







# INHALT

<b>Vorwort</b>	<b>8</b>
<b>Einleitung</b>	<b>11</b>
<b>Pilzesammeln in früheren Zeiten</b>	<b>12</b>
<b>Was sind Pilze?</b>	<b>16</b>
Das Reich der Pilze – das neue Reich!	16
Der Aufbau der Pilze	16
Die Lebensweise der Pilze	18
Grobe Einteilung der Pilze	20
Was ist eine Gruppe?	22
Was ist eine Art?	23
<b>Wann und Wo?</b>	<b>24</b>
Die Jahreszeit	24
Das Wetter	25
Wo sammelt man?	25
Die Ausrüstung	26
Das Sammeln	28
Grobes Vorsäubern	29
<b>Speisepilze und ihre Doppelgänger</b>	<b>30</b>
<b>Gruppeneinteilung der Speisepilze</b>	<b>31</b>
<b>Erklärung der Texte und Bilder zu den Arten</b>	<b>45</b>
<b>Begriffe und Symbole</b>	<b>48</b>
Artbeschreibungen	50-204
<b>Speisepilze?</b>	<b>205</b>
<b>Pilze als Lebensmittel</b>	<b>212</b>
Essbar, schmackhaft oder lecker?	212
Die Sortierung der Ernte	212
Feinsäuberung	214
Verarbeitung	214
Grundrezepte (ca. 4 Portionen)	216
Weitere Verwendungsvorschläge	218
Konservierung	218
Welches Getränk passt zum Pilz?	221
<b>Die Inhaltsstoffe der Pilze</b>	<b>222</b>
<b>Sind die Pilze giftiger geworden?</b>	<b>223</b>
<b>Giftpilze und Pilzgifte</b>	<b>227</b>
1. Zellschädigende Gifte	227
2. Auf das Nervensystem einwirkende Gifte	233
3. Den Magen-Darm-Trakt reizende Gifte	236
4. Giftwirkung zusammen mit Alkohol	238
5. Antigen-Antikörper-Reaktion (allergische Reaktion)	239
<b>Pilzvergiftung erlitten?</b>	<b>240</b>
<b>Literatur</b>	<b>241</b>
<b>Speisepilze</b>	<b>244</b>
Register	246
Impressum	255