



Schopftintling

Die **Tintlinge** haben ihren Namen von einer besonderen Eigenschaft erhalten, die sie deutlich von anderen Pilzen unterscheidet. Mit zunehmender Reife verfärben sich die Lamellen dieser Pilze immer dunkler bis hin zu schwarz. Schließlich beginnen sie zu zerfließen bis letztlich vom Pilz nichts mehr übrig bleibt außer einer tintenartigen Flüssigkeit.

Die übrigbleibende wässrige schwarze Masse kann dann auch tatsächlich zum Schreiben verwendet werden.



Pilze

zusammengestellt von Ingrid Chyna/2002

alle Bilder: Lothar Schreier/Kartenspiel "Pilze kennen - Pilze sammeln", Verlag Pöbneck, Zeichnungen von Gerhard Schmidt



Eierschwammerl
(Pfifferling)

Das **Eierschwammerl** ist leicht zu erkennen. Es ist ganz gelb und wächst meist in kleinen Gruppen. Die Streifen unter der Kappe nennt man Lamellen. Sie ziehen sich beim Eierschwammerl bis auf den Stiel herab. Eierschwammerl haben einen leicht pfeffrigen Geschmack, deshalb werden sie manchmal auch Pfifferlinge genannt. Sie schmecken sehr lecker.



Steinpilz (Herrenpilz)

Der **Steinpilz** ist einer der beliebtesten Speisepilze, die man im Wald findet. Er hat eine braune Kappe und einen hellen, dicken Stiel. An der Unterseite der Kappe sieht man ganz kleine Löcher, die sogenannten Röhren. Deshalb gehört er auch zu den Röhrenpilzen. Diese Röhren sind anfangs gelblich und bei einem alten Pilz ganz dunkel. Den Steinpilz kann man leicht mit dem Gallenröhrling verwechseln. Der Gallenröhrling ist nicht giftig, schmeckt aber grauslich.



Knollenblätterpilz

Der **Knollenblätterpilz** ist nicht sehr auffällig. Er hat eine leicht grünliche Kappe und einen hellen Stiel mit einem Ring. An der Kappenunterseite sieht man weißliche Lamellen.

Den Knollenblätterpilz kann man leicht mit einem Wiesenchampignon oder mit dem Parasolpilz verwechseln.

Vorsicht! Dieser Pilz ist sehr giftig!



Fliegenpilz

Den **Fliegenpilz** kennt fast jeder. In vielen Geschichten und Märchen kommt er vor. Mit seiner roten Kappe ist er im Wald leicht zu finden. Auf der Kappe sind weiße Punkte, auch der Stiel ist ganz hell. An der Unterseite der Kappe hat er weiße Lamellen.

Der Fliegenpilz ist giftig! Ein Erwachsener stirbt zwar nicht daran, aber es wird ihm sehr übel. Für Kinder ist er gefährlich!



Parasolpilz (Riesenschirmling)

Der **Parasol** hat eine sehr große helle bis bräunliche Kappe mit Schuppen. Sein Stiel ist eher dünn und hat unter der Kappe einen Ring, den man verschieben kann. Unter der Kappe sieht man große Lamellen. Wenn der Parasol noch jung ist, ist seine Kappe geschlossen und sieht wie ein Trommelschlägel aus. Der Parasolpilz riecht sehr angenehm und schmeckt auch sehr lecker.



