Foto: Wolfgang Dämon

DIE PRAKTISCHE BROSCHÜRE FÜR ALLE PILZSAMMLER

RATGEBER PILZE

Welche Pilze sind genießbar, welche giftig?

SIZ Sicherheits Informationszentrum

HYPO NOE

NÖZSV

Erste Hilfe bei Pilzvergiftungen

- Bis Symptome einer Pilzvergiftung auftreten, kann es – je nach Art der gegessenen Pilze – wenige Minuten bis zu mehreren Stunden dauern.
- Die ersten Anzeichen sind oft: Übelkeit, Schweißausbruch, Benommenheit, Gleichgewichtsstörungen, Halsbrennen, Brechreiz und Erbrechen, Durchfall, Fieberschübe.
- Bei Verdacht auf eine Pilzvergiftung: Sofort einen Arzt bzw. die Rettung (Notruf 144) rufen und die sofortige Einlieferung in ein Spital veranlassen. Die Vergiftungszentrale, Tel. (+43) 01 406 43 43, kann erste Auskünfte erteilen, ob die Symptome auf eine Pilzvergiftung hinweisen.
- Niemals selbst ein Kraftfahrzeug lenken! Viele Pilzvergiftungen können eine Ohnmacht auslösen.
- Nur im Notfall das Erbrechen auslösen (durch mechanische Reize wie Finger in den Hals stecken oder Trinken von lauwarmem Salzwasser).
- Niemals Milch, Rizinusöl oder Alkohol verabreichen.
- Möglichst alle Pilzreste, das Erbrochene und auch eine Stuhlprobe aufbewahren. Fachleute können daraus Rückschlüsse auf die gegessenen Giftpilze ziehen und die rasche, richtige Therapie einleiten.

Wenn möglich, die vergiftete Person genau befragen:

- Wo und wann wurden die Pilze gefunden?
- Wie haben sie ausgesehen?
- Wie wurden sie aufbewahrt?
- Was glaubt der/die Erkrankte, gegessen zu haben?
- Wann wurde welche Menge gegessen?
- Wie wurde die Mahlzeit zubereitet?
- Was wurde dazu getrunken?
- Welche Krankheitssymptome sind schon aufgetreten?
- Welche Erste-Hilfe-Maßnahmen wurden bereits durchgeführt?
- Möglichst auch jene Personen befragen, die eventuell vom gleichen Gericht gegessen haben.

Pilzberatung in Niederösterreich

Bestimmung von Pilzen und Überprüfung auf Genusstauglichkeit (die Pilze mitbringen, möglichst im Ganzen; keine Fotos!)

Marktamt St. Pölten
Roßmarkt 6
3100 St. Pölten
Tel. 02742/333-3300
Fax: 02742/333-3309
E-Mail: marktamt@st-poelten.gv.at

Notrufe

Rettung	144
Euro-Notruf	112
Ärzte-Notdienst	141
Vergiftungs-informationszentrale	01 406 43 43

Bei Unfällen am Berg:

Bergrettung	140

Achtung, Verwechslungsgefahr!

Giftige/ungenießbare Pilze und ihre „Doppelgänger“.

In Österreich gibt es rund 15.000 Pilzarten, ein gutes Dutzend davon sind tödlich giftig. Leider sehen sich manche genießbaren und ungenießbaren oder giftigen Pilze ähnlich. Und so kommt es immer wieder zu Verwechslungen. Todesfälle nach Pilzgenuss sind die tragische Folge. Deshalb haben wir hier und auf den folgenden Seiten die potenziellen „Doppelgänger“ paarweise einander gegenüber gestellt.
Wenn Sie den geringsten Zweifel haben, ob ein Pilz essbar ist – lassen Sie ihn stehen!

Der Gefährlichste: Grüner Knollenblätterpilz

Sehr giftig!

