

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
Pilzmerkmale im Bild	8
Was sind Pilze?	13
Der Bau der Pilze	14
Hut und Stiel	14
Sporen	17
Schutzhüllen	20
Das Fleisch	22
Pilzvorkommen in der Schweiz	24
Lebensweisen	24
Mykorrhizapilze/Partnerschaft mit Pflanzen	25
Saprophyten/Moderpilze	26
Parasitische Pilze/Schmarotzer	27
Beeinflussung durch Witterung und Klimawandel	28
Pilze und Bäume	29
Pilze bei Fichten	30
Pilze bei Weißtannen	32
Pilze bei Waldkiefern	34
Pilze bei Arven	36
Pilze bei Europäischen Lärchen	38
Pilze bei Rotbuchen	40
Pilze bei Eichen	42
Pilze bei Zitterpappeln (Aspen, Espen)	44
Pilze bei Birken	46
Pilze bei Eschen	48
Pilze auf Magerwiesen	50
Pilze auf Weideflächen und Fettwiesen	52
Pilzschutz in der Schweiz	55
Pilze sammeln	58
Wie gehe ich vor?	58
Sieben goldene Regeln des Pilzsammelns	59
Zuchtpilze in der Schweiz	60
Wieso lassen sich manche Pilze nicht züchten?	60
Seit wann werden Pilze gezüchtet?	60
Warum Zuchtpilze?	60
Schweizer Zuchtpilze	61

Pilze verarbeiten und konservieren	65
Pilze einfrieren	66
Pilze trocknen	66
Pilze in Essig einlegen	68
Pilze in Öl einlegen	69
Kochrezepte aus der Schweiz	70
Giftpilze, Pilzgifte	80
Warum keine rohen Pilze essen?	80
Schwermetall in Pilzen	80
Radioaktive Substanzen in Pilzen	81
Pilzvergiftungssyndrome	82
Pilze bestimmen	93
Schlüssel	94
Erklärung der Piktogramme	95
Röhrlinge	96
Pilze mit weichen Lamellen und unberingtem Stiel	130
Pilze mit weichen Lamellen und beringtem Stiel	200
Pilze mit spröden Lamellen (Täublinge und Milchlinge)	233
Pilze, die nicht in die vier definierbaren Gruppen einzuordnen sind (Leistlinge, Schlauchpilze, Bauchpilze u.a.)	249
Register	298
Hinweise für Benutzerinnen und Benutzer dieses Buches	303
Telefonnummern der Informationszentren für Vergiftungsfälle mit 24-Stunden-Dienst	303