

Traudi und Hugo Portisch

Pilzesuchen ein Vergnügen

Die besten Speisepilze
und ihre Doppelgänger

Illustrationen von
Alfonso B. Madden

Wissenschaftliche Betreuung:
Mag. Dr. Uwe Passauer

Orac Pietsch

Inhaltsverzeichnis

Pilzesuchen – ein Vergnügen	7
Was Sie wissen müssen	7
Wie man Pilze sucht und findet	8
Zwanzig Grundregeln für das Pilzesuchen	11
Die wichtigsten Kennzeichen der Pilze	18
Nur Kenntnis schützt vor Gift	23
Pilze auf dem Fensterbrett – der Pilzanbau	27
Die besten Speisepilze und ihre Doppelgänger	33
Märzschneckling, Riesenrötling, Ziegelroter Rißpilz	34
Samtfuß-Rübling, Grünblättriger Schwefelkopf	38
Austernseitling, Muschelkrempling	42
Judasohr, Gezonter Ohrlappingilz	46
Speisemorchel, Spitzmorchel, Frühjahrslorchel	50
Champignons, Wiesenchampignon, Anisegerling, Weißer Knollenblätterpilz, Riesenrötling, Karbolegerling	54
Maipilz, Weißer Knollenblätterpilz, Mairißpilz, Riesenrötling	58
Stockschwämmchen, Grünblättriger Schwefelkopf, Nadelholztäubling	62
Schopftintling, Grauer Faltentintling	66
Maronen-Röhrling, Satanspilz, Schönfußröhrling	70
Hexen-Röhrlinge, Flockenstieler Hexen-Röhrling, Netzstieler Hexen-Röhrling, Satanspilz	74
Butterpilz, Lärchenröhrling, Rotfußchen	78
Herrenpilz, Gallenröhrling, Satanspilz	82
Riesenbovist, Kartoffelbovist, Flaschenbovist	86
Kaiserling, Roter Fliegenpilz	90
Perlpilz, Pantherpilz, Brauner Fliegenpilz	94
Pffifferling/Eierschwamm, Falscher Pffifferling, Ölbaumpilz	98
Semmelstoppelpilz, Semmelporling	102
Habichtspilz, Strubbelkopf	106
Parasol, Safranschirmling, Pantherpilz, Kleine Schirmpilze	110
Echter Reizker, Birkenreizker	114
Brätling, Rotbrauner Milchling	118
Frauentäubling, Zitronenblättriger Täubling	122
Gefeldeter Grüntäubling, Grüner Knollenblätterpilz	126
Birkenpilz, Rotkappe, Pfefferröhrling	130
Krause Glucke, Bauchwehkoralle, Schöne Koralle	134
Hallimasch, Beringer Flämmling, Grünblättriger Schwefelkopf	138
Totentrompete, Leberpilz, Deutsche Trüffel	142
Schneepilz, Tigerritterling	146
Weitere Giftpilze	150
Giftinformationszentralen	155
Pilzberatungsstellen	156

Das Pilzkochbuch	159
Die Pilzbeute	160
1. Das Einfrieren	161
2. Einlegen im eigenen Saft	161
3. Einlegen in Essigwasser	162
4. Einlegen in Marinaden	162
5. Getrocknete Pilze	163
6. Pilzextrakt, Pilzessenz	163
7. Pilzpulver	164
Das Konservieren einzelner Pilzarten	165
Allgemeine Rezepte	166
Die einzelnen Pilzrezepte	167
Register der deutschen und lateinischen Pilznamen	196