

Späherpunkt 4 - Pilze



Inhaltsverzeichnis

Späherpunkt 4: Zehn Pilze kennen.....	3
Pilzgrundlagen.....	4
Einteilung.....	4
Niedere Pilze.....	4
Höhere Pilze.....	4
Symbiosen.....	4
Wo finde ich gute Speisepilze?.....	8
Geschützte Pilze.....	10
Verzehr von Pilzen.....	13
Giftigkeit.....	13
Gefährliche Verwechslungen.....	14
Pilze im Sauerland.....	22
Meine Bestimmungsfavoriten.....	28
Butterpilz.....	28
Wiesenchampignon	28
Flaschenstäubling.....	28
Fliegenpilz.....	28
Hundsrute.....	29
Knollenblätterpilze.....	29
Pantherpilz.....	29
Pfifferling.....	29
Riesenbovist.....	30
Schopftintling.....	30
Speisemorchel	30
Spitzmorchel.....	30
Quellennachweis:.....	31
Bilder.....	31
Bücher.....	31
Sonstiges.....	32

Späherpunkt 4: Zehn Pilze kennen

Ausführung (aus „Die Späherprobe“):

Es müssen von 10 Pilzen die charakteristischen Bestimmungsmerkmale einwandfrei erkannt werden. Bis auf den grünen Knollenblätterpilz ist die Wahl der Arten freigestellt.

Wenn man nicht schon im Kinderwagen mit zum Pilze sammeln mitgenommen wurde, fällt es recht schwer sich diese Thematik zu erschließen.

Blättert man in Pilzbüchern gibt es hunderte von Querverweisen, welcher Pilz mit welchem Pilz verwechselbar wäre. Nimmt man sich das nächste Buch zur Hand, dann hat man hunderte von tollen Bildern oder Zeichnungen, aber keine Hinweise zu ähnlichen Pilzen. Dann wieder gibt es Bücher, die sich nur mit wenigen Pilzen, dafür aber um so gründlicher mit der Beschreibung auseinander setzen.

Der Tipp eines Pilzfachmannes hört sich erst mal ganz einfach an: „Fange mit einem Pilz an, bis Du Dir ganz sicher bist. Dann erst nimm den nächsten Pilz!“ Aber dieses Unterfangen wird Jahre dauern und ganz viel Zeit kosten...

So entstand die Idee eine Hinführung zu diesem Thema zu schreiben und damit das Schreckgespenst (auch mein eigenes!) etwas zu entschrecken.

Im Internet gibt es Datenbanken mit Tausenden von tollen Bildern, aber leider kann man so ein Bild nicht einfach umdrehen, um zu schauen, ob es denn nun ein Lamellenpilz oder Röhrling ist.

Pilzbestimmung ist eine Sache mit allen Sinnen:

- Schauen (Farbe, Form, Oberflächen)
- Riechen (Mehlgeruch beim **Gifthäubling**)
- Schmecken (Bitterkeit beim Gallenröhrling)
- Fühlen (elastische Lamellen beim **Frauentäubling**)

Um (auch mir) das Lernen zu erleichtern habe ich **giftige Pilze rot** markiert und **leckere Speisepilze grün** markiert. Alle anderen Pilze halbe ich in der normalen Schriftfarbe gelassen.

Pilzgrundlagen

Einteilung

Grundsätzlich wird zwischen den höheren und niederen Pilzen unterschieden. Die niederen Pilze sind oft nicht mit dem bloßen Auge zu erkennen. Hierzu gehören z.B. die Schimmel- und die Hefepilze.

Bei dieser Ausarbeitung geht es nur um die so genannten höheren Pilze.

Niedere Pilze

Nur der Vollständigkeit halber und weil sich mit niederen Pilzen auch Gruppenstunden sehr interessant gestalten lassen:

Einige Schimmelpilze werden in der Käseherstellung verwendet. Einige Hefepilze werden zum Backen, Bier brauen oder in der Weinherstellung verwendet.

Der überwiegende Teil der niederen Pilze ist für uns Menschen eher schädlich (siehe verschimmelttes Brot oder Marmelade).

Höhere Pilze

Diese Pilze bezeichnen sich korrekter Weise als Klasse der Ständerpilze oder lateinisch Basidiomycetes.