Grüner Knollenblätterpilz (Amanita phalloides): Ring am Stiel und häutige Scheide an der Stielbasis, Fleisch faserig. Häufig wird er mit den Pilzen rechts – Champignon, Grüner Täubling, Parasol (v. o. n. u.) – verwechselt. Der Grüne Knollenblätterpilz ist für etwa 90 Prozent aller tödlich verlaufenden Pilzvergiftungen in Europa verantwortlich. Seine Gifte (Amanitine) greifen die Leber an und verursachen meist nach 6 bis 12 Stunden starke Brechdurchfälle. Bereits ein einzelnes Exemplar kann für einen Erwachsenen tödlich sein. Der Grüne Knollenblätterpilz wächst bevorzugt in wärmebegünstigten Laubwäldern, ist seltener aber auch in Misch- und Nadelwäldern der höheren Lagen zu finden. Man sollte also in allen Waldtypen beim Sammeln entsprechende Vorsicht walten lassen! Auch auf die grünen Hüte darf man sich zur Bestimmung nicht verlassen, denn manchmal sind diese rein weiß.

Genießbar

Weißer Anis-Champignon (Agaricus arvensis): Lamellen im Alter braun, ohne Scheide an der Stielbasis. Wiesen, Weiden, Waldränder.

Grünfeldriger Täubling (Russula virescens): Weder Ring noch Scheide, Fleisch brüchig, bevorzugt Laubwälder.

Parasol, Gemeiner Riesenschirmling (Macrolepiota procera): Fruchtkörper groß und stattlich, Ring verschiebbar.

Sehr giftig!

Grünblättriger Schwefelkopf (Hypholoma fasciculare): Lamellen grünlich, bitterer Geschmack. Wächst in Büscheln an Laub- und Nadelbäumen.

Genießbar

Graublättriger Schwefelkopf (Hypholoma capnoides): Lamellen gräulich, milder Geschmack.

Sehr giftig!

Riesen-Rötling (Entoloma sinuatum): Meist im Herbst in Laubwäldern, die jungen Lamellen sind gelblich.

Sehr giftig!

Ziegelroter Risspilz (Inocybe erubescens): Fruchtkörper rötend, Geruch etwas unangenehm süßlich bis spermatisch.

Genießbar

Maipilz bzw. Mairitterling (Calocybe gambosa): Fruchtkörper nicht verfärbend, Geruch intensiv nach Mehl.

Sehr giftig!

Gift-Häubling (Galerina marginata): Stiel silbrig überfasert, ohne Schuppen.

Sehr giftig!

Kahler Krempling (Paxillus involutus): Hut und Stiel trocken, ohne gelbe Farben in der Stielbasis.

Genießbar

Kuhmaul (Gomphidius glutinosus): Hut und Stiel stark schleimig (bei feuchtem Wetter), Fleisch in der Stielbasis gelb.

Giftig!

Birken-Reizker (Lactarius torminosus): Hutrand zottig, Milch weiß. Scharf schmeckend. Ein Birken-Begleiter.

Gut gekocht essbar

Schild-Rötling (Entoloma clypeatum): Im Frühjahr bei Rosengewächsen, Lamellen ohne Gelbtöne. Vorsicht: eventuell Spritzmittel.

Sehr giftig!

Pantherpilz (Amanita pantherina): Fleisch ohne Rotverfärbungen, Ring nicht gerieft.

Genießbar

Perlpilz, Rötender Wulstling (Amanita rubescens): Fleisch mit Rotverfärbungen (besonders in den Madengängen), Ring gerieft. NIE roh essen!

Genießbar

Stockschwämmchen (Kuehneromyces mutabilis): Stiel mit kleinen, abstehenden Schüppchen. Wächst büschelig an Laub- und Nadelholz.

Sehr giftig!

Frühjahrs-Lorchel (Gyromitra esculenta): Hut hirnartig gewunden.

Genießbar

Speise-Morchel (Morchella esculenta): Hut mit wabenähnlichen Strukturen.

Genießbar

Edel-Reizker (Lactarius deliciosus): Hutrand glatt, Milch orange. Ein Kiefern-Begleiter.

Giftig!

