

**Markus Flück**

# **Pilzführer**

# **Schweiz**

**Mit vielen Tipps  
für das Bestimmen und Verwerten der Pilze  
und den besten Pilzrezepten**

**2., überarbeitete und erweiterte Auflage**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b>	<b>7</b>
<b>Pilzmerkmale im Bild</b>	<b>8</b>
<b>Was sind Pilze?</b>	<b>13</b>
<b>Der Bau der Pilze</b>	<b>14</b>
Hut und Stiel	14
Sporen	17
Schutzhüllen	20
Das Fleisch	22
<b>Pilzvorkommen in der Schweiz</b>	<b>24</b>
Lebensweisen	24
Mykorrhizapilze/Partnerschaft mit Pflanzen	25
Saprophyten/Moderpilze	26
Parasitische Pilze/Schmarotzer	27
Beeinflussung durch Witterung und Klimawandel	28
<b>Pilze und Bäume</b>	<b>29</b>
Pilze bei Fichten	30
Pilze bei Weißtannen	32
Pilze bei Waldkiefern	34
Pilze bei Arven	36
Pilze bei Europäischen Lärchen	38
Pilze bei Rotbuchen	40
Pilze bei Eichen	42
Pilze bei Zitterpappeln (Aspen, Espen)	44
Pilze bei Birken	46
Pilze bei Eschen	48
Pilze auf Magerwiesen	50
Pilze auf Weideflächen und Fettwiesen	52
<b>Pilzschutz in der Schweiz</b>	<b>55</b>
<b>Pilze sammeln</b>	<b>58</b>
Wie gehe ich vor?	58
Sieben goldene Regeln des Pilzsammelns	59
<b>Zuchtpilze in der Schweiz</b>	<b>60</b>
Wieso lassen sich manche Pilze nicht züchten?	60
Seit wann werden Pilze gezüchtet?	60
Warum Zuchtpilze?	60
Schweizer Zuchtpilze	61

<b>Pilze verarbeiten und konservieren</b>	<b>65</b>
<b>Pilze einfrieren</b>	<b>66</b>
<b>Pilze trocknen</b>	<b>66</b>
<b>Pilze in Essig einlegen</b>	<b>68</b>
<b>Pilze in Öl einlegen</b>	<b>69</b>
<b>Kochrezepte aus der Schweiz</b>	<b>70</b>
<b>Giftpilze, Pilzgifte</b>	<b>80</b>
<b>Warum keine rohen Pilze essen?</b>	<b>80</b>
<b>Schwermetall in Pilzen</b>	<b>80</b>
<b>Radioaktive Substanzen in Pilzen</b>	<b>81</b>
<b>Pilzvergiftungssyndrome</b>	<b>82</b>
<b>Pilze bestimmen</b>	<b>93</b>
<b>Schlüssel</b>	<b>94</b>
<b>Erklärung der Piktogramme</b>	<b>95</b>
<b>Röhrlinge</b>	<b>96</b>
<b>Pilze mit weichen Lamellen und unberingtem Stiel</b>	<b>130</b>
<b>Pilze mit weichen Lamellen und beringtem Stiel</b>	<b>200</b>
<b>Pilze mit spröden Lamellen (Täublinge und Milchlinge)</b>	<b>233</b>
<b>Pilze, die nicht in die vier definierbaren Gruppen einzuordnen     sind (Leistlinge, Schlauchpilze, Bauchpilze u. a.)</b>	<b>249</b>
<b>Register</b>	<b>298</b>
<b>Hinweise für Benutzerinnen und Benutzer dieses Buches</b>	<b>303</b>
<b>Telefonnummern der Informationszentren für Vergiftungsfälle     mit 24-Stunden-Dienst</b>	<b>303</b>