

Hauptdaten	Nebendaten
Bin ich als Pilzsammler besonders gefährdet durch Zecken und deren Krankheitsübertragung?	Ja! Pilzsammler sind immer der Zeckengefahr ausgesetzt. Zecken können vom am Gras sitzenden oder auch von Bäumen aus einen Angriff starten. 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. (Neuer Stand 2007: In Amerika ist eine Teilimpfung (gegen 4 Bakterienstämme der Lyme-Borreliose) bereits möglich – in Europa wird es in Kürze --- 1-2 Jahre --- bestimmt möglich sein. Lyme-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. Am besten so schnell wie möglich dann zum Arzt, er leitet Tests und die Behandlung ein. Schlimme Lyme-Borreliose Erkrankungen haben ähnliche Symptome wie Syphilis – chronische Gelenkschmerzen usw... diese können als Folgeschäden bleiben! Generell gilt dennoch, Lyme-Borreliose ist heilbar.
Darf ich im Landschaftsschutzgebiet Pilze suchen?	Ja! Im Gegensatz zum Naturschutzgebiet ist es im Landschaftsschutzgebiet erlaubt, Pilze zu suchen.
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 selbstgesammelte Wild-Pilze aus Deutschland verkaufen?	Nein! Generell ist der Verkauf von in Deutschland gesammelten Wildpilzen verboten. Bei reichlichem Vorkommen einer nicht geschützten Art, kann vom Landratsamt 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 empfehle ich diese Pilze nicht zu sammeln. Es sind alle Tintlinge außer dem Schopftintling, alle Hexenröhrlinge außer dem Flockenstieligen und einige andere Arten – die nur von Kennern erkannt werden, wie Keulenfußtrichterling usw... Alle gängigen Röhrlingsarten wie Steinpilze, Rotkappen, Sand- oder Kuhröhrlinge sowie Maronen, alle Leistlinge wie Pfifferlinge, Totentrompeten... oder Lacktrichterlinge, Gelbfüße, Egerlinge... sind in keiner Weise in Verbindung mit Alkohol giftig oder lösen Unwohlsein aus.
Darf ich zu jeder Zeit Pilze suchen?	Nein! In Deutschland ist das suchen von Pilzen in der Nacht verboten. Ansonsten gibt es keine Beschränkung. Andere Länder dagegen haben andere Richtlinien. Oft darf nur an bestimmten Kalendertagen nach Pilzen gesucht werden... usw. Hier sind Landesgesetze zu beachten.
Darf man zu „Netzstielige Hexenröhrlinge“ Alkohol trinken!	Nein! Es wurde kein Coprin nachgewiesen - was nicht heißt - dass er in Verbindung mit Alkohol <u>verträglich</u> ist! Die Inhaltsstoffe sind hierbei nur <u>zu wenig erforscht</u> ! Bei etwa 5 % der Personen, die den „Netzstieligen Hexenröhrling“ verzehren, treten Unverträglichkeiten auf. Von denen wiederum haben 90% vor: nach oder während der

Hauptdaten	Nebendaten
	<p>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 Niederbayern galt früher ein Sprichwort, dass man zu Schwammerl niemals Alkohol trinken darf, weil einen 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 wurden! Deshalb gehört kein „Netzstieliger Hexenröhrling“ in den Kochtopf. Natürlich auch keine Faltentintlinge.. usw die Coprin enthalten.</p>
<p>Der Schmarotzerröhrling wächst auf einen giftigen Kartoffelbovist, warum ist dann der Röhrling nicht auch giftig?</p>	<p>Der Schmarotzerröhrling hat eine ganz andere molekulare Zusammensetzung, in denen keine Giftmoleküle auftauchen. Er entnimmt dem Kartoffelbovist eigentlich nur seine Nährstoffe (Eiweiß, Mineralien, Vitamine...) und baut sie molekular um.</p>
<p>Dürfen alle essbaren Pilze roh gegessen werden?</p>	<p>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-Eier und Bakterien raten wir vor jedem Rohverzehr dennoch - generell - ab.</p>
<p>Dürfen Pilze aufgewärmt werden?</p>	<p>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 Giftstoffe die krank machen können. Ich kenne 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 schon die zubereiteten Pilze einfrieren und bei Bedarf wieder verwenden.</p>
<p>Dürfen Täublinge oder Milchlinge roh probiert werden?</p>	<p>Ja! Gutes Bestimmungsmerkmal – scharfe, bittere Arten sind zu meiden, milde sind in der Regel essbar bzw. ungiftig. Täublinge müssen aber als Täublinge erkannt werden! 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.</p>
<p>Dürfen Weiße, Kegelhütige oder Grüne Knollenblätterpilze sowie Gifthäublinge roh probiert werden?</p>	<p>Nein! Schon ein kleines Stück der extrem hoch giftigen Amatoxine, dass in den Pilze enthalten ist, kann tödliche oder zumindest organschädigende Wirkung haben. Deshalb gehören auch solche Pilze nie in einen Pilzkorb mit essbaren Pilzen.</p>
<p>Es regnet schon seit vielen Tagen, warum wachsen die Pilze nicht?</p>	<p>Pilze sind merkwürdige Kreaturen. Manchmal kann alles passen, Feuchtigkeit, Wärme, Mondphasen... und trotzdem wachsen sie nicht oder nur zögerlich. Das ist ganz normal, das Pilzmyzel wartet auf die beste Gelegenheit um die Fruchtkörper zu bilden. Es ist doch logisch, wenn es regnet kann sich der Sporenstaub schlechter verbreiten, als wenn es schön trocken und etwas windig ist. Wir fanden die meisten Pilze immer dann, wenn die Regenperiode schon ein oder zwei Wochen vorbei war.</p>
<p>Fressen auch größere Tiere wie</p>	<p>Ja sicher! Wildschweine lieben die Hirschtrüffel und Rehe</p>

Hauptdaten	Nebendaten
Rehe oder Wildschweine Pilze?	vergreifen sich gerne mal an Steinpilze 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, dann können die Fruchtkörper auch ganz aus bleiben.
Gibt es wirklich keine giftigen Röhrenpilze?	Ja und Nein! Es gibt keine tödlich giftigen Röhrenpilze aber einige giftige Arten. Den giftigste davon – er verursacht lang anhaltend Magen- und Darmstörungen – ist der Satansröhrling (rote Röhren, heller Hut). Gefolgt von verdächtigen roten Röhrenpilzen wie Purpurröhrling und dem mit Alkohol giftigen Netzstieligen Hexenröhrling. Der Schönfußröhrling (gelbe Röhren, rote dicke Stielbasis) ist meist bitter, kann aber auch in einer milden Form auftreten und verursacht eintägige Magen- und Darmstörungen mit Unwohlsein.
Gibt es wirklich nur eine Handvoll tödlich giftiger Pilze?	Nein! Weiße-, Kegelhütige- und Grüne Knollenblätterpilze sind dafür bekannt, dass sie tödlich wirken. Es gibt aber auch noch viele Rauhköpfe, Risspilze, Trichterlinge und andere Gattungen, die tödliche Giftpilze enthalten. Grob geschätzt > 150! Also ein nicht bekannter Pilz muss immer als tödlich giftig eingestuft werden. Nur so können Todesfälle oder Erkrankungen vermieden werden.
Haben die Mondphasen mit dem Pilzwachstum etwas zu tun?	Nein! Nach bisherigen wissenschaftlichen Erkenntnissen gibt es keinen Zusammenhang zwischen Pilzwachstum und Mondphasen! Doch laut einer Auswertung von 30 Jahren Pilzkontrolle und den hierbei vorgelegten Pilzen, ergab eine neue Berechnung folgendes: Zunehmender Mond bedeutet erhöhtes Pilzwachstum, das Maximum ist bei Vollmond erreicht und sinkt bei abnehmendem Mond. Schön und gut, dass denken wir genauso. Doch wurde bei dieser Berechnung der Faktor Mensch nicht berücksichtigt! Schon der allgemeine Glaube sorgt dafür, dass bei abnehmendem Mond weniger Leute zum Pilze suchen gehen, als wie bei zunehmenden, deshalb kann diese Auswertung nicht als korrekt angesehen werden. Die Witterungsverhältnisse – wie Feuchtigkeit, Wärme, Jahreszeit... sind wesentlich entscheidender für das Pilzwachstum und trotzdem ist unsere persönliche Meinung und Feststellung, dass es sowohl mit den Mondphasen gewisse Beeinflussungen gibt. Aber das soll jeder für sich entscheiden – wissenschaftlich gesehen gibt es keinen Zusammenhang!
Ist das aufwärmen von Pilzen erlaubt?	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 Giftstoffe die krank machen können. Ich kenne 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 schon die zubereiteten Pilze einfrieren und bei Bedarf wieder verwenden.
Ist das Gegengift für tödlich giftige Knollenblätterpilze wirklich das Gehirn von Wildhasen oder Rehe?	Quatsch! Diese Story stammt aus folgenden Beobachtungen: Manche Tiere wie Rehe oder Hasen können ohne Schaden tödlich giftige Pilze verzehren. Sie entwickeln beim Verzehr

