

Charles Zettel
Pilze

Charles Zettel

Pilze

59 Arten entdecken
und bestimmen

Illustriert von Theodor Svarc

Aus dem Französischen
von Annika Klapper

Anaconda

Warnhinweis

Trotz der sorgfältigen Zusammenstellung dieses Buches kann es passieren, dass Leser einen von ihr/ihm gefundenen Pilz nicht korrekt bestimmen.

In keinem Fall haften Autor, Übersetzerin oder Verlag für einen durch eine falsche Bestimmung hervorgerufenen Schaden beziehungsweise eine Vergiftung.

Lizenzausgabe mit freundlicher Genehmigung

Titel der französischen Originalausgabe:

Le petit guide des champignons

© 2019, Éditions First, an imprint of Édi8, Paris



Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® N001967

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet unter <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© dieser Ausgabe 2020, 2021 by Anaconda Verlag, einem Unternehmen der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH,
Neumarkter Straße 28, 81673 München
Alle Rechte vorbehalten.

Umschlaggestaltung: dyadesign, Düsseldorf, www.dya.de unter Verwendung von Motiven aus dem Innenteil
Satz und Layout: InterMedia – Lemke e. K., Heiligenhaus
Druck und Bindung: PBtisk a.s., Příbram
Printed in Czech Republic
ISBN 978-3-7306-0900-2
www.anacondaverlag.de

Vorwort

Der vorliegende Pilzführer erhebt nicht den Anspruch, die Gesamtheit aller heimischen Pilzsorten abzubilden oder zu beschreiben. Aus Gründen der Lesbarkeit und Handlichkeit wurde die Anzahl der dargestellten Pilze auf die geläufigsten, schmackhaftesten und am einfachsten zu bestimmenden Arten begrenzt.

Diese durchaus willkürliche Auswahl soll den Reichtum der Pilze natürlich nicht auf eine kurze Liste reduzieren; alle Leserinnen und Leser können ihr selbstverständlich die für sie wichtigsten Pilze hinzufügen! Dem Autor war es ein Anliegen, hier die gefährlichsten Pilze abzubilden (die 80 Prozent der Vergiftungen verursachen), damit Sie diese meiden können, außerdem die seines Erachtens nach leckersten und einfach zu verarbeitenden, und schließlich die Pilze, die in der Natur am häufigsten vorkommen und somit einfach zu sammeln sind.

Vorsicht!

Pilze sind ganz besondere Lebewesen: Durch ihre Eigenschaften, ihren Geschmack, ihr Aussehen und ihre Bekömmlichkeit sind sie aber zugleich Lebensmittel, mit denen man vorsichtig umgehen sollte.

Wie erkenne ich »gute« Pilze?

Ihre äußerlichen Merkmale müssen eindeutig der Beschreibung entsprechen: allgemeines Aussehen (schlank oder stämmig, Farbe), Form und Beschaffenheit des Huts (Größe, Farbe, Aussehen, Haptik, aber auch das Vorhandensein von Lamellen, Röhren oder Stacheln), Form und Aufbau des Stiels (Ring, Scheide).

Pflücken Sie niemals Pilze, bei denen Sie sich nicht sicher sind.

Trotz der präzisen Klassifizierung im Führer kann es sein, dass Sie zögern: Zeigen Sie die von Ihnen gepflückten Pilze dann einem Apotheker, wenn Sie in einer ländlichen Gegend leben, oder Menschen, die sich damit auskennen. Gehen Sie keinesfalls ein Risiko ein.

Bestimmte Pilzarten sind nicht immer gleichermaßen wohlschmeckend und bekömmlich.

Die individuellen Vorlieben eines Menschen und die unterschiedlichen Zubereitungsarten können zu geschmacklichen Variationen führen. Bevor Sie also ein neues Pilzgericht in großer Menge für die ganze Familie zubereiten, machen Sie vorab eine kleine Kostprobe.

Allgemeine Informationen

Wie wachsen Pilze?

Da Pilze nicht über Chlorophyll verfügen, benötigen sie andere Pflanzenarten zum Wachsen. Sie entstehen aus einer Spore, eine Art mikroskopisch kleiner Samen, aus der sich das Myzel entwickelt, der vegetative Teil des Pilzes.

