



ulmer

Gerhard Schuster | Christine Schneider

10 PILZE

Die **sichersten** Arten
finden und bestimmen



Gerhard Schuster | Christine Schneider

10 PILZE

Die **SICHERSTEN** Arten
finden und bestimmen



Das Objekt der Begierde – ein Pilz. Genau genommen ist das aber mitnichten das gesamte Lebewesen Pilz, sondern nur ein kleiner Teil davon, nämlich der Fruchtkörper. Der weit größere Part, das riesige Pilzgeflecht, wächst unterirdisch. Wenn die Bedingungen passen, bilden sich Fruchtkörper und schießen aus dem Boden. An den begehrten Schirmchen entwickeln sich dann winzige Sporen, die vom Wind verbreitet werden und zu neuen Pilzgeflechtem heranwachsen können.

4 Ein Buch als Pilzkurs?

6 ÜBERLEBENSREGELN

10 Giftpilze, Pilzgifte

.....
14 Marone – Der perfekte Einstiegpilz

.....
22 Fichtensteinpilz – Der König der Speisepilze

.....
30 Sommersteinpilz – Der frühe Waldpilz

.....
38 Semmelstoppelpilz – Der mit den Stacheln

.....
46 Pfifferling – Der Glückspilz

.....
54 Herbsttrompete – Der verkannte Waldschatz

.....
62 Schopftintling – Der mysteriöse Spargelpilz

.....
70 Parasol – Der Strubbel-Sonnenschirm

.....
78 Edelreizker – Die mit der roten Milch

.....
86 Krause Glucke – Der skurrile Badeschwamm

94 Service

.....
1

.....
2

.....
3

.....
4

.....
5

.....
6

.....
7

.....
8

.....
9

.....
10

Ein Buch als Pilzkurs?

Sage und schreibe 6120 Pilzarten, die man mit bloßem Auge gut erkennen kann, sind derzeit allein in Deutschland bekannt. Niemand erkennt sie alle, nicht einmal annähernd. Viele von ihnen haben brisante Verwechslungsarten, die von grauenhafter Übelkeit bis zu schweren Organschäden, ja sogar bis zum Tod führen können.

Und da gibt es Menschen, die keinen blassen Schimmer von Pilzen haben, aber so gerne einmal ein eigenes Fundstück verspeisen wollen? Verständlich, denn durch die Wälder zu streifen und Essbares mit nach Hause zu bringen macht nicht nur Spaß. Es verschafft uns kostenlosen Ausgleich zum Alltag, sorgt für Bewegung an der frischen Luft und bringt Mensch und Natur wieder näher zusammen – eine Wohltat für alle Beteiligten.



Pilzmahlzeiten sind zudem „bio“, echtes Slow Food, regional, saisonal und können eine Mahlzeit aus industrieller Erzeugung gut ersetzen. Aber – ohne jegliche Vorkenntnisse? Ja, das geht sehr wohl!

Schließlich sind Generationen von Pilzsammlern auch keine studierten Mykologen. Vielmehr sammeln zahlreiche Otto-Normal-Pilzfreunde nur wenige Arten oder sogar nur eine, und zwar weil sie nur diese sicher erkennen.

Genau diese altbewährte Praxis greifen wir in unserem Hosentaschen-Pilzfürer auf. Zehn Speisepilzarten haben wir ausgewählt, die besonders sicher zu erkennen sind, zudem häufig wachsen und außerdem noch lecker schmecken. Sie werden hier ganz genau vorgestellt: Wo und wann ist der Pilz überhaupt zu finden? Wie muss er aussehen – und wie darf er keinesfalls aussehen? Welche gefährlichen Doppelgänger gibt es? Und was muss ich beim Sammeln und Zubereiten beachten?

Wer alle Hinweise und Infos aus den Pilzporträts beherzigt und die Überlebensregeln → Seite 6 im Hinterkopf hat, kann angstfrei losziehen – Korb, Messer und Buch nicht vergessen – und mit dem nötigen Respekt und ein bisschen Glück schon nach der ersten Pilzwanderung die ersten selbst gesammelten Pilze gefahrlos genießen.

Wir wünschen viel Spaß beim Lesen, Lernen, Suchen, Finden und Genießen und freuen uns an jedem Menschen, der neu für das Pilzsammeln begeistert werden kann. Denn er entwickelt ein Bewusstsein für den Wald und die Natur, wird sie ganz automatisch schützen und bewahren wollen und dafür sorgen, dass unsere Kinder und Kindeskiner auch noch das Rundum-Wohlfühl-Und-Sinnvoll-Hobby des Pilzsammelns ausüben können.