Was typischerweise als „der Pilz“ bezeichnet wird ist nur der Fruchtkörper, sozusagen der Apfel. Der eigentliche Baum, das Mycel, des Pilzes liegt in der Erde und kann sich durchaus über mehrere Quadratkilometer erstrecken.

Im Yosemite-Nationalpark hat man mittels Genanalyse festgestellt, dass dort ein riesiges Pilzgeflecht existiert, welches schätzungsweise ein Gesamtgewicht von über 900 Tonnen hat.

Symbiosen

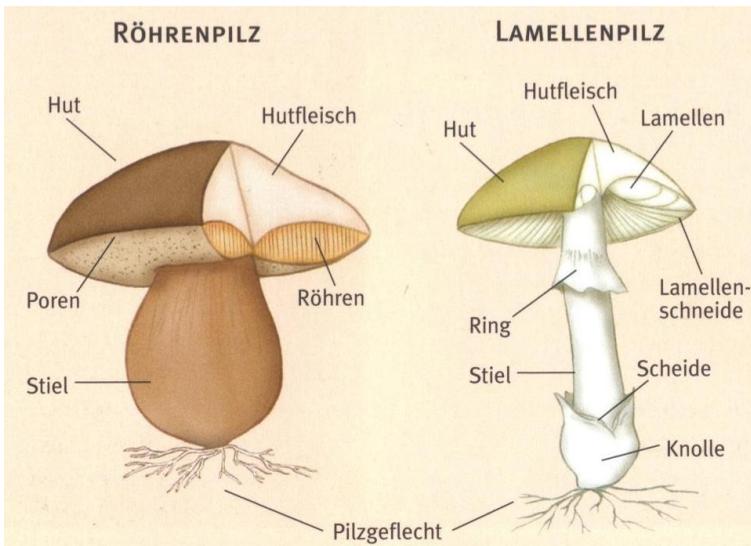
Das Mycel lagert sich normalerweise an die Wurzeln der Bäume an und geht mit ihm eine Symbiose ein. Die Pilze können z.B. Mineralstoffe im Boden lösen und den Baum damit optimal versorgen, während der Baum Zucker erzeugt und damit eine Energiequelle bereit stellt.

So werden z.B. gezielt in der Nadelbaumaufzucht die Wurzelballen der Stecklinge mit Pilzen geimpft, um sie zu einem besseren Wachstum anzuregen.

Hier eine Auswahl von Pilzen, die ausschließlich nur an der jeweiligen Baumart vorkommen:

Birken	Birkenröhrling, Birkenpilz, Birkenrotkappe, Birkenporling
Eichen	Sommersteinpilz, Klapperschwamm, Großsporige Trüffel
Erlen	Erlengrübling
Fichten	Fichtensteinpilz
Hainbuchen	Hainbuchröhrling
Lärchen	Hohlfußröhrling, Grauer Lärchenröhrling
Kiefern	Butterpilz, Kiefernkoralle
Zitterpappeln	Espenrotkappe

Die beiden größten Gruppen sind die Lamellen- und Röhrenpilze, die sich gemäß der gezeigten Grafik unterscheiden:



Daneben gibt es aber auch weitere interessante Pilzgruppen.

Die folgende Einteilung ist nur ein kleiner Auszug aus der reichhaltigen Anzahl von Pilzen.

Blätterpilze (Lamellenpilze)

In dieser Gruppe gibt es die meisten Pilze, die meisten giftigen Pilze, aber auch die meisten sehr schmackhaften Speisepilze.

Ganz besonders kritisch ist es, wenn in einer Pilzgruppe giftige und schmackhafte Pilze vorkommen, dann ist größte Vorsicht und äußerste Sorgfalt bei der Bestimmung geboten!

Amanita: **Knollenblätterpilze, Fliegenpilz, Pantherpilz, Perlpilz**

Armillariella: Hallimasch

Champignons: **Wiesenchampignon, Karbolchampignon,**

Häublinge: **Stockschwämmchen, Gifhäubling**

Kraterelle: **Totentrompete**

Leistenpilz: **Pfifferling**

Milchlinge: **Birkenreizker, Edelreizker**

Schirmlinge: **Parasolpilz**

Ritterlinge: **Mairitterling**

Risspilze: Ziegelroter Risspilz, Seidenrisspilz,

Tintlinge: **Schopftintling, Faltentintling**

Röhrenpilze

In der Gruppe der Röhrlinge sind nur 2 Pilze giftig, allerdings auch nicht tödlich giftig: Der Schönfußröhrling und der Satanspilz.

