



Pilze des Waldes

Klicke ein Bild an und erfahre mehr!



giftig



essbar (Speisepilz)



ungenießbar

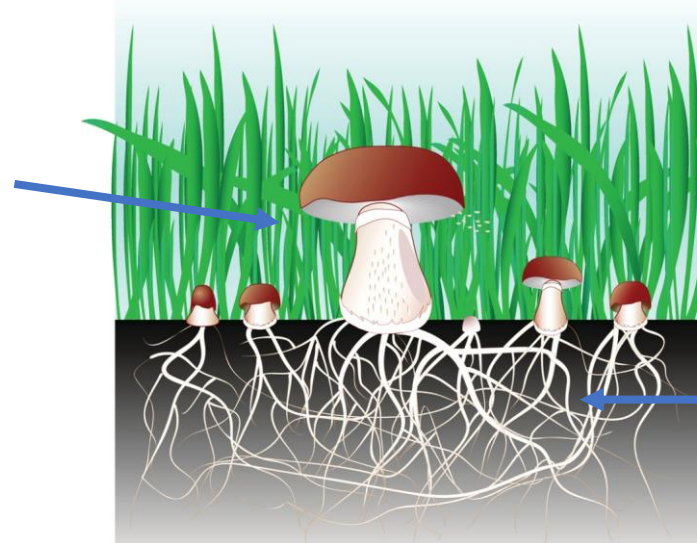
Allgemeine Infos zu Pilzen – Teil 1



Den Teil des Pilzes, den wir über der Erde sehen, ist nur ein ganz kleiner Teil des Pilzes. Das wahre Leben der Pilze spielt sich unter der Erde ab.

Pilze brauchen kein Sonnenlicht um zu wachsen. In Geflechten (Myzellen) aus weißen Fäden breiten sie sich unterirdisch aus. Diese Geflechte können riesig werden. Manche Pilze sind unter der Erde mehrere Kilometer groß. Über der Erde erscheinen aber nur die kleinen Fruchtkörper, die wir oft als Pilze bezeichnen. In ihnen sitzen die Samen der Pilze, die sich nur überirdisch verbreiten können.

Fruchtkörper



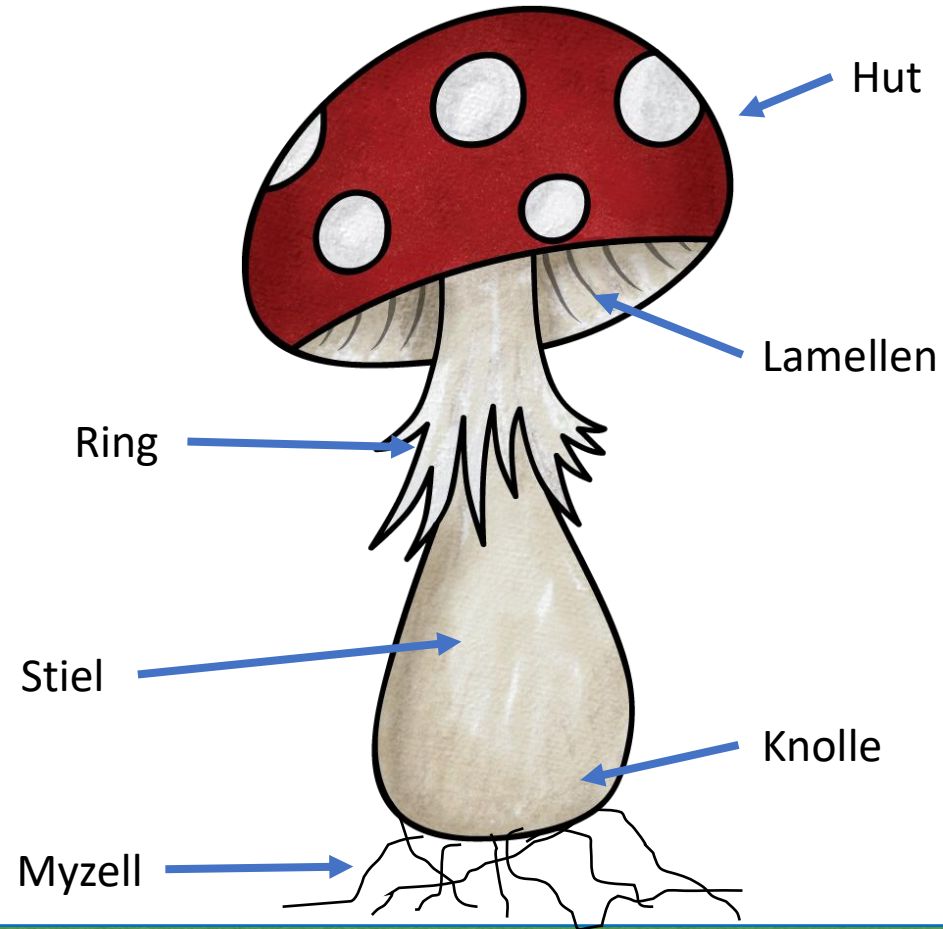
Pilzgeflecht
(Myzell)

Allgemeine Infos zu Pilzen – Teil 2



Aufbau eines Lamellenpilzes

Fruchtkörper



Allgemeine Infos zu Pilzen – Teil 3



Man unterscheidet verschiedene Arten von Pilzen, wie zum Beispiel den Lamellenpilz, Röhrenpilz und den Leistenpilz.