Hauptdaten	Nebendaten
	Enzyme, die dieses Gift in unschädliche Substanzen umwandelt. Der Mensch hat diese Veranlagung nicht. Auch wurde bisher kein Erfolg erzielt dieses Enzym oder diesen Wirkstoff aus diesen Tieren zu gewinnen. In dieser Hinsicht steckt unsere Wissenschaft noch in den Kinderschuhen. Mal sehen ob sich irgendwann etwas finden lässt, aber zur Zeit gibt es keine Gegenmittel; nur leberschützende Medikamente oder Lebertransplantation!!
Ist der Gallenröhrling (Bitterling) giftig?	Ja! Nach neuesten Erkenntnissen sind auch Giftstoffe im Gallenröhrling gefunden worden, nicht nur die Bitterstoffe machen ihn also ungenießbar. Er ist auch giftig und in größeren Mengen genossen führt er bei empfindlichen Personen zu Erkrankungen! Es gibt zwar Personen, die verspeisen diese Pilze und finden sie wohlschmeckend. Etwa 1 % der Bevölkerung fehlt der Geschmackssinn für Bitterkeit, weshalb sie diesen Pilz essen ohne seine Bitterkeit zu spüren. Hinweis! Nur die Giftstoffe werden durch langes Kochen gemindert, nicht jedoch seine Bitterkeit! Verwechslungen mit dem Steinpilz kommen sehr häufig vor. Wer sich nicht sicher ist, sollte einfach ein kleines Stück des Pilzes im Wald probieren. Ist dieses Stück bitter, einfach wieder ausspucken, es passiert nichts!
Ist der Hallimasch geschmacklich besser als Stockschwämmchen und Rauchblättrige Schwefelköpfe?	Reine Geschmackssache – wir finden dass Stockschwämmchen und Rauchblättrige Schwefelköpfe Klasse 1 Pilze sind! Hallimasch dagegen Klasse 2! Dies kann aber durchaus an dem 20 Min. Abkochen liegen, hierbei gehen viele Geschmackspunkte verloren.
Ist der Kahle Krempling wirklich tödlich giftig?	Schwierige Frage, da es bisher nur einen nachgewiesenen Todesfall so um 1943/44 gegeben hat, aber seit dem - oder vor dem – sind keine weiteren Fälle bekannt? Im Extremfall - zum Überleben - würde ich jedem empfehlen - diesen Pilz gekocht – nie roh, da roh giftig – zu verwenden! Ansonsten Finger weg, es gibt genügend andere Pilze. Deswegen bitte keine Selbstversuche um einen tödlichen Beweis mit dem eigenen Vergiftungs-Tod zu erbringen. Das gilt übrigens auch für alle die Selbstversuche machen – diese enden oft anders als erwartet. Hierzu gibt es einen guten Spruch: Es gibt junge „mutige“ Pilzprofis aber nicht alte „mutige“ Pilzprofis!
Ist der Kampfermilchling wie der Maggipilz in größeren Mengen giftig?	Nein! Unsere Freunde und wir essen den Kampfermilchling als Mischpilz auch in größeren Mengen. Ein Unwohlsein ist uns vollkommen unbekannt! Der Maggipilz hingegen verursacht in größeren Mengen genossen Übelkeit. Als Würzpulver soll er gute Dienste leisten. Wir verwenden ihn nicht, weil wir auf Giftpilze generell verzichten!
Ist die Breitblättrige Glucke essbar?	Ja! Durch eine besondere Zubereitung ist auch dieser Pilz sehr gut.
Ist ein Silberlöffel oder eine Zwiebel ein sicheres Erkennungszeichen für Giftpilze im Pilzgericht?	Nein! Alles Quatsch! Ein Grüner Knollenblätterpilz wird nie einen Silberlöffel oder eine Zwiebel verfärben aber mit Sicherheit Ihr Gesicht und zwar in der Farbe „Gelb“. Absolutes Lebersversagen und absolut tödlich!
Ist ein wiederholtes Einfrieren von Pilzen möglich?	Nein! Aufgetaut und anschließend gekochte Pilze dürfen zwar noch einmal innerhalb 24 Stunden aufgewärmt werden, aber bitte nicht mehr neu einfrieren. Irgendwann ist jede Behandlung, eine Behandlung zu viel.
Ist es gefährlich in den Wald zu gehen wegen Fuchsbandwurmgefahr?	Nein! Es ist erwiesen, dass es keine höhere Erkrankungsrate von Waldarbeitern, Förstern oder Pilzsammlern gibt. Dagegen besitzen 70 % aller Erkrankten Haustiere wie Hunde. Katzen

Hauptdaten	Nebendaten
	usw. Sie werden wohl hauptsächlich die „Überträger“ des Fuchsbandwurms sein! Seit 1981 erkrankten 560 Menschen in Europa. In der Regel ist diese Erkrankung tödlich – einzige mögliche lebensverlängernde Behandlung wäre Operation oder Antiwurmmedikamente – Nur ein Arzt kann in dieser Hinsicht die Behandlungsmöglichkeit festlegen.
Ist Pilze suchen in der Nacht erlaubt?	Nein! Zum Schutz der Tiere und deren nächtlicher Ruhe, ist das Betreten des Waldes nach Dunkelheit verboten.
Ist Pilzpulver besser als getrocknete Pilze?	Ja. Wir finden Pilzpulver die idealste Art der Pilzkonservierung und Verwertung. Je mehr Arten im Pilzpulver enthalten sind, desto besser ist die Würze für Soßen aller Art.
Kann auch ich Pilzsachverständiger werden?	Ja klar! Jeder ab 18 Jahre kann Pilzsachverständiger werden. Wichtigste Voraussetzung – Kenntnisse aller Gattungen und Unterarten, aller Giftpilze und deren vollständige Erkennungsmerkmale, Gesetze und Verordnungen, Zubereitung, Pilzzucht, Krankheiten... sowie Fortgeschrittenenseminar II mit anschließender theoretischer und praktischer Prüfung.
Kann der Butteröhrling Allergien auslösen?	Ja – laut allgemeiner Literatur mag das so sein, aber wir essen Butteröhrlinge schon Jahrzehnte und stellten nie allergische Reaktionen fest. Im übrigen kann jeder Pilz Allergien auslösen. Sollte dies bei dir der Fall sein, musst du wohl oder übel auf Pilzgerichte verzichten. Oft ist es aber nur Einbildung oder Angst die solche Allergien auslösen.
Kann der Maggipilz als Würzpilz in geringen Mengen Verwendung finden?	Laut allgemeiner Literatur „Ja“. Wir aber vermeiden jeglichen Pilz der in größeren Mengen giftig wirkt – vielleicht ist das der Grund warum wir noch nie ein Problem wie Bauchweh, Unwohlsein... oder Ähnliches hatten. Es gibt genug Speisepilze, weshalb sollten wir giftige essen?
Kann es sein, dass ein Teil des Pilzes giftig und ein anderer Teil essbar ist, wie zum Beispiel der Fliegenpilz, wenn die Haut abgezogen wird?	Eigentlich Nein! Ist ein Pilz essbar, ist er in allen Teilen essbar. Ist ein Pilz giftig, ist die Konzentration des Giftes in den einzelnen Teilen oft unterschiedlich! Beim Fliegenpilz spielen gleich zwei Faktoren eine Rolle. Zum einen wurden Fliegenpilze gefunden, die fast keine Giftstoffe enthielten, ein anderes mal wieder war die Giftkonzentration extrem hoch. Auch findet eine besonders starke Anreicherung mit Giftstoffen in der Huthaut statt! Oder betrachten wir die Stinkmorchel: Als Hexenei ist sie ein guter Speisepilz und später ist sie ungenießbar - warum wohl? Ganz einfach, wer will schon einen solchen Stinkkolben essen? Giftig wäre der Pilz erst, wenn er sich aufgrund seines Alters zersetzen würde!
Kann ich Hallimasch auch ohne Abkochen verwenden?	Auf dem Versuch kommt es an. Wenn du sie allein verspeist, kannst du es ruhig mal ausprobieren. Die schlimmsten Folgen wären Durchfall oder etwas Übelkeit und Bauchweh. Die meisten Personen haben absolut keine Probleme - auch ohne vorheriges Abkochen - Hallimasch zu essen. Andere dagegen „leider“ schon. Deshalb bleibe ich meiner persönlichen Denkweise treu – ich will und hatte noch nie Bauchweh durch Pilze – weshalb soll ich ein Risiko eingehen?
Kann ich Hallimasch auch ohne vorheriges 20 Min. abkochen verwenden?	Der Versuch ist es Wert! Wir geben in ein Pilzmischgericht etwa 10 Stück hinzu. Vorausgesetzt keine andere Person isst mit, weil einige Leute unangenehme Reaktionen durch Verzehr von Hallimasch schon hatten.
Kann ich Nebelkappen ohne Gefahr	Nein! Es wurden Mutagene (Zellverändernde) Stoffe