Dickschaliger Kartoffelbovist (Scleroderma citrinum): Fruchtkörper gelblich, fest, ohne abwischbare Warzen. In Laub- und Nadelwäldern.

Genießbar

Flaschen-Stäubling (Lycoperdon perlatum): Fruchtkörper weißlich, eher weich, mit abwischbaren Warzen. Essbar, so lange er innen noch weiß ist.

Giftig!

Fliegenpilz (Amanita muscaria): Lamellen und Stiel weißlich, Stielbasis verdickt und mit Warzen besetzt.

Genießbar

Kaiserling (Amanita caesarea): Lamellen und Stiel gelblich, Stielbasis mit dicker, häutiger Scheide. Selten und schonenswert!

Giftig!

Karbol-Champignon (Agaricus xanthoderma): Stielbasis bei Verletzung schnell gelblich anlaufend, Geruch unangenehm tintenartig.

Giftig!

Spitzschuppiger Schirmling (Lepiota aspera): Stiel nicht genattert, Ring faserig-häutig, nicht verschiebbar.

Genießbar

Parasol, Gemeiner Riesenschirmling (Macrolepiota procera): Fruchtkörper groß und stattlich, Stiel genattert, Ring häutig, verschiebbar.

Giftig!

Dreifarbige Koralle (Ramaria formosa): Äste zumindest an den Spitzen meist mit Gelbtönen.

Giftig!

Gemeiner Rettich-Helmling (Mycena pura): Intensiver Geruch nach Rettich.

Genießbar

Violetter Lacktrichterling (Laccaria amethystina): Unauffälliger Geruch.

Giftig!

Satanspilz (Rubroboletus satanas): Hut grau, Stiel mit deutlicher Netzstruktur, Geruch meist unangenehm nach Aas oder Urin.

Genießbar

Weißer Anis-Champignon (Agaricus arvensis): Stielbasis nicht so intensiv gelb verfärbend, Geruch angenehm nach Anis.

Giftig!

Kirschroter Spei-Täubling (Russula emetica): Fleisch sehr scharf schmeckend, bevorzugt Nadelwälder.

Genießbar

Apfel-Täubling (Russula paludosa): Mild schmeckender Speisepilz, bevorzugt Nadelwälder (Kiefern).

Genießbar

Hahnenkamm-Koralle (Ramaria botrytis agg.): Äste ohne gelbe Farbtöne. Selten und schonenswert!

Giftig!

Lila Dickfuß (Cortinarius traganus): In Nadelwäldern. Fleisch im Querschnitt gelblich, Stiel höchstens mit faseriger Ringzone.

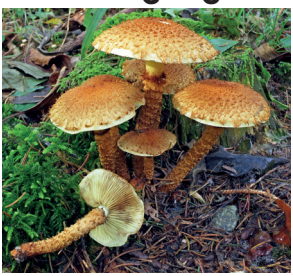
Genießbar

Reifpilz (Cortinarius caperatus): Meist in Fichtenwäldern. Fleisch ohne Gelbtöne, Stiel mit häutigem Ring.

Genießbar

Flockenstieliger Hexen-Röhrling (Neoboletus luridiformis): Hut braun, Stiel mit Flocken, Geruch schwach, unbedeutend.

Schwach giftig



Sparriger Schüppling (Pholiota squarrosa): Grobe Schuppen, braunes Sporenpulver. Ungenießbar bis schwach giftig.

Genießbar

Hallimasch (Armillaria mellea agg.): Feine Schuppen, weißliches Sporenpulver. Wird nicht von jedem vertragen – gut abkochen!

Ungenießbar

Falscher Eierschwamm, Falscher Pfifferling (Hygrophoropsis aurantiaca): Hutunterseite mit Lamellen, Hutoberfläche samtig-filzig.

Genießbar

Eierschwamm (Cantharellus cibarius): Hutunterseite mit Leisten, Hutoberfläche glatt.

Ungenießbar

Schönfuß-Röhrling (Caloboletus calopus): Stiel mit deutlicher Netzstruktur, Hut kaum aufreißend. In Laub- und Nadelwäldern. Bitter.

