



FAQ - Gesamte Gebrauchsanweisung (Bedienungsanleitung) der Pilz- Suchmaschine hier auf einen Blick!

Letzte Aktualisierung: Donnerstag, 18. Januar 2018 - 17:11:12 Uhr

Zur optimalen Nutzung der Suchmaschine sollte diese Bedienungsanleitung gelesen werden. Es bedarf etwas Übung mit diesem Programm! Erst dadurch wird der Pilz richtig bestimmt werden können! Am besten ist es, wenn der Pilz vor einem liegt, so können alle Merkmale abgearbeitet werden und der richtige Pilz bleibt übrig! Viel Spaß bei der Ermittlung!

The screenshot shows the 'Pilzsuche' website interface. On the left is a sidebar with various filters: 'Pilzname / Essbarkeit', 'LAT An', 'Hauptmerkmal - Familie - Gattung', 'Hut, Fruchtkörper', 'Wachsort und weitere Eigenschaften des Fruchtkörpers', 'Sporengerber', 'Stiel', 'Farbe einzelner Pilzsegmente', 'Farbbänderung nach Anschnitt im Fleisch', 'Geruch', 'Geschmack - Vorsicht', and 'Sporenpulverfarbe'. The main area displays a grid of 12 mushroom images with labels below them, such as 'Abblätender Stäubling', 'Nagelederling', 'Abgestutzte Hirschkraute', 'Abgestutzte Hirschkraute', 'Abgestutzte Hirschkraute', 'Abgestutzte Hirschkraute', 'Abgestutzte Hirschkraute', 'Abgestutzte Hirschkraute', 'Abgestutzte Hirschkraute', 'Abgestutzte Hirschkraute', 'Abgestutzte Hirschkraute', and 'Abgestutzte Hirschkraute'. A pink arrow points to the top right corner of the grid.

INFO

Willkommen zur Pilzsuche!

Diese Internetseite ist eine 'Suchmaschine' für Pilze und soll Ihnen helfen, Ihre gesammelten Pilze besser bestimmen zu können oder sich einen allgemeinen Überblick über (Speise-)Pilze zu verschaffen.

Die Seite ist in drei Bereiche gegliedert:

- Navigation (oben)**
Um zu weiteren informativen Seiten von www.123pilze.de zu gelangen
- Filterleiste (links)**
Um die Pilze nach Eigenschaften zu filtern
- Ergebnisfeld (rechts)**
Zeigt das Suchergebnis an

Die Pilzsuche arbeitet subtraktiv, d.h. die Ergebnisse werden immer mehr eingeschränkt. Nur Pilze die alle eingegebenen Eigenschaften erfüllen werden angezeigt. Weitere Informationen zu den Filter-Eigenschaften finden Sie mit Klick auf die Info-Buttons **i**

Manche Ergebnisse haben mehrere Fotos. Fährt man mit der Maus über das Foto würden dann Pfeile erscheinen die ein "umblättern" ermöglichen. Für detailliertere Infos und weitere Bilder klicken Sie auf ein beliebiges Ergebnis.

WARNUNG

! Wir übernehmen grundsätzlich keine Verantwortung für hier dargestellte und beschriebene Pilzarten! Jegliche Verantwortung der richtigen Pilzbestimmung obliegt dem Bestimmer selbst. Alle per Foto erklärten Pilze sind nur Hinweise und stellen auf gar keinen Fall eine Essensfreigabe dar. Für Speisezwecke gesammelte Pilze legen sie bitte der nächsten Pilzberatungsstelle oder dem nächsten Pilzberater vor. Nur ein geprüfter Pilzsachverständiger ist in der Lage 100% einen Pilz für Speisezwecke per Geruch, Konsistenz und Aussehen zu bestimmen.

Die Pilzsuchmaschine ist kein Ersatz für eine professionelle Beratung durch einen Pilzsachverständigen - hier klicken!

Pilze können tödliche- oder lebenslange Organschäden verursachen! Lebenslang kann bedeuten, dass du wegen Nierenversagens ständig an der Dialyse bist!

Nicht immer ist ein Erlernen von Pilzen per Buch oder Internet überhaupt möglich. Hierzu empfehlen wir ein Pilzseminar - hier klicken!

Wichtig!