Hauptdaten	Nebendaten
der Unverträglichkeit essen?	gefunden (Lyophyllin und Connatin). Vor den Genuss rate ich ab, er ist sowieso kein guter Speisepilz. Ich verglich ihn mit Zuchtchampignon aus der Dose.
Kann ich sicher sein, dass meine gefundenen Pilze essbar sind, wenn ich sie in einer Pilzberatungsstelle oder von einem Pilzsachverständigen überprüfen lasse?	Ja! Pilzsachverständige müssen durch eine sehr schwierige theoretische und praktische Prüfung ihren Kenntnisstand beweisen. Bei der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM) müssen sie außerdem Fortbildungsseminare besuchen. Ein Pilzsachverständiger wird nur zweifelsfrei bestimmbare Pilze zum Genuss freigeben.
Kann man Pilze in Essig und Öl einlegen?	Ja diese Methode ist eine sehr gute Konservierungsmöglichkeit. Am Besten man kocht 15 Min die Pilze in Essig und Rotwein, Salz, hinzu – nicht andere Gewürze, da Pilze für sich sehr gute Geschmacksgeber sind. Lässt das Gemisch aus Essig und Wein abtropfen. Sofort und noch heiß in Gläser geben. Gleichzeitig Sonnenblumenöl oder ähnliches auf über 100 Grad erwärmen, anschließend in die gefüllten Pilz-Gläser auffüllen. Sie müssen mit dem Öl verdeckt sein. Eignet sich besonders gut für Salate. Haltbarkeit 2-3 Monate und bei luftdicht abgeschlossenen Behälter mit nochmaligem Erhitzen im kochenden Wasser für 15 min. über Jahre.
Kann mir ein Waldbesitzer verbieten seinen Wald zu betreten oder Pilze zu entnehmen?	Ja und Nein! Jeglicher Wald – außer Naturschutzgebiet oder mit Zaun eingegrenzter Wald – darf bis zur Dämmerung frei betreten werden. Pilze dürfen in selbstverwertbarer Menge mitgenommen werden. Das Betretungsrecht kann durch Arbeiten im Wald (Holzfällarbeiten, Bepflanzung...) durch den Waldbesitzer zeitlich eingegrenzt werden – die Bewirtschaftung hat Vorrang. Auch wegen der Unfallgefahr bei Baumfällarbeiten sollte dieser Bewirtschaftungsbereich weiträumig gemieden werden.
Können andere Hexeneier wie z.B. das der Hundsrute, Gitterpilz oder Tintenfischpilz auch zu Speisezwecke verwendet werden?	Bisher Nein! Diese Hexeneier gelten zwar nicht als giftig, aber alle als ungenießbar. Bitte keine Selbstversuche! Es gibt immer noch unbekanntes Giftstoffe! Bestimmt haben schon einige neugierige Biologen Tests nach Giftstoffen durchgeführt und den Pilz selbst probiert. Wäre einer wirklich essbar und gut, würde dies bekannt sein.
Können angeschimmelte Pilze gegessen werden, wenn der Schimmel großflächig weggeschnitten wird?	Nein! Einige Schimmelarten geben Giftstoffe ab, die den ganzen Pilz verseuchen. Verschimmelte Pilze immer stehen lassen oder wegwerfen! Ein noch nicht sichtbarer Schimmel bildet aufgrund, der noch geringen Ausbreitung keine Gefahr!
Können auch essbare Pilzarten giftig werden?	Ja! Bei jedem Pilz, der falsch gelagert wurde, zersetzt sich das Eiweiß, er wirkt dadurch toxisch (giftig). Die Plastiktüte ist der Tod eines jeden Pilzes – der Pilz muss atmen können. Deshalb Körbe oder ähnliches beim Sammeln verwenden. Nach dem Sammeln die Pilze immer gleich putzen und in den Kühlschrank stellen. Wurmlöcher sollen möglichst entfernt werden. In ihnen befinden sich Bakterien, die vom Wurm übertragen wurden. Diese beschleunigen den Fäulnisprozess. Pfifferlinge sollten nicht länger als 4-5 Tage, alle anderen Pilze höchstens 24 Stunden im Kühlschrank gelagert werden.
Können Fliegenpilze gegessen werden?	Im übrigen werden Fliegenpilze mit besonderer Zubereitung in Osteuropäischen Ländern gegessen. Es wird angenommen, dass die enthaltenen Nervengifte im Fliegenpilz regional sehr schwanken. Eine tödliche Wirkung ist zwar äußerst selten, weil die enthaltenen Magen-Darm-Giftige Substanzen zu einer sehr kurzen Latenzzeit führt und dadurch der Pilz nicht mehr im Körper bleibt. Es ist aber

Hauptdaten	Nebendaten
	immer möglich, dass der Genuss zum Tode führt, vor allem wenn der Organismus aufgrund einer anderen Erkrankung geschwächt ist. Das Abziehen der Huthaut bringt nichts!
Können Pilze Krebs oder andere Krankheiten bekämpfen?	Ja! Es gibt viele Heilpilze die Krankheiten bekämpfen oder lindern. Aids, Diabetes, Hämorrhiden, Verstopfung, Tumore sind nur wenige davon. Weitere Infos im Internet unter www.Vitalpilze.de .
Können Pilze vom Straßenrand gegessen werden?	Nein! Pilze werden teilweise zur Boden-Entseuchung für Schwermetalle benutzt, d.h. sie nehmen Schwermetalle (Kadmium, Quecksilber...) und andere giftige Stoffe leicht auf. Pilze deshalb nur im Wald, auf ungespritzten Wiesen oder eigenen Kulturen verwerten. Eine wenig befahrene Landstraße soll aber kein Hindernis sein! Autobahnen dagegen sind problematischer. Wenn nur ganz selten Pilze gegessen werden, ist auch dabei kein gesundheitliches Risiko zu befürchten.
Meine Kühltruhe/Eisschrank ist 24 Stunden ohne Strom gewesen. Schadet es meinen Pilzen?	Relativ neue Kühltruhen/Schränke sind so gut isoliert, dass sie ungeöffnet eine Innentemperatur nach 24 Stunden noch von – 5 Grad oder niedriger aufweisen. Das ist noch ausreichend um die Lebensmittel nicht verderben zu lassen. Ältere Modelle oder ein längerer Zeitraum lassen die darin enthaltenen Lebensmittel auftauen. Fleisch kann, wenn es gleich gebraten wird noch Verwendung finden, Pilze dagegen nicht! Ein Auftauen führt dazu, dass sich das Pilzeiweiß zersetzt und toxisch (giftig) wirkt. Die beste Überprüfung, nachdem der Strom wieder da ist: Kühltruhe öffnen und die eingefrorenen Pilze überprüfen. Sind die Päckchen weich – weg damit! Falsche Sparsamkeit ist bei drohender Vergiftungsgefahr nicht angesagt!
Mir geht es nach einer Pilzmahlzeit nicht gut, was soll ich tun?	Siehe unter Pilzgifte auf der Startseite! Dort sind alle sofortigen Maßnahmen aufgelistet! Oft ist Panik fehl am Platz. Die meisten Pilzvergiftungen wurden durch verdorbene Pilze verursacht. Die Auswirkungen können gleich einer Lebensmittelvergiftung sein. Auch eine Allergie auf Pilze nach dem Pilzgenuss ist möglich. Aber immer gilt - ab zum Arzt! Ein Pilzsachverständiger kann hierbei eine kleine Beruhigung bringen, wenn ihm Putzreste vorgelegt werden und sie/er eine tödlich endende Knollenblätterpilzvergiftung oder ähnliches ausschließt. Oder wenn er/sie Giftpilze mit unangenehmer Wirkung findet, dessen Gifte aber nur lang anhaltende Magen- und Darmstörungen verursachen aber nicht lebensbedrohlich sind. Übrigens! Sehr schlimm ist es immer, wenn Vergiftungserscheinungen erst sehr spät auftreten > 6 Stunden nach der Pilzmahlzeit. Hier liegt meist eine sehr schwere Vergiftung vor – ein Arztbesuch ist unumgänglich und es muss vom schlimmsten ausgegangen werden – Knollenblätterpilzvergiftung!
Müssen eingefrorene Pilze vor der Verwendung aufgetaut werden?	Auf gar keinen Fall. Ein auftauen würde dazu führen, dass sich das Pilzeiweiß zersetzt und toxisch (giftig) wirkt. Einfrorene Pilze deshalb direkt in die Pfanne und sofort kochen!
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. Wird aber der ganze Ast abgebrochen, braucht er länger, bis er sich regeneriert hat. Möglicherweise kann sogar der Baum absterben und so ist es auch mit dem Myzel. Abschneiden ist vergleichbar mit Apfel ohne Stängel

Hauptdaten	Nebendaten
	vom Baum zu pflücken – auch eine gute Methode! Nur bei Pfifferlingen empfehlen wir das Herausdrehen, weil wir festgestellt haben, dass nach dem Abschneiden der Stielrest verfault und es länger dauert bis neue Pfiffis 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 20 kg im Jahr gegessen werden, besteht wenig Gefahr!
Sind Blutreizker gute Speisepilze?	Ja! Besonders geeignet als Bratpilze. In Soße gilt er mehr als Mischpilz. Zu beachten ist, der darin enthaltene Farbstoff der Rotmilchenden Reizkerarten färben nach dem Genuss Urin rot .
Sind die in einem Pilz enthaltenen Würmer giftig?	Nein! Es gibt keinen giftigen Wurm/Larve in einem Pilz. Aber die Bakterien 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 (Schwammerlsucher) daran schuld, dass es immer weniger Pilze gibt?	Nein! Hauptursache ist die Umweltverschmutzung, saurer Regen und die Waldbewirtschaftung. Durch eine Schweizer Langzeitstudie wurde bewiesen, dass Pilzsucher zwar den Bestand um etwa 20% reduzieren– nach einem Jahr Nichtbegehung wurde jedoch festgestellt, dass der Ertrag und die Artenvielfalt wieder hergestellt war!
Sind Egerlinge (Champignon) krebserregend?	Ja und Nein! Es wurde festgestellt, dass in allen Champignonarten (Anisegerlinge, Wiesenchampignon ... auch Zuchtchampignon) eine chemische Verbindung vorhanden ist (so 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. Hier sind die Mengen von krebserregenden Stoffen um ein tausendfaches höher! Aber es darf nicht vergessen werden, dass frei wachsenden Champignons (Egerlingen) sehr hoch mit Cäsium und Schwermetallen belastet sind – gleich dem Maronenröhrling und Semmelstoppelpilz. Pilze sollten aufgrund solcher Belastungen höchstens 1 x wöchentlich 300-400 g oder im Jahr nicht mehr wie 20 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 und werden für verschiedenste Krankheiten eingesetzt. Weitere Infos im Internet unter Vitalpilze.de. Aber Pilze sind auch radioaktiv- und schwermetallbelastet, weshalb die jährliche Verzehrmenge nicht über 20 kg sein sollte.
Sind Pilze schwer verdaulich?	Ja, aber dies muss nichts negatives sein. Ein hoher Ballaststoffanteil reinigt den Darm, und die enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe sind doch gesund. Wer Magendrücken auf Pilze bekommt, sollte nicht allein den Pilzen, sondern die komplette, zu üppige Mahlzeit die Schuld