Ungenießbar

Gallenröhrling (Tylopilus felleus): Röhren auf der Hutunterseite im Alter rosa, Geschmack meist stark bitter.

Genießbar

Steinpilz, Herrenpilz (Boletus edulis): Röhren auf der Hutunterseite im Alter grünlich, Geschmack mild.

Bedingt genießbar

Grauer Falten-Tintling (Coprinopsis atramentaria): Hut ohne auffällige Schuppen. Bedingt essbar (keinen Alkohol dazu trinken!).

Zwei Kilo Pilze am Tag

Pilze, Beeren und sonstiges Waldobst (etwa Edelkastanien) gehören dem Waldeigentümer. Solange dieser nicht ausdrücklich (z. B. durch Hinweistafeln) das Sammeln von Pilzen oder Waldfrüchten untersagt, darf man davon ausgehen, dass er das Sammeln stillschweigend duldet – dann darf man 2 Kilo Schwammerln pro Tag mitnehmen (festgelegt im Österreichischen Forstgesetz). Wer gegen ein Sammelverbot verstößt, kann vom Waldeigentümer zivilrechtlich geklagt werden; die Pilze oder Früchte können vom Eigentümer im Rahmen der Selbsthilfe abgenommen werden. Auch die Forstbehörde, Forstschutzorgane oder die Polizei können Pilze beschlagnahmen.

In geschützten Gebieten wie Nationalparks kann das Pilzesammeln beschränkt oder ganz verboten sein; in manchen Bundesländern sind bestimmte Pilzarten vollkommen geschützt.

Genießbar

Gemeiner Rotfußröhrling (Xerocomellus chrysenteron): Stiel ohne Netz, Hut im Alter typischerweise aufreißend. Essbar für Mischgerichte.

Genießbar

Schopf-Tintling (Coprinus comatus): Hut mit abstehenden Schuppen. Wächst an Wiesen und Wegrändern. Jung essbar.

Schwermetalle und Radioaktivität in Pilzen

Pilze speichern mehr Schwermetalle als Gemüse. Die Schwermetalle werden durch das Pilzgeflecht aus den Böden aufgenommen und in den Stielen und Hüten unterschiedlich abgelagert. Die höchsten Konzentrationen weisen die sporentragenden Teile (Lamellen oder Röhren = „das Futter") auf. Schwermetalle sind entweder natürlich vorhanden (z. B. Erzlagerstätten) oder durch Umweltverschmutzung (Abgase des Kfz-Verkehrs und der Industrie, Kohle-Verbrennung, Klärschlammdüngung) in die Böden gelangt. Besonders schädlich für Menschen sind Blei, Cadmium, Quecksilber und Thallium.

Gesundheitlich bedenkliche Konzentrationen treten bei folgenden Pilzen (ausgenommen Zuchtpilze) auf:

- Quecksilber: alle Champignons, Steinpilz, Maipilz, Rötelritterling, Parasol, Reifpilz, Schopf-Tintling
- Cadmium: alle Champignons, manche Ritterlinge, Steinpilz, alle Täublinge, Perlpilz, Maronenröhrling
- Blei: verschiedene Champignon-Arten, Parasol, Perlpilz, Steinpilz, Eierschwammerl, Stäublinge

Die Verstrahlung von Pilzen durch radioaktive Stoffe, vor allem durch Cäsium, ist von vielen Faktoren abhängig und war nach dem Reaktorunfall von Tschernobyl 1986 sehr unterschiedlich. Heute ist die radioaktive Belastung so weit zurückgegangen, dass der Verzehr üblicher Mengen von Pilzen als unbedenklich betrachtet wird. Um den Körper nicht unnötig mit zusätzlichen Schwermetallen und Cäsium zu belasten, sollte man laut einer Empfehlung der Weltgesundheitsorganisation WHO nicht mehr als 25 Dekagramm pro Woche essen.