Die Pilzsuchmaschine ersetzt keine Pilzberatung durch einen qualifizierten Pilzberater!
Die ermittelten Pilze sollten in keinem Fall für Speisezwecke verwendet werden!
Wir übernehmen Grundsätzlich keine Garantie für die Richtigkeit der Speisewertangaben!
Jegliche Haftung schließen wir aus!
Die Suchmaschine soll nur zur Übung zur Pilzbestimmung benutzt werden!

Pilzsuche

Pilzname / Essbarkeit Datenstand: 04.09.2016

LAT An

Hauptmerkmale Familie - Gattung

Hut, Fruchtkörper

Wuchsort und weitere Eigenschaften des Fruchtkörpers

Sporengerber

Stiel

Farbe einzelner Pilzsegmente

Farbänderung nach Anschnitt im Fleisch

Geruch

Geschmack - Vorsicht

Sporenpulverfarbe Zeitraum

2517 Ergebnisse gefunden. RESET

INFO

Pilznamen

Hier können die Pilze nach Namen gefiltert werden. Diese Filterung klappt auch in Kombination mit allen anderen Filtereigenschaften. Tippen Sie einfach den Namen oder einen Teil des Pilznamen ein. (Umschaltmöglichkeit zwischen Deutsch und den eindeutigeren lateinischen Bezeichnungen = LAT ein/aus) Bitte beachten Sie, dass die exakte Wortkette gefiltert wird. "Maronenröhrling" ist somit etwas anderes als "Maronen Röhrling". Falsche Leerzeichen können das Suchergebnis also verfälschen. Nur Groß- und Kleinschreibung wird ignoriert.

Tipp: Suchen Sie z.B. alle Täublinge und tippen "täubling" ein, so werden auch alle "Stäublinge" gefunden. Grenzen Sie daher die Suche ein, indem Sie unter Gattung "Lamellenpilz" wählen.

Essbarkeit

Die Essbarkeit richtet sich nach dieser Liste: **alphabetische Anordnung** (Irrtümer vorbehalten)

Grafik	Bewertung	Notenvergabe in alphabetische Liste	Hintergrundfarbe der Suchergebnisse
	hervorragender Speisepilz	Essbar Note 1-2	
	essbarer Speisepilz	Essbar Note 3-6	
	ungenießbarer Pilz	Essbar Note 6 und Ungenießbar	
	giftiger Pilz	Giftig	
	tödlicher Pilz	Giftig (tödlich)	

Bitte beachten Sie auch, dass einige Pilze unter ungenießbar oder giftig gelistet sind, die aber nach besonderer Behandlung oder je nach Verträglichkeit als essbarer oder sogar guter Speisepilz gewertet werden können. Es kann auch vorkommen, dass Pilze als essbar gelistet sind, jedoch ein übermäßiger Verzehr zu Beschwerden führen kann.

Einige Pilze sind in Verbindung mit Alkohol giftig. Teilweise sogar wenn Alkohol 48 Stunden danach getrunken wird. (siehe auch **Coprinus-Syndrom**)

Das Reich der Pilze ist noch lange nicht vollständig erforscht. Durch ständige Forschung werden Pilzgifte entdeckt und Pilze, die vor einigen Jahren noch als essbar galten, werden nach neusten Erkenntnissen als giftig eingestuft! Ein weiteres Problem sind **Neophyten** (giftige Pilze die eingeschleppt wurden und somit zu gefährlichen Doppelgängern von einst eindeutigen Pilzarten werden). Es lohnt sich, keine alten Bestimmungsbücher als Grundlage für die Speisewertbestimmung zu verwenden!

Alle Pilze aktiv inkl. der seltenen Arten. Wenn du den Button drückst werden alle seltenen Arten entfernt. Die Anpassung der Arten mit Verwendung der Roten Liste D, A, CH, F wird Ende 2016 erfolgen. Ähnliche Wertigkeit sind auf der Pilzportrait-Seite zu finden, die Prioritäten:

Was bedeutet Priorität bei den einzelnen Pilzseiten?

Das Prioritätensystem wurde wegen der neue App entwickelt und soll Pilze auf Wichtigkeit einstufen.

Priorität 1: Häufiger Pilz, für Anfänger gut erlernbar.

Priorität 2: Für Pilzfreunde, die mehr Pilze kennen lernen wollen bis hin zum Pilzberater sind alle Pilzarten enthalten.

