dem Schopftintling, der Netzstielige Hexenröhrlinge, Ochsenröhrling und einige andere Arten - die nur von Kennern erkannt werden, wie Keulenfußtrichterling. Unbedenklich sind alle gängigen Röhrlingsarten wie Steinpilze, Rotkappen, Sand- oder Kuh-röhrlinge, Maronenröhrlinge, alle Leistlinge wie Pfifferlinge, Totentrompeten, Lacktrichterlinge, Gelbfüße, Egerlinge… und viele weitere Arten.
Darf ich die Fremdbilder im Buch für geschäftliche Zwecke verwenden?	Ja! Alle Bilder die unter den Copyrightschutz CC-BY-SA-3.0 stehen sind mit Namensangabe und Copyrighthinweis frei verwendbar. Wir haben absichtlich keine Bilder mit dem Schutz CC-BY-NC-SA-3.0 verwendet, obwohl unser Buch keinen gewerblichen Charakter hat und dies möglich gewesen wäre. Für Bilder ohne dieser Angabe sind alle Rechte beim namentlich erwähnten Bildautor oder bei www.123pilze.de. Eine Verwendung hierzu ist nur mit schriftlicher Urheberrechtsgenehmigung möglich.
Darf ich zu jeder Zeit Pilze suchen?	Nein! In Deutschland und den meisten europäischen Ländern ist das Suchen von Pilzen in der Nacht verboten (Schutz der Wildtiere). Ansonsten gibt es keine Beschränkung. Oft darf nur an bestimmten Kalendertagen nach Pilzen gesucht werden. Hier sind besondere Ländergesetze zu beachten.