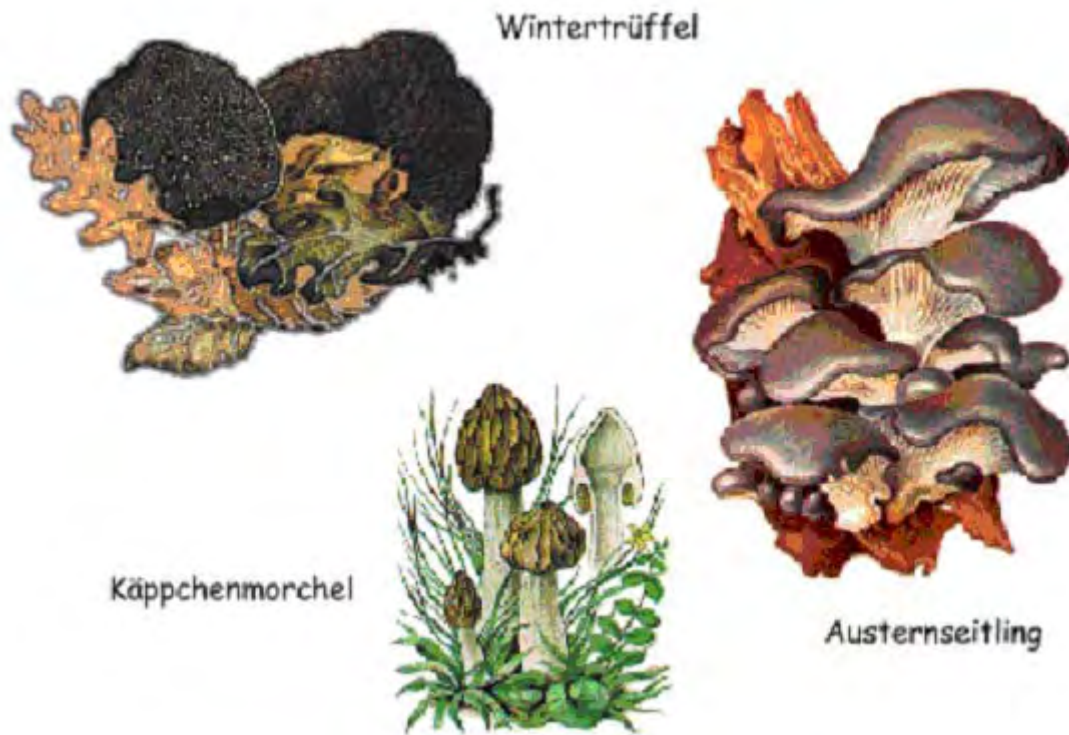
Birkenpilz

Die verschiedenen Arten der Pilze sind anhand ihrer Fruchtkörper leicht unterscheidbar.

Die fleischigen Fruchtkörper enthalten verschiedene Zucker und Eiweiße, außerdem noch andere Inhaltsstoffe.

Manche dieser Inhaltsstoffe können berauschend sein wie die des Fliegenpilzes oder aber tödlich giftig, wie die des Knollenblätterpilzes.

Unter dem Hut wird ein feines Pulver gebildet, die Sporen, die Samen der Pilze.



Pilze haben aber auch im Naturhaushalt eine wichtige Rolle. Der Pilzkörper besteht aus feinen, dünnen Schläuchen, dem **Mycel**. Er durchzieht den Waldboden und umschließt die feinen Wurzelhaare der Bäume. Aus dem verfallenden Laub lösen die Pilze Mineralien heraus und geben sie den Bäumen als Nährstoffe wieder zurück.

Man kann also sagen: ohne Pilze kein Wald!

Der eigentliche Pilz ist sehr unscheinbar, nicht so der **Fruchtkörper**. Genauso wie Kräuter Blüten zur Fortpflanzung ausbilden, so bildet der Pilz seinen typischen Fruchtkörper, anders als eine Blüte aber genauso auffallend: mit Stiel und Hut.



Die junge Stinkmorchel sieht aus wie ein Ei mit einer klebrigen Hülle. Dann wächst der weiße Stiel und die Kappe ist braun und wabenartig.

Die Kappe beginnt sofort nach faulem Fleisch zu stinken und lockt viele Fliegen an. Daran kann man die Stinkmorchel gut erkennen.

Stinkmorchel



Viele Menschen gehen gerne Pilze sammeln. Das Sammeln erinnert uns an unsere Urinstinkte, als wir als Jäger und Sammler durch Wald und Feld gezogen sind, um Nahrung zu suchen.

Speisemorchel

Auch wenn es Hungersnöte gab, wurden die verschiedenen essbaren Pilze gerne gesucht. Heute sind Schwammerlsucher in den Wäldern unterwegs, um einem Freizeitvergnügen nachzugehen. Außerdem schmecken Pilze sehr lecker und man kann viele verschiedene Speisen damit zubereiten.