

# Hier geht's lang!

6	<b>Es geht los: Auf in den Wald!</b>	44	<b>Pilze, so weit das Auge reicht: Der Sammelguide für volle Taschen und unvergessliche Wald- erlebnisse</b>
8	<b>Was das Pilzesammeln so großartig macht</b>	46	<b>Schau mir in die Augen, Pilz! Erkennung und Bestimmung</b>
12	<b>Willkommen im bunten Paralleluniver- sum der Pilz!</b>	48	Im Falle des Falles: Was tun bei einer Pilzvergiftung?
14	<b>Wer suchet, der findet: Wohlbefinden im Wald</b>	49	Damit du hundertprozentig sichergehen kannst: offizielle Beratungsstellen
18	<b>Pilzsuche im Wandel der Zeit oder: Lass deiner Sammellust wieder freien Lauf!</b>	49	<b>Wann darf ich was wo sammeln?</b>
20	<b>Keinen Pfifferling wert? Was den Waldpilz vom Zuchtpilz unterscheidet</b>	51	<b>Mysterium Standort: Wo soll ich suchen?</b>
24	<b>Pilze und ihr Königreich: eine faszinierende und magische Welt</b>	51	Der Pilzsucher: der Detektiv des Waldes
26	<b>Pilze und die Frage: Was bin ich eigent- lich?</b>	53	Jedem Sammler sein eigenes Plätzchen
27	Hut und Stiel: die Spitze des Eisbergs	54	Für den richtigen Riecher: Welche Faktoren beeinflussen das Pilzwachstum?
27	Myzel: der verborgene Untergrund	56	Orientierungshilfen gesucht? Wie du dich ganz bestimmt nicht verirrst
28	Aufbau der Fruchtkörper: Da sprießt doch was!	58	<b>Hoch die Taschen! Ausrüstung und Sammeltipps</b>
31	Sporen: vom Winde verweht	58	So bewaffnest du dich richtig für die Pilzjagd
32	<b>Pflanzenpartner und Wurzelbündnisse: Was die Pilze wachsen lässt</b>	59	Kuschlige Transportmöglichkeiten für unterwegs
33	Mykorrhizapilze: eine Liebesgeschichte zwischen Pilzen und Pflanzen	59	Die unendliche Geschichte: abschneiden oder herausdrehen?
36	Parasitäre Pilze: Dich schnapp ich mir!	60	Saubere Sache: am Fundort putzen oder lieber zuhause?
37	Saprobionten: Jetzt wird vernascht!	62	Eine Frage des Geschmacks: Wie erkennst du gute Qualität?
39	Ihr Pilzelein kommt – welche Bäume Pilze anziehen	64	Neue Fundorte: aufschreiben, skizzieren, merken!
42	<b>Gebt auf uns Acht – wir Pilze sind in Ge- fahr!</b>	64	Detailverliebt: Sammeln für Pilzprofis
		68	Augen auf: die richtige Blicktechnik
		69	<b>Sei lieb zum Wald: verantwortungsvoller Umgang mit der Natur</b>
		70	Weniger ist mehr – das gilt auch für das Sammeln
		71	Was die Forstwirtschaft für das Pilz- vorkommen bedeutet

