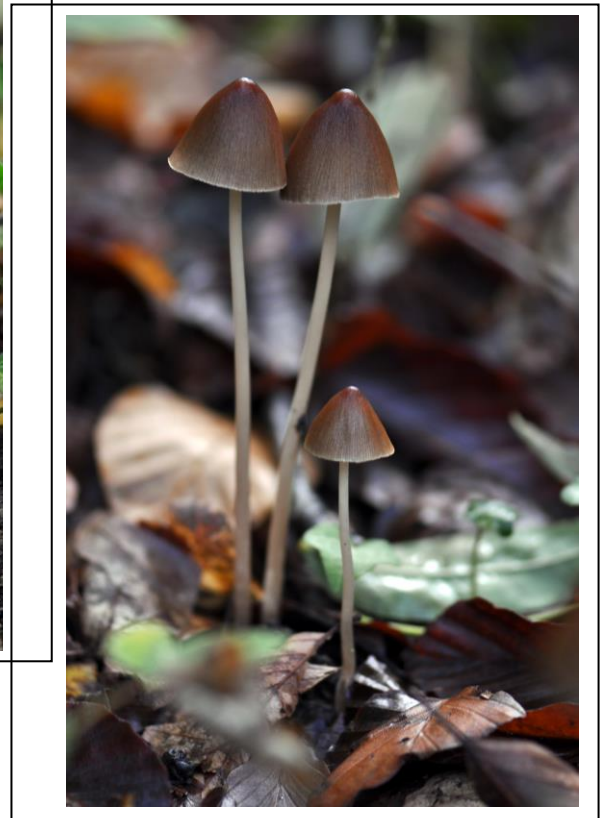
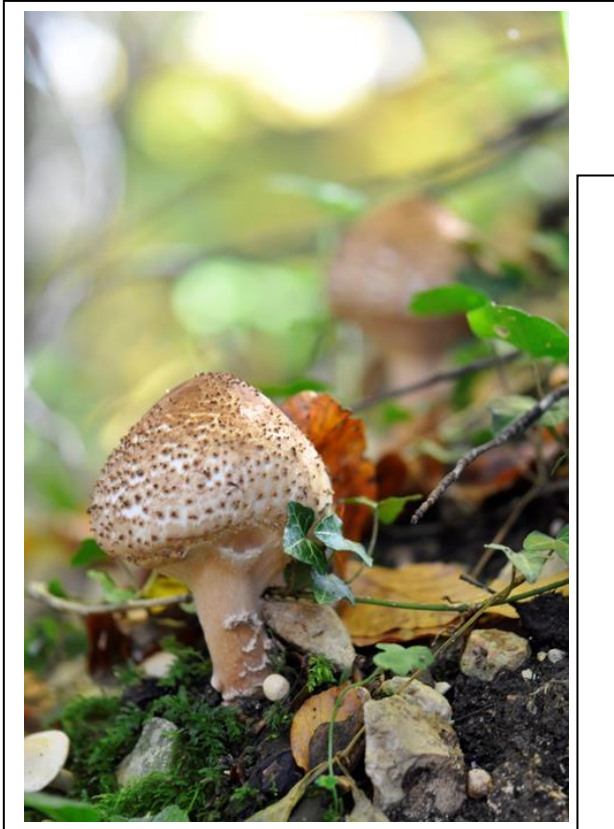


2014

Regionales Gymnasium Laufental- Thierstein

In Zusammenarbeit mit dem Verein für
Pilzkunde Laufental Thierstein

Jérôme Donati



[AUF PILZPIRSCH - DIE BROSCHÜRE FÜR NEUPILZLER]

Ein Lerndokument für die Einarbeitung ins Thema Pilzbestimmung

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	1
1. Vorwort.....	2
2. Was sind Pilze?.....	3
Historisches	3
Ökologisches	3
3. Wie sammelt man Pilze?	4
4. Was brauche ich fürs Pilze Sammeln?	4
5. Lohnt sich das Pilze Sammeln?.....	5
6. Gibt es Gesetze fürs Pilze Sammeln?	5
7. Zu den Vergiftungen.....	5
8. Wie hoch ist die Gefahr sich zu vergiften?	6
9. Die Pilzdokumentationen.....	6
Überblick.....	6
Umgang mit den Dokumentationen	7
Legende zu den Bildern	7
Karte zur Orientierung.....	8
Die Pilzdokumentationen	9-89
10. Glossar	90
11. Literatur- und Abbildungsverzeichnis	91
Bücher.....	91
Internet	92
Sonstige Quellen	92
Abbildungen	92

1. Vorwort

Pilze sind keine Pflanzen. Sie besitzen kein Chlorophyll und sind unfähig zur Photosynthese. Pilze sind aber auch keine Tiere. Sie verdauen ihre Nahrung nicht in sich, sondern ausserhalb. Zudem gehen sie auch nicht auf die Jagd oder streifen durch den Wald auf der Suche nach frischen Beeren. Sie schiessen einfach aus dem Boden und bleiben dort geduldig stehen.

In den Wäldern rund um die Region Laufen wachsen viele leckere Speisepilze, jedoch gilt es diese von ungeniessbaren oder gar giftigen Pilzen zu trennen.

Dieses Dokument ist eine Broschüre über die Bestimmung von Pilzen. Sie enthält vierzig eigenständig dokumentierte Pilzarten und viele hilfreiche Informationen. Sie ist auch für Nicht-Mykologen verständlich gestaltet und bietet eine Fülle an Eindrücken zum Thema Pilzkunde. Die Broschüre ermöglicht eine Reise vom bequemen Sessel direkt in den Wald zu den Pilzen. Lassen sie sich von aussergewöhnlichen Merkmalen, wie blau werdendem Pilzfleisch¹ oder dem Geruch nach Stachelbeerkompott² überraschen!

Jerome Donati

Achtung! Die Bestimmungen wurden anhand von Notizen und Bildern eines Laien gemacht. Sie können darum Fehler enthalten. Bei dieser Ausgabe handelt es sich um eine Erstversion. Die Broschüre darf und kann nicht als Bestimmungswerk verwendet werden. Sie ist noch nicht vollständig ausgereift und bedarf weiterer Bearbeitung. Wer gerne Pilze sammeln möchte, sollte sich direkt an den regionalen Pilzverein wenden.

¹ Flockenstieler Hexenröhrling S. 51 und S52

² Stachelbeertäubling S. 45 und 46

2. Was sind Pilze?

Historisches

Bereits die Maya entdeckten die ungewöhnlichen Eigenschaften mancher Pilze. Pilze aus der Gattung der Kahlköpfe wurden wegen ihren halluzinogenen Eigenschaften für Riten und Feste verwendet. Auch im antiken Griechenland und Rom waren Pilze für Philosophen wie Euripides oder Plinius dem Älteren ein Thema. In den Tempelanlagen von Karnak in Ägypten finden sich uralte Abbildungen von Pilzen auf Darstellungen von Kriegszügen eines Pharaos, dessen Expeditionen bis nach Kleinasien gingen.

Der Champignon ist der wohl bekannteste Pilz der Welt. Er ist auch der am meisten gegessene. Als erster Pilz wurde er im grossen Stil kultiviert und verspeist. Frankreich gilt als Geburtsland der Pilzzucht. Am Pariser Pasteur-Institut gelang es zum ersten Mal Erde mit Pilz-Brut zu impfen, um diese für kommerzielle Zwecke zu verkaufen. In den leerstehenden Katakomben von Paris gedeihen Champignons perfekt. Damals wusste man nicht, was genau Pilze eigentlich waren. Sie sind keine Tiere, das war klar. Aber Pflanzen, die in der Dunkelheit wachsen?

Ökologisches

Pilze gehören zu einer eigenen Gruppe von Lebewesen im eigenen Reich (Fungi).

Was wir als Pilz bezeichnen, also Champignons oder Steinpilze, sind lediglich die Fruchtkörper dieser Organismen. Wobei nicht alle Pilze diese Art von Frucht hervorbringen. Es gibt ja auch Schimmelpilze, Hefepilze oder Fusspilz. Der Pilz, wie wir ihn kennen ist wie der Apfel für den Apfelbaum, ein Mittel um die Samen (beim Pilz feine Sporen) zu verteilen und sich zu vermehren. Der Apfelbaum selber, also der eigentliche Pilz, bildet das Myzel. Das Myzel ist ein feines Geflecht aus den fadenähnlichen Zellen der Pilze. Diese einzelnen Fäden werden Hyphen genannt.

Pilze sind weder Pflanzen noch Tiere. Sie besitzen kein Chlorophyll und können deswegen ihre Nahrung nicht selber herstellen, wie Pflanzen dies tun. Sie müssen sich wie Tiere von organischem Material ernähren. Dies tun sie, indem sie mit Hilfe von Enzymen an der Aussenseite der Hyphen ihre Nahrung, z.B. tote Blätter, Holz oder Aas zunächst zersetzen und dann aufnehmen.

Pilze leisten in unseren Wäldern, Wiesen und Parks beträchtliche Arbeit. Sie gehören zu den wenigen Lebewesen, die auch komplexere Stoffe wie Cellulose oder Lignin effektiv zersetzen können und tragen damit einen sehr grossen Teil zum Funktionieren des Ökosystems bei. Viele Pilze in Wäldern leben in Symbiose mit Bäumen und unterstützen so ihr Wachstum und damit auch den Lebensraum zahlreicher Lebewesen.

Einige Pilze werden heute auch in der Lebensmittelherstellung gebraucht, andere dienen zur Herstellung von Medikamenten (z.B. Penizillin).

3. Wie sammelt man Pilze?

Am besten findet man Pilze, indem man langsam Waldwegen entlang läuft und den Waldboden links und rechts nach Pilzen absucht. Findet man Stellen mit grossem Speisepilzvorkommen, so sollte man sich diese merken, da das Myzel auch nach dem Pflücken der Pilze weiterlebt und die Chancen hoch sind, nach einiger Zeit an der gleichen Stelle wieder Pilze zu finden.

Man pflückt Pilze, indem man sie vorsichtig aus dem Boden herausdreht. Die Basis sollte nicht abbrechen, da sie für die korrekte Bestimmung wichtig ist. Durch das Abdrehen sollte auch vermieden werden, dass das Myzel unnötig verletzt wird.

Sehr junge und kleine Pilze sollten stehen gelassen werden, um den Bestand zu schützen. Ältere Pilze sollten grundsätzlich gemieden werden, da sie meist schwer bestimmbar und in ihrer Qualität minderwertig sind, aber dennoch einen wichtigen Dienst für die Verbreitung der Sporen leisten. Nachdem man die Pilze gepflückt hat, sollte man auf den Weg zurückkehren. Jeder Schritt auf Waldboden presst das Substrat zusammen und schnürt so die Luftversorgung des Myzels ab. Pflanzenwurzeln können von vermehrtem Niedertreten des Bodens negativ beeinflusst werden, Pilze sind hierbei noch sensibler.

