

Markus Flück

Pilzführer

Schweiz

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

3., korrigierte Auflage

Haupt Verlag

Markus Flück (*1960) ist staatlich geprüfter Pilzexperte mit jahrelanger Erfahrung als Sammler und Kontrolleur. Er hat ein beachtliches Bildarchiv, das er seit vielen Jahren erweitert und pflegt. Als Autor von verschiedenen Pilzbüchern, unter anderem von *Welcher Pilz ist das?*, ist er weit über die Schweizer Grenzen hinaus bekannt geworden.

Der Haupt Verlag wird vom Bundesamt für Kultur mit einem Strukturbeitrag für die Jahre 2016–2020 unterstützt.

3. Auflage 2018

2. Auflage 2013

1. Auflage 2006

Diese Publikation ist in der Deutschen Nationalbibliografie verzeichnet. Mehr Informationen dazu finden Sie unter <http://dnb.dnb.de>.

ISBN: 978-3-258-08075-8

Alle Rechte vorbehalten.

Copyright © 2006 Haupt Bern

Jede Art der Vervielfältigung ohne Genehmigung des Verlages ist unzulässig.

Umschlag und Inhaltsgestaltung: pooldesign, Zürich

Umschlag von oben nach unten: Eierschwamm (*Cantharellus cibarius*), Gewimperter Erdstern (*Geastrum fimbriatum*), Kirschroter Saftling (*Hygrocybe coccinea*), Kupferroter Gelbfuß (*Chroogomphus rutilus*), Perlpilz (*Amanita rubescens*)

Fotos: Josef Breitenbach † (S. 19, 185), Simon Egli (S. 25), BNPO Schweiz

(Jules Moser, S. 64), Philipp Aeberhard (S. 89)

Alle übrigen Bilder: Markus Flück

Karten (S. 29): © Eidg. Forschungsanstalt WSL

Printed in Germany

www.haupt.ch

Wünschen Sie regelmäßig Informationen über unsere neuen Titel im Bereich Garten und Natur? Möchten Sie uns zu einem Buch ein Feedback geben? Haben Sie Anregungen für unser Programm? Dann besuchen Sie uns im Internet auf www.haupt.ch. Dort finden Sie aktuelle Informationen zu unseren Neuerscheinungen und können unseren Newsletter abonnieren.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
Pilzmerkmale im Bild	8
Was sind Pilze?	13
Der Bau der Pilze	14
Hut und Stiel	14
Sporen	17
Schutzhüllen	20
Das Fleisch	22
Pilzvorkommen in der Schweiz	24
Lebensweisen	24
Mykorrhizapilze/Partnerschaft mit Pflanzen	25
Saprophyten/Moderpilze	26
Parasitische Pilze/Schmarotzer	27
Beeinflussung durch Witterung und Klimawandel	28
Pilze und Bäume	29
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
Pilzschutz in der Schweiz	55
Pilze sammeln	58
Wie gehe ich vor?	58
Sieben goldene Regeln des Pilzsammelns	59
Zuchtpilze in der Schweiz	60
Wieso lassen sich manche Pilze nicht züchten?	60
Seit wann werden Pilze gezüchtet?	60
Warum Zuchtpilze?	60
Schweizer Zuchtpilze	61

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

Vorwort

Die Welt der Pilze hat mich schon in meiner Kindheit in den Bann geschlagen. Einen schönen Teil meiner freien Zeit verbringe ich seither damit, Pilze zu suchen und zu sammeln, zu bestimmen und damit in der Küche zu experimentieren. Meine besondere Leidenschaft gilt der Pilzfotografie – und es war nicht zuletzt mein großes Bildarchiv, das mich bewogen hat, dieses Buch in der vorliegenden Form zu realisieren.

Hier liegt denn auch der ganz besondere Reiz des Buches: dass es jeden Pilz in seiner Umgebung, aber auch die natürlichen Partner von Pilzen – vor allem die Bäume – und schließlich sogar die einzelnen Bestimmungsmerkmale anhand von vielen authentischen Fotos zeigt.