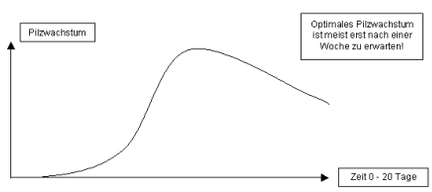
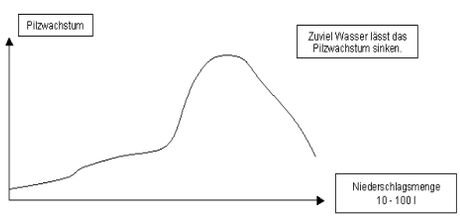
Fragen	Antworten
Darf man zu Netzstielige Hexenröhrlinge Alkohol trinken!	Nein! Es wurde kein Coprin nachgewiesen - was nicht heißt - dass er in Verbindung mit Alkohol verträglich ist! Die Inhaltsstoffe sind hierbei nur zu wenig erforscht! Bei etwa 5 % der Personen, die den Netzstieligen Hexenröhrling verzehren, treten Unverträglichkeiten auf. Von denen wiederum haben 90 % vor, nach, oder während der Pilzmahlzeit Alkohol zu sich genommen. Es wurde festgestellt, dass es fast ausschließlich Personen traf, die Alkohol nur selten konsumieren. Die Menge hierbei spielte keine Rolle. Auch schon eine Likörpraline führte zu Vergiftungen. Bei uns in Bayern galt früher ein Sprichwort, dass man zu Schwammerl niemals Alkohol trinken darf, weil einem dann schlecht wird. Gesammelt wurden aber nur Steinis, Rotkappen und Hexenröhrlinge. Da gab´s wohl auch schon Unverträglichkeitsreaktionen, wenn Netzstielige mitgegessen wurden. Flockenstielige dagegen sind bedenkenlos - solange sie ausreichend gekocht werden! Deshalb gehört kein „Netzstieliger Hexenröhrling“ in den Kochtopf. Natürlich auch keine Faltentintlinge.. usw. die Coprin enthalten.
Der Schmarotzer-röhrling wächst auf einen giftigen Kartoffelbovist. Warum ist dann der Röhrling nicht giftig?	Der Schmarotzerröhrling hat eine ganz andere molekulare Zusammensetzung. Er entnimmt dem Kartoffelbovist eigentlich nur seine Nährstoffe (Eiweiß, Mineralien, Vitamine...) und baut sie molekular um. Du kannst diese Röhrlinge bedenkenlos verzehren.
Dürfen alle essbaren Pilze roh gegessen werden?	Nein! Alle Pilze sind roh - in der Regel - giftig. Nur wenige Arten sind für Rohverzehr geeignet - Steinpilz, Zucht-Champignon, Eispilz, Brätling, Mohrenkopf. Wegen der Verschmutzung mit Kleinstlebewesen, Fuchsbandwurm-Eiern und Bakterien raten wir von jedem Rohverzehr generell ab.
Dürfen Pilze aufgewärmt werden?	Ja! Pilzgerichte können bis zu 24 Stunden im Kühlschrank in Plastik- oder Porzellangeschirr aufbewahrt und dann wieder aufgewärmt werden. Nur Metallaufbewahrungsbehälter wie Kupferpfanne, Alugeschirr usw.. sind tabu. Sie verursachen durch Oxydation mit den Pilzinhaltsstoffen giftige Substanzen die krank machen können. Wir kennen Personen, die Pilze nach sechs Tagen noch aufgewärmt hatten ohne Probleme zu haben. Davon raten wir aber generell ab, weil sicherlich Eiweißzerfallsprodukte entstanden sind. Wenn, dann die zubereiteten Pilze portionsweise einfrieren und bei Bedarf wieder verwenden.
Dürfen Täublinge oder Milchlinge roh probiert werden?	Ja! Gutes Bestimmungsmerkmal - scharfe, bittere Arten sind zu meiden. Milde sind in der Regel essbar bzw. ungiftig. Täublinge müssen aber als Täublinge erkannt werden (keinen Ring, keine Knolle, brüchiges Fleisch). Nach dem Probieren bitte immer das Stück nicht schlucken. Es gibt einige Arten, die bei zu viel Kostproben Übelkeit auslösen; gekocht sind sie aber gute Speisepilze.
Dürfen Weiße, Kegelhütige oder Grüne Knollenblätterpilze sowie Gifthäublinge roh probiert werden?	Nein! Schon ein kleines Stück der extrem hoch giftigen Amatoxine, die in den Pilzen enthalten sind, kann tödliche oder zumindest organschädigende Wirkung haben. Deshalb gehören auch solche Pilze nie in einen Pilzkorb mit essbaren Pilzen.
Fressen auch größere Tiere wie Rehe oder Wildschweine Pilze?	Ja sicher! Wildschweine lieben die Hirschtrüffel und Rehe vergreifen sich gerne mal an Steinpilzen und vielen anderen Arten!
Genügt ein Gewitterregen für reichliches Pilzwachstum?	Nein! Es dauert einige Tage bis sich die Fruchtkörper bilden. Bis zu einer Woche sind möglich und wenn anschließend eine Trockenperiode einsetzt oder noch schlimmer ein austrocknender Wind die Feuchtigkeit vom Boden entnimmt, können die Fruchtkörper auch ganz aus bleiben. Das bezieht sich aber nur auf den Wachstumsstart. Das heißt, fangen sie an zu wachsen, so können durchaus Fruchtkörper innerhalb einer Stunde um 5 cm wachsen.

Probiere doch mal die Pilzsuchmaschine im Internet aus: www.pilzsuchmaschine.de.