Priorität 3: Sehr seltene Pilzarten bzw. nur für Fachgebietsexperten wirklich interessant.

Knollenform:	 Mit Warzengürtel, rübenartiger Stiele, knollig verdickt, o
Kommentar:	Bilder stammen aus Funden in Portugal.
Gifthinweise:	
Priorität:	2

Pilzsuche

Pilzname / Essbarkeit Datenstand: 04.09.2016

LAT An

Hauptmerkmal - Familie - Gattung

Hut, Fruchtkörper

Wuchsort und weitere Eigenschaften des Fruchtkörper

Sporengebe

Stiel

Farbe einzelner Pilzsegmente

Farbänderung nach Anschnitt im Fleisch

Geruch

Geschmack - Vorsicht

Sporenpulverfarbe Zeitraum

2517 Ergebnisse gefunden. RESET

INFO



Röhrenpilze oder **Porlinge** haben an der Hutunterseite ein Art Schwamm.

Es sieht aus als ob tausende kleinste Nadelstiche diese Form gebildet haben. Bei jungen Pilzen dieser Gattung sind die Röhren bzw. die noch feiner wirkenden Poren nicht erkennbar, da sie erst ausgebildet werden müssen. Die Hutunterseite schaut dann wie eine glatte Fläche aus.



Lammellenpilze oder **Leistenpilze** haben an der Hutunterseite viele "Blätter" bzw. Rippen, die auf den Stiel zulaufen. Pilze mit Lamellen kommen sehr häufig vor. Diese Gattung beinhaltet auch sehr viele tödlich giftige Arten. Eine sorgfältige Bestimmung ist absolute Pflicht!



Der Pilz hat **Stacheln, Stoppeln, hervortretende Erhebungen**.



Pilze mit **kugelartiger oder becherförmiger Form** (z.B. Bovist oder Becherlinge), sind in dieser Kategorie zu finden. Flechtenbecher (APOTHEZIEN) sind hier ausgeschlossen. Bei Flechten mit Becherformen bitte "F für Flechten" auswählen und "Hut, Fruchtkörper" trichterlingsartiges Aussehen markieren!!



Der Pilz ist **keulen-, zungen- oder korallenartig**. Hierzu sind Flechten mit keulenähnlichem Aussehen ausgeschlossen! bei Flechten bitte "F für Flechten" auswählen!



Die Konsistenz des Pilzes (Fruchtkörpers) ist **gallertartig oder sehr weich**.



Der Pilz ist eine Flechte (Lichte). Dieser geht meist mit Algen eine Symbiose ein (als Photobiont). Oft entstehen becherlingsähnliche **Fruchtkörper** oder sie haben sogar einen Stiel. Bei zusätzlichem Erscheinen von becherlingsähnlichen APOTHEZIEN (Fruchtkörpern) bitte nicht Gattung Becherlinge anklicken, sondern nur noch beim Menüpunkt "Hut, Fruchtkörper" trichterlingsartiges Aussehen markieren!



Der Pilz hat eigentlich eher einen **Fruchtkörper** als einen Stiel mit Hut. Das heißt in dieser Gruppe befinden sich alle sonstigen Pilzarten wie Rindenpilze, Schichtpilze, usw..... auch pilzähnliche Pflanzen!



Pilzsuche

Pilzname / Essbarkeit Datenstand: 04.09.2016

LAT An

Hauptmerkmal - Familie - Gattung

Hut, Fruchtkörper

Wuchsort und weitere Eigenschaften des Fruchtkörpers

Sporengewebe

Stiel

Farbe einzelner Pilzsegmente

Farbänderung nach Anschnitt im Fleisch

Geruch

Geschmack - Vorsicht

Sporenpulverfarbe

2517 Ergebnisse gefunden. RESET

INFO

Hutform, Fruchtkörperform

Des Pilzwachstum ist an der Hutform oft gut zu erkennen und verläuft häufig folgendermaßen:
Geschlossen - kugelförmig - gewölbt - flach - trichterförmig!



Der Pilz (Fruchtkörper) ist in der Mitte **trichterförmig, genabelt, vertieft, ausgebuchtet**. Bei einigen Pilzen ist dies auch ein Anzeichen, dass der Pilz schon recht alt ist, und sollte daher für Speisezwecke nicht mehr verwendet werden.



