

Markus Flück

Pilzführer

Schweiz

Mit vielen Tipps

für das Bestimmen und Verwerten der Pilze

und den besten Pilzrezepten

Haupt Verlag
Bern • Stuttgart • Wien

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
Pilzmerkmale im Bild	9
Was sind Pilze?	13
Der Bau der Pilze	14
Hut und Stiel	14
Sporen ^	17
Schutzhüllen	20
Das Fleisch	22
Pilzvorkommen in der Schweiz	24
Lebensweisen	24
Mykorrhizapilze/Partnerschaft mit Pflanzen	25
Saprophyten/Moderpilze	26
Pilze und Bäume	27
Pilzschutz in der Schweiz	39
Pilze sammeln	42
Wie gehe ich vor?	42
Sieben goldene Regeln des Pilzesammelns	43
Zuchtpilze in der Schweiz	44
Wieso lassen sich manche Pilze nicht züchten?	44
Seit wann werden Pilze gezüchtet?	44
Warum Zuchtpilze?	44
Schweizer Zuchtpilze	45
Pilze verarbeiten und konservieren	49
Pilze einfrieren	50
Pilze trocknen	50
Pilze in Essig einlegen	52
Pilze in Öl einlegen	53
Kochrezepte aus der Schweiz	54
Giftpilze, Pilzgifte	64
Warum keine rohen Pilze essen?	64
Schwermetalle in Pilzen -	64
Radioaktive Substanzen in Pilzen	65
Pilzvergiftungs-Syndrome	66

Pilze bestimmen

	JJ
Schlüssel	78
Erklärung der Piktogramme	79
Röhrlinge	80
Pilze mit weichen Lamellen und unberingtem Stiel	114
Pilze mit weichen Lamellen und beringtem Stiel	184
Pilze mit spröden Lamellen (Täublinge und Milchlinge)	217
Pilze, die nicht in die vier definierten Gruppen einzuordnen sind (Leistlinge, Schlauchpilze, Bauchpilze u. a.)	233
Register	282
Hinweise für Benutzerinnen und Benutzer dieses Buches	287
Telefonnummern der Informationszentren für Vergiftungsfälle mit 24-Stunden-Dienst	287