Fragen	Antworten
Schadet das ausdrehen (herausdrehen) eines Fruchtkörpers dem Myzel oder ist abschneiden die bessere Methode?	Nein! Es ist vergleichbar mit einem Apfelbaum: Wenn der Apfel samt Stängel vom Baum gepflückt wird, macht es dem Baum gar nichts aus = entspricht dem HERAUSDREHEN des Pilz-Fruchtkörpers. Pflückt man den Apfel ohne den Stängel, wird irgendwann dieser abfallen wie im natürlichen Prozess = dies entspricht dem ABSCHNEIDEN eines Fruchtkörpers. Beide Möglichkeiten schädigen das Pilzmyzel nur wenig. Nur bei Pfifferlingen empfehlen wir das herausdrehen, weil wir festgestellt haben, dass nach dem abschneiden der Stielrest verfault und es länger dauert, bis neue Pfifferlinge nachwachsen.
Sind alle Pilze radioaktiv verstrahlt und daher nicht genießbar?	Nein! Es gibt Pilze wie etwa die Maronenröhrlinge, die sehr hohe Cäsiumwerte aufweisen. Dieser Wert ist von Region zu Region verschieden. Wenn nicht mehr als 10 kg im Jahr gegessen werden, besteht wenig Gefahr!
Sind Blutreizker gute Speisepilze?	Ja! Besonders geeignet als Bratpilze; in Soßen ist er nur ein Mischpilz. Zu beachten ist: Der darin enthaltene Farbstoff der rotmilchenden Reizker-Arten färbt nach dem Genuss eigenen Urin rot!
Sind die in einem Pilz enthaltenen Würmer giftig?	Nein! Es gibt keinen giftigen Wurm/Larve in einem Pilz. Aber die Bazillen, die dieser Wurm mitschleift, sorgen für einen schnelleren Eiweißzerfall im Pilz. Deshalb sollten Wurmlöcher möglichst ausgeschnitten werden. Werden einzelne übersehen, wird man noch lange nicht krank; aber nicht vergessen - ausreichend kochen!
Sind die Pilzsucher (Schwammerl-sucher) daran schuld, dass es immer weniger Pilze gibt?	Nein! Hauptursache ist die Umwelt-verschmutzung, saurer Regen und die Waldbewirtschaftung. Durch eine 30-jährige Schweizer Langzeitstudie wurde bewiesen, dass Pilzsucher zwar den Bestand kurzzeitig um etwa 20 % reduzieren, nach einem Jahr Nichtbegehung wurde festgestellt, dass der Ertrag und die Artenvielfalt vollkommen (teilweise sogar mehr) wieder hergestellt war! Resultat: Pilzsammler sorgen eher für eine Verteilung der Pilzsporen - wenn offene Körbe verwendet werden - anstatt einer Reduzierung!
Sind Egerlinge (Champignons) krebserregend?	Ja und Nein! Es wurde festgestellt, dass in allen Champignonarten (Anisegerlinge, Wiesenchampignons... auch Zuchtchampignons) eine chemische Verbindung vorhanden ist (auf Kohlenwasserstoffbasis - ähnlich Raketentreibstoff - Benzol), der krebserregend sein soll. Eine Bestätigung der Gesundheitsgefahr liegt nicht vor, weil bestimmte Giftstoffe in geringen Mengen unschädlich bleiben oder durch Kochen zerstört werden. Deshalb wird nicht vom Verzehr abgeraten. Die gesundheitlichen Vorteile wie Vitamin- und Mineralgehalt, z. B. auch beim Zuchtchampignon, sind höher, als die sehr geringe Menge des enthaltenen Giftstoffes. Wenn das so schlimm wäre, dürften keine Pommes oder Grillsteaks mehr verkauft werden, denn hier sind die Mengen von krebserregenden Stoffen um ein tausendfaches höher! Aber es darf nicht vergessen werden, das in der Natur wachsende Champignons (Egerlinge) sehr hoch mit Cäsium und Schwermetallen belastet sind - gleich dem Maronenröhrling und Semmelstoppelpilz. Pilze sollten aufgrund solcher Belastungen höchstens einmal wöchentlich 300-400 g oder im Jahr nicht mehr als 10 kg verzehrt werden.
Sind Pilze gesund?	Ja und Nein! Pilze besitzen viele Vitamine, wenig Fett und sind vergleichbar mit Gemüse. Einige Pilze gelten in der chinesischen Medizin als Heilpilze (in Deutschland Vitalpilze genannt) und werden gegen verschiedenste Krankheiten eingesetzt (...weitere Infos im Internet unter www.vitalpilze.de). Aber Pilze sind auch radioaktiv- und schwermetallbelastet, weshalb die jährliche Verzehrmenge nicht über 10 kg sein sollte.

Probiere doch mal die Pilzsuchmaschine im Internet aus: www.pilzsuchmaschine.de.