Hauptdaten	Nebendaten
	geben. Mir geht es bei Pfifferlingen im Schweinebraten auch so, bei meinen ca. 75-85 kg Körpergewicht esse ich manchmal 4 Semmelknödel, 500 g Fleisch, 1 kg Kartoffelsalat und 150 g Pfifferlinge – da habe ich meist auch einige Zeit Magen drücken! Ich glaube aber nicht, dass die 150 g Pfifferlinge daran Schuld sind. Übrigens! Pilze haben auch andere, teilweise unbekannte Substanzen in sich, 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, Schafsporling 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.
Stimmt es das der Hallimasch für Schweine tödlich wirkt?	Ja! Durch ein fehlendes Enzym beim Schwein wirkt der Hallimasch tödlich – zumindest roh!
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 Fliegenpilz essbar ist?	Ja! Es wurden Fliegenpilze gefunden, die kein Muscarin enthielten. In osteuropäischen Ländern wird er sogar des öfteren mit besonderer Zubereitung gegessen. Mehr jedoch wegen der berauschenden Wirkung. Da er aber in unserer Gegend viel Muscarin enthält, wird vom Genuss abgeraten.
Stimmt es, dass der Grünling (Echter Ritterling) tödlich giftig sein soll, obwohl er in vielen Pilzbüchern als essbar gilt?	Ja! Nach einer französischen Studie wurde festgestellt, dass der Verzehr des Grünlings zu einer sogenannten Rhabdomyolyse (Muskelersetzung) geführt haben soll. 3 Todesfälle wurden nachgewiesen!
Stimmt es, dass Pilze genauso hinten wieder raus kommen wie sie gegessen wurden? Das heißt sehr unverdaulich sind!	Ja, relativ – Pilze haben viele schwer verdauliche Substanzen. Macht aber gar nicht so viel aus, Hauptsache die Vitamine, das Eiweiß und die Mineralien bleiben im Körper und der Rest wirkt als Ballaststoff und reinigt den Darm. Übrigens! Pilze haben auch andere, teilweise unbekannte Substanzen, die Tumore und Infekte vorbeugen! Leider sind Pilze auch Radioaktiv- und Schwermetallbelastet, so dass vom Verzehr über 20 kg/Jahr abgeraten wird.
Stimmt es? Wenn Pilze einmal gesehen wurden, wachsen sie nicht mehr weiter!	Teils, teils, das hat eigentlich nichts mit „sehen“ zu tun, sondern mehr mit den Wachstumsschüben. Pfifferlinge wachsen schnell und sehr schubartig. Schon 2-3 Tage reichen aus um einen Fruchtkörper von 5-10 cm Hutdurchmesser 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.
Wann ist die Hauptsaison für Rauchblättrige Schwefelköpfe?	Wir finden ihn von Oktober bis März – er liebt niedrige Temperaturen aber keinen Dauerfrost.
Waran liegt es, dass das ganze Pilzgericht einen erdigen modernden Geruch und Geschmack hat?	Die Hauptursache dafür sind meist Pfifferlinge, die schon etwas vermodert, feucht und alt geerntet wurden. Daran riechen ist immer die beste Methode solch eine Misere zu

Hauptdaten	Nebendaten
	verhindern. Eingefrorene Pfifferlinge verstärken diesen Modergeruch noch. Deswegen Pfifferlinge besser nicht einfrieren. Ebenso schrecklich modernden Geschmack können Schwärztäublinge, Braune Stäublinge oder alte Horngraue Rüblinge haben, aber sie verbreiten diesen Geschmack nicht auf das ganze Pilzgericht, sondern nur auf das einzelne Stück Pilz selbst. Unwohlsein nach Verzehr oder giftige Auswirkungen bei solchen Moderpilzen stellen wir bisweilen nicht fest!
Warum besteht in höheren Lagen keine oder nur geringe FSME - (Frühsommermeningitis) Gefahr?	Weil in höheren Lagen, d.h. > 700 m über dem Meeresspiegel, der Virus nur wenig Überlebenschance hat. Das liegt an den niedrigen Temperaturen und den langen Wintern, dadurch sind die Viren nicht überlebensfähig. Früher galt eine Höhe von > 500 m, aber aufgrund der milden Winter der letzten Jahre - vielleicht auch als Ursache der globalen Erwärmung der Erde -musste diese Höhe nach oben verlagert werden.
Warum finde ich nach einer Abholzung keine Pilze mehr?	Die meisten Pilze – vor allem Röhrlinge – sind Symbiosepilze. Wird der Symbiont Baum abgeholzt, stirbt das Myzel und es wachsen keine Fruchtkörper mehr. Passt die Witterung kann es trotzdem zu einer „einmaligen“ sogar sehr starken Pilzflut kommen. Das Myzel versucht - bis es stirbt - noch einmal soviel Fruchtkörper (Pilze) mit Sporenpulver (Samen des Pilzes) zu bilden wie es Feuchtigkeit und Nährstoffe zulassen!
Warum funktioniert die Dia-Show über Internet nicht?	Der Anschluss ist zu langsam! Jede Diashow hat eine Kapazität von fast 100 MB. Die muss erst einmal heruntergeladen werden um sie starten zu können. Das geht meist nur mit besonders schnellen Anschluss wie Internetstandleitung...
Warum gab mir bei der Pilzberatung der Pilzberater (Pilzsachverständige) meine Stockschwämmchen nicht frei, obwohl sie mir seit Jahren bekannt sind?	Die Verwechslungsmöglichkeit Stockschwämmchen (sehr guter Speisepilz) zum Gifthäubling (tödlich giftig) ist so groß, dass eine einwandfreie Bestimmung nur mit vollständigem Stiel möglich ist. Gifthäublinge haben einen längsfasrig flockig überhauchten Stiel, Stockschwämmchen haben einen mit hellen Schüppchen bedeckten Stiel. Der Mehlgeruch beim Gifthäubling ist oft sehr schwer zu definieren, deshalb werden Stockschwämmchen ohne vollständigem Stiel generell nie freigegeben!
Warum gab mir bei der Pilzberatung der Pilzberater (Pilzsachverständige) keinen einzigen Pilz frei?	Sicherlich befanden sich im Pilzkorb tödlich giftige Knollenblätterpilze. Schon ein kleines abgebrochenes Stück, das in das Essen gelangen könnte würde einen Leberschaden verursachen. Deshalb Pilze zur Bestimmung immer trennen: Nach „vermuteten essbaren Pilzen“ und „unbekannten Pilzen“; letzteres getrennt in Alufolie oder Plastikgefäß aufbewahren!
Warum ist das Hexenei der Stinkmorchel essbar und die Stinkmorchel selbst nicht?	Die innere Hülle des Hexeneies ist sogar roh essbar und schmeckt nussartig! Zuerst aber die schleimige Außenhülle mit Haut entfernen! Dieses innere in der Pfanne gebraten ist sehr gut! Die Stinkmorchel selbst ist nicht giftig, aber aufgrund des stinkenden aufdringlichen Aasgeruches gilt sie als ungenießbar!
Warum ist der falsche Pfifferling nicht essbar, obwohl in manchen Pilzbüchern er als essbar bezeichnet wurde?	Geringe Mengen sind unschädlich. Größere Mengen des falschen Pfifferlings verursachen bei manchen Personen Magen- und Darmstörungen. Aus diesem Grunde sollte auf diesen Pilz verzichtet werden!
Warum ist der Geruch von Pilzen so ein wichtiges Bestimmungsmerkmal?	Viele Arten sind sich ähnlich, wie z. B. der Karbolegerling (aiftia) könnte mit dem Wiesenchampignon (essbar) oder mit

Hauptdaten	Nebendaten
	<p>dem Anischampignon (essbar) verwechselt werden. Doch er riecht tintenartig – dadurch auch sein Name – Karbol... Das genügt zwar noch nicht. Achtet man jedoch auf die Kanariengelbfärbung der Stielbasis könnte er höchstens mit dem Anischampignon verwechselt werden, da dieser auch eine Gelbfärbung aufweist. Doch dieser riecht nach Anis – also ist Geruch das wichtigste Unterscheidungsmerkmal.</p>
<p>Warum kann durch ein Bild kein Pilz sicher bestimmt werden?</p>	<p>Nicht nur das Aussehen eines Pilzes ist ein Bestimmungsmerkmal, sondern auch weitere Faktoren, wie Geruch, Konsistenz, Geschmack, Vorkommen, Jahreszeit, Symbiont (Bezug zur Baumart), Bodenbeschaffenheit spielen eine wichtige Rolle. Oft können Farben und Aussehen variieren – sie können dann einen anderen Pilz täuschend ähnlich sein.</p>
<p>Warum sagt man beim Pilz – Pilzart und nicht Pilzsorte?</p>	<p>Pilze können nicht gekreuzt werden wie Hunde (Rassen) oder Gemüse z.B. Brokkoli (Sorten). Sie bleiben immer eine eigene Art. Varietäten (neue Arten mit anderem Erscheinungsbild) sind nur eine Mutation einer Art. Mikroskopisch können sie meist gut zugeordnet werden. Sie haben immer die mikroskopischen Merkmale einer Art aber nie von zwei Arten, sonst wären es ja Sorten!</p>
<p>Warum schmeckt mein Pilzgericht so terpentinantig?</p>	<p>Na ja – da hast du wohl einen Terpentinschneckling (Orangeschneckling) mit in das Pilzgericht gebracht. Er ist nicht giftig und du kannst dieses Pilzgericht essen, wenn es dir schmeckt?</p>
<p>Warum sind in der Pilzgattung „Korallen“ fast keine Speisepilze?</p>	<p>Dafür gibt es 3 Gründe: 1. Sie sind schon so selten geworden, dass sie lieber im Wald stehen bleiben sollten. 2. Die Verwechslungsgefahr mit giftigen Korallen ist sehr groß, vor allem bei älteren Exemplaren. 3. Die essbaren Korallen sind minderwertige Speisepilze, deshalb lohnt sich eine Verwertung nicht!</p>
<p>Warum sind Pilze bei Trockenheit mehr mit Maden befallen als bei feuchtem Wetter?</p>	<p>Ganz einfach, bei feuchtem Wetter ist das Pilzwachstum schneller! Die Pilze, die gefunden werden sind frischer. Auch die Fliegen können bei Regen und Feuchtigkeit schlechter ihre Eier in die Fruchtkörper ablegen. Alles ist klebriger und nasser, oft bleiben dadurch die Pilze von den Maden verschont. Dafür sind die Schnecken aktiver. Sie können sich am besten bei Feuchtigkeit bewegen.</p>
<p>Warum sollten Pilze nicht umgestoßen oder zertreten werden?</p>	<p>Pilze sind Folgezerersetzer und wandeln hartes pflanzliches Material in Dünger um. Tote Äste würden ansonsten Jahrzehnte brauchen bis sie verrottet wären. Dieser Dünger kann von anderen Pflanzen leichter aufgenommen werden. Oder sie zerstören kranke Bäume/Pflanzen und sorgen so für ein Gleichgewicht in der Natur. Andere Bäume haben dadurch mehr Platz und können besser gedeihen - Parasitäre Pilze. Oder sie bilden eine Symbiose mit Bäumen und Pflanzen. Im gegenseitigem Nahrungsaustausch gedeihen diese Pflanzen/Bäume besser und sind gegen Krankheiten geschützter. (Symbiosepilze – z.B. Knollenblätterpilz, Steinpilz... und viele mehr). Deshalb sollten keine Pilze zertreten werden – sie sind ein Bestandteil des Waldes und sorgen für dessen Gesundheit. Bedenke auch, wir brauchen den Wald, die Pflanzen oder woher sollen wir Sauerstoff bekommen um atmen zu können? Der Wald hat zudem einen sehr starken Filtereffekt gegen Schadstoffe die wir durch unsere Kfz, Heizungen oder Industrien in die Luft pusten und uns dadurch gesundheitlich gefährden.</p>