Der Pilz (Fruchtkörper) ist entweder **buckelig** oder **spitzkegelig**. Ein Buckel bei Pilzen bedeutet, eine Erhöhung in der Mitte des Hutes (Fruchtkörpers).



Der Pilz (Fruchtkörper) **schirmförmig** bzw. leicht gewölbt oder **flach**.



Der Pilz (Fruchtkörper) hat eine **sonstige** Form, ist halbkugelig oder weist keine Besonderheiten auf.











Der Stiel des Pilzes ist **hohl** oder **wattig hohl**.





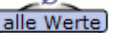
Hier können Sie den typischen **Durchmesser** des gesuchten Pilzes einstellen. Suchen Sie nach einem bestimmten Durchmesser, dann stellen Sie beide Schieberegler auf genau diesen Wert. Haben Sie mehrere Pilze eines Typs gefunden, können Sie den Bereich von kleinstem Pilzhut bis zum Größten angeben. Achtung! Pilzhüte sind typischerweise erst zu erkennen, wenn sie mehrere Zentimeter groß sind. Also den minimalen Bereich nicht zu klein wählen sonst wird fälschlicherweise der passende Pilz ausgeblendet. Hat der Pilz keinen Hut, geben Sie den Durchmesser des Gesamt-Fruchtkörpers an.


Pilzsuche



Pilzname / Essbarkeit  Datenstand: 04.09.2016


LAT An       


Hauptmerkmal - Familie - Gattung 


Hut, Fruchtkörper  



Wuchsort und weitere Eigenschaften des Fruchtkörpers 



Sporengerber  




Stiel 



Farbe einzelner Pilzsegmente 

Farbänderung nach Anschnitt im Fleisch 

Geruch  pilzig fruchtig/süß anis erdig
rettich marzipan faulig Hering 

Geschmack - Vorsicht   mild bitter scharf pilzig mehl

Sporenpulverfarbe   Zeitraum  SEP bis SEP

2517 Ergebnisse gefunden.  

INFO



Falls ein **Pilz auf Holz** wächst, also beispielsweise an einem Baumstamm oder einem zu Boden gefallenem Ast, nutzen Sie bitte diese Filtereigenschaft.



Der Pilz wächst auf **Erde, Boden, Streu, Humus, im Gras.**



Der Pilz wächst auf der **Wiesen, Gärten, Rasen, Parks.**



Der Pilz wächst büschelig (dicht aneinander zusammengewachsen) ...ca. 4 Stück gemeinsam mit Artgenossen aus einer Myzel-Quelle bzw. Strunk. **WICHTIG! NICHT GESELLIG NEBENEINANDER!** Dieser Punkt soll sehr vorsichtig verwendet werden, da es durchaus sein kann, dass normalerweise in Büscheln wachsende Pilze einzeln stehen können bzw. einzeln wachsende Pilze auch in Büschelform auftreten.



Die Konsistenz des Pilzes (Fruchtkörpers) ist hart, holzig oder extrem zäh.



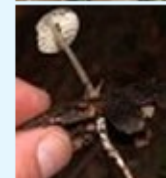
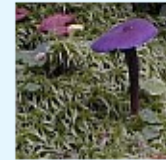
Hut bzw. Fruchtkörper ist ausbleichend (hygrophan).



Der Pilz ist meist schmierig, fettig. Die Ursache ist nicht durch Feuchtigkeit bedingt sondern aufgrund seiner Eigenschaft als Pilzart



Pilz ist an der Stielbasis wurzelnd oder striegelig und meist mit Myzel behaftet.



Pilzsuche

Pilzname / Essbarkeit Datenstand: 04.09.2016

LAT An

Hauptmerkmal - Familie - Gattung

Hut, Fruchtkörper alle Werte

Wuchsort und weitere Eigenschaften des Fruchtkörpers

Sporengerber

Stiel

Farbe einzelner Pilzsegmente

Farbänderung nach Anschnitt im Fleisch Keine Verfärbung

Geruch pilzig fruchtig/süß anis erdig
rettich marzipan faulig Hering

Geschmack - Vorsicht mild bitter scharf pilzig mehl

Sporenpulverfarbe Zeitraum bis

2517 Ergebnisse gefunden.

INFO

(Sporengerber = Lamellen, Röhren, etc. - dort wo die Sporen zur Vermehrung des Pilzes ausgebildet werden)
Die **Form** der Sporengerber ist charakteristisch für einen Pilz. Gemeint ist hier, in wie weit der "Schwamm" bzw. die Blätter an dem Stiel angewachsen/angeheftet sind.