Fragen	Antworten
Sind Pilze schwer verdaulich?	Ja und Nein! Chitin lässt die Pilze schwer verdaulich sein, d.h. sie können nicht vollständig von den Magen- und Darmsäften aufgelöst werden. Dadurch gehen sie genauso wieder raus aus dem Darm, wie sie gegessen wurden. Ein hoher Ballaststoffanteil reinigt den Darm und die enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe sind gesund. Wer Magendrücken auf Pilze bekommt, sollte nicht allein den Pilzen, sondern der zu üppigen Mahlzeit die Schuld geben. Übrigens: Pilze haben auch andere, teilweise unbekannte Substanzen enthalten, die Tumoren und Infekten vorbeugen!
Stehen Pilze unter Artenschutz (Naturschutz)?	Ja, dafür gibt es Verordnungen in Deutschland. Einige Pilze stehen unter Artenschutz und dürfen nicht gesammelt werden - Kaiserling, Trüffel, Schafporling usw..., trotzdem ist bei bestimmten geschützten Pilzarten wie Steinpilz, Pfifferling, Brätling das Sammeln für den Eigenbedarf - in normalen Verzehrmengen - erlaubt. Für den Verkauf ist eine Sondergenehmigung notwendig, die in den Landratsämtern - untere Naturschutzbehörde - beantragt werden kann. Dieser Hinweis gilt nur für Deutschland. Andere Länder haben andere Richtlinien.
Stimmt es, dass der „Weiße Rasling“ zu Genveränderungen führen kann, obwohl er in vielen Pilzbüchern als essbar gilt?	Ja! Es wurde durch chemische Untersuchung der Stoff Lyophyllin festgestellt. Dieser soll DNA - schädigende Wirkung haben, d.h. er könnte unter Umständen Krebs auslösen.
Stimmt es, dass der Grünling (Echter Ritterling) und der Erdritterling tödlich giftig sein sollen, obwohl sie in vielen Pilzbüchern als essbar gelten?	Ja! Nach einer französischen Studie wurde festgestellt, dass der Verzehr des Grünlings zu einer sogenannten Rhabdomyolyse (Muskelzersetzung) geführt haben soll. Einige Todesfälle wurden nachgewiesen! NEU! Auch beim Erdritterling wurde 2014 der gleiche Giftstoff nachgewiesen und sollte deshalb nicht mehr als Speisepilz verwendet werden.
Stimmt es, dass Giftpilze umgestoßen oder zertreten werden sollten?	Nein! Auf gar keinen Fall! Sie sind ein wichtiger Bestandteil im Gleichgewicht der Natur. Auch was für uns Menschen giftig erscheint, ist noch lange nicht für andere Lebewesen schädlich. Jeder Pilz im Wald sorgt für ein biologisches Gleichgewicht und hilft mit Bäume und Pflanzen besser wachsen zu lassen. Wir brauchen diese Pflanzen als Schadstofffilter und Sauerstoffproduzent. Und ein persönlicher Tipp von uns lautet: Willst du einen Giftpilz bestrafen - lass ihn einfach stehen. Stößt du ihn um oder zertrittst ihn, sorgst du dafür, dass seine Sporen an den Schuhen oder in die Luft befördert werden und somit an anderer Stelle gedeihen können.
Stimmt es, wenn Pfifferlinge einmal gesehen wurden, wachsen sie nicht mehr weiter?	Teils, teils, das hat eigentlich nichts mit „sehen“ zu tun, sondern mehr mit den Wachstums-schüben. Pfifferlinge wachsen schnell und sehr schubartig. Schon 2-3 Tage reichen aus um einen Fruchtkörper von 2-5 cm Hutdurch-messer entstehen zu lassen. Findet man Pfifferlinge, die erst 0,5 cm Durchmesser haben und wartet einige Tage, so wird sich oft kein Wachstum mehr zeigen, weil dieses durch andere Ursachen wie Feuchtigkeit, Temperatur, Jahreszeit und Willigkeit des Myzels Fruchtkörper wachsen zu lassen, bestimmt wurde. Oft findet eben dann kein Wachstumsschub mehr statt. So erweckt es den Eindruck, dass Pilze nicht mehr wachsen, wenn sie gesehen wurden.
Stimmt es, dass die Hirschlausfliege weniger gefährlich ist als die Zecke?	Ja, Hirschlausfliegen können zwar harmlose grippeähnliche Erkrankungen auslösen. Diese sind aber für einen gesunden Menschen absolut harmlos und wirken wie eine kleine Erkältung. Die Hirschlausfliege ist einfach nur lästig. Sie fliegt Menschen an, wirft seine Flügel ab und krallt sich in die Haare bzw. beißt sich in die menschliche Haut. Sie verwechselt uns mit Rehen, Elchen bzw. Hirschen, da sie dort ihre Eier ablegen will.
Wann ist die Hauptsaison für den Rauchblättrigen Schwefelkopf?	Wir finden ihn von Oktober bis März - er liebt niedrige Temperaturen, aber keinen Dauerfrost.