Bei der Suche sollten grundsätzlich nur Pilze gesammelt werden, die man mit Sicherheit bestimmen kann. Unbekannte Pilze sollten auf jeden Fall gemieden werden. Möchte man wissen, um welchen Pilz es sich handelt, so kann man ein Exemplar, getrennt von den Speisepilzen, mitnehmen und sich an den örtlichen Pilzkontrolleur oder Pilzverein wenden. Pilze, die nicht klar mit den menschlichen Sinnen bestimmbar sind, können oft durch Mikroskopie bestimmt werden. Aufgrund ihrer arttypischen Inhaltsstoffe, kann man bei einigen Pilzen auch mit gewissen Chemikalien bestimmte Reaktionen hervorrufen.

4. Was brauche ich fürs Pilze Sammeln?

Das nötige Wissen, die Erfahrung oder gute Unterstützung ist zunächst das Wichtigste. Ein Bestimmungsbuch kann helfen, Wissen aufzufrischen. Es kann aber Erfahrung nicht ersetzen und reicht alleine nicht für die Bestimmung aus.

Wenn man das Know-how hat, braucht man etwas zum Transportieren der Pilze: Plastiktüten sind nicht geeignet. Sie verhindern die Luftzufuhr und verletzen die Pilze, was zu ihrer Zersetzung führt. Auch Stofftaschen eignen sich nicht, da die meisten Pilze leicht zerbrechen. Ein möglichst flacher Weidenkorb eignet sich am besten. Man sollte die Pilze nebeneinander mit dem Hut nach unten platzieren und schichten. Man kann den Korb auch zusätzlich mit Küchenpapier auslegen, um

Wasser aufzufangen, das hilft zusätzlich, die Pilze frisch zu halten. Mit einem Pinsel oder Pilzmesser können die Pilze schon vor Ort grob von Schmutz befreit werden.

5. Lohnt sich das Pilze Sammeln?

Rein finanziell lohnt sich das Sammeln von Pilzen nur bedingt. Grosse Funde können tatsächlich viel Wert sein, brauchen jedoch viel Erfahrung und grossen Zeitaufwand. Zudem sind im Laden gekaufte Pilze nicht sehr teuer, was den Zeitaufwand des Sammelns klar in den Schatten stellt.

Was die Qualität anbelangt hat das Pilze Sammeln die Nase vorn. Frisch geerntete Pilze, die unter idealen Bedingungen gewachsen sind, schmecken um Längen besser als die oft von weit her (meist Litauen) importierten und beschädigten, älteren Pilze aus den Läden.

Man muss auch beachten, dass das Sammeln von Pilzen eine entspannende Beschäftigung ist.

Ob sich all dies nun „lohnt“ muss jeder für sich selbst beantworten.

6. Gibt es Gesetze fürs Pilze Sammeln?

Ja die gibt es. So dürfen schweizweit in Natur- und Pflanzenschutzgebieten keine Pilze gesammelt werden. Weitere Bestimmungen variieren je nach Kanton. In Basel-Land ist die Suche grundsätzlich frei, für die Gemeinde Allschwil gilt eine spezielle Beschränkung.

7. Zu den Vergiftungen

Die Bestimmung von Pilzen ist nicht nur eine erholsame Freizeitbeschäftigung, sondern dient einem bestimmten praktischen Zweck, nämlich der Unterscheidung von Speise- und Giftpilzen. Fehler beim Bestimmen eines Pilzes können tödlich enden. Als Giftpilze bezeichnet man Pilze, die aufgrund ihrer Inhaltsstoffe gesundheitsschädigend sind.

Pilzvergiftungen gehören zu den gefährlichsten Vergiftungen überhaupt. Dies liegt vor allem an ihrer Vielseitigkeit. Der Grossteil von Pilzvergiftungen nimmt einen unangenehmen, aber ungefährlichen, Lauf. Einige Pilze können jedoch bleibende Schäden verursachen. In der Schweiz kommen etwa 150 bekannte Giftpilze vor. 40 davon sind gefährlich. 10 sind tödlich. Neben diesen bekannten Giftpilzen gibt es noch weitere Giftpilze oder giftverdächtige Pilzarten.

Der tödlichste Pilz ist der Grüne Knollenblätterpilz. Rund 90% aller tödlich endenden Vergiftungen sind ihm zuzuschreiben. Der Grund dafür ist die lange Latenzzeit (Die Verzögerungszeit bis zu der sich Symptome der Vergiftung zeigen) von 4 bis 36 Stunden, in manchen Fällen sogar noch länger.

Bis zum Auftreten von Symptomen haben Leber und Niere des Patienten oft schon irreparable

Schäden genommen. Laut dem Jahresbericht des Tox (dem Schweizerischen Toxikologischen Informationszentrum) kam es im Jahre 2012 zu 530 Vergiftungen mit Pilzen. Bei etwa 40% handelt es sich um Vergiftungen von Kindern, welche oft Unfälle sind. Bis auf wenige Ausnahmen sind alle Pilze mehr oder weniger giftig. Auch Speisepilze sollte man grundsätzlich kochen, da die meisten Gifte wasserlöslich oder nicht hitzeresistent sind.

8. Wie hoch ist die Gefahr sich zu vergiften?

Bei einer korrekten Bestimmung ist die Gefahr gleich Null. Praktisch alle Vergiftungen sind mangelnder Fachkenntnis und Erfahrung zuzuschreiben, oder es handelt sich um Unfälle. Im Zweifelsfall sind alle Pilze giftig. Wenn man sich jedoch mit einer Pilzart auskennt und über die Verwechslungsmöglichkeiten Bescheid weiss, so kann man sie auch von anderen Arten unterscheiden und sich sicher sein, kein Risiko einzugehen. Tatsächlich fordert das Sammeln aber ein grosses Verantwortungsbewusstsein. Wer auf dem Gebiet neu ist oder sich unsicher fühlt sollte sich auf jeden Fall an Pilzkontrolleure oder am besten an den Pilzverein in der Nähe wenden.

9. Die Pilzdokumentationen

Überblick

Die folgenden 40 Pilzdokumentationen entstanden im Rahmen einer Maturaarbeit im Herbst 2013 in der Region Laufen. Die Dokumentation einer Pilzart nimmt jeweils 2 Seiten in Anspruch. Auf der ersten Seite ist eine Collage aus Bildern des Pilzes. Die Bilder zeigen den Pilz anhand von verschiedenen Aspekten und machen auf Besonderheiten aufmerksam. Jedes Bild ist mit einem Sonderzeichen gekennzeichnet, um den Inhalt besser vermitteln zu können.

Die zweite Seite besteht aus zwei Teilen. Der erste Teil besteht aus einer persönlichen Dokumentation der Pilzarten. Dieser Teil basiert auf verschiedenen Kriterien, wie Geruch, Geschmack, Substrat oder Auftrittsort, welche die Bestimmung eines Pilzes ermöglichen sollen. Es folgt der deutsche und lateinische Name des Pilzes. Zusätzlich befindet sich darunter jeweils eine kleine Tabelle mit Bestimmungsinformationen aus wissenschaftlichen Bestimmungsbüchern. Darunter sind Informationen über den Speisewert oder auch über die Grösse der Pilze. Die Aspekte Geruch, Geschmack und Besonderheiten in der Tabelle, sollen dazu dienen, dass man Vergleiche zu den Dokumentationen ziehen kann. Das subjektive Empfinden kann nämlich weit von Tatsachen abweichen, was die Pilzsuche auf eigene Faust fast verunmöglicht.

Umgang mit den Dokumentationen

Oberstes Ziel der Pilzdokumentationen ist die Vermittlung eines Gefühls für die Bestimmung von Pilzen. Zuerst sollten die Bilder betrachtet werden. Wer sich bereits Wissen angeeignet hat, kann hier bereits Vermutungen anstellen, um welche Pilzart es sich handeln könnte. Als nächstes kann man auf der anderen Seite die Dokumentation des gefundenen Exemplars durchlesen. In den meisten Fällen stimmt diese mit allgemeingültigen Bestimmungsmerkmalen überein und die Pilze lassen sich anhand der Informationen bestimmen.

Unterhalb der Dokumentation befinden sich der Name der Pilzart und die Informationen aus fachliterarischen Bestimmungsbüchern. Aus dieser Tabelle lassen sich zum einen Informationen über den Speisewert oder die Grösse der Pilzart entnehmen. Zum anderen zeigen sie die Unterschiede zu persönlichen Eindrücken, die der Pilz hinterlassen hat.

Die dokumentierten Pilze decken einen grossen Bereich der häufigsten Pilzgattungen ab, denen man im Wald begegnet. Der erste lateinische Name bezeichnet die Gattung, der zweite die genaue Art.

Legende zu den Bildern

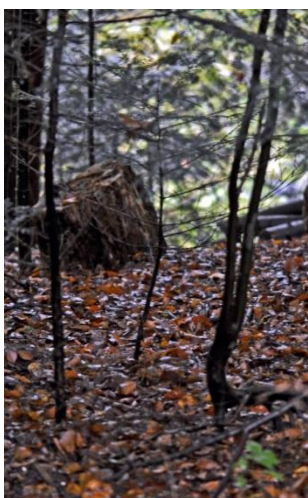
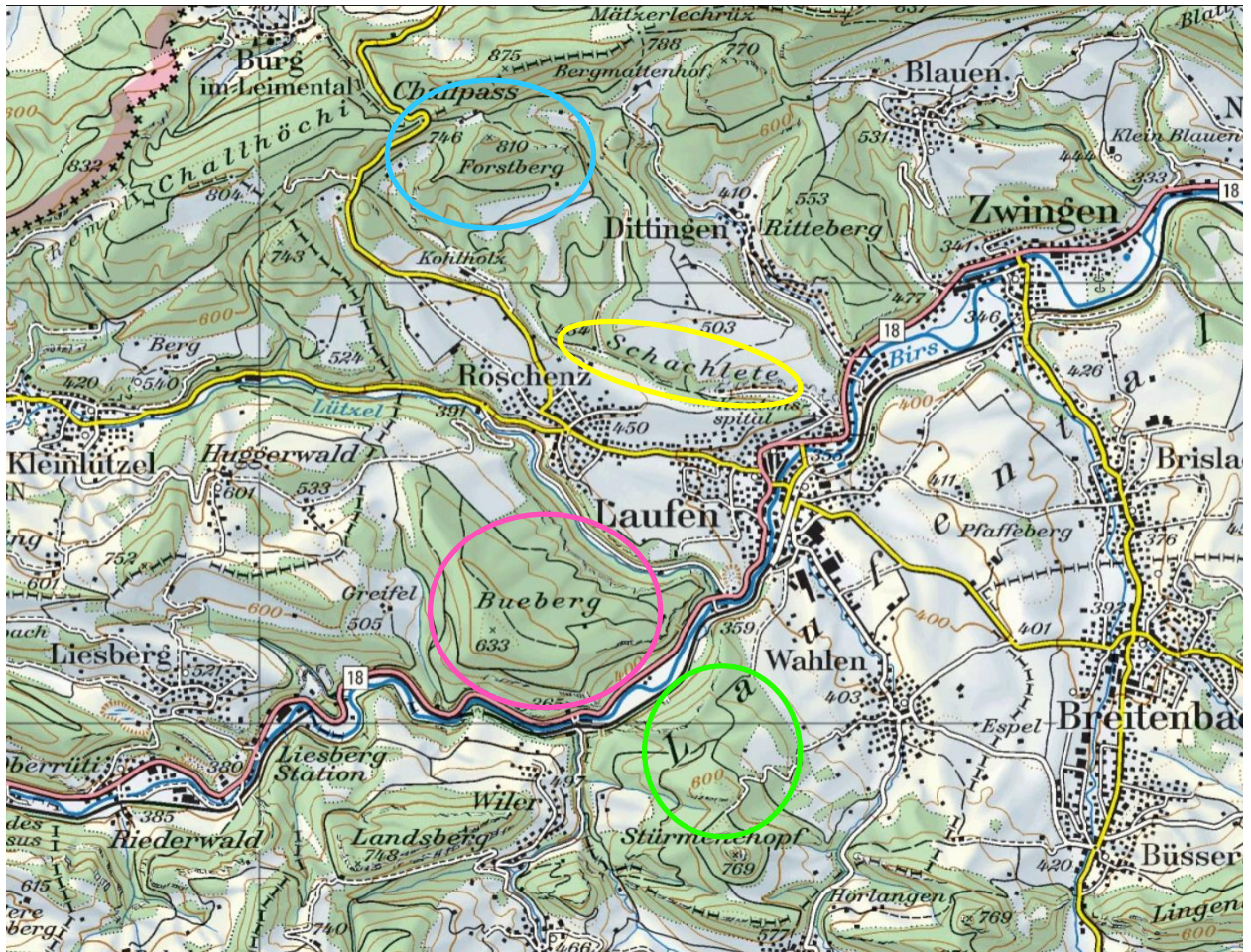
Um die Photographien der Pilze besser verstehen zu können, ist jedes Bild innerhalb der Bildcollagen mit einem Sonderzeichen versehen.