Der Satanspilz ist hier der giftigste Pilz, der in roh verzehrtem Zustand heftigste Verdauungsprobleme auslöst, die auf jeden Fall ärztlich behandelt werden müssen! Insofern ist das Risiko einer tödlichen Vergiftung in dieser Pilzgruppe auszuschließen.

Schuppenröhrling: **Strubbelkopfröhrling**

Schmierröhrling: **Goldgelber Röhrling, Butterpilz,**

Rauhstielröhrlinge: **Birkenpilz, Birkenrotkappe**

Röhrlinge (Boletus): **Maronenröhrlinge, Fichtensteinpilz, Sommersteinpilz, fleckenstielliger Hexenröhrling, Satanspilz, Schönfußröhrling, Gallenröhrling**

Löcherpilze (Porlinge)

Die Pilze wachsen oft konsolenartig an den Bäumen und sind in der Regel ungenießbar. Allerdings kann von einigen von Ihnen (z.B. Zunderschwamm) ein hervorragender Zunder hergestellt werden.

Flacher Lackporling

Büschelporlinge: Klapperschwamm

Nadelholztramete

Eichenwirrling

Korallen- und Keulenpilze

Eigenartige Formen auf dem Waldboden und leuchtende Farben. Dann hat man häufig Korallenpilze vor sich.

Goldgelber Ziegenbart, **Dreifarbiger Ziegenbart**

Bauchpilze

Die Pilzfamilie zeichnet sich dadurch aus, dass sie eigentlich keinen Stiel hat. Mir ist kein Pilz in dieser Gruppe bekannt, der ein Speisepilz ist. Eher sind in der Familie sehr stinkende Pilze enthalten.

Gemeine Stinkmorchel, Hundsrute,

Erdsterne

Hartboviste (Scleroderma): Kartoffelboviste

Lagermannia: Riesenbovist

Boviste (Bovista):

Stäublinge: Flaschenstäubling

Schlauchpilze

In dieser Gruppe sind wohl die schmackhaftesten Pilze vorhanden, die sich zudem auch relativ leicht erkennen lassen.

Morcheln: **Spitzmorcheln**, **Speisemorchel**

Trüffeln

Lorcheln: **Frühjahrslorchel**, Herbstlorchel,

Wo finde ich gute Speisepilze?

Pilze gehen mit Bäumen Symbiosen ein. Auf der suche nach einem bestimmten Pilze ist es hilfreich sich an entsprechenden Bäumen zu orientieren. Daher ist hier eine (nicht vollständige!) Fundortliste:

Austernseitling	Abgestorbene Laubbäume, bevorzugt Buchen, Pappeln, Weiden
Echter Steinpilz	Laub- und Nadelwälder, gerne unter Fichten
Edelreizker	Nadelwälder unter Kiefern
Frauentäubling	Laubwälder unter Buchen und Eichen
Frostschneckling	Nadelwälder, unter Kiefern
Maipilz	Gras in Laubwäldern
Maronenröhrling	Nadelwälder
Orangeroter Graustieltäubling	Nadelwälder mit saurem Boden
Parasol	Waldwiesen und Kahlschläge
Pfifferling	Laub- und Nadelwälder
Schafchampignon	Gedüngte Wiesen
Schopftintling	Gedüngte Felder, Weiden und Wiesen
Sommersteinpilz	Laubwälder, hauptsächlich Eichen und Buchen
Speichermorchel	Laub- und Mischwälder in Auenwäldern unter Eschen
Speisetäubling	Laubwälder unter Buchen und Eichen
Spitzmorchel	Laub- und Nadelwälder
Stockschwämmchen	Abgestorbene Laubbäume
Trüffel	Eichen
Wiesenchampignon	Gedüngte Wiesen und Felder

Geschützte Pilze

Wenn von Speisepilzen die Rede ist, sollte aber auch von geschützten Pilzen die Rede sein. Denn einige sehr beliebte Speisepilze dürfen nur für den Eigengebrauch gesammelt und nicht gehandelt werden (z.B. Pfifferlinge).

