

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b>	<b>7</b>
<b>Pilzmerkmale im Bild</b>	<b>8</b>
<b>Was sind Pilze?</b>	<b>13</b>
<b>Der Bau der Pilze</b>	<b>14</b>
Hut und Stiel	14
Sporen	17
Schutzhüllen	20
Das Fleisch	22
<b>Pilzvorkommen in der Schweiz</b>	<b>24</b>
Lebensweisen	24
Mykorrhizapilze/Partnerschaft mit Pflanzen	25
Saprophyten/Moderpilze	26
Parasitische Pilze/Schmarotzer	27
Beeinflussung durch Witterung und Klimawandel	28
<b>Pilze und Bäume</b>	<b>29</b>
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
<b>Pilzschutz in der Schweiz</b>	<b>55</b>
<b>Pilze sammeln</b>	<b>58</b>
Wie gehe ich vor?	58
Sieben goldene Regeln des Pilzsammelns	59
<b>Zuchtpilze in der Schweiz</b>	<b>60</b>
Wieso lassen sich manche Pilze nicht züchten?	60
Seit wann werden Pilze gezüchtet?	60
Warum Zuchtpilze?	60
Schweizer Zuchtpilze	61

<b>Pilze verarbeiten und konservieren</b>	<b>65</b>
Pilze einfrieren	66
Pilze trocknen	66
Pilze in Essig einlegen	68
Pilze in Öl einlegen	69
<b>Kochrezepte aus der Schweiz</b>	<b>70</b>
<b>Giftpilze, Pilzgifte</b>	<b>80</b>
Warum keine rohen Pilze essen?	80
Schwermetall in Pilzen	80
Radioaktive Substanzen in Pilzen	81
<b>Pilzvergiftungssyndrome</b>	<b>82</b>
<b>Pilze bestimmen</b>	<b>93</b>
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
<b>Register</b>	<b>298</b>
<b>Hinweise für Benutzerinnen und Benutzer dieses Buches</b>	<b>303</b>
Telefonnummern der Informationszentren für Vergiftungsfälle mit 24-Stunden-Dienst	303