Der Sporengerber ist am Stiel **angewachsen**.



Der Sporengerber ist am Stiel **herablaufend**.
(Oftmals bei Leistlingen, wie z.B. dem Pfifferling, Trichterlinge, Schnecklinge) Mit Zahn nur etwas herablaufend darf hier nicht verwendet werden!



Der Sporengerber ist **frei**, das heißt zwischen Stiel und Lamellen bzw. dem "Schwamm" besteht keine Verbindung oder ist eine erkennbare Lücke.



Manche Pilze haben zwischen ihren Sporengenern eine milchige Flüssigkeit. Häufig ist diese "Milch" weiß oder rot. Bekannte Vertreter mit diesem Merkmal sind die Milchlinge bzw. deren Untergruppe, die Reizker. Auch hier gilt: Bei Sprödblätler (Milchlinge) sind scharfe oder bitter schmeckenden Arten (ohne besondere Konservierungsmethode wie z.B. Silieren) ungenießbar oder giftig. Milde Arten sind meist essbar; ähnlich wie bei den Täublingen!

Bei roter Milch gilt allgemein (außer bei Helmlingen und Schleimpilzen): "Es ist ein Reizker". Bei dieser Gattung sind alle Pilze essbar! Diese Pilze sind besonders als Bratpilze geeignet.



Pilze mit **milchiger Flüssigkeit**. Fast immer sind es Lamellenpilze, die diese Eigenschaft aufweisen.



Lamellen sind **eng (dicht) stehend**.
Oft tritt bei alten Pilzen eine Veränderung der Lamellen auf; diese könne sich weiten. Daher ist dieses Merkmal vorsichtig zu verwenden.



Die Lamellen oder der Fruchtkörper selbst ist **gegabelt oder queradrig am Grund verbunden**.
Bitte bedenken!
Bei sehr alten Pilzen oder durch Witterungseinflüsse kann dieses Merkmal auch außerplanmäßig vorkommen.



Lamellenschneiden sind **gesägt oder wellig**.



Pilzsuche

Pilzname / Essbarkeit Datenstand: 04.09.2016

LAT An

Hauptmerkmal - Familie - Gattung

Hut, Fruchtkörper alle Werte

Wuchsort und weitere Eigenschaften des Fruchtkörpers

Sporengerber

Stiel

Farbe einzelner Pilzsegmente

Farbänderung nach Anschnitt im Fleisch

Geruch

Geschmack - Vorsicht

Sporenpulverfarbe Zeitraum

2517 Ergebnisse gefunden. SEP bis SEP

INFO



Am Stiel hängt ein **Ring**.
Er ist ein Überrest des Velums, das den Pilz einst umschloss.
Eine dünne Schicht, die zum Schutz des jungen Pilzes gedacht war.
(siehe auch **Velum**)



Der Stiel ist **brüchig**.
Versucht man ihn auseinanderzuziehen, zerbröckelt er in kleine mehlartige Teile.
Typischer Vertreter: Täublinge



Der Stiel hat eine **Knolle**.
Achtung, dieses Merkmal weist auf höchste Vorsicht hin.
Viele Verwechslungsmöglichkeiten mit tödlich giftigen Doppelgängern.
(Weiter Informationen zu **Knollenmerkmalen**)



Der Stiel ist **faserig, längsfaserig**.
Ähnlich wie bei Spargel lässt sich der Stiel auseinanderziehen.



Der Stiel weist eine **Netzzeichnung** auf.
Tritt (fast) nur bei Röhrlingen auf und deutet auf Giftigkeit.
Ausnahme: Steinpilz mit weißem Netz.



Der Stiel hat **Schuppen oder Flocken**.
Wie kleine Pünktchen, meist über den gesamten Stiel verteilt.