f	:	Ganzer Pilz
•	:	Grössenvergleich (2-Fränkler, entspricht 2,8cm)
∅	:	Querschnitt
l	:	Stiel (Auch Ring)
*	:	Besonderheit oder Auffälligkeit
—	:	Substrat
≈	:	Umgebung/ Gesamtaufnahme von mehreren Pilzen
^	:	Hut von oben
≠	:	Hutunterseite (Lamellen, Röhren)
...	:	Unterirdischer Teil (Basis)
≠	:	Verwechslungsgefahr
†	:	Tote oder überalterte Pilze

Oben links ist immer eine Aufnahme des ganzen Pilzes. Meistens sind auch Bilder mit Querschnitt und Grössenvergleich dabei. Bei einigen Pilzen ist es sinnvoll, besondere Merkmale hervorzuheben.

Karte zur Orientierung

Die Pilzfunde sind auf die Region Laufen beschränkt. Dies umfasst die Gebiete **Chall** (eig. Challpass & Forstberg) im Nordwesten, **Schachlete** im Norden, **Tannwald** im Süden und **Bueberg** im Südwesten Laufens.



Waldstück Schachlete mit jungen Tannen, Buchen & Weissstannen



Waldstück Bueberg mit Tannen, Bodenpflanzen und Buchen



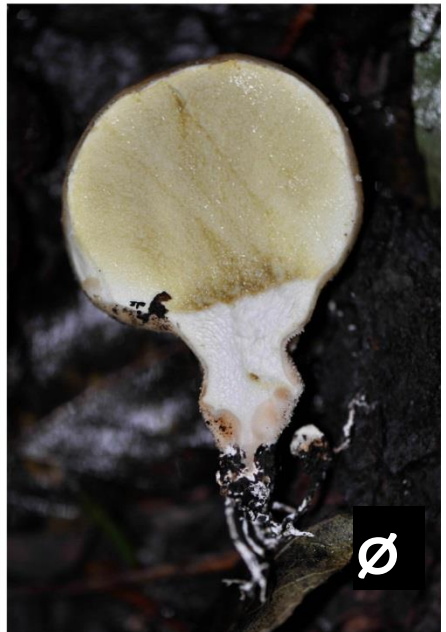
Waldstück Chall mit Tannen, Fichten, Waldföhren und Bodenpflanzen



Wegrand Tannwald mit Bodenpflanzen, Buchen, Haselsträuchern und Eichen

Die Pilzdokumentationen





Dokumentation

Gebiet Schachlete, Bueberg, Tannwald, Planetenweg, Chall

Umgebung Mischwald, Tannen, Buchen, Haselsträucher, Wilde Brombeere

Substrat Morsches Holz in lockerer Erde, morsche Baumstrunke

Auftrittsart Nahe beieinander in grossen Gruppen, z.T. verwachsen

Geruch Riecht ein wenig nach Hefe

Geschmack pilzig, unauffällig

Konsistenz Junge Exemplare sind fest und kompakt, ältere haben eine leichtere, schwammigere Beschaffenheit → z.T. lassen sie sich wie leere Hüllen eindrücken

Besonderes Stösst bei gewissem Alter und Wetter Sporen aus; die Farbe der jungen Exemplare variiert von gelblich zu blassbeige, im Alter färben sie sich bräunlich

Birnenstäubling

Lycoperdon pyriforme

Speisewert/ Giftigkeit	Ungeniessbar (junge Exemplare essbar)
Höhe	1-7 cm
Breite	1-3 cm
Geruch	Unangenehm, nach Leuchtgas
Geschmack	mild
Besonderheit	Farbe anfangs schmutzig-weisslich dann gelbbraunlich. Bovist



Dokumentation

Gebiet Schachlete, Tannwald

Umgebung Mischwald, Tannen, Fichten, Buchen

Substrat Lockere Erde, morsches Holz, Nadeln, Laub

Auftrittsart Alleine

Geruch Angenehm nussig, pilzig

Geschmack – (Keine Geschmacksprobe wegen Giftigkeit)

Konsistenz Fest, Hut und Stiel schleimig und glibberig

Besonderes Markanter roter Hut mit weissen, abstehenden Tupfen; Auffallend wulstige Basis, hohler Stiel

Fliegenpilz

Amanita muscaria

Speisewert/ Giftigkeit	Giftig/ tödlich giftig
Höhe Breite	6-22 cm 5-20 cm
Geruch	Schwach/ angenehm würzig
Geschmack	Angenehm/ mild, uncharakteristisch/ nussartig
Besonderheit	Bei Ankratzen der Huthaut gelb, dieser gelbe Stoff löst die drogenähnlichen Symptome aus. Wulst als Basis. Hohler Stiel



Dokumentation

Gebiet Reben, Bueberg

Umgebung Mischwald, Wegrand, Tannen, Buchen, Haselsträucher

Substrat Morscher Holzstrunk

Auftrittsart Grössere Gruppen, z.T. verwachsen

Geruch Angenehm & intensiv pilzig

Geschmack Pilzig

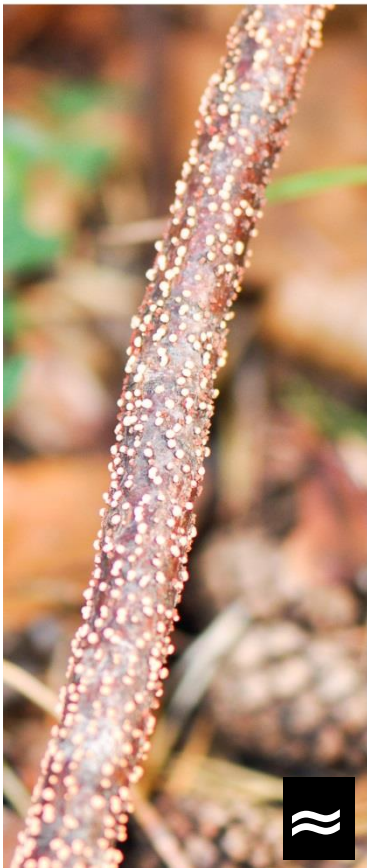
Konsistenz Fest, weich

Besonderes Hüte leicht glibberig

Stockschwämmchen

Pholiota(/Kuehneromyces) mutabilis

Speisewert/ Giftigkeit	Essbar Gastronomische Bewertung: Speisepilz dritter Qualität
Höhe Breite	3-7cm 2-8cm
Geruch	Nach frisch gesägtem Holz/ pilzig, mild
Geschmack	Mild, pilzig
Besonderheit	Im jungen Zustand mit Ring



Dokumentation

Gebiet Chall

Umgebung Mischwald, Tannen, Waldföhren, Fichten, Buchen

Substrat Baumrinde, Äste, Baumstämme

Auftrittsart In grossen Gruppen, Äste dicht überziehend

Geruch Unauffällig

Geschmack -

Konsistenz Fest, hart

Besonderes Zwei Erscheinungsformen: Eine als (zinnober-)rote Himbeere, die andere als überzogene blassrosa Pustel

Zinnoberroter Pustelpilz

Nectria cinnabarina

Speisewert/ Giftigkeit	Ungeniessbar
Höhe	-
Breite	0,2-0,4mm Durchmesser
Geruch	-
Geschmack	-
Besonderheit	Sehr variabler Pilz: Korallenrote bis blassrosarote Form



Dokumentation

Gebiet Chall

Umgebung Mischwald, Heller Standort, Buchen, Tannen, Weisstannen

Substrat Lockere Erde, Laub, Nadeln

Auftrittsart Gruppenweise

Geruch Schwach pilzig

Geschmack Schwach pilzig

Konsistenz Zerbrechlich

Besonderes Hohler Stiel

Glimmertintling

Coprinus micaceus

Speisewert/ Giftigkeit	Ungeniessbar (Zusammen mit Alkohol giftig → gattungstypisches Coprinus- Syndrom)
Höhe	3-10 cm
Breite	1-6 cm
Geruch	Angenehm
Geschmack	Mild
Besonderheit	Büscheliges Wachstum





Dokumentation

Gebiet Schachlete, Bueberg, Planetenweg, Tannwald, Chall

Umgebung Mischwald, Finnenbahn, Tannen, Weisstannen, Buchen, Eichen, Feldahorne, Fichten

Substrat Lockere Erde, morsches Holz, Nadeln, Laub

Auftrittsart Meist einzeln, manchmal auch verwachsen, bilden beieinanderliegende Kolonien