Hier nun eine kurze Liste von geschützten Pilzen:

	Schutzklasse
Birkenröhrling	Darf nur in geringer Menge für den Eigenbedarf gesammelt werden.
Echter Steinpilz (Fichtensteinpilz)	
Echter Pfifferling	RL3 = gefährdet
Eichenzungenporling	RL1 = von Aussterben bedroht
Graugelber Rauchporling	RL3 = gefährdet
Großsporige Trüffel	RL0 = erloschen/verschollen Darf nicht gesammelt werden
Hainbuchenröhrling	Darf nur in geringer Menge für den Eigenbedarf gesammelt werden.
Hasenröhrling (Zimtröhrling)	RL2 = stark gefährdet
Igelstachelbart	RL2 = stark gefährdet
Klapperschwamm	RL3 = gefährdet
Riesenlorchel	RL3 = gefährdet
Satansröhrling	RL2 = stark gefährdet
Totentrompete	RL3 = gefährdet

Verzehr von Pilzen

Giftigkeit

Die heimischen Pilze können ohne Probleme angefasst und gepflückt werden. Kritisch wird es erst dann, wenn der Finger im Mund landet.

Bei Pilzexcursionen mit Kindern ist darauf zu achten, dass die Finger nicht in den Mund gelangen. Bewährt hat sich bei uns, die vielleicht übertriebene Maßnahme, den Kindern Gummihandschuhe zu geben.

Auch wenn ich mittlerweile einige Pilze erkenne, fühle ich mich immer noch nicht sicher genug, die von mir erkannten Speisepilze auch zu genießen. Lieber lasse ich die gepflückten Pilze an einer Pilzfachstelle überprüfen. Das Risiko ist mir persönlich einfach zu hoch.

Genießbare Pilze (Speisepilze)

sind uneingeschränkt genießbar.

Bedingt genießbare Pilze

müssen normalerweise nach bestimmten Regeln zubereitet werden. Der Butterpilz ist eigentlich ein guter Speisepilz, allerdings führt reichlicher Verzehr manchmal zu allergischen Reaktionen. Insofern sind Speisepilze auch mit Vorsicht zu genießen.

Ungenießbare Pilze

müssen nicht unbedingt giftig sein. Manche sind einfach nur so scharf oder bitter, dass einem der Bissen im Hals stecken bleibt.

Der Gallenröhrling enthält zwar das Gift Muskarin, jedoch in so kleiner Konzentration, dass es für den Menschen nicht giftig ist. Allerdings schmeckt dieser Pilz so bitter, dass ein einziger dieser Pilze eine ganze Mahlzeit verdirbt.

Giftige Pilze

Sind generell schädliche Pilze, wobei die Todesfolge nicht das einzige Einstufungskriterium ist. So wird der Satanspilz als giftig bezeichnet, aber löst roh verspeist „nur“ heftigste Verdauungsstörungen aus.

Tödlich giftige Pilze

Sind die Pilze bei denen nach dem Verzehr mit Todesfolge zu rechnen ist. So gehören die Knollenblätterpilze hier herein. Selbst kleinste Mengen reichen aus, um die Vergiftung herbeizuführen.

Eine scheinbare Besserung ist eher die Ruhe vor dem Sturm denn die gifte wirken im Körper weiter und zerstören dabei die Leber!

Gefährliche Verwechslungen

Kegelhütiger Knollenblätterpilz – Wiesenchampignon

	 <p>Kegelhütiger Knollenblätterpilz</p>	 <p>Wiesenchampignon</p>
Lamellen	Immer rein weiß	Anfangs grau-rosa später braun bis schwarz
Hut	schneeweiß	Rein weiß
Stiel	Rein weiß, häufig mit gerissener Manschette	
Basis	Dicke Knolle mit schalenartiger Scheide	Unterscheidungsmerkmal: ohne Knolle
Geruch	Ältere Exemplare riechen leicht nach Honig	angenehm
Geschmack		wohlschmeckend
Vorkommen	Bergnadelwälder	Wiesen und Weiden
		Unterscheidungsmerkmal: Leicht rötliche Verfärbung im Schnitt