Hauptdaten	Nebendaten
Warum steht in jedem Pilzbuch eine andere Essensfreigabe?	Pilzgeschmäcker sind verschieden. Wenn einem Autor ein Pilz nicht schmeckte oder er gar nicht weiß ob er essbar ist, gibt er ihn als ungenießbar an. Kein Pilzbuch gleicht den anderen und kein Pilzbuch ist perfekt. Wichtig ist nur, giftig bleibt meist auch giftig! Es sei den es ist ein uraltes Pilzbuch.
Warum sterben Schnecken oder Würmer nicht an den tödlichen giftigen Pilzen?	Die meisten tödlich wirkenden Pilze verursachen Organschäden. Leberzerfall, Nierenversagen, Zersetzung der roten Blutkörperchen... usw. Schnecken und Würmer haben weder rote Blutkörperchen noch eine Niere oder eine Leber. Durch die Aufnahme des Giftes schützen sie sich höchstens vor anderen Feinden!
Warum verwende ich nie oder fast nie die Lateinische Bezeichnung des Pilzes?	Diese Pilzgalerie soll für Laien eine kleine Hilfe darstellen und nicht den für Wissenschaftler wie Biologen/Mykologen. Diese sollen lieber auf Untersuchungsergebnisse mikroskopisch oder chemisch oder biologisch sowie auf Statistiken agieren. Deshalb nenne ich sie auch nicht Pilzbestimmungsseite sonder Bildergalerie von Pilzen im Bayerischen Wald. Aus persönlicher Erfahrung stellte ich immer wieder fest, dass die meisten Pilzinteressierten nur eines wollen. Ist dieser Pilz essbar oder gibt es gefährliche Doppelgänger? Und nicht - ist dass ein Boletus edulis (Steinpilz) oder vielleicht ein Boletus calopus (Schönfußröhrling) wie auch immer ... Die meisten Menschen besitzen keine Lateinkenntnisse, deshalb will ich mit meiner Homepage genau diesen Personenkreis ansprechen - so wie ich es auch auf meinen Pilzberatungen mache!
Warum wachsen am Waldrand oder auf Waldwegen manchmal mehr Pilze als im Wald selbst?	Waldränder oder Waldwege sind oft mit Gras bedeckt. Dieses speichert die Feuchtigkeit besser. Der Boden kann nicht so schnell austrocknen. Bei leichtem Regen ist es direkt unterm Baum lange Zeit trocken, weil das Blattwerk das Wasser nach außen lenkt. Deshalb kann sich das Myzel besser an Außenbereichen von Bäumen bilden. Symbiosepilze versorgen zudem den Symbiosebaum mit Wasser und natürlich Mineralien.
Warum wachsen in Neuanpflanzungen oft mehr Pilze als in alten Wäldern?	Neuanpflanzungen sind dichter und können dadurch nicht so schnell austrocknen. Frühe Pilzarten, wie Sommersteinpilze oder Pfifferlinge können wegen der fehlenden Feuchtigkeit im Sommer am besten in dichten, und feuchteren Neuanpflanzungen gedeihen. Bei genügend Regen wird sich auch in alten Wäldern eine Pilzflut einstellen. Meist im Spätherbst sind diese Wälder sehr gute Sammelgebiete, weil die Bodenfeuchtigkeit dann ausreicht!
Warum wachsen Pfifferlinge gern auf Hanglagen?	Ich denke, Pfifferlinge lieben es nicht zu nass. In Hanglagen läuft das Wasser ab, trotzdem bleibt eine gewisse Restfeuchtigkeit. Hänge trocknen durch normale Sonneneinstrahlung nicht so schnell aus, weil sie oft im Schatten liegen; sie sind auch windgeschützt.
Was bringt ein Pilzseminar?	Urlaubs Spaß, sportliche sowie geistige Betätigung durch Exkursionen und natürlich Kenntniserweiterungen über Pilzarten.
Was hilft gegen Zeckenbiss?	Gummistiefel, körperbedeckende Hemden und Hosen. Chemische Schutzmittel gegen Zecken... Es hilft auch die Hände über Ameisenhaufen zu strecken. Ameisengift mögen Zecken nicht.
Was ist ein Myzel?	Das ist der Stamm (wie ein Baum) des Pilzes, unterirdisch oder innerhalb von Bäumen und Stümpfen großflächig. Größtes Myzel bildet der Hallimasch. Es wurden schon

Hauptdaten	Nebendaten
	Quadratkilometer große Hallimasch-Myzele entdeckt. Die Pilze selbst sind nur die Fruchtkörper – so wie ein Apfel.
Was ist eine unechte Pilzvergiftung?	Eine unechte Pilzvergiftung wird oft als Einbildung dargestellt. Es könnten Giftpilze im Gericht gewesen sein – denkt man und schon ist einem schlecht! Oder es genügt hierzu schon ein spaßiges Wort und die Person wird sich nicht mehr wohl fühlen - nach dem Genuss von Pilzen. Unechte Pilzvergiftung ist auch eine Vergiftung, wenn alte, verdorbene, eiweißzersetzte Pilze verzehrt wurden. Die Wirkung ist hierbei gleich einer Lebensmittelvergiftung. Sofort zum Arzt! Beides hat mit einer echten Pilzvergiftung – Verzehr von Giftpilzen wie z.B. „Grüner Knollenblätterpilz“ – nichts zu tun.
Was ist Sporenpulver?	Es ist der Samen des Pilzes – mikroskopisch klein und millionenfach. Die Farbe kann leicht kenntlich gemacht werden. Pilzhut auf weißes Papier legen – Glas drüber, 2-5 Stunden warten – die hier entstehende Farbe unterhalb der Lammellen oder Poren ist ein wichtiges Bestimmungsmerkmal.
Was sind Baumschwammerln?	Auf Holz wachsende Pilze, wie Stockschwämmchen, Rauchblättrige Schwefelköpfe, Schwefelporling, Judasohr, Schuppenporlinge, Leberreischlinge, Austernseitlinge, Hallimasch, Shiitake sind einige essbare an Holz wachsende Speisepilze.
Was sind die wichtigsten Faktoren für das Pilzwachstum?	Jahreszeit, Feuchtigkeit und Wärme sind die wichtigsten Faktoren für ein gutes Pilzwachstum. Bei vielen Pilzarten ist die Bodenbeschaffenheit sehr wichtig. Manche mögen es sauer, andere mehr kalkhaltig, wiederum andere ist es egal. Auch der Baumbestand ist sehr wichtig. Einige Pilze wachsen nur in Symbiose mit einer bestimmten Baumart, andere sind Parasiten und bevorzugen Laubholz wiederum andere Nadelholz.
Was sind Folgeersetzer?	Pilze zersetzen totes Holz, Baumstümpfe, Äste im Boden vergrabene Tannenzapfen oder einfach nur Gräser oder Blätter. Sie sind nicht auf einen bestimmten Baum angewiesen, weshalb Folgeersetzer leicht zu züchten sind. Egerlinge (Champignon), Austernseitlinge und Hallimasch (mal als Folgeersetzer, mal als Parasitenpilz), Fichtenzapfenrößling, Träuschlinge... usw,
Was sind Parasitenpilze?	Zerstörende Pilze! Sie befallen kranke Bäume und zerstören meist sein Kernholz mit Braun- oder Weißfauleeffekt. Schwefelporling, Judasohr, Schuppenporlinge, Leberreischlinge, Austernseitlinge... um nur einige essbare parasitäre Pilze zu nennen.
Was sind Pilzgattungen?	Pilze sind in Gattungen und Familien unterteilt. Oft besitzt eine Gattung lauter Giftpilze z.B. Gattung Risspilze, ein anderes mal sind es lauter Speisepilze wie z.B. bei den Leistlingen! Es kann aber auch gemischt sein wie bei den Ritterlingen, einige essbar, viele giftig! Weitere Gattungen wären alle Sprödblättrler (Milchlinge und Täublinge), Tintlinge, Schleierlinge (>550 Arten), Träuschlinge, Egerlinge (Champignon), Wülstlinge (Knolli), Dachpilze, Fäblinge, Ritterlingsähnliche, Schnecklinge und Saftlinge, Schmierlinge, Kremplinge, Rötlinge, Schwindlinge, Helmlinge, Trichterlinge, Schüpplinge, Schirmlinge, Riesenschirmlinge... usw
Was sind Schlauchpilze?	Alle Morcheln und Becherlinge sind Schlauchpilze. Die Sporen reifen im Gegensatz zu den Ständerpilzen in schlauchähnlichen Gebilden heran.