Geruch Seltsamer Geruch, Lack

Geschmack Bitter, auf Zunge prickelnd

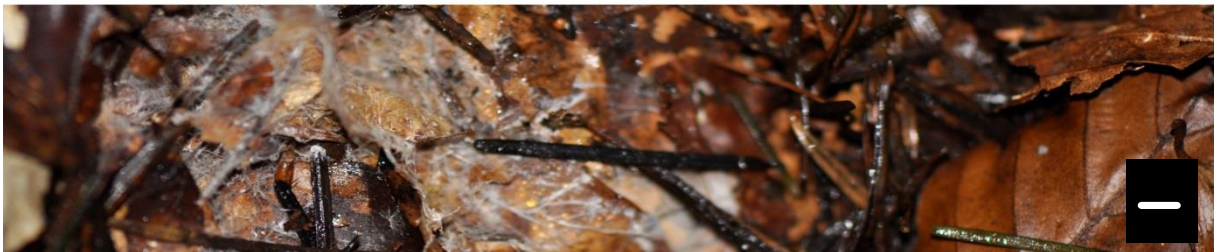
Konsistenz Fest, schwammig

Besonderes Milcht orange, hohler Stiel

Lachsreizker

Lactarius salmonicolor

Speisewert/ Giftigkeit	Essbar
Höhe	3-7cm
Breite	5-15cm
Geruch	Schwach obstartig, seifenartig, würzig
Geschmack	Bitterlich bis mild
Besonderheit	Orangerote Milch, die sich nach einiger Zeit (ca. 10min) weinbraun verfärbt



Dokumentation

Gebiet Tannwald, Schachlete

Umgebung Mischwald, Buchen, Tannen, Weisstannen

Substrat Lockere Erde, morsches Holz, Laub

Auftrittsart Meist einzeln, manchmal auch verwachsen, bilden beieinanderliegende Kolonien

Geruch Würzig, blumig

Geschmack Rohes Gemüse, Rettich, schwach scharf

Konsistenz Fest, zerbröckelt leicht

Besonderes -

Hohlstieliger Täubling

Russula cavipes

Speisewert/ Giftigkeit	Ungeniessbar
Höhe	3-7cm
Breite	2-8cm
Geruch	Süßlich, schwach nach Sardellen/ eigentümlich süßlich-safranartig/ ähnlich roher Wurstmasse
Geschmack	Scharf/ pfeffrig-brennend
Besonderheit	Gestalt dieses Pilzes variiert



Dokumentation

Gebiet Planetenweg, Tannwald, Schachlete, Bueberg

Umgebung Mischwald, Buchen, Eichen, Tannen, Weisstannen, Fichten, Haselsträucher

Substrat Lockerer Erde, Laub, morsches Holz, Nadeln

Auftrittsart Vereinzelt, z.T. kleinere verwachsene Gruppen von 2-3 Exemplaren

Geruch Würzig, Hefe

Geschmack Pilzig, würzig

Konsistenz Leicht, schwammig, der Teil des Hutes besteht im Inneren aus feinem Pulver (Sporen), welches von feinsten Fasern gehalten wird

Besonderes Der Pilz ist rundum mit abbröckelnden Pusteln besetzt, Stösst bei gewissem Alter und Wetter Sporen aus

Flaschenstäubling

Lycoperdon perlatum

Speisewert/ Giftigkeit	Essbar, guter Speisepilz: Nur junges, festes und noch ganz weisses Fleisch aus dem Kopfteil verwenden
Höhe	3-8 cm
Breite	2-6 cm
Geruch	Jung: angenehm, alt: unangenehm
Geschmack	Jung angenehm
Besonderheit	Bovist. Ganzer Pilz mit feinen, abbröselnden Pusteln besetzt



Dokumentation

Gebiet Chall

Umgebung Mischwald, Tannen, Waldföhren, Buchen, Eichen

Substrat Lockere Erde, morsches Holz, Laub, Nadeln

Auftrittsart Alleine

Geruch Schwach pilzig

Geschmack Schwach pilzig

Konsistenz Fest, schwammig, wenig wässrig, brüchig

Besonderes Kleine, abbröckelnde Stoppeln an der Unterseite des Hutes

Rotgelber Semmelstoppelpilz

Hydnum repandum var. rufescens

Speisewert/ Giftigkeit	Essbar Gastronomische Bewertung: Speisepilz zweiter Qualität
Höhe Breite	2-7cm 4-15cm
Geruch	Schwacher Geruch nach Orangenblüten, angenehm
Geschmack	Säuerlich, mild, schärflich, im Alter etwas bitter
Besonderheit	Ungleich lange, zerbrechliche Stacheln an Hutunterseite



Dokumentation

Gebiet Tannwald

Umgebung Mischwald, Buchen, Tannen, Eichen, Fichten

Substrat Lockere Erde, morsches Holz, Laub, Nadeln

Auftrittsart Beieinander

Geruch Pilzig

Geschmack Rohes Gemüse

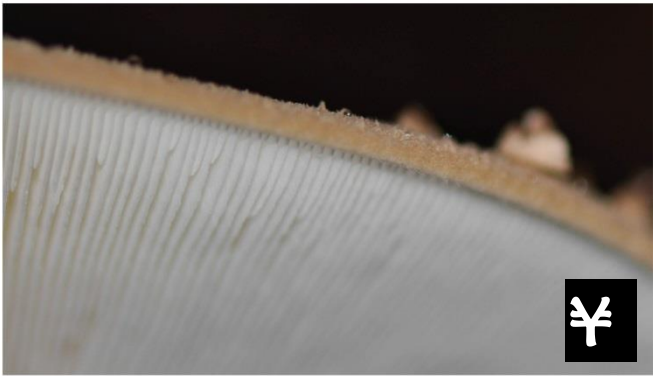
Konsistenz Wässrig, leicht faserig

Besonderes Hohler Stiel

Schwarzgezählelter Rettich Helmling

Mycena pelianthina

Speisewert/ Giftigkeit	Ungeniessbar
Höhe	4-8cm
Breite	2-7cm
Geruch	Stark nach Rettich, schwach leuchtgasartig
Geschmack	Mild, Rettich-krautartig
Besonderheit	Bei Feuchtigkeit stärkere Färbung. Hohler Stiel



Dokumentation

Gebiet Schachlete, Tannwald

Umgebung Mischwald, heller Standort, Wegrand, Buchen, Tannen, Feldahorne, Fichten

Substrat Lockere Erde, lehmige Erde, Schutt, morsches Holz, Laub, Nadeln

Auftrittsart Vereinzelt

Geruch Angenehm, intensiv pilzig

Geschmack Angenehm pilzig

Konsistenz Leicht, schwammig

Besonderes Bei älteren Exemplaren auffallende 'Stacheln' auf dem Hut

Spitzschuppiger Schirmling

Lepiota aspera

Speisewert/ Giftigkeit	Schwach giftig
Höhe Breite	5-8cm 5-15cm
Geruch	Unangenehm, säuerlich, aufdringlich
Geschmack	Mild, unangenehm
Besonderheit	Vor allem in der Hut Mitte mit spitzen und kastanienbraunen Schuppen. Im jungen Zustand wenig stachlig



Dokumentation

Gebiet Tannwald

Umgebung Mischwald, Buchen, Tannen

Substrat Lehmige Erde, Laub, Nadeln

Auftrittsart Vereinzelt

Geruch Schwach pilzig

Geschmack Schwach pilzig

Konsistenz Fest, recht zart

Besonderes Hohler Stiel

Riesenstreifling

Amanita ceciliae

Speisewert/ Giftigkeit	Essbar Gastronomische Bewertung: Speisepilz dritter Qualität
Höhe Breite	12-20cm 8-18cm
Geruch	Geruchlos
Geschmack	Geschmacklos/ mild, nussig
Besonderheit	Hohler und hoher Stiel mit verdickter Basis, brüchiges Fleisch



Dokumentation

Gebiet Bueberg, Schachlete

Umgebung Mischwald, Buchen, Tannen

Substrat Lockere Erde, heller Standort, Schutt, morsches Holz, Nadeln, Laub

Auftrittsart Alleine, z.T. in Gruppen (2-6 Exemplare)

Geruch Schwach pilzig

Geschmack Schwach pilzig

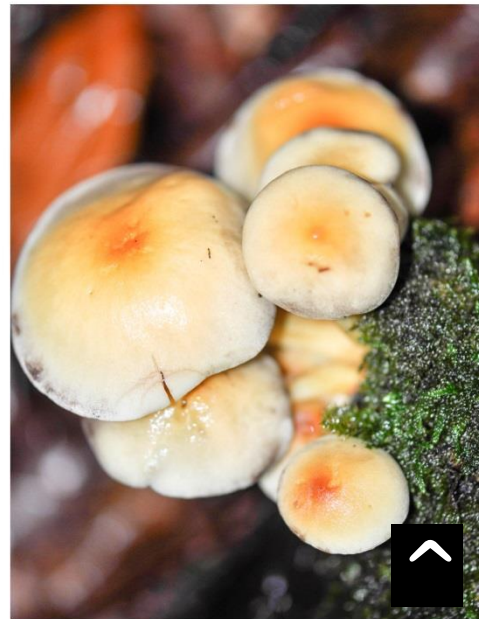
Konsistenz Zerbrechlich

Besonderes Verflüssigt sich am Hutrand tintenähnlich

Schopftintling

Coprinus comatus

Speisewert/ Giftigkeit	Essbar (junge Exemplare die noch nicht schwärzen) Gastronomische Bewertung: Speisepilz erster Qualität
Höhe	10-20cm
Breite	2-4cm
Geruch	Angenehm/ schwach medikamentös
Geschmack	Angenehm, mild, fade, nussartig
Besonderheit	Fleisch zunächst weiss, dann rötend und später schwarz zerfliessend.



Dokumentation

Gebiet Schachlete

Umgebung Mischwald, Buchen, Tannen

Substrat Morscher Baumstamm (Buche?)

Auftrittsart Mehrere Pilze verwachsen in Grüppchen

Geruch Pilzig, nussig

Geschmack Pilzig, leicht bitter

Konsistenz Fest, ein wenig gummig

Besonderes Ältere Exemplare haben eine schwarze Färbung am Hutrand, hohler Stiel

.....