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>74</b> Die bunten Waldbewohner im Portrait: Ein Jahreskalender voller Pilze</p> <p><b>78</b> Die Ruhe vor dem Sturm – der Pilzfrühling</p> <p><b>80</b> Der Österreichische oder Rote Prachtbecherling</p> <p><b>82</b> Die Speisemorchel</p> <p><b>84</b> Der Maipilz</p> <p><b>86</b> Die Champignons</p> <p><b>88</b> Der Flockenstielige Hexenröhrling</p> <p><b>90</b> Endlich – der Pilzsommer ist da!</p> <p><b>92</b> Die Sommersteinpilze und Fichtensteinpilze</p> <p><b>94</b> Die Familie der Röhrlinge</p> <p><b>98</b> Der Echte Knoblauchschwindling</p> <p><b>100</b> Der Schwefelporling</p> <p><b>102</b> Die Täublinge</p> <p><b>104</b> Die Stinkmorchel</p> <p><b>106</b> Der Rötliche Gallertrichter</p> <p><b>108</b> Die Boviste</p> <p><b>110</b> Der Kaiserling</p> <p><b>112</b> Die Pfifferlinge (Eierschwämmerl)</p> <p><b>113</b> Der Amethyst-Pfifferling</p> <p><b>114</b> Im Pilz-Schlaraffenland – es ist Herbst!</p> <p><b>116</b> Der Purpurleistling</p> <p><b>118</b> Der Gelbstielige Trompetenpfifferling</p> <p><b>120</b> Die Totentrompete</p> <p><b>122</b> Die Semmelstoppelpilze</p> <p><b>124</b> Der Parasol</p> <p><b>126</b> Der Schopftintling</p> <p><b>128</b> Die Reizker</p> <p><b>131</b> Der Brätling</p> <p><b>132</b> Die Krause Glucke</p> <p><b>134</b> Frische Pilze zur Weihnachtszeit!</p> <p><b>136</b> Der Violette Rötelritterling</p> <p><b>138</b> Der Frostschneckling</p> <p><b>140</b> Der Birkenporling</p> <p><b>142</b> Der Austernseitling</p> <p><b>144</b> Das Judasohr</p> <p><b>146</b> Der Gemeine Samtfußrübling</p> <p><b>148</b> Die Schmetterlingstramete</p> | <p><b>150</b> Pilze – eine Bereicherung für den Speiseplan.<br/>Nach dem Sammeln ist vor dem Genießen</p> <p><b>152</b> Pilze – ein wahres Superfood</p> <p><b>153</b> Bei aller Sammelfreude: genießen mit Bedacht</p> <p><b>154</b> Heimkommen und loslegen: die Pilzverarbeitung</p> <p><b>154</b> Messer anlegen und Pilze putzen</p> <p><b>155</b> Wie du die Pilze am besten lagerst</p> <p><b>157</b> Das ganze Jahr lang Pilze genießen: haltbarmachen</p> <p><b>157</b> Universal einsetzbar: getrocknete Pilze</p> <p><b>160</b> Unvergleichlich würzig: Pilzpulver</p> <p><b>160</b> Geschmackswunder: eingekochte Pilze</p> <p><b>161</b> Jetzt wird's eisig: Pilze einfrieren</p> <p><b>162</b> So schmecken Pilze: Zubereitungsvarianten</p> <p><b>162</b> Grillen – im Feuer geschmiedet: ein saftiges Pilzsteak</p> <p><b>164</b> Dünsten – ab in die Pfanne</p> <p><b>166</b> Panieren – der Klassiker unter den Zubereitungsarten</p> <p><b>168</b> Lust auf mehr? Rezeptideen für fabelhafte Pilzgenuss</p> <p><b>169</b> Das einzig wahre Pfifferlingsgulasch</p> <p><b>170</b> Steinpilzsauce nach Omas Art</p> <p><b>171</b> „Spätzaghetti“: Pilze mit Pasta</p> <p><b>172</b> Pilzschnitzel einmal anders</p> <p><b>172</b> Fünf-Schätze-Pilz-Ramen</p> <p><b>174</b> Du hast noch nicht genug von den Pilzen?</p> <p><b>175</b> Zum Durchblättern: noch mehr Pilzwissen</p> <p><b>176</b> Nur einen Klick entfernt: Pilzbestimmung, Auskunftsstellen, Videos ...</p> <p><b>178</b> Schnurstracks zurechtfinden? Geht ganz einfach: alphabetisches Register</p> <p><b>182</b> ... und zum Schluss ein großes „Danke“!</p> |
|--|--|