



# Inhalt

Vorwort .....	8
---------------	---

## *Teil 1: Pilze*

### **Kapitel 1: Kleine Pilzkunde**

<b>Die Geschichte der Pilze</b> .....	11
<b>Pilze als Heilmittel</b> .....	13
<b>Was genau sind eigentlich Pilze?</b> .....	15
<b>Nährwert von Pilzen</b> .....	17

### **Kapitel 2: Pilze selbst sammeln**

<b>Wie kann man Pilze erkennen und unterscheiden?</b> .....	20
Standort – Wo muss ich suchen? .....	22
Jahreszeit – Wann finde ich Pilze? .....	26
Witterung – Pilze brauchen Wasser! .....	26
So sammeln Sie richtig. ....	27
<b>Die wichtigsten Speisepilze und ihre giftigen Doppelgänger</b> .....	30
Champignons (Gattung Agaricus) .....	32
Schirmpilze (Gattung Macrolepiota bzw. Lepiota) .....	37
Milchlinge (Gattung Lactarius) .....	41
Tintlinge (Gattung Coprinus) .....	46
Täublinge (Gattung Russula) .....	50
Wulstlinge (Gattung Amanita) .....	53
Wichtige Zuchtpilze .....	60
Weitere holzbewohnende Pilze	
(Gattungen Stropharia, Armillaria, Galerina, Paxillus, Pholiota) .....	66
Ritterlinge, Trichterlinge und weitere Lamellenpilze (Gattungen	
Lepista, Tricholoma, Laccaria, Gomphidius und Mycena) .....	73
Gefährliche Giftpilze	
(Gattungen Paxillus, Entoloma, Cortinarius, Inocybe) .....	81

Bibliografische Information der Deutschen Bibliothek  
Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der  
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten  
sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

Copyright © 2006 Verlag Die Werkstatt GmbH,  
Lotzestraße 24a, D-37083 Göttingen  
[www.werkstatt-verlag.de](http://www.werkstatt-verlag.de)  
Alle Rechte vorbehalten.  
Satz und Gestaltung: Verlag Die Werkstatt  
Druck und Bindung: Westermann Druck Zwickau

ISBN-10: 3-89533-551-7  
ISBN-13: 978-3-89533-551-8

Röhrlinge (Gattungen Boletus, Leccinum, Xerocomus, Suillus, Tylopilus, Strobilomyces) .....	86
Leistlinge (Gattung Cantharellus), Stoppelpilze (Gattung Hydnum) und Verwandte .....	102
Boviste, Stäublinge, Glucken und Korallen (Gattungen Langermannia, Calvatia, Lycoperdon, Sparassis, Ramaria) .....	108
Morcheln, Lorcheln und Verwandte (Gattungen Morchella, Gyromitra, Helvella, Phallus, Anthurus) .....	115

### **Kapitel 3: Beschaffung und richtige Aufbewahrung**

<b>Pilze kaufen</b> .....	121
<b>Pilze züchten</b> .....	123
Holzkulturen .....	124
Strohkulturen .....	127
Kompost- oder Fertigmulturen .....	128
<b>Pilze konservieren</b> .....	129
Trocknen .....	129
Einfrieren .....	131

### **Kapitel 4: Pilzvergiftungen, Schadstoffe und Umweltprobleme**

<b>Pilzvergiftungen</b> .....	133
<b>Ungenießbare Pilze</b> .....	135
<b>Verdorbene Pilze</b> .....	135
<b>Allergien und Scheinvergiftungen</b> .....	136
<b>Radioaktiv belastete Pilze und Schwermetalle</b> .....	137
<b>Fuchsbandwurm</b> .....	138
<b>Gefahren und Verhaltensregeln</b> .....	139

## *TEIL 2: Rezepte - kulinarischer Genuss*

<b>Suppen &amp; Eintöpfe</b> .....	142
<b>Soßen &amp; Butter</b> .....	149
<b>Nudeln, Teiggerichte &amp; Knödel</b> .....	152
<b>Beilagen &amp; Zwischenmahlzeiten</b> .....	163
<b>Reis &amp; Pilze</b> .....	168
<b>Kartoffeln &amp; Pilze</b> .....	170
<b>Fleisch &amp; Füllungen</b> .....	172
<b>Fisch</b> .....	201
<b>Vegetarische Pilzgerichte</b> .....	203
<b>Konservierte Pilze</b> .....	214

### **Anhang**

Pilzregister .....	215
Sachregister .....	219
Rezeptregister .....	221
Literaturverzeichnis .....	223
Abbildungsverzeichnis .....	223
Die Autoren .....	224