Rauchblättriger Schwefelkopf

Hypholoma capnoides

Speisewert/ Giftigkeit	Essbar
Höhe	2-7cm
Breite	2-8cm
Geruch	Schwach
Geschmack	Mild, leicht bitter/ nussartig
Besonderheit	Hohler Stiel. Lamellen jung cremefarben dann grauweiss mit lila Ton und im Alter olivschwärzlich



Dokumentation

Gebiet Schachlete, Bueberg, Chall

Umgebung Mischwald, Buchen, Tannen, Weisstannen, Eichen, Feldahorne, Haselsträucher

Substrat Lockere Erde, morsches Holz, Laub

Auftrittsart Vereinzelt

Geruch Unangenehm, pilzig, würzig, blumig

Geschmack Pilzig

Konsistenz Fest, schwammig, trotz Regenfälle eher trockenes Fleisch

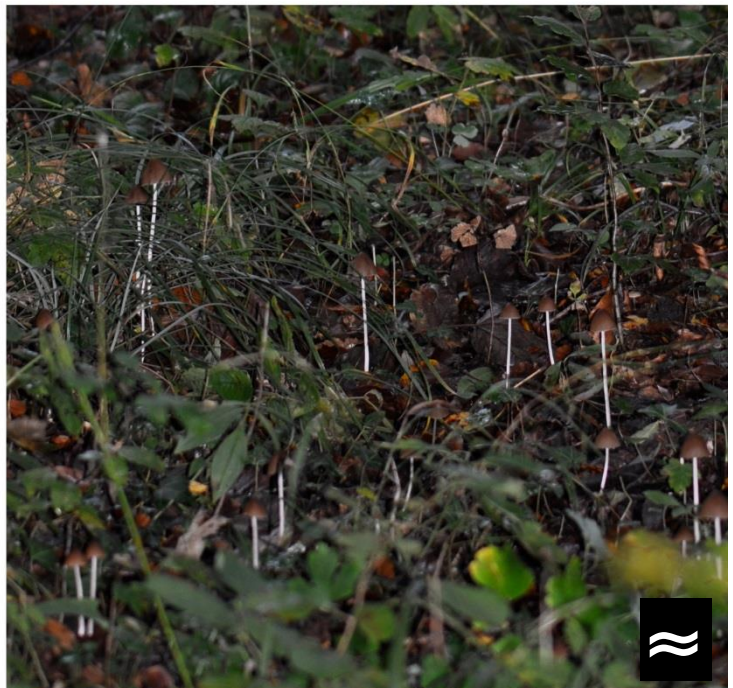
Besonderes Die Exemplare waren regelmässig im Stiel von weissen Maden befallen

.....

Nebelgrauer Trichterling

Clitocybe(/Lepista) nebularis

Speisewert/ Giftigkeit	Ungeniessbar (Essbar aber oft unverträglich)
Höhe	5-10cm
Breite	7-20cm
Geruch	Aufdringlich süsslich, würzig, mehlig, im Alter unangenehm
Geschmack	Mild, säuerlich, unangenehm
Besonderheit	Erkennbarer Myzel Filz an der Basis, tritt oft in Reihen und Ringen auf



Dokumentation

Gebiet Bueberg

Umgebung Mischwald, heller Standort, diverse Bodenpflanzen, Buchen, Tannen

Substrat Lockere Erde, morsches Holz, Laub, Nadeln

Auftrittsart Vereinzelt, in grosser Gruppe verteilt auf grosser Fläche (3m x 5m)

Geruch Geruchlos

Geschmack Geschmackslos

Konsistenz Faserig, brüchig

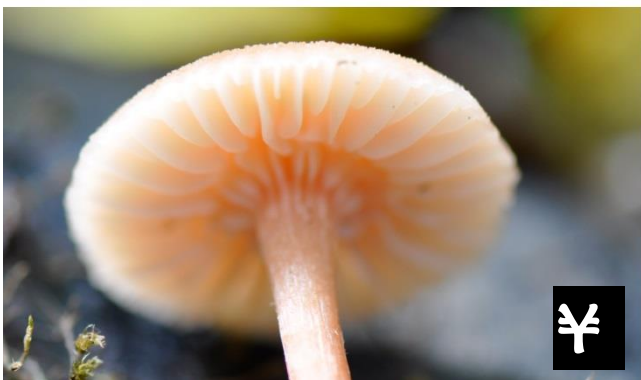
Besonderes Hohler Stiel

.....

Lederbrauner Faserling

Psathyrella conopilus

Speisewert/ Giftigkeit	Ungeniessbar
Höhe	9-14cm
Breite	2-4cm
Geruch	Geruchlos
Geschmack	Mild, fade
Besonderheit	Hohler Stiel, der seiden glänzt.



Dokumentation

Gebiet Planetenweg

Umgebung Mischwald, heller Standort, Buchen, Tannen, Haselsträucher, Eichen

Substrat Lehmige Erde, morsches Holz, Laub

Auftrittsart Vereinzelt, z.T. verwachsen (2-4 Exemplare)

Geruch Pilzig

Geschmack Schwach pilzig

Konsistenz Faserig, zart, eher wässrig

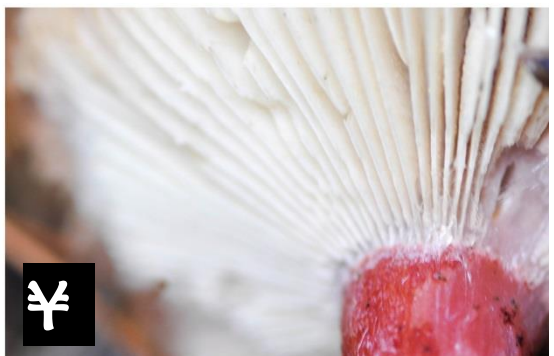
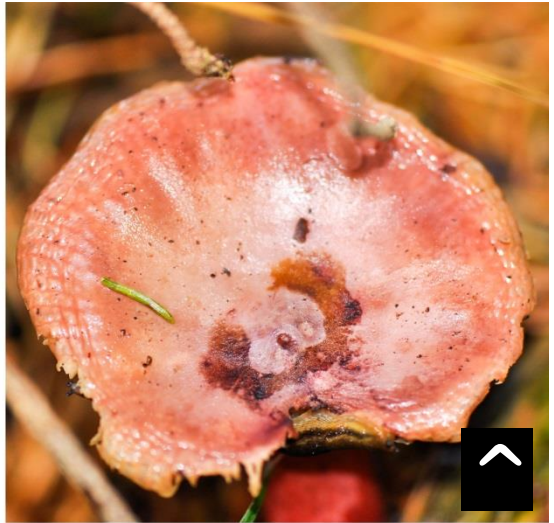
Besonderes Hohler Stiel

.....

Rötlicher Lacktrichterling

Laccaria laccata

Speisewert/ Giftigkeit	Ungeniessbar (/essbar)
Höhe	4-10cm
Breite	1-5cm
Geruch	Zart und angenehm nach Kuchengewürz/ geruchlos/ krautartig
Geschmack	Mild, pilzig
Besonderheit	Variable Art mit vielen Varietäten. Stiel voll oder hohl



Dokumentation

Gebiet Chall

Umgebung Mischwald, Waldföhren, Buchen, Tannen

Substrat Lockere Erde, morsches Holz und Laub

Auftrittsart Alleine

Geruch Radieschen, Obst, fruchtig

Geschmack Bitter, scharf

Konsistenz Zerbrechlich, schwammig, wässrig

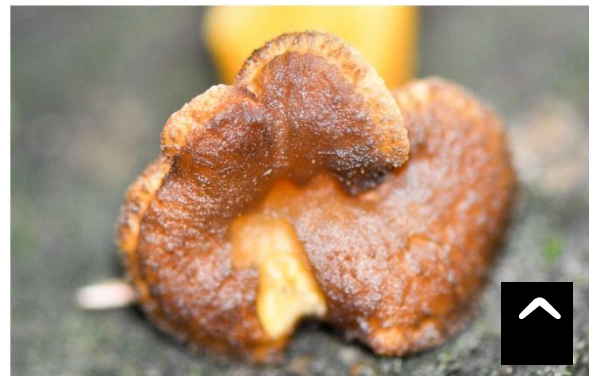
Besonderes Eher altes Exemplar

.....

Stachelbeertäubling

Russula queletii

Speisewert/ Giftigkeit	Essbar
Höhe Breite	4-7cm 5-8cm
Geruch	Nach Geranien, auffallend nach Stachelbeerkompott, nach gekochten oder gedörrten Äpfeln, süsslich obstartig
Geschmack	Scharf
Besonderheit	Huthaut bis zum zweiten Drittel abziehbar



Dokumentation

Gebiet Chall, Schachlete

Umgebung Mischwald, Tannen, Waldföhren, Fichten, Buchen, Eichen, Weisstannen

Substrat Lockere Erde, Nadeln, morsches Holz, Laub

Auftrittsart In grösseren Gruppen

Geruch Angenehm, Butter, pilzig

Geschmack pilzig

Konsistenz ein wenig gummig

Besonderes -

.....

Durchbohrter Leistling/ Trompetenpifferling

Cantharellus tubaeformis

Speisewert/ Giftigkeit	Essbar Gastronomische Bewertung: Speisepilz zweiter Qualität
Höhe	2-10cm
Breite	2-6cm
Geruch	Schwach
Geschmack	Mild
Besonderheit	Gesellig wachsend, oft Kolonien bildend.



Dokumentation

Gebiet Tannwald

Umgebung Mischwald, Buchen, Tannen

Substrat Lehmige Erde, Laub

Auftrittsart Vereinzelt

Geruch Angenehm pilzig

Geschmack Geschmackslos

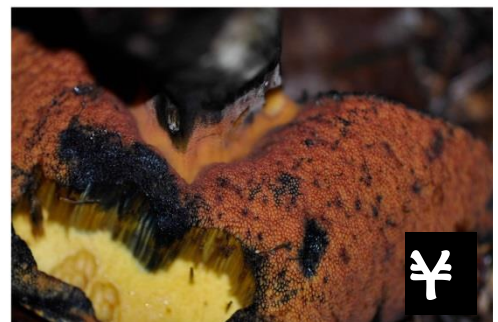
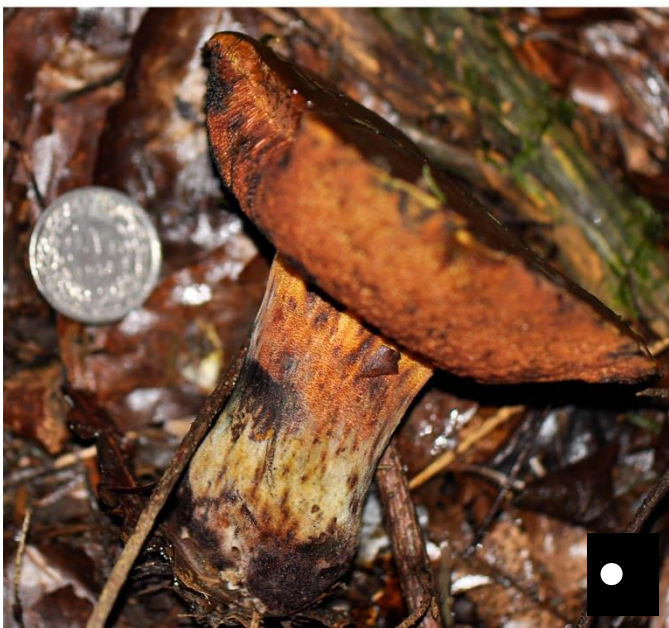
Konsistenz Fest, bröckelt leicht

Besonderes -

Frauentäubling

Russula cyanoxantha

Speisewert/ Giftigkeit	Essbar Gastronomische Bewertung: Speisepilz erster Qualität
Höhe Breite	5-10 cm 4-15 cm
Geruch	Geruchlos, uncharakteristisch, eher angenehm
Geschmack	Geschmackslos/ mild, leicht scharf/ angenehm
Besonderheit	Grosse Farbpalette beim Hut: Grüne, stahlblaue, violette, lila und gelbe Töne, fettig anfühlende Lamellen