Grüner Knollenblätterpilz – Frauentäubling



Grüner Knollenblätterpilz



Frauentäubling

Lamellen	Rein weiß, nicht am Stiel angewachsen	Rein weiß, aber im Gegensatz zu anderen giftigen Täublingen elastisch
Hut	Olivgrün- weißgrün	(hell-) violett bis grünlich
Stiel	Wie Schlangenhaut genattert	weiß bis hellviolett
Basis	Dicke Knolle mit häutiger Scheide	
Geruch	Ältere Exemplare riechen leicht nach Honig	geruchlos
Geschmack		mild
Vorkommen	Laubwälder unter Eichen und Buchen	Laub- und Nadelwälder

Gifhäubling – Stockschwämmchen

	 <p style="text-align: center; color: red;">Gifhäubling</p>	 <p style="text-align: center; color: green;">Stockschwämmchen</p>
Lamellen	Blass-bräunlich bis rostbraun	zimtbraun
Hut	Hell bis dunkelbraun, meist zweifarbig	Hell bis dunkelbraun, meist zweifarbig
Stiel	Oberhalb des leicht abfallenden Rings bräunlich und glatt, unterhalb dunkelbraun	Unterscheidungsmerkmal: kräftiger Ring über dem Ring weißlich, darunter braun
Basis	Unterscheidungsmerkmal: Stiele entspringen stets einzeln	
Geruch	Unterscheidungsmerkmal: deutlicher Mehlgeruch	Angenehm, nie mehlig
Geschmack		wohlschmeckend
Vorkommen	Fast immer an totem Nadelholz	Fast immer an totem Laubholz

Frühjahrslorchel – Speisemorchel

	 <p>Frühjahrslorchel</p>	 <p>Speisemorchel</p>
Hut	hirnartige Struktur Unterscheidungsmerkmal: Hut ist nie hohl	wabenartige Struktur, hohl, ockergelb bis cremefarben
Stiel		
Basis		
Geruch	Angenehm aromatisch	geruchlos
Geschmack		mild
Vorkommen	Kiefernwälder mit sandigem Boden	Feuchte Mischwälder, Auen
	Das Gift wird durch kochen nicht zerstört!	

Pantherpilz – Perlpilz

	 <p style="text-align: center; color: red;">Pantherpilz</p>	 <p style="text-align: center;">Perlpilz</p>
Lamellen	weiß	Zuerst weiß, später mit rötlichen Flecken. Nicht angewachsen
Hut	graubraun bis gelbbraun	gelbbraun bis dunkel braunrot
Stiel	Unterscheidungsmerkmal: weiß mit glattem Ring	Unterhalb des gerieften Ringes feinflockig
Basis	Scharf abgesetzte Knolle	Knolle
Geruch		Angenehm mild
Geschmack		Zuerst süßlich, später etwas unangenehm
Vorkommen	Laub- und Nadelwälder	Laub- und Nadelwälder
		Verletztes Fleisch läuft rot an

Ziegelroter Risspilz – Mairitterling

	 <p>Ziegelroter Risspilz</p>	 <p>Mairitterling</p>
Lamellen	weißlich bis hell graubraun	Blass weißlich, an Stiel schwach ausgebuchtet angewachsen
Hut	weißlich bis strohgelb, später ziegelrot strahlenförmig einreißende Oberflächenstruktur	cremeweiß, seltener ockergelb bis bräunlich
Stiel		weiß bis cremefarben, leicht schuppig
Basis		
Geruch	Zuerst fruchtig, später unangenehm süß	Unterscheidungsmerkmal: riecht stark nach Mehl
Geschmack		Etwas aufdringlich
Vorkommen	Laubwälder, Parkanlagen	Bevorzugt naturnahe Wiesen
	Verletzungsstellen laufen rötlich an	Bildet oft Hexenringe