Fragen	Antworten
Wie wirkt sich Regen auf das Pilzwachstum aus?	Die Regen-Durchlässigkeit des Waldbodens oder Wiesenbodens sowie die Niederschlagsmenge sind wichtig für das Pilzwachstum. Wie rasch sickern Niederschläge in die Tiefe und wie viel Wasser kann für das Pilzmyzel gespeichert werden? Das Pilzmyzel befindet sich im Substrat (Erde, Humus, Holz…) in einer Tiefe von wenigen Millimetern bis zu einigen Dezimetern - je nach Pilzart! Pilzwachstumsstatistik (Feststellung Langzeittest 5 Jahre – Berechnungs-Hypothese): *Ein Fallbeispiel (Mehrfachmessung):* • Hauptpilzmonate Juni bis Oktober... • Regenfall von 10 mm (10 Liter/qm)... • Temperatur von 15-25 ° C... • Zeit 8 Tage... Ergebnis: Es kam nur zu geringem Pilzwachstum, da die Austrocknung (...wegen der Wasser-durchlässigkeit des Bodens) zu hoch war (nur 10 l/qm). Bessere Ergebnisse ermittelten wir durch Mehrfachniederschläge an mehreren Tagen von jeweils täglich > 10 l/qm bis 100 l/qm, Beispiel: Bodenart / Feldkapazität (l/m² in 10 cm Tiefe) / Nutzbare Kapazität (Mycelverfügbarkeit, l/m² in 10 cm Tiefe) / Wasserdurchlässigkeit (mm/h) Gemischt / 15 - 25 / 11 - 20 / 15 Sand / 10 - 13 / 7 - 11 / 20 Lehm / 32 - 36 / 20 - 26 / 10 Ton / 40 - 45 / 15 - 22 / < 8   Was sind nun die besten Verhältnisse für optimales Pilzwachstum der Großpilzarten, wie Steinpilze, Maronenröhrlinge, Pfifferlinge... usw? **AUSWERTUNG:** Hier die optimalsten Bedingungen für Pilzfunde (Faustformel): • Regen über mehrere Tage von über 10 l/m², dadurch entsteht auch eine Erhöhung der Luftfeuchtigkeit (...ein sogenanntes Dampfen der Wälder). Wassermengen über 80 l (innerhalb einer Woche) verursachen eine Wachstumsbremse. • Temperaturen zwischen 10 und 25 ° C ist optimal, unter 5 ° C oder über 25 ° C = rückläufiges Pilzwachstum. • Je mehr Wind, desto schneller trockenen die oberen Pilzmyzelschichten aus und das Pilzwachstum wird gehemmt.

Probiere doch mal die Pilzsuchmaschine im Internet aus: www.pilzsuchmaschine.de.