Pilzgenuss

Als Nahrungsmittel sind Pilze nicht besonders geeignet, sie dienen eher als Zusatznahrung. Pilze liefern Eiweiß, etwas Kohlenhydrate, verschiedene Vitamine (D, B1, B2, A, C) und Mineralstoffe (Kalium, Phosphor, Mangan, Eisen). Hauptsächlich bestehen Pilze aus Wasser und Rohfaser (unverdauliches Chitin – das ist jener Stoff, der dann vielen Menschen lange im Magen liegt). Der übermäßige Genuss von schwerverdaulichen Pilzen kann, ebenso wie der Verzehr von bereits vergammelten Fruchtkörpern, zu Vergiftungserscheinungen führen.
Daher sind Pilze als Rohkost, bis auf ganz wenige Ausnahmen (z. B. Eispilz), völlig ungeeignet und auch als Kinder- und Krankenkost nicht zu empfehlen. Beliebt ist die Würzkraft mancher Pilze (z. B. Herbsttrompete, Echter Knoblauchschwindling).

Wie die Pilze leben

Man kann Pilze anhand ihrer Lebensweise in drei große Gruppen einteilen, die alle eine unentbehrliche Rolle im weltweiten Ökosystem spielen. Die erste Gruppe umfasst die so genannten Mykorrhiza-Pilze, die in Symbiose mit Pflanzen leben – eine Lebensgemeinschaft mit beiderseitigem Nutzen. Beispiele sind viele beliebte Speisepilze wie Eierschwammerl oder Birkenpilz. Dem gegenüber stehen die beiden weiteren Gruppen der Fäulnisbewohner und die Parasiten. Erstere ernähren sich von totem, organischem Material, wie Laubstreu oder Totholz. Die Parasiten sind hingegen auf einen lebenden Wirt angewiesen und schaden diesem. Zu dieser Gruppe gehören neben vielen medizinisch relevanten Pilzen auch einige gefürchtete Forstschädlinge wie Hallimasch und Wurzelschwamm.

Doch wie schaffen es die unbeweglichen Pilze überhaupt, sich zu verbreiten und neue Substrate zu besiedeln? Dies geschieht durch ihre in großer Anzahl gebildeten Sporen. Diese sind mikroskopisch klein und entwickeln sich an verschiedenen Teilen des Fruchtkörpers. Bei den Lamellenpilzen sitzen sie auf den namensgebenden Lamellen der Hutunterseite – Gleiches gilt z. B. für die Röhrlinge und Stachelinge (mit Röhren bzw. Stacheln statt Lamellen). Viele Pilze sind auf den Wind zur Verbreitung ihrer Sporen angewiesen. Landen diese auf einem geeigneten Substrat, keimen sie und wachsen zu einem neuen Individuum heran. Dies geschieht jedoch meistens im Verborgenen, denn der „eigentliche" Pilz – das so genannte Myzel, also ein Geflecht aus Pilzfäden, aus dem sich neue Fruchtkörper entwickeln – wächst in der Regel kaum sichtbar im Inneren des Substrates.

Züchten oder sammeln?

Viele beliebte Speisepilze, wie Eierschwammerl und Steinpilze, leben in Symbiose mit Bäumen (siehe Beitrag links) und lassen sich aufgrund dieser sehr komplexen Lebensgemeinschaft derzeit kaum kommerziell nachzüchten.
Die meisten Zuchtpilze, zum Beispiel Champignon und Kräuter-Seitling, sind hingegen so genannte Fäulnisbewohner. Sie benötigen bloß totes, organisches Substrat, weshalb sie relativ leicht kultivierbar sind, sofern die richtigen klimatischen Bedingungen herrschen.
Auf jeden Fall ist die Freude groß, wenn man beim Schwammerlsuchen selber fündig wird!

In Symbiose

Gewöhnlicher Birkenpilz (Leccinum scabrum): Ein geschätzter Speisepilz, der nur bei Birken zu finden ist.

Auf totem Holz

Zunderschwamm (Fomes fomentarius): Wächst auf geschwächten und toten Laubbäumen, insbesondere auf Buchen.