Lamellenpilze haben an der unteren Seite des Hutes lamellenförmiges Futter. Es erinnert ein bisschen an die Lamellen eines Fensterrollos.

Der Röhrenpilz hat an der unteren Seite des Hutes kleine Röhren. Sie erinnern an einen Schwamm.

Einer der bekanntesten Leistenpilze ist der Pfifferling.

Pilze können essbar, ungenießbar und sogar giftig sein. Deshalb ist es wichtig nur solche Pilze im Wald zu sammeln, die man mit absoluter Sicherheit kennt.

Der Fliegenpilz



Pilzart: Lamellenpilz

Durchmesser: 10 bis 20 cm



Der Fliegenpilz wächst von August bis November in Nadel und Laubwäldern. Du findest ihn vor allem unter Fichten und Birken. Besonders auffällig ist der rot gefärbte Hut mit den weißen flockigen Tupfen. Diese Tupfen können mitunter vom Regen abgewaschen werden. Der Stiel des Pilzes ist weiß und schlank. Er besitzt außerdem im oberen Bereich einen weißen, hängenden Ring. Die Lamellen sind ebenfalls weiß.

Angeberwissen:

Der Name des Pilzes kommt wohl daher, dass die Menschen früher Milch mit Fliegenpilzstückchen mischten. Damit wollte man lästige Fliegen anlocken und vernichten.

Der Steinpilz



Pilzart: Röhrenpilz

Durchmesser: 10 bis 25 cm



Der Steinpilz wächst von Ende Juni bis November in Nadelwäldern. Bevorzugt findest du ihn unter Fichten und Kiefern. Der Hut des Pilzes ist kugelig und bräunlich gefärbt. Die Röhren sind zuerst weiß und wechseln dann ihren Farbton in gelbgrün. Der Stiel ist in der Regel dick und keulenförmig. Steinpilze stehen unter Naturschutz. Du darfst sie nur zum Eigenbedarf sammeln.

Angeberwissen:

Der Steinpilz wird auch „Herrenpilz“ genannt. Früher mussten Bauern alle gesammelten Steinpilze nämlich an ihre Herren übergeben.

Der Wiesenchampignon



Pilzart: Lamellenpilz

Durchmesser: 5 bis 10 cm



Der Wiesenchampignon wird auch Wiesenegerling genannt. Er wächst von Mai bis November auf Weiden und Wiesen. Auch an grasbewachsenen Stellen in Laubwäldern ist er zu finden. Der Hut des Pilzes ist gewölbt und weiß gefärbt. Die Lamellen sind anfangs rosa und werden später graubraun. Der Stiel ist ebenfalls weiß und oftmals leicht gekrümmt. Der weiße Ring befindet sich im oberen Bereich des Stiels. Das Fleisch des Pilzes riecht angenehm.

Angeberwissen:

Der Wiesenchampignon ist ein beliebter Speisepilz. Die meisten Champignonpilze, die wir heute essen, stammen jedoch aus Züchtungen.

Der Pfifferling



Pilzart: Leistenpilz

Durchmesser: 3 bis 10 cm



Der Pfifferling wächst von Juni bis Oktober unter Fichten und Eichen. Der Hut ist goldgelb und wölbt sich am Rand. Der Stiel besitzt gegabelte Hautfalten (Leisten) und ist etwas blasser gefärbt als der Hut. Das Fleisch des Pilzes ist weiß und duftet nach Aprikosen. Der Pfifferling ist ein sehr beliebter Speisepilz. In Deutschland ist er jedoch selten geworden. Daher ist er auch besonders geschützt.

Angeberwissen:

Der Pfifferling besitzt viele Namen. Je nach Region nennt man ihn Eierschwamm oder auch Reherl oder Rehling. Angeblich wächst der Pilz nämlich gerne in der Nähe von Rehführten.

Die Stinkmorchel



Pilzart: sonstige Pilze

Durchmesser: 12 bis 20 cm



Die Stinkmorchel wächst von Mai bis Oktober in Laub- und Nadelwäldern. Der Pilz entwickelt sich aus einem eiförmigen Gebilde, das Hexenei genannt wird. Daraus entwickelt sich ein weißer Stiel mit einer olivgrünen Spitze. Diese ist von einer klebrigen und stinkenden Masse umgeben. Der Aasgeruch der Stinkmorchel ist bis zu 20 Meter weit zu riechen. Dieser Geruch lockt Fliegen an. Sie lassen sich gerne auf dem Pilz nieder und fressen die stinkende Masse.

Angeberwissen:

Im ausgewachsenen Zustand ist der Pilz ungenießbar. Als Hexenei kann man die Stinkmorchel jedoch essen. Sie lässt sich braten und verzehren.