Der Stiel hat **Natterungen, Flecken bis hin zu Grübchen am Stiel**.
Das bedeutet ringartige Umrandungen wie eine Schlange, fleckig wie eine Kuh bzw. Farbveränderungen die einen Kontrast zu der Grundfarbe des Stiels aufweisen.
Das kann aus folgenden Gründen entstehen:

- Velumreste am Stiel.
- Sporenpulverabwurf und daraus resultierende optisch Farbveränderung am Stiel.
- Einwirkung durch Umwelteinflüsse:
- Standort, Temperaturveränderungen (Kälte, Wärme, Sonneneinstrahlung, Witterung)
- Hygrophanität = Ausbleichung durch Feuchtigkeitsverlust.
- Farbveränderungen durch chemische Einwirkung von Säuren durch Niederschlag - oder dem Sauerstoff der Luft.
- Einflüsse durch Berührung, Schnecken, Insekten, Mensch... usw.
- Natürliches Wachstumsverhalten und deren Ausbildungen (Farbveränderungen)
- Artbezogen durch Wachstumsveränderungen.



Der Stiel ist **hohl oder wattig hohl**.



Pilzsuche

Pilzname / Essbarkeit Datenstand: 04.09.2016

LAT An

Hauptmerkmal - Familie - Gattung

Hut, Fruchtkörper alle Werte

Wuchsort und weitere Eigenschaften des Fruchtkörpers

Sporengerber

Stiel

Farbe einzelner Pilzsegmente

Farbänderung nach Anschnitt im Fleisch

Geruch

Geschmack - Vorsicht

Sporenpulverfarbe Zeitraum

2517 Ergebnisse gefunden.

INFO

Farbe

Hier wählen Sie die Farbe der verschiedenen Teile eines Pilzes.

Mehrfachnennungen können sinnvoll sein.

Beispiel: Der Pilz hat einen weißen Stiel und eine gelbe Stielknolle = Farbe weiß und gelb am Stielbutton hier eingeben!

Diese Eingabe reduziert die Gesamtergebnisse, da alle ohne gelbe Stielknolle wegfallen.

Tipp: Violette und lilafarbige Pilze gehören zur Farbe blau.



Die **Hutfarbe** bzw. die Farbe des gesamten **Fruchtkörpers** falls dieser keinen Hut besitzt. (Auf Druck oder im Alter verfärben sich manche Stiele. Diese Farben sind meist mit einbezogen)



Die Farbe der **Lamellen, Röhren oder der Innenscheiben der Becherlinge**. Die **innere Farbe von kugelartigen Pilzen wird im Fleisch bestimmt**. (Auf Druck verfärben sich manche Sporengerber. Diese Farben sind nicht mit einbezogen, hier wähle Verfärbung bei Anschnitt). Ist die Farbe des Sporenpulvers grünlich, olivegelb bis olivbraun, so soll hier auch die Farbe grün zusätzlich angeklickt werden, da der Pilz in der Regel (nach Sporenreife) dann immer einen Grünton in den Lamellen besitzt.



Die Farbe des **Stiels**. (Auf Druck oder im Alter verfärben sich manche Stiele. Diese Farben sind nicht mit einbezogen, hier wähle Verfärbung bei Anschnitt).









Die Farbe des **"Fleisches"**
Beim Anschneiden verfärben sich manche Pilze nach einiger Zeit. Solltest du eine solche Verfärbung feststellen, klicke im nächsten Abschnitt: **"Farbänderung nach Anschnitt im Fleisch"** die entsprechende Farbe an.
Damit schaffst du eine weitere Reduzierung der Ergebnisse!



Pilzsuche

Pilzname / Essbarkeit ⓘ Datenstand: 04.09.2016

LAT An      

Hauptmerkmal - Familie - Gattung ⓘ

Hut, Fruchtkörper ⓘ

Wuchsort und weitere Eigenschaften des Fruchtkörpers ⓘ

Sporengerber ⓘ

Stiel ⓘ

Farbe einzelner Pilzsegmente ⓘ

Farbänderung nach Anschnitt im Fleisch ⓘ

Geruch ⓘ

Geschmack - Vorsicht ⓘ ⚠

Sporenpulverfarbe ⓘ Zeitraum ⓘ

2517 Ergebnisse gefunden. RESET

INFO

Farbänderung (auch teilweise) nach Durchschnitt des Pilzes im Fleisch innerhalb weniger Minuten.



Hierbei ist nicht der natürliche Alterungsprozess durch Fäulnis zu verwenden.