Parasit

Dunkler Hallimasch (Armillaria ostoyae): Ganze Waldbereiche können von diesem parasitischen Pilz befallen sein.

Warum Pilze gefährdet sind

Im Naturschutz werden Pilze oftmals kaum oder gar nicht berücksichtig, obwohl es auch unter ihnen viele seltene und schützenswerte Vertreter gibt. Der Grund für die Gefährdung vieler Pilze liegt in erster Linie in der negativen Veränderung ihrer Lebensräume – Abholzung alter Waldbereiche, Entfernung von Totholz, Überdüngung von Wiesen, zunehmende Nutzung alpiner Flächen etc. Hingegen haben Langzeitstudien verdeutlicht, dass das Sammeln der Pilzfruchtkörper durch Schwammerlsucher keinerlei negative Auswirkungen auf das Wachstum der Pilze hat, weil das Myzel – das unterirdische Geflecht aus Pilzfäden – beim Entfernen des oberirdischen Pilzteiles keinen Schaden nimmt. Dennoch sollten die Fruchtkörper von seltenen Arten geschont werden, damit sie ihre Sporen verbreiten und sich so weiter vermehren können.

Ein Drittel aller Großpilze sind auf der „Roten Liste"
Pilzschutz sollte also, wenn möglich, nicht auf Sammelverboten sondern auf der Erhaltung und Verbesserung von Lebensräumen beruhen. Dass es um den Bestand vieler Pilzarten in Österreich nicht gut bestellt ist, macht die Rote Liste deutlich, nach der etwa ein Drittel aller Großpilze gefährdet sind. Die meisten davon wachsen übrigens in Mooren, gefolgt von Grasländern und Laubwäldern. Besonders bedroht sind auch viele holzbewohnende Pilzarten, da das tote Holz in den meisten bewirtschafteten Wäldern entfernt wird bzw. die Bäume vor dem Absterben geerntet werden. In naturnahen Wäldern ist ungefähr die Hälfte aller darin vorkommenden Großpilzarten auf Totholz als Lebensgrundlage angewiesen. Wirtschaftswälder weisen nur einen Bruchteil dieser Artenvielfalt auf.
Die beliebtesten Speisepilze, wie Eierschwammerl, Fichten-Steinpilz, Perlpilz, Maronen-Röhrling und Parasol, sind übrigens keineswegs gefährdet – sie gehören sogar zu den häufigsten Pilzarten in Österreich!

Königs-Röhrling (Butyriboletus regius): Dieser sehr seltene, gefährdete Steinpilz-Verwandte wächst in wärmebegünstigten Laubwäldern.

Lärchen-Baumschwamm (Fomitopsis officinalis): Das Vorkommen auf uralten Lärchen ist charakteristisch für diesen gefährdeten Porling.

Manche Arten, wie z. B. der **Nebelgraue Trichterling** (Clitocybe nebularis) wachsen bevorzugt in großen Reihen oder „Hexenringen".

Hexenei und Judasohr

Pilze haben seit jeher die Fantasie der Menschen angeregt und sind tief im Volksglauben verwurzelt. So wurde ihr plötzliches Erscheinen in Ringen mystischen Wesen wie Feen oder Hexen zugeschrieben; daraus leitet sich auch der Name „Hexenring" für das kreisförmige Wachstum von Pilzfruchtkörpern ab. Das Wort „Hexe" findet sich zudem in deutschen Pilznamen wie Hexen-Röhrling oder Hexenbutter, und das junge, eiförmige Stadium der Stinkmorchel wird als „Hexenei" bezeichnet. Der Satans-Röhrling hat diesen Namen wohl aufgrund seiner Giftigkeit und rötlichen Farben verliehen bekommen.
Ein weiteres Beispiel für „kreative" Pilznamen ist das Judasohr, das bereits seit Jahrhunderten so genannt wird. Die Fruchtkörper haben eine ohrförmige Gestalt und wachsen bevorzugt an Holunder – der Strauch, an dem sich der Apostel Judas erhängt haben soll.