Fragen	Antworten
Wie wirkt sich Regen auf das Pilzwachstum aus?	Außer den Witterungsverhältnissen sind die optimalen Jahreszeiten (Juni - Oktober) und der Fundort: Junganpflanzungen, Mischwälder, Kiefernwälder, Fichten- und Tannenwälder, Wiesen, Waldränder, Parks, wichtige Begleitpflanzen usw... je nach Pilzart und Bodenverhältnisse (kalkreich, sauer) sehr wichtige Faktoren! Wälder mit guter Waldpflege, sowie Privatwälder ohne Großmaschineneinsatz sind ertragreicher vom Pilzvorkommen, als völlig ungepflegte Wälder. Durch Windbruch oder Borkenkäfer geschädigte oder umgestürzte Bäume, die liegengelassen werden, mögen zwar Folgezersetzerpilze anziehen, gute Speisepilze werden sehr wenige zu finden sein. Auch engstehende Monokulturen lassen keine Pilzfreude aufkommen. Lange Winter mit viel Schnee sowie verregnete (warm-tropische) Sommer brachten meist überdurchschnittliche Pilzmengen. Mondphasen sind wissenschaftlich gesehen ohne Bedeutung. Auch wir haben bisher keinen Zusammenhang festgestellt. Obwohl wir diesbezüglich immer noch ein Bauchgefühl haben, dass bei zunehmendem Mond mehr Pilze wachsen könnten? Aber wie heißt es immer „Der Glauben versetzt Berge“! Ab und zu wollen Pilze <u>trotz optimalen Verhältnissen</u> immer noch nicht wachsen, weil: • ...der Boden gedüngt wurde. • ...Bäume oder Sträucher abgeholzt wurden. • ...extreme Waldarbeiten mit zu großen Maschinen durchgeführt wurden. • ...durch Reiter, Wanderer, Radfahrer, Raudi-Pilzsammler die Boden umgraben oder junge Bäume zertreten, zerstören, ausreißen… belastet wurde. • ...oder weil sie einfach nicht wachsen wollen: Ursache immer noch UNBEKANNT!
Wo finde ich Pilzberatungs-stellen oder Pilzberater?	Im Internet können Vereine oder einzelne Pilzsachverständige erfragt werden. Bei einem Vergiftungsfall liegen den Krankenhäusern und Landratsämtern Listen der DGfM (Deutschen Gesellschaft für Mykologie) über Anschriften der Pilzsachverständigen vor. Nicht jeder Pilzsachverständige übt im Rahmen seiner fachlichen Kompetenz eine Pilzberatung aus. Er ist aber in der Regel Ansprechpartner bei Pilzvergiftungen.
Wie wird die Krause Glucke oder Breitblättrige Glucke am besten geputzt?	Großes, eingewachsenes Astwerk und grober äußerer Schmutz gleich im Wald entfernen. Zuhause dann die Glucke in 1 cm längliche Scheiben schneiden und in eine Schüssel Salzwasser legen. Jetzt kann der restliche Schmutz leicht entfernt werden. Insekten werden durch das Salzwasser gelöst und schwimmen auf der Wasseroberfläche.

Begriffserklärung, Glossar

Begriff	Erklärung
A	
Angeheftet...	Lamellen am Stiel leicht angewachsen.
Arten...	Können nicht gekreuzt werden. Bleiben mikroskopisch immer gleich. Gegensatz Sorten, Rassen... verschiedener Ursprung.
Ausgebuchtet...	Lamellen am Stielansatz verschmälert (Burggraben).
B	
Basis...	Unterster Teil des Stielkörpers, kurz vor der Verwurzelung.
Basisch...	Kalkreich.
Behangen...	Velumreste verbleiben am Hutrand faserig-flockig.

Liebe Leser!

Mit diesem Buch versuche ich allen Pilzfreunden auf möglichst einfache Art und Weise Pilze näher zu bringen. Meine Absicht ist es, jedem Interessierten zu ermöglichen, die wunderbare Welt der Pilze kennen zu lernen und deren kulinarischen Wert zu genießen. Hierzu sprechen Bilder oft mehr als viele Worte. Die Pilz-Abbildungen wurden beabsichtigt natürlich belassen, als ob dieser Pilz vor **DIR** liegt.
Viel Spaß beim Stöbern, in diesem Sinne:
Ihr Berater für Pilzfragen, Pilzvergiftungen und geprüfter Pilzsachverständiger der DGfM*

Wolfgang Bachmeier
Autor und Administrator von www.123pilze.de und www.123pilzforum.de

PSV DGfM*
Email: info@123pilze.de

Zeichenerklärung:

* DGfM = Deutschen Gesellschaft für Mykologie e.V.