Manche Pilzarten wachsen lediglich ein oder zwei Stunden lang, dann haben Wachstum und Lebensdauer bereits ihr Ende erreicht (Tintlinge), während andere zwei Wochen brauchen, um ihre ausgewachsene Größe zu erreichen (Pfifferlinge).

Pilze sind praktisch die »Müllmänner« der Natur, denn sie helfen, Laub und andere Holzabfälle zu beseitigen, indem sie sie in Erde verwandeln oder in ihren anorganischen Zustand zurückbringen.

Pilzringe

Dieses kreisförmige Wuchsbild von Pilzen kennt man als »Hexenring«, es handelt sich dabei aber nur um die Spur, die das unterirdisch wachsende Myzel hinterlässt, wenn es seinen Weg fortsetzt, nachdem es im ersten Jahr die Nährstoffe aus der Erde gezogen hat. Das Myzel verdichtet zudem Nitrit, das als Dünger wirkt und Gras grüner und saftiger macht!

Die Morphologie der Pilze

Pilze gibt es in den verschiedensten Formen.

Hut: Pilzhüte können rund und konvex (Steinpilz) sein, abgeflacht (Leberreischling), spitz (Morchel), trichterförmig (Pfifferling) oder glockenförmig (Ritterling). Die Hüte können von einer dünnen Schuppenschicht oder auch von Warzen bedeckt sein.

Unter dem Hut: Einige Pilze weisen Lamellen auf (Ritterlinge), andere Stacheln (Semmelpilz), wieder andere Leisten (Pfifferling).

Stiel: Manchmal weisen Stiele einen Ring am oberen Teil oder an der Basis auf (Kaiserling) sowie eine Scheide; dabei handelt es sich um den Rest eines Velums, das den Pilz umgibt und während seines Wachstums aufreißt.

Wann und wie sammelt man Pilze?

Die meisten Pilze wachsen zwischen März und Oktober, die beste Erntezeit ist der September. Die günstigste Bedingung für die Pilzernte ist mildes Wetter: weder zu warm noch zu kalt, nach dem Regen, wenn der Wind nicht allzu stark ist.

Wenn Sie Wiesenpilze suchen, schauen Sie an den Rändern von feuchten Wiesen. Im Wald sollten Sie Flächen mit dichtem Buschwerk, Efeu, Farnen und Ginster meiden; suchen Sie lieber feuchte, tieferliegende Gegenden ab,

Stämme von Baumarten, die bei Pilzen beliebt sind, sowie mit Moos oder leicht mit Gras bewachsene Flächen, bestenfalls in schattiger, windgeschützter Lage.

Wenn Sie regelmäßig in derselben Gegend Pilze sammeln gehen, notieren Sie sich, wo ungefähr Sie fündig wurden, so sparen Sie sich das Suchen bei der nächsten Pilzernte!

Respektieren Sie Privatgrundstücke: Pilze gehören den Eigentümern des jeweiligen Grunds. Besser Sie fragen vorher, ob Sie dort Pilze pflücken dürfen. In deutschen Waldgebieten, die nicht Teile eines Naturschutzgebietes sind, ist das Sammeln für den Eigengebrauch (mit Ausnahme einiger Pilzarten) in begrenzten Mengen (max. 2 kg) gestattet.

Legen Sie die gesammelten Pilze vorsichtig in einen stabilen Korb, möglichst nur eine Schicht, denn bis auf wenige robustere Arten (Pfifferlinge, Röhrlinge) werden sie sehr schnell zerquetscht.

Lassen Sie die Pilze, die Sie nicht mitnehmen möchten, stehen – Pilze leisten einen entscheidenden Beitrag für das Gleichgewicht unseres Ökosystems.

Wie benutzen Sie diesen Pilzführer?

Die hier abgebildeten Arten sind die häufigsten, schmackhaftesten oder gefährlichsten Pilze, die in alphabetischer Reihenfolge nach ihrem gängigen Namen aufgeführt werden.