Gallenröhrling – Sommersteinpilz – Hexenröhrling - Echter Steinpilz

		
	Gallenröhrling	Steinpilz
Röhren	rosa	weiß, später gelblich bis grün
Hut	hell- bis rötlich-braun	hell- bis mittelbraun
Stiel	langmaschige dunkle Netzezeichnung	blassbräunlich
Geruch		
Geschmack	sehr bitter (Zungenspitze auf Huthaut)	wohlschmeckend
Vorkommen	Meist Fichten und Kiefernwald	Meist Eichen- und Buchenwald



Satansröhrling

Röhren	gelblich, später gelbgrün	
Hut	Einzigste Art mit weißem Hut in Laubwäldern	
Stiel	Gelb bis rot mit gelber Netzkennzeichnung	
Geruch	Aasgeruch	
Geschmack		
Vorkommen	Laubwald	

Pilze im Sauerland

Diese Pilze wurden bei meinen Exkursionen im Sauerland gefunden:



Abbildung 1: Goldgelber Ziegenbart



Abbildung 2: Dreifarbige Koralle



Abbildung 4: junger Schopftintling



Abbildung 3: alter Schopftintling



Abbildung 6: Butterpilz



Abbildung 5: Flaschenstäubling



Abbildung 7: Rotbrauner Scheidenstreifling



Abbildung 8: Nadelholztramete?



Abbildung 9: Unbekannt



Abbildung 11: unbekannt



Abbildung 10: unbekannt



Abbildung 12: unbekannt



Abbildung 13: unbekannt



Abbildung 14: Butterpilz?



Abbildung 15: Lackporling?

Meine Bestimmungsfavoriten

Butterpilz

Familie der Röhrenpilze: Durchmesser bis zu 15cm

Ein beliebter Speisepilz, der allerdings bei zu häufigem Verzehr Allergien auslösen kann.

Dunkle schmierige Huthaut, die an flüssige Schokolade erinnert, mit gelblichen Röhren. Markant ist der häutige Stielring der den Stiel in einen dunklen unteren und hellen oberen Stiel trennt.

Wiesenchampignon

Familie der Lamellenpilze: Durchmesser bis zu 10cm

Ein exzellenter Speisepilz der allerdings, ohne entsprechende Sorgfalt, leicht mit dem **Spitzhütigen Knollenblätterpilz** verwechselt werden kann.

Markant für den Champignon ist die knollenfreie Basis. Deswegen darf ein Wiesenchampignon auch nicht abgeschnitten werden, sondern muss für die spätere Überprüfung komplett herausgedreht werden.

Ebenso markant für den Wiesenchampignon sind die dunklen Lamellen, die ihn von den **Knollenblätterpilzen** sicher unterscheiden.

Flaschenstäubling

Familie der Bauchpilze: bis zu 8cm hoch und 5cm breit.

Sieht aus wie eine umgedrehte Birne mit Spitzen, die sich im Alter ablösen.

Markant ist, dass die größeren Spitzen einen Ring von kleinen Spitzen um sich herum haben.

Fliegenpilz

Familie der Lamellenpilze: Durchmesser bis zu 15cm

Der bekannteste aller Giftpilze, jedoch sind Todesfälle bisher nicht nachgewiesen worden.

Der Stiel ist schlank und weiß.. Die Lamellen sind ebenfalls weiß. Die Hutoberfläche ist rot und mit weißen Hüllflocken bedeckt, die im Alter abfallen.

Markantes Erkennungsmerkmal gegenüber den roten Täublingen ist der geriefte hängende Ring am Stiel.

Hundsrute

Familie der Bauchpilze: bis zu 9cm hoch.

Der poröse orangefarbene Stiel geht über in eine abgesetzte Schleimspitze, die widerlich nach Aas stinkt. Mich erinnert die Form an einen Hundepenis.

Knollenblätterpilze

Familie der Lamellenpilze:

Grüne und kegelhütige Knollenblätterpilze sind tödlich giftig! Geringste Mengen führen zum Tod!

Der Stiel und die Lamellen sind rein weiß. Die Lamellen sind am Stiel nicht angewachsen. Der kegelhütige Knollenblätterpilz hat einen weißen Hut, so dass er mit den essbaren Champignons leicht verwechselt werden kann.

Markant ist die Stielknolle, die von einer Scheide umgeben ist.

Bei jüngeren Exemplaren ist das Fleisch geruchlos, später riecht es leicht angenehm honigartig.