Hauptdaten	Nebendaten
Was sind Sprödblättler?	Sprödblättler sind alle Täublinge und Milchlinge. Alle milden Arten sind essbar, alle bitteren oder scharfen ungenießbar oder giftig. Eine Kostprobe ist bei sicher erkannten Täublingen und Milchlingen immer erlaubt – aber nicht schlucken, sondern nur schmecken! Einige essbare Täublinge sind roh in größeren Mengen giftig, obwohl sie mild sind!
Was sind Ständerpilze?	Ständerpilze sind alle Röhrlinge, Sprödblättler und Lamellenpilze aber keine Morcheln und Becherlinge, dass sind Schlauchpilze! In Ständerpilzen reifen die Sporen auf sogenannten Basidien heran, d.h. sie sitzen meist auf kugelförmigen Gebilden.
Was sind Symbiosepilze (Mykorrhizapilze)?	Pilze die eine Symbiose mit Bäumen, Sträuchern oder Gräsern eingehen. Pilze helfen dem Symbionten Mineralien aufzunehmen, im Gegenzug bekommt der Pilz Zucker den er nicht selber produzieren kann. Milchlinge, Dickröhrlinge, Täublinge, Pfifferlinge, Wüstlinge (Knollenblätterpilze) Schleierlinge sind Symbiosepilze und können ohne Symbionten nicht existieren.
Was sind Winterpilze?	Samtfußrüblinge, Rauchblättrige Schwefelköpfe sind Winterpilze und wachsen sogar noch bei Frost. Werden sie eingefroren, sollten sie nach spätestens 3 Monaten gegessen werden. Vorzeitige Alterung auch in Frostzustand.
Was tun bei einem Vergiftungsfall mit Pilzen?	1. Feststellung der Art und des Zeitpunktes der Beschwerden - Magen-Darm, Schwindel,... seit, Alkoholgenuss? 2. Arzt/Notarzt verständigen. 3. Die Person beruhigen. 4. Versuche die Person zum Erbrechen zu bringen. Finger in den Mund - dies hat nur Sinn, wenn der Pilzgenuss nicht länger als 6 Stunden zurückliegt. 5. Unterhaltung über Fundort/Fundstelle der Pilze, vielleicht mit Personen die den Betroffenen begleitet haben die Fundstelle aufsuchen. 6. Keine Hausmittel verwenden. Es gibt keine wirksamen Hausmittel; im Gegenteil dadurch kann sich der Zustand verschlechtern. Alle Pilzreste sicherstellen. Geputzte, gekochte, erbrochene, im Stuhl. 7. Betroffenen betreuen, nicht alleine lassen oder mit dem Auto zum Arzt fahren lassen. Sein Zustand könnte sich verschlechtern! 8. Bei Bewusstlosigkeit Ersten Hilfe durchführen, Beatmung, Seitenlage, Herzmassage... bis Arzt eintrifft.
Welche essbaren Pilze sind auch für Laien leicht kenntlich?	Alle Leistlinge (Pfifferlinge, Trompetenpfifferlinge...), alle Röhrlinge mit gelben oder weißen Röhren außer der Schönfußröhrling mit dicker roter Stielbasis und bitter schmeckende Arten wie Gallenröhrling... alle Täublinge und Milchlinge die mild schmecken, alle Reizker mit roter Milch, Krause Glucke, Eichhase, Champignon (beachte immer die Rosafärbung der Lamellen und den Geruch – Karbolegerlinge haben einen unangenehmen Tintengeruch und eine leuchtend gelbe Stielbasis), Gelbfüße sind leicht kenntlich, Riesenschirmling wie Parasol oder Safranschirmling (Ring muss leicht verschiebbar sein), alle Stäublinge die innen reinweiß sind, Austernseitlinge, Knoblauchswindlinge (Geruch), alle Lacktrichterlinge, Morcheln, Hallimasch wenn abgekocht, Grünspanträuschling, Scheidenstreiflinge (Ringlos, keine Knolle nur lappige Scheide, geriefter Hutrand), Semmelstoppelpilze, alle Schwärztäublinge (aber nicht besonders wohlschmeckend) und der Eispilz. ***** Pilze sollten immer gekocht werden, da die meisten Pilz roh unverträglich oder giftig sind. *****

Hauptdaten	Nebendaten
Welche Möglichkeiten der Pilzkonservierung gibt es?	Einwecken, Trocknen, Einfrieren, Silieren
Welche Pilze lieben kalkhaltige Böden?	Morcheln, viele Schleierlinge, Kaiserling...
Welche Pilze lieben saure Böden?	Pfifferlinge, Fichtensteinpilze, Milchlinge...
Welche Pilze sind giftig aber durch kochen wird dieses Gift zerstört und sie sind dann essbar?	Hallimasch ist ein guter essbarer Pilz (20 Min. abkochen), Perlpilze Superklasse (10 Min. kochen), andere hingegen wie Grauer Wulstling, Gelber Knollenblätterpilz, Narzissengelber Knollenblätterpilz und so weiter sind nicht zu empfehlen, obwohl auch dieses Gift durch Kochen zerstört werden würde. Aber grundsätzlich sind fast alle Pilze im Rohzustand giftig /unbekömmlich, deshalb immer 5-10 Min. kochen!
Welche Pilze sind nach neuesten Erkenntnissen giftig, obwohl sie in Pilzbüchern als essbar galten?	Weißer Rasling, Grünling (Echter Ritterling), Gelbstieliger Muschelseitling, Olivebrauner Milchling – Tannenreizker, Rettichhelmling, Nebelkappe, Gallatkäppchen, Maggipilz, Frühjahrslorchel, Versimmelte Pilze, „Kahler Krempling“ (unter Vorbehalt – siehe „Kahler Krempling“ Frage an Suchfunktion), Giftriesenschirmling – Gartenriesenschirmling.
Welche Pilze sind roh giftig?	Eigentlich fast alle - es gibt nur wenige Ausnahmen! Roh verzehrte Pilze verursachen oft Magen- und Darmbeschwerden. Nach kochen, braten, dünsten – mind. 5-10 Min.– werden unverträgliche Stoffe meist neutralisiert. Bei bestimmten Pilzarten wie Hallimasch oder Nebelkappe soll dieser Kochvorgang mind. 20 Min. dauern und das Kochwasser sollte weggeschüttet werden! Kochzeiten von über 10 Min. werden bei Scheidenstreiflingen, Perlpilzen, Hexenröhrlingen und auch bei einigen Röhrlingen wie Butterröhrlinge empfohlen.
Welche Pilze sind Steinpilzanzeiger?	Nr. 1 Mehräsling... Nr. 2 Fliegenpilz – Mehräsling soll auf dem Myzel des Steinpilzes wachsen und irgendwann kommen an dieser Stelle Fruchtkörper des Steinpilzes.
Welche Pilze sind zum Trocknen geeignet und welche nicht?	Ich finde, dass alle Röhrlinge, Täublinge, Wulstlinge und feste Pilzarten wie z.B. Röttertrichterlinge/Ritterlinge zum Trocknen geeignet sind. Natürlich darf man die kleinen Arten Knoblauchschwindling, Lacktrichterling, Trompetenpfifferling nicht vergessen...Nicht geeignet sind Pfifferlinge, Semmelstoppelpilze, Stäublinge, und bei Milchlingen ist dass so eine Grenzwertsache... Aber auch sehr wasseransaugende Lamellen-Pilze finde ich völlig ungeeignet zum Trocknen!
Welches Pilzbuch wird empfohlen?	Für Anfänger empfehle ich 1 & 1 der Pilze von Walter Pätzold. Für Fortgeschrittene dem BLV Pilzfürer 1200 Arten.
Wenn ein Pilz von Schnecken oder Würmern befallen wird ist er doch essbar – oder?	Nein! Auf gar keinen Fall! Tödlich giftige Knollenblätterpilze werden gern von Schnecken oder Würmern befallen. Die Insekten besitzen ein Enzym, dass das enthaltene Gift unwirksam macht. Leider fehlt den Menschen und den meisten Tieren dieses Enzym - für sie wirkt dieser Pilz tödlich!
Wenn ich Pfifferlinge im Wald finde, soll ich die kleinen stehen lassen und warten bis sie groß geworden sind?	Oft wachsen Pfifferlinge an einem Strunk, ein zwei Große und ein zwei Kleine. Schneidet man nur die großen Pfiffi´s ab und lässt die kleinen am Strunk, haben wir folgendes festgestellt: Die kleinen wachsen nicht mehr weiter, werden braun und verfaulen am Strunk. Für lange Zeit werden an dieser Stelle keine weiteren mehr folgen. Brachen wir aber den ganzen Strunk ab und nahmen auch die kleinen mit, so fanden wir oft - je nach Witterung - eine Woche später an der selben Stelle, d.h. am selben Mvzel. viele neue gesunde Pfifferlinge. Weiter