Für jeden Pilz gibt es eine Abbildung sowie folgende systematische Beschreibung:

- **Wo wächst er?** Natürlicher Lebensraum, Pflanzen, mit denen der jeweilige Pilz in Symbiose lebt.
- **Wie erkenne ich ihn?** Beschreibung der äußereren Gestalt und Merkmale.
- **Wann wächst er?** Jahreszeit, klimatische Bedingungen.
- **Kann ich den Pilz zubereitet essen?** Alle nötigen Informationen zu Zubereitung und Verzehr, sofern der Pilz nicht giftig ist.

Verbreitete Vorurteile über Pilze

- Pilze können bei Verzehr giftig oder schädlich sein, sie versprühen jedoch kein Gift.
- Man erkennt giftige Pilze nicht daran, dass sie sich schwarz verfärbten, wenn man sie in die Nähe einer Zitrone oder eines Silberlöffels hält.
- Giftige Pilze erkennt man auch nicht daran, dass sie die Farbe ändern, wenn man sie schneidet: Das passiert ebenso bei bekömmlichen Pilzarten!
- Schnecken essen alle Pilzarten, giftige und verzehrbare, somit helfen sie nicht bei der Bestimmung von giftigen Arten.
- Die Annahme, alle Pilzarten, die im Frühjahr wachsen, seien essbar, ist falsch. Essbare Pilze wachsen genauso im Herbst.

Eine Faustregel

Es gibt nur einen Weg, essbare, schmackhafte Pilze zu erkennen: Man muss lernen, sie exakt zu bestimmen!

Wenn Sie auch nur im Geringsten zweifeln oder nicht alle angeführten Merkmale passen, gehen Sie lieber keine unnötigen Risiken ein: Zeigen Sie Ihre Pilzernte Menschen, die sich damit auskennen (Tierärzte, Apotheker, Mykologen oder erfahrene Pilzsammler).

In diesem Sinne: Viel Spaß, erfolgreiches Sammeln ... und guten Appetit!

Symbole



Essbar



Schmackhaft, essbar



Delikatesse



Ungenießbar



Sehr giftig



Hochgiftig, teils tödlich



Tödlich



Wo wächst er?

In Büscheln lebt der Honiggelbe Hallimasch als Parasit auf lebenden oder abgestorbenen Bäumen. Es handelt sich um eine häufige Art.

Wie erkenne ich ihn?

An seinem auffällig gefärbten Hut, der von braunen, haarigen Schuppen bedeckt ist.

- Der Stiel ist braun, schuppig, mit einem häutigen, dicken weißen Ring.
- Die Lamellen sind cremefarben, manchmal bräunlich gefleckt.
- Das Fleisch ist weiß und bräunlich, der Geschmack leicht kratzend.

Wann wächst er?

Im Herbst und Winter, an von ihm befallenen Bäumen.

Kann ich den Pilz zubereitet essen?

Ja, sofern er mindestens eine Viertelstunde gekocht wird. Dieser Hallimasch riecht sehr intensiv.

Honiggelber Hallimasch

Armillariella mellea



Hut (10 cm) honigfarben



Wo wächst er?

Die Laubwald-Rotkappe wächst unter Laubbäumen, in Hainbuchenwäldern und vor allem unter Birken, im Gras und an Waldrändern.

Wie erkenne ich ihn?

- An seinem fleischigen Hut mit einem Durchmesser von 10–18 cm, mit typischer Färbung.
- Der Stiel ist lang (10–20 cm), vom Hut ablösbar (wie bei allen Röhrlingen) und bedeckt mit kleinen bräunlichen, später schwarzen Unebenheiten, wodurch er meliert oder gesprenkelt aussieht.
- Das Fleisch ist weiß, beim Schneiden gräulich bis dunkelviolett.

Wann wächst er?

Im Herbst, mitten in der Pilzsaison.

Kann ich den Pilz zubereitet essen?

Ja. Dieser Pilz ist eine essbare Art von mittlerer Qualität, mit relativ schwachem Eigengeschmack. Beim Kochen verfärbt er sich schwarz. Am besten stark anbraten, damit das weiche Fleisch fest wird.