Vorgestellt werden die 150 häufigsten Pilzarten der Schweiz – und zugleich Mitteleuropas. Die wichtigsten Speisepilze, aber auch die bekanntesten Giftpilze sind vertreten. Giftige Doppelgänger werden unter der Rubrik «Verwechslungen» speziell aufgeführt. Symbole zur Lebensweise der Pilze – als Mykorrhizapartner von Bäumen, als Saprophyten oder Parasiten – helfen beim Bestimmen und erweitern das Verständnis für die Funktionen von Pilzen – denn diese spielen ja für viele Pflanzen und für unsere Wälder eine existenzielle Rolle. Sie leben als Partner von Bäumen, mit deren Wurzelwerk sie verbunden sind, oder als Fäulnisbewohner, wobei sie den Abbau von totem organischem Material übernehmen und dieses gemeinsam mit Bakterien in seine Ausgangsstoffe zerlegen und wieder in den Naturkreislauf zurückführen.

Beschrieben und abgebildet werden auch die wichtigsten geschützten Pilze der Schweiz. Sieben goldene Regeln vermitteln das nötige Rüstzeug fürs Pilzesammeln. Das Kapitel «Zuchtpilze» zeigt, welche Arten zurzeit in der Schweiz angebaut werden. «Pilze verarbeiten» vermittelt detaillierte Kenntnisse für den Umgang mit Pilzen in der Küche. Zehn Rezepte aus der Schweiz runden diesen Teil des Buches

ab. Schließlich werden Giftpilze und Pilzgifte vorgestellt und wird zur Vorsicht beim Umgang mit Pilzen zu kulinarischen Zwecken gemahnt.

Vor 12 Jahren wurde das Buch zu ersten Mal aufgelegt. Als eines der wenigen Schweizerischen Pilzbücher überhaupt hat es sich als Fachbuch bestens behauptet. Wissenschaftliche Untersuchungen haben gezeigt, dass einige Pilze die früher noch als essbar galten, jetzt als giftig bis tödlich eingestuft werden müssen. In dieser Ausgabe sind deshalb die neusten Kenntnisse bezüglich Speisewert und Giftpilze eingeflossen. Beim Sammeln von Speisepilzen sollte man immer über die neusten Kenntnisse bezüglich Speisewert informiert sein. Weiter sind einige Bilder durch neue und bessere ersetzt worden. Ich hoffe, dass sich weiterhin viele Pilz- und Naturliebhaber durch mein Buch angesprochen fühlen. «Pilzfürher Schweiz» vermittelt die schweizerischen Eigenheiten zum Thema Pilze. Dem Anfänger und dem Naturfreund werden die nötigen Kenntnisse sowie die ökologischen Zusammenhänge sehr anschaulich vermittelt. Die am Standort aufgenommenen Bilder zeigen immer mehrere Pilzfruchtkörper, welche für Anfänger und fortgeschrittene Pilzliebhaber sehr wertvoll sind.

Dank schulde ich vor allem meiner Frau und meinem Sohn für ihre stete Unterstützung bei meiner Arbeit. Weiter danke ich dem Pilzsachverständigen Rolf Mürner, Meggen, dafür, dass er spontan die Durchsicht des Werks für die Erstauflage 2006 übernommen hat. Weiter danke ich Fred Kränzlin für die freundlicherweise zur Veröffentlichung überlassenen Bilder. Ein spezielles Dankschön geht an Therese Hirsbrunner, Wauwiler-Champignons AG, Wauwil, die mir sämtliche Schweizer Zuchtpilze für Aufnahmen zur Verfügung gestellt hat. Ein herzlicher Dank geht endlich an alle andern Beteiligten, die zu dem gelungenen Werk beigetragen haben.

Markus Flück, im März 2013