

Großpilze im Pfälzer Wald

1. Zur Unterscheidung der Pilze achtet der Sammler auf Gattungsmerkmale:

- Habitus (Gestalt)
- Stielbasis
- Fruchtschicht
- Sporenpulverfarbe
- Umgebung/ Baumpartner
- Gattungen sind z. B: Röhrlinge, Leistlinge, Wulstlinge, Stachellinge, Porlinge, Schleierlinge, Schwindlinge, Tintlinge, usw.

2. Unterschied Großpilz - Kleinpilz(Hefen, Schimmel, Penicillin):

- Großpilze- etwa 4000-6000 Arten in Mitteleuropa
- Unterteilt in über 400 Gattungen (Pilze mit ähnlichen Merkmalen)
- Innerhalb einer Gattung gibt es 4-450 verschiedene Arten

3. Was ist ein Pilz?

Vergleich: Apfelbaum - Apfel

Myzel (Pilzwurzel) - Pilz (Fruchtkörper)

Pilze sind weder Pflanzen noch Tiere, sondern eigenständige Lebewesen und atmen Sauerstoff wie Tiere; sie haben feste Zellwände wie Pflanzen und in den Zellwänden Chitin (wie Tiere)

4. Funktion der Pilze im Kreislauf der Natur

Produzent: Pflanzen; Konsument: Tier; Reduzent/ Destruent: Pilze, Kleinstlebewesen

5. Was isst der Pilz?

A Saprophyt = zersetzt totes Holz, Laub

B Parasit = greift kranke Bäume an und schmarotzt an ihnen, z.B. Hallimasch; viele Porlinge

C Mykorrhiza = Symbiose zwischen einem bestimmten Baum und einem bestimmten Pilz, zum gegenseitigen Austausch von Wasser und Nährstoffen, z. B. Birkenpilz- Birke; Butterpilz- Kiefer

6. Was beachtet der Speisepilzsammler?

- Er sammelt nur Pilze die er kennt und keine zu alten Exemplare.
- Es wird im luftigen Korb gesammelt.
 - Die Pilze werden nicht zu lange nach der Sammlung gegessen.
 - Die Pilze werden schon im Wald vorgeputzt, damit man Fraßstellen besser sehen kann.

7. Pilzvergiftungen:

Neben verschiedenen Pilzvergiftungen, die durch giftige Inhaltsstoffe hervorgerufen werden (z.B Phalloides-Syndrom, Orellanus-Syndrom und Muscarin-Syndrom), gibt es auch die **unechte Pilzvergiftung**.

Dies wird hervorgerufen durch Verzehr von zwar essbaren Pilzen, die aber

- zu spät am Abend verzehrt,
- in zu großen Mengen gegessen
- zu alt sind
- unsachgemäß gelagert wurden (Plastiktüte)

Bei Verdacht auf eine Pilzvergiftung einen Arzt oder eine Giftnotrufzentrale (**NOTRUF 19240**) kontaktieren. Putzreste und Essensreste der Pilze mitnehmen (Bestimmung).

Oder schon vorher (!) die örtliche Pilzberatung anrufen:

z. B: Viola Kirschke-Deck 06321/95030

Ansonsten... „Guten Apetit !“

Lernen von der Natur

Silvanerweg 9
67487 Maikammer

06321/95030
violaki@gmx.de
Walderlebnis Pilzführungen

Viola Kirschke-Deck
Naturpädagogin/
Pilzschwerverständige

Panierte Parsolschnitzel

Delikatesse auch für Kinder

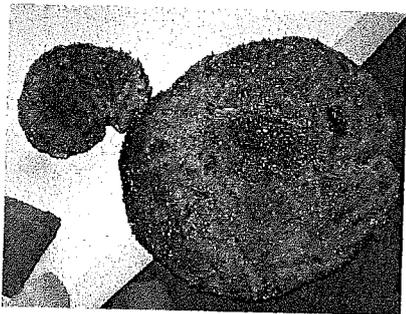
Parasolhüte, oder auch andere flache Pilzhüte, etwas Senf, Petersilie, 2-3 Eier, Mehl, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Öl zum Anbraten

3 tiefe Teller für die Panade

1. mit Mehl füllen; 2. Eier mit Petersilie verquirlen, salzen und pfeffern
3. Semmelbrösel

- Pilzhüte anfeuchten, mit Senf bestreichen, salzen , pfeffern beidseitig in allen 3 Tellern wenden, bis sie lückenlos mit Panade bedeckt sind.
- Öl erhitzen und Hüte beidseitig 3-5 Minuten goldbraun braten.

Passt gut zu Remolade oder Mayonnaise als Vorspeise



Reizkersalat

Mal was anders...

Reizker, Senfgurken, Zwiebeln, Senf, Pfeffer, Essig, Olivenöl, Salz, Öl zum Anbraten

Reizker und Zwiebeln in Ringen 10 Minuten in der Pfanne andünsten, abkühlen lassen- mit Gürkchen, Senf, Gewürzen mischen und eine Weile durchziehen lassen