Dokumentation

Gebiet Schachlete

Umgebung Mischwald, Tannen, Weisstannen, Buchen & Eichen

Substrat Lockere Erde, Laub

Auftrittsart Vereinzelt, kleine nicht verwachsene Gruppen (2-3 Exemplare)

Geruch Schwach pilzig

Geschmack Pilzig, säuerlich

Konsistenz Fest, schwammig, Unterseite des Hutes faserig

Besonderes Auffallend gelb-blaue Färbung beim Querschnitt, Röhren statt Lamellen;
Wahrscheinlich überalterte Exemplare

Flockenstieliger Hexenröhrling

Boletus erythropus

Speisewert/ Giftigkeit	Speisepilz Gastronomische Bewertung: Speisepilz dritter Qualität
Höhe	5-12 cm
Breite	5-20 cm
Geruch	Angenehm/ uncharakteristisch
Geschmack	Angenehm, mild
Besonderheit	Alle Teile des Pilzes verfärben sich bei Druck oder Verletzung blau, Röhren an Hutunterseite



Dokumentation

Gebiet Schachlete

Umgebung Mischwald, Buchen, Fichten, Tannen, Weisstannen

Substrat Lockere Erde, morsches Holz, Laub, Nadeln

Auftrittsart Vereinzelt

Geruch Schwach pilzig

Geschmack Geschmackslos

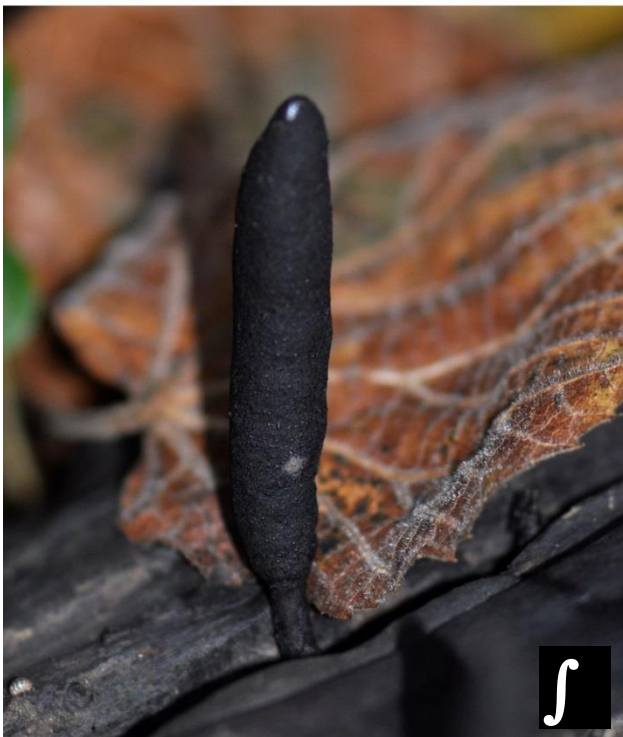
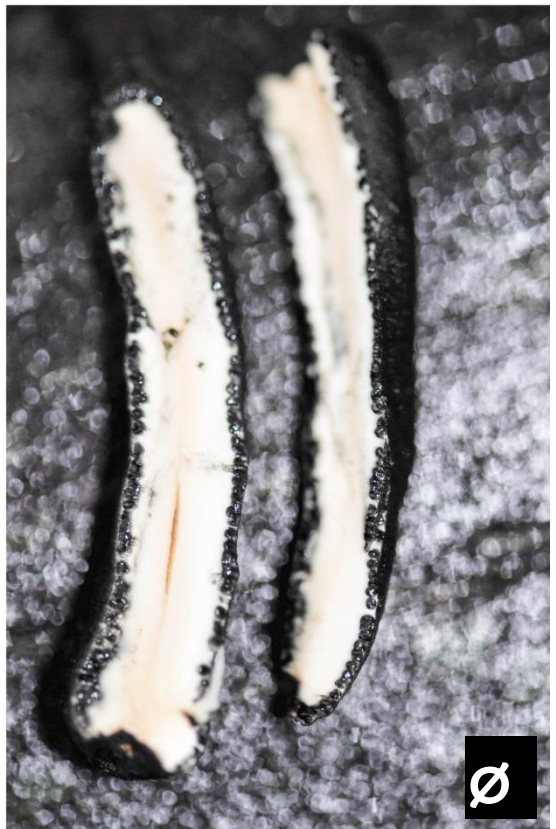
Konsistenz Faserig, zerbrechlich

Besonderes Basis abgebrochen

Breitblättriger Rübbling

Megacollybia platyphylla

Speisewert/ Giftigkeit	Essbar, jedoch nicht empfehlenswert da nicht immer bekömmlich/ ungeniessbar
Höhe	5-12 cm
Breite	5-15 cm
Geruch	Geruchlos/ krautig, erdig, muffig
Geschmack	Geschmackslos/ mild bis bitterlich
Besonderheit	Basis mit deutlich erkennbaren Myzelsträngen verbunden



Dokumentation

Gebiet Schachlete

Umgebung Mischwald, Buchen, Tannen, Haselsträucher

Substrat Morscher Baumstamm (Buche oder Ahorn?)

Auftrittsart Vereinzelt nahe beieinander

Geruch Pilzig und nach Holz

Geschmack Schwach aber angenehm pilzig

Konsistenz Eine holzige, eher harte Schale umgibt faseriges Pilzfleisch

Besonderes Auffallend raue Pilzoberfläche → Rindenähnlich

.....

Langstielige Ahornholzkeule

Xylaria longipes

Speisewert/ Giftigkeit	Ungeniessbar
Höhe	3-6cm
Breite	3-8mm
Geruch	Geruchlos
Geschmack	Mild
Besonderheit	Weisses, faseriges Fleisch mit holzigem schwarzem Überzug



Dokumentation

Gebiet Bueberg

Umgebung Mischwald, heller Standort, Buchen, Tannen

Substrat Lehmige Erde, Laub

Auftrittsart Vereinzelt

Geruch Pilzig

Geschmack Geschmacklos

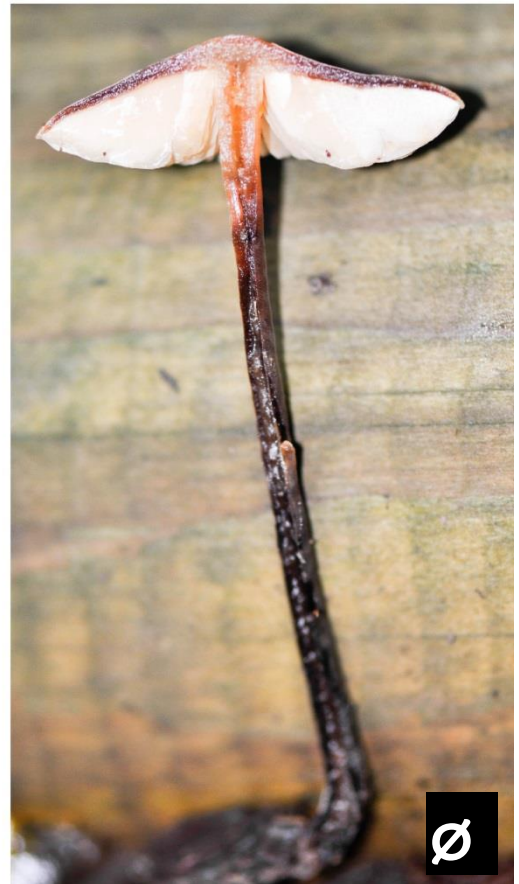
Konsistenz Faserig, zart

Besonderes Basis ist pfahlähnlich, schleimiger Hut, hohler Stiel

Elfenbein Schneckling

Hygrophorus eburneus

Speisewert/ Giftigkeit	Essbar, aber aufgrund der schleimigen Konsistenz und des unangenehmen Geruchs nicht von grossem Wert
Höhe	4-12 cm
Breite	4-8 cm
Geruch	Etwas unangenehm/ Obstartig, an Mandarinenschale erinnernd/ schwach angenehm
Geschmack	Mild
Besonderheit	Schleimig-klebriger Hut



Dokumentation

Gebiet Schachlete

Umgebung Mischwald, heller Standort, Finnenbahn, Buche, Tannen, Wilde Brombeere, diverse Bodenpflanzen

Substrat Lockere Erde, Laub

Auftrittsart Vereinzelt

Geruch Knoblauch

Geschmack Scharf, Knoblauch

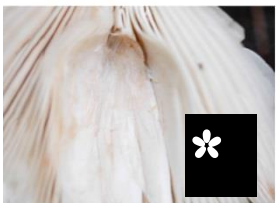
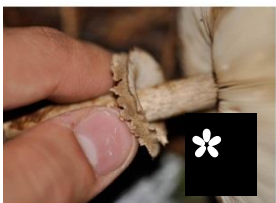
Konsistenz Faserig, wässrig

Besonderes -

Langstieliger Knoblauchswindling

Marasmius alliaceus

Speisewert/ Giftigkeit	Ungeniessbar/ (Würzpilz)
Höhe	6-13cm
Breite	2-5cm
Geruch	Stark nach Knoblauch
Geschmack	Scharf, knoblauchartig/ süsslich
Besonderheit	Stiel gegen Spitze hin oft weisslich, abwärts schwach weiss bepudert



Dokumentation

Gebiet Schachlete

Umgebung Mischwald, Buchen, Weisstannen, Tannen

Substrat Lockere Erde, Nadeln, morsches Holz, Laub

Auftrittsart Einzeln

Geruch Pilzig

Geschmack Pilzig

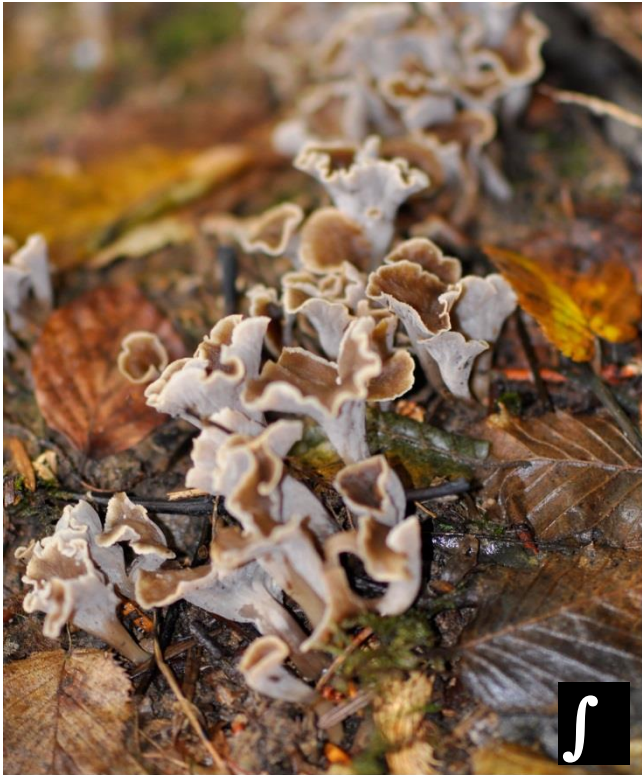
Konsistenz Fein, schwammig, ähnlich wie Champignon

Besonderes Der Ring ist verschiebbar; Die Lamellen verfärben sich bei Verletzung rot

Parasol

Macrolepiota procera

Speisewert/ Giftigkeit	Essbar Gastronomische Bewertung: Speisepilz erster Qualität
Höhe Breite	15-40cm 10-30cm
Geruch	Angenehm, pilzig
Geschmack	Nussartig, mild
Besonderheit	Doppelter, verschiebbarer Ring, Lamellen bei Druck langsam bräunend



Dokumentation

Gebiet Planetenweg, Chall

Umgebung Mischwald, Buchen, Eichen, Tannen, Fichten

Substrat Lehmige Erde, Laub

Auftrittsart Dicht aneinander wachsende, längliche Kolonie

Geruch Schwach pilzig

Geschmack Pilzig

Konsistenz Fest, bisschen gummig, ein wenig wässrig

Besonderes Pilzkolonie bildet einen geraden Streifen

.....