Christine & Gerd

ÜBERLEBENSREGELN

Nachhaltigkeit

Damit

1. der Pilzsammler den Förster überlebt, und
2. unser Wald überlebt, sodass
3. auch noch unsere Nachfahren erfolgreiche Pilzsammler werden können und
4. das Pilzsammeln oder Waldbetreten nicht irgendwann ganz verboten wird,

sollten wir achtsam mit dem Wald und seinen Bewohnern umgehen. Das heißt:

- Nur essbare Pilze im richtigen Alter mitnehmen, die anderen stehen lassen, damit sich der Pilz vermehren kann.
- Nicht in Naturschutzgebieten sammeln!
- Alles, was nicht auf den Teller gehört, ist besser an Ort und Stelle aufgehoben. Die Pilze daher besser sofort nach dem Abschneiden oder Herausdrehen putzen.
- Auf alle Lebewesen des Ökosystems (Blütenpflanzen, Moose, Flechten, Tiere) achtgeben und den Waldboden schonen. Im dichten Unterholz besteht zum Beispiel die Gefahr, die Fluchtdistanz von Wildtieren zu unterschreiten. Bei Wildschweinen kann das gefährlich werden. Ein kleines, helles Glöckchen an der Kleidung kündigt den Pilzsammler zuverlässig an.
- Nicht mit dem Auto in den Wald fahren, auch wenn es erlaubt sein sollte. Wird der Pilzkorb zu schwer, hat man eh zu viel gesammelt. Wer soll das alles putzen und essen?
- Maßvoll sammeln und unbedingt den Fehler vermeiden, Pilze auf immer die gleiche Weise und in viel zu großen Mengen zuzubereiten. So verlieren viele Anfänger schnell die Lust auf mehr. Abgesehen davon gibt es regional unterschiedliche Sammelbeschränkungen, über die das jeweilige Forstamt informiert.

Nur sicher ist sicher

Wer alle Merkmale (im Pilzporträt auf der Doppelseite mit den Überschriften „So muss er aussehen“ und „So nicht!“) akribisch mit seinem Fundstück verglichen hat und auch nur an einer einzigen Stelle unsicher ist, lässt den Pilz besser stehen. Es gibt keinen Grund, ein Risiko einzugehen.

Giftpilz oder Speisepilz?

Giftpilze müssen immer ausgeschlossen werden, bevor ein Fundstück mit nach Hause darf. Deshalb werden nach jeder Doppelseite mit den Merkmalen die möglichen Verwechslungskandidaten vorgestellt. – Darunter finden sich auch ungenießbare Doppelgänger, die also schlicht nicht schmecken, unsere Gesundheit aber nicht gefährden würden. – Wichtiges Grundwissen zu Giftpilzen und Pilzvergiftungen steht auf den
→ Seiten 10–13.

Idealerweise zeigt man seine Funde dann noch einem Pilzsachverständigen → Seite 94. Dazu bitte den kompletten Pilz mit Fuß ernten. Grundsätzlich ist es nie verkehrt, sich eine zweite Meinung einzuholen. Vielleicht finden sich im Wald bereits Sammlerkollegen. Beim geringsten Zweifel: weg damit!

Im passenden Alter

Zu junge Pilze sind oft noch nicht eindeutig zu bestimmen, zu alte schmecken nicht mehr oder sind sogar giftig. Solche Pilze nützen dem Menschen nicht, wohl aber dem Ökosystem. Daher bitte stehen lassen!

Ob ein Pilz schon zu alt ist, zeigt der Eindrückttest: Lässt sich der Hut mit der Fingerkuppe gar nicht eindrücken, ist das Fleisch schön fest, also jung genug und meistens noch nicht von Maden befallen. Gibt der Hut hingegen nach, weil das Fleisch darunter weich ist, lässt man den Pilz besser gleich stehen.

Verdorben ist giftig

Die meisten Pilzvergiftungen entstehen, weil die Pilze verdorben sind. Deshalb steht in den Pilzporträts unter „So muss er aussehen“ der Abschnitt „So ist er unverdorben“ mit den Merkmalen für einen einwandfreien Pilz. Sind die Pilze noch frisch, müssen sie luftig in einem flachen Korb oder einem kleinen Leinenbeutel transportiert, zu Hause gekühlt und meistens innerhalb von 1-2 Tagen verwendet werden.

Garen ist wichtig

Bis auf wenige Ausnahmen müssen Wildpilze gut durchgegart werden. In kleine Stücke geschnitten rechnet man mit mindestens 10 Minuten Garzeit.

Verschmutzung und Radioaktivität

Die Belastung mit radioaktiven Stoffen wird den Pilzliebhaber nach dem Super-Gau des Kernkraftwerks Tschernobyl noch eine sehr lange Zeit verfolgen. Zum Glück waren weite Gebiete bei uns weniger stark von dem radioaktiven Niederschlag betroffen. Generell kann man sich aber diese Faustregel merken: Erwachsene, die nicht mehr als 500 g Wildpilze pro Woche genießen, setzen sich keiner Gefahr aus.

Das Gleiche gilt für die Belastung mit giftigen Schwermetallen wie Cadmium. Einige Pilzarten reichern diese stark an.

Folgende Orte eignen sich grundsätzlich nicht für die Pilzsuche: neben Autobahnen, in der Nähe von Kraftwerken oder Industriegebieten und in Innenstädten.

Das kleine Pilzsucher-Latinum

Wer Merkmale verifizieren möchte, muss ein paar Begrifflichkeiten aus dem Reich der Pilze kennen. Alles Wichtige findet sich griffbereit auf den Umschlaginnenseiten.