Hauptdaten	Nebendaten
	stellten wir fest, dass unsere Pfifferlingsplätze nach dieser Methodik jedes Jahr ertragsreicher waren, obwohl wir verstärkt diese Plätze aufsuchten. Es ist also an dem Sprichwort etwas daran, wenn es heißt: Ein einmal erblickter Pfifferling wird nicht mehr weiterwachsen! Dieser Tipp gilt natürlich nicht für alle Pilzarten!
Wer ist der größte Pilz der Welt?	Es ist der Hallimasch. Das Myzel ist über neun Quadratkilometer groß und wächst in Oregon (USA) Er gilt als das größte Lebewesen der Welt mit einem Gewicht von über 600 Tonnen und einem Alter von über 2400 Jahren.
Wie empfindlich sind Pilzsporen?	Viele Pilzsporen sind frost unempfindlich. Auch nach jahrelangem Einfrieren, können sie noch aktiv werden. Ebenso sind Pilzsporen unverdaulich für Tier und Mensch. Sie haben eine Schutzschicht, die auch die Magensäure nicht angreifen kann. Genauso verwendet es diese Schutzmechanismen gegen Kälte.
Wie entsorge ich Putzabfälle von Pilzen am Besten?	Zeitung mit den Putzresten aufrollen oder Putzreste wieder in den Pilzkorb legen. In einen nahegelegenen Wald fahren und die Putzreste verstreuen. Wenn eine Zeitung als Unterlage verwendet wurde, kann diese eingegraben oder zusammengerollt unters Laub gelegt werden. Keine Angst - in einem halben Jahr ist die Zeitung vollständig zersetzt – keine Umweltverschmutzung! Mit diesem Verfahren haben wir plötzlich Pilzarten in Wälder gefunden, indem wir sie noch nie sahen – vielleicht doch etwas nachgeholfen? Schließlich sind die Sporen (der Samen) in den Putzresten noch enthalten, warum sollten diese in den Müll? Wir wollen doch auch in Zukunft noch viele Pilze finden!
Wie erkenne ich Täublinge?	Täublinge haben brüchiges Fleisch, keine Knollen und keinen Ring. Die Hutfarben sind aber sehr individuell, deshalb sollte lieber gekostet werden, alle milde Täublinge sind essbar. Übrigens, das gleiche gilt für Milchlinge!
Wie ernähren sich Pilze?	3 Haupternährungsarten: Symbiosepilze (Nahrungsaustausch Baum/Pflanze-Pilz), Parasitenpilze (Kranke Bäume werden gefressen) und Folgeersetzer (Tote Bäume/Pflanzen werden aufgelöst).
Wie funktioniert das Einfrieren von Pilzen?	1. Möglichkeit – so machen es wir! Pilze putzen, in Plastiktüte geben, Datum und Pilzart (gut, mittel, sehr gut) anschreiben und bei Min. – 20 Grad einfrieren. 2. Möglichkeit – besonders gut für Pfifferlinge, weil diese sonst zäh werden. Pilze putzen, in der Pfanne kurz aufkochen (blanchieren) – einfrieren – fertig!
Wie funktioniert das Silieren von Pilzen?	Es funktioniert wie das Herstellen von Sauerkraut.
Wie funktioniert das Trocknen von Pilzen?	1. Möglichkeit und beste: Trockenautomat. 2. Möglichkeit: Backofen bei 40 - 50 Grad ca. 24 Stunden trocknen lassen und zwischenzeitlichem wenden; bis sie brösel trocken sind. 3. Möglichkeit: Pilze trocknen durch Sonneneinstrahlung – Vorsicht, die Pilze müssen schnell trocknen und immer wieder gewendet werden sonst entsteht Schimmelbildung und die Pilze sind unbrauchbar.
Wie funktioniert der Ablauf des Einweckens von Pilzen?	Pilze in ein Glas - auffüllen mit Wasser hierzu etwas Salz begeben. Deckel schließen und 20 Min. bei über 80 Grad im Einweckautomat, Backrohr oder gefüllten Topf mit 20 % Wasser am Boden und geschlossenen Deckel einwecken. 6 Stunden abkühlen lassen und anschließend nochmals 20

Hauptdaten	Nebendaten
	Min. bei über 80 Grad einwecken. Durch den zweiten Einweckvorgang werden eventuell noch resistente Bakterien, die Fäulnis verursachen können, abgetötet.
Wie kann ich meine Kühltruhe enteisen ohne dass meine Pilze antauen?	Schon leicht angetaute Pilze können unter Umständen unbrauchbar werden. Deshalb ist ein Auftauen in der warmen Jahreszeit nicht angesagt, es sei denn, es steht ein zweiter Eisschrank zu Verfügung. Kühlschränke werden am besten in den Wintermonaten enteist, bei einer Außentemperatur von – 10 Grad oder niedriger.
Wie kann ich Pilzpulver herstellen?	Pilze trocken; wenn sie knochentrocken sind zermalen. Ideal eignet sich eine alte Kaffeemühle
Wie kann ich Pilzvergiftungen verhindern?	<p>1. Nur frische Pilze sammeln oder lieber sie verdorbenes Fleisch? 2. Alte schwabbelige wurmdurchlöcherter Pilze sind verdorben, es fand bereits eine Eiweißzersetzung statt – gleich im Wald lassen! 3. Ganz kleine noch verschlossene Pilze wegen Verwechslungsgefahr meiden. Lebensgefahr! 4. Luftige Körbe oder ähnliches beim Sammeln verwenden. Niemals Plastiktüten! Wie lange hält wohl ein Mensch mit einer Plastiktüte über den Kopf aus? 5. Pilze sollten schon beim Sammeln grob gesäubert und nach dem Sammeln sofort sauber geputzt werden, spätestens jedoch am Folgetag. Bedenke! Je länger man wartet umso satter werden die Maden! Auch vollständig madenfreie Pilze sind oft am nächsten Tag nur noch 50% verwertbar! 6. Nur Pilze in den Korb legen, die 100 % als essbar erkannt wurden. Die Krankenkasse wird's danken! 7. Durch Veranstaltungen (Pilzexkursionen) von Pilz- oder Naturschutzvereinen kann das Breitenspektrum von essbaren Pilze schnell erweitert werden. Hier sollten auch Pilze mitgenommen werden, die „selbst“ durch eigene Literatur schon mal sicher Bestimmt, aber aus Unsicherheit noch nicht gegessen wurden. 8. Essbare Pilze, die tödlich giftigen Arten ähneln, sind immer zu meiden. Sie gehören niemals in einen Speisepilzkorb, wenn sie zur Bestimmung mitgenommen werden – immer in einen verschlossenen Behälter unzugänglich von den anderen Pilzen aufbewahren. Übrigens! Für Giftpilze gibt es gute Literatur, die das Erkennen erleichtert! 9. Pilze immer länger als 10 Minuten kochen, Hallimasch mind. 20 Min. und Kochwasser wegschütten! 10. Pilzmahlzeiten können aufgewärmt werden, aber folgendes ist zu beachten: Nach dem Abkühlen gehören sie in den Kühlschrank; hier bei etwa 4-8 Grad kühl lagern. Max. Lagerzeit 24 Stunden und niemals in Metallbehältern lagern. Metalle oxidieren mit den Pilzen und entwickeln Giftstoffe. Deshalb stammt auch der Spruch, dass Pilze nicht aufgewärmt werden dürfen. Früher wurde viel Kupfer- und Alugeschirr benutzt, dieses löste bei falscher Lagerung Eiweißzersetzungsprozesse aus, weshalb Personen krank wurden. Eingefroren zubereitete Pilze, können zwar noch einmal aufgewärmt werden, sie sollten nicht nochmals eingefroren werden! 11. Unbekannte Pilze niemals essen. Es gibt Pilzberatungsstellen. Hier können Pilze zur Artenbestimmung vorgelegt werden. Wenn ein Pilz hierbei nicht als essbar freigegeben wird, darf er nicht verwendet werden. Die Pilzsachverständigen sind immer auf dem neuesten Informationsstand – leider sind dass die Pilzbücher nicht immer! 12. Eigene Vorsicht ist immer der beste Schutz. Mutig einfach Pilze zu essen ohne sichere 100%-ige Bestimmung ist schon oft tödlich verlaufen und wird</p>

Hauptdaten	Nebendaten
	auch wieder jedes Jahr seine Opfer fordern. Es gibt junge „mutige“ Pilzkenner aber keine alten „mutigen“ Pilzkenner!
Wie kann ich schmutzige Finger im Wald sofort reinigen?	Hierzu eignet sich die Huthaut von Perlpilzen besonders. Die enthaltene Feuchtigkeit und Inhaltsstoffe können vorzüglich zum Fingerreinigen verwendet werden. Erde, Farbstoffe von Pilzen auf den Fingern werden schnell gelöst.
Wie lange dürfen Pilze eingefroren werden?	Die Einfrierfrist bei ca. -18 Grad C. ist etwa 12 Monate. Einzige Ausnahme ist der Samtfussrübing – ein Winterpilz! Da er auch bei Minustemperaturen wächst verdirbt er schneller. Hier würde ich 6 Monate nicht überschreiten lassen. Aber ein Winterpilz gehört sowieso frisch gegessen.
Wie lange sollen Pilze gekocht werden?	Meist so ca. 10 Minuten, außer der Hallimasch diesen min. 20 Min. kochen, Wasser wegschütten, erst dann ist jegliche Verwertung möglich!
Wie lange sollten getrocknete Pilze eingeweicht werden vor deren Verwendung?	Die besten Ergebnisse erzielte ich bei 2 Stunden Einweichzeit. Wenn aber ein Gericht schnell zubereitet werden soll (10-20 Min), rate ich zu einer Einweichzeit von 8 Stunden, ein Geschmacksverlust tritt nicht ein. Das Wasser sollte mitverwendet werden. Guter Geschmacksbegleiter! Ideal ist es auch die Pilze zu zermalen und als eine Art Pilzpulver zu verwenden. Bei Pilzpulver ist keine Einweichzeit notwendig. Dieses kann sofort in die Soße gegeben werden
Wie lange sollten getrocknete Pilze vor der Verwendung eingeweicht werden.	Die besten Ergebnisse erzielte ich bei 2 Stunden Einweichzeit. Wenn aber ein Gericht schnell zubereitet werden soll (10-20 Min), rate ich zu einer Einweichzeit von 8 Stunden, ein Geschmacksverlust tritt nicht ein. Das Wasser sollte mitverwendet werden. Guter Geschmacksbegleiter! Ideal ist es auch die Pilze zu zermalen und als eine Art Pilzpulver zu verwenden. Bei Pilzpulver ist keine Einweichzeit notwendig. Dieses kann sofort in die Soße gegeben werden.
Wie putze ich Pilze richtig?	Putztipp: Zuerst Schmutz, Nadeln und faule unansehnliche Teile entfernen - dieses am besten schon im Wald. Bei jungen Röhrenpilzen kann die Röhrenschicht (der Schwamm) dran bleiben. Bei Älteren soll – muss aber nicht – dieser entfernt werden. Bei Pilzen – wie bei vielen Täublingsarten – ist es gut, wenn die Huthaut entfernt wird, da diese zäh werden kann. Die Huthaut schon im Wald abziehen empfehle ich bei Kuhmaul, Goldröhrling und Grünspanträuschling – sehr schleimige Hüte. Im übrigen wird dadurch der Pilz sauberer. Alte, wässrige Pilze sollten nicht verwendet werden. Schon ein kleiner wässriger Pfifferling kann das ganze Gericht verderben, weil dieser einen erdigen Geschmack haben kann, hier ist oft auch eine Geruchsprobe angesagt. Alle Pilze die einen unangenehmen Geruch wie muffig, erdig, faulig... haben – bitte nicht verwenden – sie sind es nicht Wert ein Gericht zu versauen! Bei Austernseitlinge ist die Huthaut sehr zäh und kann nur schwer entfernt werden. Hier empfehlen wir den Pilz sehr dünn aufzuschneiden. Pfifferlinge werden zuerst in Wasser gelegt, anschließend in Mehl getaucht – Mehl haftet am Schmutz – wieder ins Wasser geben. Mehl löst sich mit dem Schmutz im Wasser. Übrig bleibt ein sauberer Pfifferling! Röhrlingsarten und weiche Pilzarten eignen sich nicht mit Wasser gereinigt zu werden, da sie sich stark mit dem Wasser ansaugen und dadurch schwabbelig werden. Werden viele Arten gesammelt empfehlen wir folgendes: Alte Zeitung auf einem Tisch ausbreiten. Pilze nach Arten sortieren – jede Person putzt