Vollstieliger Leistling/ Krause Kraterelle

Pseudocraterellus sinuosus

Speisewert/ Giftigkeit	Essbar
Höhe	3-6cm
Breite	3-5cm
Geruch	Schwach obstartig, angenehm
Geschmack	Mild
Besonderheit	Oft gesellig wachsend. Unterseite aderig-runzlig



Dokumentation

Gebiet Schachlete

Umgebung Mischwald, Buchen, Eichen, Tannen

Substrat Lockere Erde, morsches Holz, Laub, Nadeln

Auftrittsart Einzeln

Geruch Schwach pilzig

Geschmack Schwach pilzig

Konsistenz Weich, schwammig

Besonderes Aussen an der Basis rötliche Färbung, hellbraune Schuppen auf Hutoberfläche

.....

Perlpilz

Amanita rubescens

Speisewert/ Giftigkeit	Essbar Gastronomische Bewertung: Speisepilz zweiter Qualität
Höhe Breite	5-15cm 5-15cm
Geruch	Geruchlos
Geschmack	Mild, später etwas herb/ süsslich, später unangenehm/ fade, schwach nussig
Besonderheit	Rötend an der Basis und rötliche Töne am ganzen Pilz



Dokumentation

Gebiet Schachlete, Bueberg, Planetenweg, Tannwald, Chall

Umgebung Mischwald, Buchen, Eichen, Tannen, Haselsträucher, Feldahorne, Bergahorne, Fichten, Weisstannen, wilde Brombeeren, diverse Bodenpflanzen

Substrat Holzstämme & Holzstrunke

Auftrittsart Meist verwachsen in grossen Gruppen (>6)

Geruch Angenehm pilzig

Geschmack Angenehm pilzig

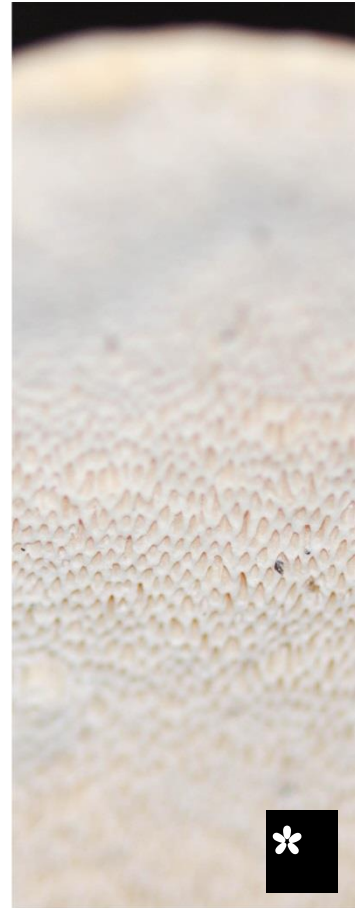
Konsistenz Leicht, schwammig, zart, ähneln im jungen Zustand Champignons

Besonderes Je nach Alter variiert das Aussehen stark, ältere Exemplare können sehr gross werden; Kolonien werden oft bereits vor dem Absterben von unten von weissem Schimmel bedeckt

Hallimasch

Armillaria mellea

Speisewert/ Giftigkeit	Essbar (jung & abgekocht!) Gastronomische Bewertung: Speisepilz zweiter Qualität
Höhe	4-12cm
Breite	3-10cm
Geruch	Nicht sehr angenehm, muffig/ pilzig
Geschmack	Etwas schärflich, bitterlich/ mild, nach langem Kauen kratzend
Besonderheit	Mit dickem, weissem Ring. Im Alter hohler Stiel. Wachsen meist auf Stümpfen oder Baum Wurzeln.



Dokumentation

Gebiet Schachlete, Chall, Bueberg, Planetenweg, Tannwald

Umgebung Mischwald, Buchen, Fichten, Tannen, Eichen, Feldahorne, Weisstannen, Wilde Brombeeren, diverse Bodenpflanzen

Substrat Holzstamm

Auftrittsart Vereinzelt aber meist in Gruppen an Holzstämmen

Geruch Pilzig

Geschmack Schwach pilzig

Konsistenz Holzig, zäh, gummig

Besonderes Poren an Unterseite

Gemeiner Wurzelschwamm

Heterobasidion annosum

Speisewert/ Giftigkeit	Ungeniessbar
Höhe	3-6 cm
Breite	10-20 cm
Geruch	Stark pilzig
Geschmack	?
Besonderheit	Häufiger und gefährlicher Forstparasit, der auch gesunde Bäume anfällt, holziges Fleisch



Dokumentation

Gebiet Bueberg

Umgebung Mischwald, Tannen, Buchen

Substrat Lockere Erde, Nadeln

Auftrittsart Alleine

Geruch Muffig, faul, stinkt

Geschmack Schwefelig

Konsistenz Oberer Teil luftig und hohl; Unterer Teil gummig & elastisch

Besonderes Der Pilz liegt frei auf der Erde, es führt kein Stiel in die Erde



Gewimperter Erdstern

Geastrum fimbriatum

Speisewert/ Giftigkeit	Ungeniessbar
Höhe	-
Breite	2-8 cm
Geruch	-
Geschmack	-
Besonderheit	Entwickelt sich unterirdisch, steigt an die Oberfläche und franst aus. Bovist



∫



¥



¥



^



•



^



*

Dokumentation

Gebiet Bueberg

Umgebung Mischwald, Wegrand, heller Standort, Buche, Bergahorne, Haselsträucher, Tannen, wilde Brombeere, diverse Bodenpflanzen

Substrat Lehmige Erde

Auftrittsart Vereinzelt beieinander

Geruch Pilzig

Geschmack Süsslich

Konsistenz Zart, zerbrechlich, faserig(insbesondere Stiel), wässrig

Besonderes Orange- gelblich milchend; schleimiger Hut & Stiel

Gelbmilchender Helmling

Mycena crocata

Speisewert/ Giftigkeit	Ungeniessbar
Höhe	6-10 cm
Breite	0,5-2 cm
Geruch	Geruchlos
Geschmack	Geschmacklos
Besonderheit	Orange-gelbliche, wässrige Milch. Oft von der Milch befleckter Hut



Dokumentation

Gebiet Bueberg

Umgebung Mischwald, Eichen, Buchen, Tannen

Substrat Lockere Erde, morsches Holz, Laub

Auftrittsart Vereinzelt

Geruch Unauffällig

Geschmack Unauffällig

Konsistenz Fest, zwischen faserig und schwammig

Besonderes Schleimiger Hut

Grünspanträuschling

Stropharia aeruginosa

Speisewert/ Giftigkeit	Ungeniessbar/ (Essbar)
Höhe	4-8cm
Breite	3-9cm
Geruch	Schwach rettichartig, nach Radieschen/ geruchlos/ schwach säuerlich bis krautartig/
Geschmack	Schwach rettichartig/ mehr oder weniger grasartig/ mild, pilzig/ unangenehm
Besonderheit	Weisse Faserschuppen auf Hutoberfläche, schleimiger oder trocken-klebriger Hut



Dokumentation

Gebiet Schachlete, Bueberg

Umgebung Mischwald, Finnenbahn, Buchen, Tannen, Fichten, Wilde Brombeere

Substrat Lehmige Erde, morsches Holz, Nadeln, Laub

Auftrittsart Vereinzelt beieinander

Geruch Frisch geschnittenes Gras, fischartig

Geschmack Rohes Gemüse, stechend-prickelnd

Konsistenz Faserig, wässrig

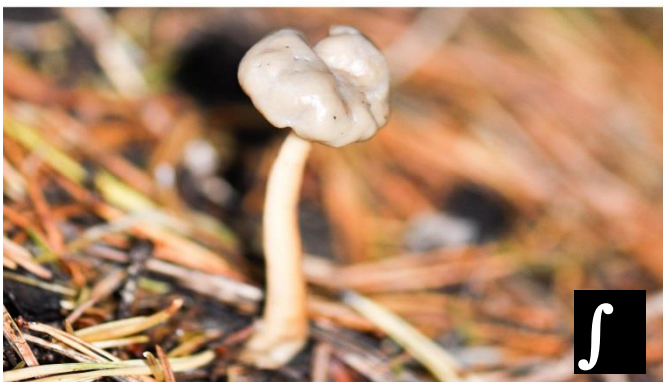
Besonderes -

.....

Gurkenschnitzling

Macrocystidia cucumis

Speisewert/ Giftigkeit	Ungeniessbar
Höhe	3-8cm
Breite	2-6cm
Geruch	Gurkenartig, im Alter unangenehm nach Fischtran
Geschmack	Mild, fischtranartig,
Besonderheit	Geruch und Geschmack variieren je nach Alter



Dokumentation

Gebiet Planetenweg, Schachlete

Umgebung Mischwald, Buchen, Haselsträucher, Tannen

Substrat Lehmmige Erde, Nadeln, Laub

Auftrittsart: Vereinzelt

Geruch Modrig, pilzig

Geschmack Pilzig

Konsistenz Gummig

Besonderes Hutform variiert stark; Hutinneres bietet Kleinlebewesen (Insekten & Spinnen) Schutz, hohler Stiel

Elastische Lorchel

Leptopodia elastica

Speisewert/ Giftigkeit	Ungeniessbar (grundsätzlich abgekocht essbar, aber zäh und wegen individueller Unverträglichkeit eher zu vermeiden)
Höhe	4-12 cm
Breite	1-4cm
Geruch	geruchlos
Geschmack	mild
Besonderheit	2-3 unregelmässige Lappen bilden den Hut, Stiel meist hohl



Dokumentation

Gebiet Schachlete

Umgebung Mischwald, Finnenbahn, Buchen, Eichen, Tannen, Weisstannen

Substrat Lockere Erde, Laub, morsches Holz

Auftrittsart Vereinzelt

Geruch Angenehm pilzig

Geschmack Schwach pilzig

Konsistenz Leicht bröckelnd, schwammig

Besonderes Exemplare wahrscheinlich überaltert

.....