Diese Farbveränderung ist natürlich bedingt durch Sauerstoff, Stickstoff oder anderen Elementen aus der Luft. Bei einigen Pilzen dauert die Farbveränderung wenige Sekunden, bei anderen einige Minuten. Vereinzelt gibt es Pilze die wechseln die Farbe des Fleisches erst nach einigen Stunden. Die hier angezeigte Farbveränderung ist nicht durch chemische Zusatzmittel verursacht, sondern nur durch natürlichen Einfluss bedingt. Wenn eine Fleischverfärbung durch chemische Mittel möglich ist, so findest du dies in der Pilzbeschreibung!

-  "Pilzfleisch oder Milch verfärbt sich nach dem Anschnitt grau bis schwarz (...dies kann einige Zeit dauern)."
-  "Pilzfleisch oder Milch verfärbt sich nach dem Anschnitt gelblich (gilbend) (...dies kann einige Zeit dauern)."
-  "Pilzfleisch oder Milch verfärbt sich nach dem Anschnitt braun (...dies kann einige Zeit dauern)."
-  "Pilzfleisch oder Milch verfärbt sich nach dem Anschnitt rosa bis rot (...dies kann einige Zeit dauern)."
-  "Pilzfleisch oder Milch verfärbt sich nach dem Anschnitt blau (...dies kann einige Zeit dauern)."
-  "Pilzfleisch oder Milch verfärbt sich nach dem Anschnitt grün (...dies kann einige Zeit dauern)."
-  Keine Verfärbung "Pilzfleisch oder Milch verfärbt sich nach dem Anschnitt nicht."

Pilzsuche

Pilzname / Essbarkeit Datenstand: 04.09.2016

LAT An      

Hauptmerkmal - Familie - Gattung

Hut, Fruchtkörper alle Werte     

Wuchsort und weitere Eigenschaften des Fruchtkörpers

Sporengeber

Stiel

Farbe einzelner Pilzsegmente

Farbänderung nach Anschnitt im Fleisch Keine Verfärbung

Geruch pilzig fruchtig/süß **anis** erdig
rettich marzipan faulig Hering 

Geschmack - Vorsicht mild bitter scharf pilzig mehlig

Sporenpulverfarbe SEP bis SEP

2517 Ergebnisse gefunden.


INFO

Geruch

Jeder Mensch riecht sehr individuell. Diese Suchfunktion sollte nur genutzt werden, falls man sich mit dem Geruch sicher ist, da sonst womöglich der zutreffende Pilz ausgeblendet wird.

Ein unangenehmer Geruch muss nicht immer bedeuten, dass ein Pilz ungenießbar ist. Handelt es sich um essbare Pilze, verliert sich dieser Geruch bei der Zubereitung.

Da der Geruch ein wesentliches Bestimmungsmerkmal sein kann, haben manche Pilze ihren Namen sogar ihrem sehr ausgeprägtem Geruch zu verdanken.

- Der Pilz riecht **pilzig, würzig und sehr angenehm** .
- Der Pilz riecht **fruchtartig, süßlich, obstartig, frisch angenehm bis säuerlich** .
- Der Pilz riecht riecht nach **Anis** .
- Der Pilz riecht **erdig, muffig, unangenehm, nach Mottenpulver oder auch spermatisch (bei Risspilzen)** .
- Der Pilz riecht **rettichartig, rübenartig** .
- Der Pilz riecht **nussig, nach Marzipan, Bittermandeln, auch oft stechend angenehm nach Blausäure** .
- Der Pilz riecht **faulig, verwesend, aasartig, nach Tierkäfig, Zoo, sehr unangenehm** .
- Der Pilz riecht nach **Fisch, heringsartig** .
-  Der Pilz riecht **parfümiert, nach Blumen, Veilchen oder Knoblauch** .

Pilzsuche

Pilzname / Essbarkeit Datenstand: 04.09.2016

LAT An

Hauptmerkmal - Familie - Gattung

Hut, Fruchtkörper

Wuchsort und weitere Eigenschaften des Fruchtkörpers

Sporengerber

Stiel

Farbe einzelner Pilzsegmente

Farbänderung nach Anschnitt im Fleisch

Geruch

Geschmack - Vorsicht

mild bitter scharf pilzig mehl

Sporenpulverfarbe Zeitraum

2517 Ergebnisse gefunden.

INFO

Geschmack

Bitte beachten Sie unbedingt die Sicherheitshinweise () zu Geschmacksproben!
Eine Geschmacksprobe sollte nur von Pilzexperten durchgeführt werden.