Hauptdaten	Nebendaten
	eine Art. Oder Version zwei – eine Person putzt grob vor und eine zweite Person übernimmt die Nachreinigung. Auch hier gilt - es ist besser Art für Art zu putzen – zum einen kann nicht so leicht sich ein ähnlich aussehender Giftpilz einschleichen und zum anderen geht alles sauerer und flotter vonstatten – einfach Ausprobieren! So und was mache ich mit den Abfällen? Wir machen folgendes: Zeitung mit den Putzresten aufrollen und in Pilzkorb legen. In einen nahegelegenen Wald fahren und die Putzreste verstreuen. Zeitung kann eingegraben oder zusammengerollt unters Laub gelegt werden. Keine Angst - in einem halben Jahr ist die Zeitung vollständig zersetzt – keine Umweltverschmutzung! Mit diesem Verfahren haben wir plötzlich Pilzarten in Wälder gefunden, indem wir sie noch nie sahen – vielleicht doch etwas nachgeholfen? Schließlich sind die Sporen (der Samen) in den Putzresten noch enthalten, warum sollten diese in den Müll?
Wie sind Röhrlinge von den Gattungen unterteilt?	Dickröhrlinge (Steinpilze...), Filzröhrlinge (Maronnröhrling...), Schmierröhrlinge (Goldröhrling...), Rauhstielröhrlinge (Birkenpilz...), Rosasporröhrlinge (Gallenröhrling), Sonstige: Pfefferröhrling, Grübling, Hasenröhrling, Holzröhrling, Hohlfußröhrling.
Wie verhindere ich, dass nach dem Trocknen Restfeuchtigkeit die Schimmelbildung im geschlossenen Glas auslöst?	Gebe etwas Salz in das geschlossene Glas wo die getrockneten Pilze aufbewahrt werden. Salz entzieht die Restfeuchtigkeit bei den Pilzen und ist neutral im Geschmack!
Wie viel Personen erleiden im Jahr eine Pilzvergiftung?	Leider ist die konkrete Anzahl von Pilzvergiftungen nicht bekannt, weil keine Meldepflicht für Ärzte und Krankenhäuser besteht. Schätzungen für Deutschland liegen bei etwa 1000 pro Jahr!
Wie viel Pilzarten existieren in Europa?	Ca. 2500 Großpilzarten in Europa. Makroskopisch (mit bloßem Auge) unterscheidbar. Mikroskopisch gibt es noch mal die 3-fache Menge von Unterarten.
Wie viele Personen sterben jedes Jahr an Pilzvergiftungen?	Jedes Jahr sterben etwa 50-60 Personen an Pilzvergiftung. 90% davon wegen Knollenblätterpilzvergiftungen! Diese Zahlen sind aber nur Schätzungen, weil es keine Meldepflicht für Pilzvergiftungen gibt. Die Dunkelziffer wird wohl weit aus höher sein.
Wie werden Pfifferlinge, die in den Lamellen voller Sand und Erdrich sind, am besten geputzt?	Pfifferlinge vom größten Dreck befreien und in eine Schüssel Wasser legen, anschließend in Mehl eintauchen – Mehl haftet am Schmutz – wieder ins Wasser geben. Mehl löst sich mit dem Schmutz im Wasser. Übrig bleibt ein sauberer Pfifferling!
Wie werden Pilze getrocknet?	Am besten ist das Trocknen im Dörrapparat ab. Ab 20 € gibt es diesen schon zu kaufen. Weitere Möglichkeiten im Backofen bei 40-50 Grad und nie wärmer als max. 55 Grad, sonst werden sie nicht getrocknet sondern gegart! Weitere Möglichkeiten sind auf dem Heizkörper, auf dem Kachelofen, in der Sonne (am Abend wieder hinein, weil sonst Feuchtigkeit gezogen wird) oder einfach auf eine Zeitung ausbreiten – Lufttrocknen bei 15-20 Grad und mehr... Wichtig ist, die Pilze müssen öfters gewendet werden. Zum einen, damit sie nicht am Untergrund ankleben und zum anderen, dass sie von allen Seiten gleichmäßig austrocknen. Dies alles so lange bis sie knochentrocken sind und beim Umknicken zerbrechen. Vor dem Trocknen fein und dünn herschneiden, damit der Trockenvorgang schneller vonstatten gehen kann.
Wie wird die Krause Glucke oder	Großes eingewachsenes Astwerk und grober äußerer

Hauptdaten	Nebendaten
Breitblättrige Glucke am besten geputzt?	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.
Wie wird Pilzpulver gemacht und aus welchen Pilzen?	Pilze trocknen bis sie knochentrocken sind. Mit einer Kaffeemühle diese Pilze so zerreiben, bis nur noch ein feines Pulver übrig bleibt. Wenn keine Mühle zur Hand, sollten die getrockneten Pilze so lange zerdrückt werden wie es geht. Je feiner der Staub desto besser. Für Pilzpulver sind grundsätzlich alle Pilze geeignet, die auch als Trockenpilze gut sind. Nur mit einen Zusatz. Bei Pilzpulver können auch Stiele mitverarbeitet werden, die sonst nur sehr zäh oder faserig wären. Z.B. eigenen sich sehr gut auch die Stiele des Parosols (Riesenschirmlinge), Safranschirmlings, Stockschwämmchens und den Rauchblättrigen Schwefelköpfen. Der Schwamm (die Röhren), sollten bei den Röhrlingen wie Maronenröhrling, Steinpilz, Butterpilz usw. nicht entfernt werden. Diese bilden eine sehr gute Geschmacksverstärkung.
Wieso soll man Pilze nicht aufwärmen?	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 Giftstoffe die krank machen können. Ich kenne 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 schon die zubereiteten Pilze einfrieren und bei Bedarf wieder verwenden
Wieviel Pilze darf man im Wald sammeln?	In Deutschland und Tschechien: Nur so viel wie für den Eigenbedarf! Das heißt 30 kg pro Person wären laut Bundesartenschutzgesetz verboten. Einige Bundesländer haben Sonderregelungen! Mit Sondergenehmigung der unteren Naturschutzbehörde (Landratsamt) können auch größere Mengen für den Verkauf gesammelt werden. Jede einzelne Pilzart muss dabei nachgewiesen werden, dass diese in Massen vorkommt und nicht gefährdet ist. In Österreich und Schweiz ist das Sammeln von Pilzen in jedem Bundesland/Karton zu Bundesland verschieden geregelt.
Wo finde ich Pilzberatungsstellen oder Pilzberater?	Im Internet können Vereine oder einzelne Pilzsachverständige erfragt werden. Bei einem Vergiftungsfall liegen den Krankenhäusern und Landratsämter Listen der DGfM (Deutschen Gesellschaft für Mykologie) über Anschriften der Pilzsachverständigen vor. Nicht jeder Pilzsachverständige übt im Rahmen seiner fachlichen Kompetenz eine Pilzberatung durch, er ist aber in der Regel Ansprechpartner bei Pilzvergiftungen.
Wo wachsen Pilze?	1.te Art von Pilze Folgeersetzer: Sie zersetzen totes Holz, Baumstümpfe, Äste im Boden vergrabene Tannenzapfen oder einfach nur Gräser oder Blätter. Sie sind nicht auf einen bestimmten Baum angewiesen, weshalb Folgeersetzer leicht zu züchten sind. Egerlinge (Champignon), Austernseitlinge und Hallimasch (mal als Folgeersetzer, mal als Parasitenpilz), Fichtenzapfenrübling, Träuschlinge... usw, 2 te. Art sind: Symbiosepilze auch Mikorrizapilze genannt sind Pilze die eine Symbiose mit Bäumen. Sträuchern oder

Hauptdaten	Nebendaten
	<p>Gräsern eingehen. Pilze helfen dem Symbionten Mineralien aufzunehmen, im Gegenzug bekommt der Pilz Zucker den er nicht selber produzieren kann. Milchlinge, Dickröhrlinge, Täublinge, Pfifferlinge, Wüstlinge (Knollenblätterpilze) Schleierlinge sind Symbiosepilze und können ohne Symbionten nicht existieren und die 3 te Art sind Parasitenpilze - Zerstörende Pilze! Sie befallen kranke Bäume und zerstören meist sein Kernholz mit Braun- oder Weißfauleffekt. Schwefelporling, Judasohr, Schuppenporlinge, Leberreischlinge, Austerseitlinge... um nur einige essbare parasitäre Pilze zu nennen.</p>
<p>Zu welcher Jahreszeit wachsen die Pilze am Besten?</p>	<p>Juli bis Oktober sind die ertragreichsten Monate - vorausgesetzt die klimatischen Verhältnisse wie Wärme und Feuchtigkeit passen!</p>

Stand 15.08.2010 – www.123pilze.de