Fleischroter Speisetäubling

Russula vesca

Speisewert/ Giftigkeit	Speisepilz Gastronomische Bewertung: Speisepilz zweiter Qualität
Höhe	4-7 cm
Breite	4-11 cm
Geruch	Unauffällig
Geschmack	Typisch nussartig, mild
Besonderheit	Huthaut bis zur Hälfte abziehbar



Dokumentation

Gebiet Schachlete, Planetenweg

Umgebung Mischwald, Buchen, Tannen, Eichen

Substrat Lockere Erde, Laub, Nadeln, morsches Holz

Auftrittsart Vereinzelt, z.T. kleinere Gruppen von 2-3 Exemplaren

Geruch Angenehm pilzig

Geschmack Bitter, stechend scharf, pilzig, unangenehm

Konsistenz Fest, schwammig

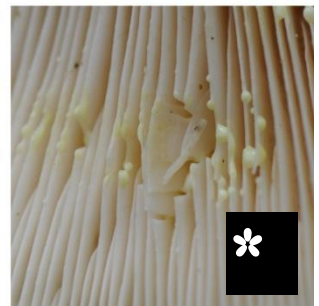
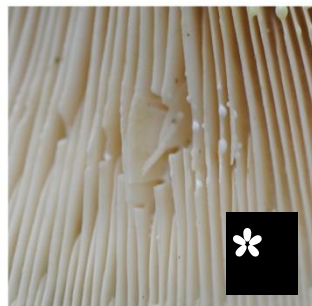
Besonderes Der Pilz milcht weiss und sein Hut ist schleimig

.....

Graugrüner Milchling

Lactarius blennius

Speisewert/ Giftigkeit	Ungeniessbar
Höhe	3-6cm
Breite	3-10cm
Geruch	Geruchlos/ schwach angenehm würzig
Geschmack	Mild, mit scharfem Nachgeschmack/ scharf
Besonderheit	Klebriger Stiel, langsam graugrün anlaufendes Fleisch bei Verletzung, milcht, variable Hutfarbe (grau-braun bis grün)



Dokumentation

Gebiet Planetenweg

Umgebung Mischwald , Tannen, Weisstannen, Buchen

Substrat Lehmige Erde, Nadeln

Auftrittsart Alleine

Geruch Nussig, pilzig

Geschmack Sehr bitter

Konsistenz Fest, schwammig

Besonderes Milcht bei Verletzung weiss → Saft verfärbt sich rasch gelblich, hohler Stiel

.....

Grubiger Weisstannenmilchling

Lactarius intermedius

Speisewert/ Giftigkeit	Ungeniessbar
Höhe	4-5cm
Breite	5-10cm
Geruch	Obstartig
Geschmack	Scharf
Besonderheit	Milcht weiss und verfärbt sich nach 10-20 Sekunden schwefelgelb



Dokumentation

Gebiet Tannwald

Umgebung Mischwald, heller Standort, Buchen, Weisstannen, Haselsträucher, Wilde Brombeere

Substrat Lehmige Erde, Schutt, Laub

Auftrittsart Vereinzelt, z.T. nebeneinander

Geruch Pilzig

Geschmack Pilzig

Konsistenz Brüchig, schwammig

Besonderes Am äussersten Rand des Hutes z.T. gelb gefärbt

Goldzahnschneckling

Hygrophorus chrysodon

Speisewert/ Giftigkeit	Speisepilz Gastronomische Bewertung: Speisepilz dritter Qualität
Höhe	3-8 cm
Breite	3-7 cm
Geruch	Geruchlos/ schwach nach Topinambur/ harzig, an Bittermandeln erinnernd
Geschmack	Angenehm, kaum auffallend/ mild, nussartig
Besonderheit	Am Hutrand und Hutspitze gelbe Flöckchen

10. Glossar

Basis: Meist unterirdischer Teil bei Pilzen. Das untere Ende des Stiels.

Bovist: Pilz mit kugelförmigem Fruchtkörper, in welchem Sporen heranreifen, die später in die Luft ausgestossen werden. Fleisch erst fest und hell, später russartig.

Cellulose und Lignin: Cellulose ist Hauptbestandteil der pflanzlichen Zellwände. Lignin sorgt bei Pflanzen für die Verholzung von Zellen.

halluzinogen: Ruft nicht reale Wahrnehmungen der Sinne hervor. Man hört oder sieht bspw. Dinge die nicht da sind.

Mykologe: Spezialist auf dem Gebiet der Pilze. Die Mykologie ist die Wissenschaft der Pilze.

Myzel: Der eigentliche Organismus/ „Körper“ von Pilzen. Ein feines Gewebe aus fadenförmigen Pilzzellen (→Hyphen), das meist unterirdisch wächst. Das Myzel eines einzigen Pilzes kann sehr klein sein, wenn es frisch aus einer Spore zu wachsen beginnt, aber es kann auch sehr grosse Masse annehmen: Das wohl grösste Myzel der Welt erstreckt sich über rund 880 Hektar und ist schätzungsweise 600 Tonnen schwer. Bei diesem Pilz handelt es sich um einen Dunklen Hallimasch.

Hut: Schirmartiger oberer Teil des Pilzes. Sitzt meistens mittig oben auf dem Stiel.

Hyphen: Fadenförmige Pilzzellen. Aus Ihnen besteht das Myzel. Die Fruchtkörper bestehen aus nichts anderem als stark verdichteten Hyphengeflechten.

Pilzkontrolleure: Von der VAPKO geprüfte und zertifizierte Pilzexperten. Um sich so nennen zu dürfen muss man eine Prüfung ablegen, die eine schriftliche Giftpilzprüfung, die Gesetzgebung, die Mykologie und Toxikologie, die Pilzartenerkennung und die Kontroll-Technik umfasst.

Pilzpirsch: In Pilzlerkreisen gebräuchliches Wort für die Pilzsuche

Pilzverein: Private Vereinigung von Pilzsammlern. Meistens in Zusammenarbeit mit staatlichen Pilzkontrolleuren. Wer gerne lernen möchte richtig Pilze zu sammeln, sollte sich an einen regionalen Verein wenden. Vielerorts werden Pilzexkursionen oder Seminare zum Thema Pilzbestimmung

angeboten. Kein Bestimmungsbuch der Welt kann solch praktische Erfahrungen ersetzen. Der Verein unserer Region ist der „Verein für Pilzkunde Laufental Thierstein“ (www.pilzverein.ch).
Riefen: Feine Rillen am Hutrand (Oberseite).

Sporen: „Samen“ der Pilze. Durch sie verbreiten sich die Pilze. Sie haben eine gute Widerstandsfähigkeit gegen biologischen Zerfall und werden in enorm grosser Anzahl freigesetzt.

Substrat: Der Nährboden eines (meist pflanzlichen) Organismus. Im Gartenbau eine andere Bezeichnung für Erde. Hier: Das, worauf der Pilz wächst.

Symbiose: Zusammenarbeit von Organismen. Beide Parteien ziehen einen Vorteil aus der Gegenwart des jeweils anderen.

VAPKO: Abkürzung für die schweizerische **V**ereinigung **A**mtlicher **P**ilz**K**ontroll**O**rgane. Eine vom Bund ermächtigte Vereinigung, Pilzfachleute auszubilden und zu prüfen. Sie verbindet Pilzkontrollstellen, Pilzkontrolleure und Private Einzelmitglieder. Die VAPKO befasst sich mit jeder Art von Pilzkontrolle: Mit der Kontrolle von privatem Sammelgut und auch mit der Pilzkontrolle für den Handel. Sie arbeitet ebenfalls mit Spitälern und Ärzten.

VSVP: Abkürzung für den **V**erband **S**chweizerischer **V**ereine für **P**ilzkunde. Es handelt sich um eine Dachorganisation der schweizerischen Vereine für Pilzkunde und der amtlichen Pilzkontrollorgane VAPKO.

11. Literatur- und Abbildungsverzeichnis

Bücher

- Bon, Marcel. 1988. Pareys Buch der Pilze. Paul Parey. Hamburg, Berlin.
- Breitenbach, J. und Kränzlin, F. 1981-2005. Pilze der Schweiz (Band 1-6). Verlag Mykologia. Luzern.
- Dähncke, Rose Marie und Dähncke, Sabine Maria. 1979. 700 Pilze in Farbfotos. AT Verlag. Aarau (Stuttgart).
- Dörfelt, Heinrich und Heklau, Heike. 1998. Die Geschichte der Mykologie. Einhorn-Verlag Eduard Dietenberger GmbH. Schwäbisch Gmünd.
- Merkl, Michael. 1970. Ich kenne die Pilze. Fackelverlag. Olten, Stuttgart und Salzburg.

- Rinaldi, Augusto und Tyndalo, Vassili. 1972. PilzAtlas. Hörnemann Verlag. Bonn-Röttgen.
- Schmid, H. und Helfer, W. 1995. Pilze – Wissenswertes aus Ökologie, Geschichte und Mythos. IHW-Verlag. Eching bei München.
- Zeitlmayr, Linus (Pilzdarstellungen von Caspari, Claus). 1955. Knaurs Pilzbuch. Droemersch Verlaganstalt [heute Droemer Knaur]. München, Zürich.

Internet

- Müller, René (2006). Gattungen. bit.ly/1tspggV (12.2.14)
- Müller, René (2005). Was sind Pilze? bit.ly/1QrRqjX (12.2.14)
- Schmid, Harald (2003). Das grösste Lebewesen der Welt. bit.ly/1i2TIdk (6.2.14)
- Tox, Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum (2012). Jahresbericht 2012. bit.ly/1iDwRVd (6.2.14)
- VAPKO (2012). Wie werde ich Pilzkontrolleurin/ Pilzkontrolleur? bit.ly/1mvXtuF (1.3.14)

Allgemein zu erwähnen sind zusätzlich:

www.pilzverein.ch (offizielle Website des Vereins für Pilzkunde Laufental-Thierstein)

www.pilze.ch (Seite für Pilzkunde in der Schweiz, Liste aller Vereine und hilfreiche Infos)

www.123pilze.de (mit exzellenter Suchmaschine für Pilze online und zahlreichen guten Artikeln)

www.mykonet.ch (zahlreiche Informationen rund um Pilze)

www.mycology.net (umfangreiche Datenbank, leider nur auf englisch)

Sonstige Quellen

- Dr. Mündel, Kurt (Regie). (2004). Das geheimnisvolle Leben der Pilze (“Universum“). [TV-Dokumentation]. Österreich: Power of Earth/ORF/ BMBWK (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur; Heute BMUKK und BMWF)
- Sandmeier, Peter und Hänggi Martin. (2014). Y08 Pilze als Ergänzungsfach – Biologie/ Chemie [Unterrichtsmaterial]. Regionales Gymnasium Laufental Thierstein.
- Verein für Pilzkunde Laufental Thierstein

Abbildungen

Karte auf Seite 7: Verändert. bit.ly/1r7UE2o (24.1.14) (geo.admin.ch) ©swisstopo

Alle anderen Abbildungen stammen vom Autor.