Pantherpilz

Familie der Lamellenpilze: Durchmesser bis zu 10cm

Dieser Pilz ist tödlich giftig!

Der Stiel ist schlank und weiß. Die Lamellen sind ebenfalls weiß. Die Hutoberfläche ist graubraun bis gelbbraun und mit weißen Hüllflocken bedeckt, die im Alter abfallen.

Markantes Erkennungszeichen gegenüber den essbaren Wulstlingen, ist der glatte Ring,

Pfifferling

Familie der Leistenpilze und eigentlich kein Lamellenpilz.

Dieser ausgezeichnete Speisepilz, oft auch Eierschwamm genannt, ist cremegelb und hat einen markanten aprikosenartigen Geruch.

Die hellere Stielbasis ist stets schmaler als der Übergangsbereich in den Hut.

Riesenbovist

Familie der Bauchpilze: bis zu 30cm groß

Wenn man das Gefühl hat, das dort im Gebüsch ein weißer glatter Ball liegt, dann hat man einen Riesenbovist gefunden. Sicheres Erkennungszeichen ist, daß er keine Basis hat.

Schopftintling

Familie der Lamellenpilze: bis zu 30cm hoch.

Als junger Pilz ist der helle Hut zylindrisch. Die Huthaut erinnert eher an ein feines Gefieder (Fachbegriff: zottige Schuppen), welches sich im Alter immer mehr ausprägt. Ältere Schopftintlinge öffnen sich unten, so dass der Hut wie eine Glocke aussieht und zerfließen dabei, d.h. bilden schwarze Tinte.

Speisemorchel

Familie der Schlauchpilze: bis zu 30cm groß; Hut bis zu 10cm hoch

Die Speisemorchel ist ein ausgezeichneter Speisepilz, muss aber vor dem Verzehr gekocht werden.

Der braune Hut mit hellen Kanten erinnert an die Innenseite des Magens. Er hat eine unregelmäßige wabenähnliche Struktur. Der Stiel ist hell cremefarben.

Spitzmorchel

Familie der Schlauchpilze: bis zu 15cm groß; Hut bis zu 7cm hoch.

Im Gegensatz zur Speisemorchel ist der Hut eher hellbraun mit dunklen Kanten, der spitz nach oben zu läuft. Der Stiel ist cremefarben.

Quellennachweis:

Bilder

Die Bilder zu dem Kapitel Verwechslungen wurden entnommen aus dem Buch:

Pilze – sicher und einfach erkennen

Gräfe und Unzer Verlag Nr. 19116

Bilder aus dem Kapitel Sauerländer Pilze wurden photographiert von:

Dirk „Püñktchen“ Gerlach

Bücher

Pilze – sicher und einfach erkennen

Gräfe und Unzer Verlag Nr. 19116

Klein - handlich - praktisch!

Pilze von Ewald Gerhardt

BLV-Handbuch – ISBN 978 3835400535

Auf über 600 Seiten werden 600 Pilzarten und deren Familien sehr ausführlich dargestellt. Ebenso ist eine Anleitung zum Mikrokopieren enthalten.

Lexikon der Pilze

Komet-Verlag – ISBN 978 3898364300

Als Einsteigerbuch zu empfehlen. Enthält ca. 120 Pilzarten.

Pilze erkennen und bestimmen von Dr. Derek Reid

Buch und Zeit Verlag – ISBN978 3816604358

Ca. 200 Pilzarten mit markanten Skizzen dargestellt.

Sonstiges

Gesellschaft für angewandte Mykologie und Umweltstudien mbH



<http://www.gamu.de>

Schulungsunterlagen, Pilzbrut, Poster und getrocknete Pilzproben konnten wir für unser Pilzseminar erhalten.

Vielen Dank!

Innovationsreport (7.3.2001) „Wie Pilze die Gene der Pflanzen in Schwung bringen“

Prof. Dr. Ralf Kaldenhoff, T (0931) 888-6107, Fax (0931) 888-6157,

E-Mail: kaldenhoff@botanik.uni-wuerzburg.de

http://www.innovations-report.de/html/berichte/biowissenschaften_chemie/bericht-53.html

Pilzgifte

<http://www.gifte.de/Giftpilze/pilzgifte.htm>