Pilzsuche und Zubereitung

- Nur gute Kenntnis schützt vor Giftpilzen. Es gibt keine allgemein gültigen Faustregeln. Zu glauben, dass ein von Tieren angefressener Pilz für den Menschen genießbar ist, ist ein fataler Irrtum. Deshalb: Die wichtigsten Giftpilze sollte man genau kennen.
- Nehmen Sie nur jene Pilzarten mit, die Sie eindeutig kennen. Durch verschiedene Entwicklungsstadien, trockenes oder feuchtes Wetter und unterschiedliche Standorte können Pilze sehr verschieden aussehen.
- Sammeln Sie nur gesunde, frische und vollständige Pilzkörper. In alten oder stark madigen Pilzen können schon Eiweiß-Zersetzungsprozesse stattfinden, durch die normalerweise bekömmliche Pilze giftig werden.
- Transportieren Sie Pilze in einem Korb oder Papiersack, nicht in einem Plastiksackerl: Durch den Luftabschluss kommt es rasch zur Fäulnis und zur Bildung von Giftstoffen.
- Verarbeiten Sie Pilze gleich weiter bzw. bewahren Sie sie möglichst kurz im Kühlschrank auf. Pilzgerichte möglichst nicht aufwärmen (außer, Sie frieren die Speise gleich nach der Zubereitung ein).
- Wenden Sie sich im Zweifelsfall an eine Pilzberatungsstelle (siehe Seite 2), um nicht eindeutig erkannte Pilze zu bestimmen. Dazu sollte das ganze Schwammerl vorhanden sein.

Wussten Sie schon, ...

- dass Pilze weder Pflanzen noch Tiere sind, sondern ein eigenes Reich bilden?
- dass in Österreich weit mehr als 15.000 verschiedene Pilzarten wachsen?
- dass die geschätzte Artenzahl der Pilze weltweit bei 1,5 bis 5 Millionen liegt?
- dass die kleinsten Pilze nur aus einer einzigen Zelle bestehen, die Fruchtkörper mancher Porlinge hingegen mehrere hundert Kilogramm schwer und mehrere Meter lang werden können?
- dass der Riesenbovist (Calvatia gigantea, Foto oben) mehr als eine Billion mikroskopisch kleiner Sporen produzieren kann?
- dass es „fleischfressende" Pilze gibt, die mit speziellen Organen kleine Tiere wie Fadenwürmer fangen?
- dass Pilze als Zersetzer toten organischen Materials, als Symbionten von Pflanzen und als Parasiten eine unentbehrliche Rolle im weltweiten Ökosystem spielen?
- dass sich viele Pilze sowohl sexuell als auch asexuell vermehren können?
- dass nur knapp mehr als ein Dutzend der bei uns vorkommenden Pilze als tödlich giftig gilt?
- dass ein Drittel aller 4.500 Arten der Großpilze Österreichs gefährdet sind (wie etwa der seltene Gelbfleischige Pracht-Saftling, Hyrocybe splendidissima, Foto rechts, der nur in naturbelassenen Magerwiesen vorkommt) und in der Roten Liste aufscheinen? http://austria.mykodata.net/Introduction_RoteListe 2016.html

Impressum: Herausgeber: Zivilschutzverband Niederösterreich, Langenlebarner Straße 106, A-3430 Tulln / Donau, in Kooperation mit Stadt Graz, Magistratsdirektion – Sicherheitsmanagement u. Bevölkerungsschutz, Hauptplatz 1, 8011 Graz. Wissenschaftliche Beratung: Gernot Friebes, Wolfgang Dämon. Fotos: Wolfgang Dämon (36), Michaela und Gernot Friebes (15), Gertrude Hahn (1), Harald Kahr (1), Susanne Leonhartsberger (1), Uwe Kozina (2), Gerhard Koller (1). März 2018 Originalfolder vom Zivilschutzverband Steiermark - wir danken für die freundliche Unterstützung!