

Einleitung

Vorwort	S. 6
Grußwort von Dr. Christoph Hahn, Präsident der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft	S. 9
Geschichtliches	S. 10
Was ist ein Pilz?	S. 11
Einteilung nach der Ernährung	S. 11
Pilze stehen unter dem Schutz des Naturschutzgesetzes	S. 12
Pilze unter Bundesartenschutz	S. 12
Richtig Pilze sammeln und bestimmen	S. 13
Täublingsregel und weitere Sammelregeln	S. 14
Verarbeitung	S. 15
Pilze sind kalorienarm und nährstoffreich	S. 16
Konservierungsmöglichkeiten	S. 17
Lieblingspilzrezepte des Autors	S. 18
Wussten Sie übrigens, dass ...	S. 20
Beschreibung der wichtigsten Pilzvergiftungssyndrome	S. 21
Radioaktive Belastung der Schwammerln	S. 26

Leitfaden

Die verschiedenfarbig markierten Hauptgruppen	S. 28
Symbole bei den Artbeschreibungen	S. 28

Bestimmungsteil

Röhrenpilze, Stielporlinge	S. 29
Blätterpilze	S. 63
- Täublinge	S. 135
- Milchlinge	S. 164
Nichtblätterpilze (Stachelpilze, Leistlinge)	S. 177
Bauchpilze	S. 182
Morcheln, Lorcheln	S. 188
Sonderformen, Raritäten	S. 193

Anhang

Der Autor	S. 205
Glossar	S. 206
Quellennachweis	S. 208
Bildquellennachweis	S. 208
Artregister der deutschen Namen	S. 209
Artregister der wissenschaftlichen Namen	S. 212
Wichtiger Hinweis	S. 214