Nicht alle Pilzarten dürfen gekostet werden! Die einzige Geschmacksprobe die auch von Anfängern durchgeführt werden darf, ist die von Täublingen.

Vorausgesetzt der Pilz wird zu 100 % als Täubling - *lat. Russula* erkannt!

Scharf schmeckende Täublinge sind alle ungenießbar oder giftig, während milde Täublinge alle essbar sind.

Vorsicht immer auch vor Knollenblätterpilzen! Diese können bei einem Kostversuch tödliche Vergiftungen oder schwere Organschäden verursachen!

Nach Kostversuch unbedingt Probe wieder ausspucken, viele Pilze sind roh in größeren Mengen unverträglich!

- mild Der Pilz schmeckt bei einem Kostversuch des Fleisches oder der Lamellen **mild, +/- süßlich, angenehm oder neutral** .
- bitter Der Pilz schmeckt bei einem Kostversuch des Fleisches oder der Lamellen **bitter, adstringierend, zusammenziehend, unangenehm** .
- scharf Der Pilz schmeckt bei einem Kostversuch des Fleisches oder der Lamellen **scharf, brennend auf der Zunge oder im sonstigen Mundbereich** .
- pilzig Der Pilz schmeckt bei einem Kostversuch des Fleisches oder der Lamellen **pilzig, angenehm, würzig, geschmackvoll** .
- mehl Der Pilz schmeckt bei einem Kostversuch des Fleisches oder der Lamellen **mehlartig, gurkig, +/- ranzig mehlartig** . Hier ist meist der Geruch ebenso mehlartig!

Pilzsuche

Pilzname / Essbarkeit Datenstand: 04.09.2016

LAT An

Hauptmerkmal - Familie - Gattung

Hut, Fruchtkörper alle Werte

Wuchsort und weitere Eigenschaften des Fruchtkörpers

Sporengerber

Stiel

Farbe einzelner Pilzsegmente

Farbänderung nach Anschnitt im Fleisch Keine Verfärbung

Geruch zig fruchtig/süß anis erdig
 reich marzipan faulig Hering

Geschmack - Vorsicht mild bitter scharf pilzig mehl

Sporenpulverfarbe Zeitraum bis

2517 Ergebnisse gefunden.

INFO

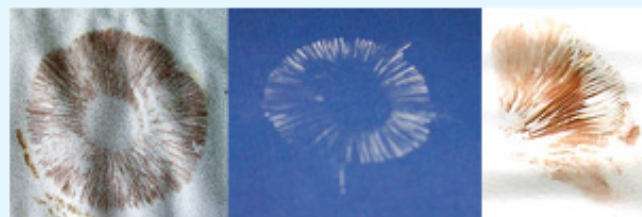
Sporenpulverfarbe

Erfahrene Pilzkenner fertigen ein Sporenbild an, um die Farbe der Sporen (die "Samen" des Pilzes) zu bestimmen.



Eine einfache Methode wäre ein zweifarbiges Papier (besser noch Fotokarton), das auf der einen Hälfte schwarz und auf der anderen Hälfte weiß ist, zu verwenden. Der Pilzhut wird nun mittig auf die beiden Hälften platziert und das Sporenpulver kann munter auf das Papier herunterrieseln. Nach ein paar Stunden entfernt man den Hut vorsichtig und kann das Ergebnis nach Farbe beurteilen. Bedenke das oft zwei oder mehr Farben im Sporenpulver vorkommen können, zum Beispiel bei den meisten Schleierlingen: Rostbraun oder zimtbraun = Farbe braun + rot anklicken; gelbbraun = Farbe gelb + braun anklicken usw...

Das Fertige Ergebnis könnte so aussehen:



Sonstige Probleme?

Bester Tipp immer Suchmaschine neu starten!



Wichtig!

Wird **LAT AUS** unterlegt angezeigt, so ist die Lateinfunktion eingeschaltet und kann mit wiederholtem Klick wieder ausgeschaltet werden!



Grundeinstellung:

Nur mit deutschen Namen kann der Pilz gesucht werden!