Kann organschädigende bis tödliche Wirkung haben!

Kann psychischen Störungen verursachen, die einer lebenslangen Behandlung bedürfen. Tödliche Folgen sind nicht auszuschließen!

Löst Vergiftungen aus, Magen-Darm-Probleme bis Kreislaufversagen!

Der Pilz ist bei normaler Zubereitung nicht genießbar und eventuell ist er auch giftig!

Die Speisewertangaben sind nur relativ zu betrachten, da die Geschmäcker sehr verschieden sind. Am besten selbst probieren ob der Pilz schmeckt!
Bei den Pilznamen steht neben dem Speisepilzsymbol auch eine Bewertung. Die Symbolbewertung ist i.d.R. höher als die Textbewertung. Das ist beabsichtigt, da oft nicht so gute Pilze für manche Personen als wohlschmeckend empfunden werden.

Ausgezeichneter Speisepilz!

Sehr guter Speisepilz!

Guter Speisepilz!

Speisepilz!

Minderwertiger Speisepilz!

Nicht guter Speisepilz!

Inhaltsverzeichnis:

Pilzteil von Pilznummer 1 bis Pilznummer 1751: ..... **Seite 002-751**
Inhaltsverzeichnis nach Gattungen geordnet..... **Seite 752-766**
Mitwirkende Personen, Danksagung, Bildautorenliste..... **Seite 767-768**
Bedingungen zu (CC BY-SA 3.0) Bildautoren..... **Seite 768-768**
Pilzgifte, Pilzvergiftungen, Präventionen..... **Seite 769-772**
Giftnotrufzentralen..... **Seite 772-775**
Pilznamen des Buchumschlages..... **Seite 775-775**
13 Pilztipps, Pilzanfänger..... **Seite 775-778**
Verwechslungsgefahren..... **Seite 778-779**
Schnellkurs der wichtigsten Gattungen..... **Seite 779-792**
Knollenformen..... **Seite 793-793**
Rezepte mit Pilzen..... **Seite 794-798**
Haltbarmachung von Pilzen, Konservierungsmethoden..... **Seite 798-799**
Pilzgerüche..... **Seite 800-800**
Allgemeine Pilzfragen..... **Seite 801-810**
Begriffserklärung, Glossar..... **Seite 810-813**
Impressum, Autoren..... **Seite 813-815**
Inhaltsverzeichnis (alphabetisch nach Namen geordnet)..... **Seite 816-829**
Liste Zuchtpilze..... **Seite 829-829**
Kuriositäten und Waldbegleiter (Tiere) ..... **Seite 830-831**
Schlusswort! ..... **Seite 832-832**

Dieses Pilzbuch ist nicht auf kommerzielle Gewinne ausgerichtet, sondern soll als Begleitbuch zur Homepage www.123pilze.de dienen! Spenden, Bilder, Fehlerhinweise oder Textvorschläge zur Weiterentwicklung der kostenfreien Homepage über Pilze sind immer WILLKOMMEN!

1700 Pilze

Der Pilzsachverständige

Wolfgang Bachmeier führt dich in die kulinarische Welt der Pilze!

...über 1700 Pilzarten!

...über 10 000 Pilzabbildungen!

Begleitbuch zur Homepage:

www.123pilze.de

Besonders gut für Anfänger geeignet

... ein Pilzlexikon der besonderen Art!

Ideal für Anfänger, Fortgeschrittene und Profis!

1700 Pilze

1700 Pilze

...zusätzlich noch ...Rezepte, Konservierungsmethoden, Tipps, Pilzfragen und vieles mehr...

...der Pilzexperte führt dich mit über 1700 Pilzarten und mehr als 10 000 Bildern in das Reich der Pilze!

Begleitbuch zur Homepage:

www.123pilze.de

Besonders gut für Anfänger geeignet

Autoren:

Herta Haimerl

Wolfgang Bachmeier