

Pilzfragen und Glossar alles rund um die Pilze [Link → Pilz-Glossar mit alphabetischer Suchfunktion.](#) www.123pilze.de ©

Hauptdaten	Nebendaten
Wie reagiert ein Pilzmyzel vom Symbiosepilz, wenn der Symbiosepartner gefällt wird?	Ja, leider stirbt das Myzel, wenn der Symbiosepartner weg ist. Dennoch ist es vereinzelt so, dass es zu einem kurzzeitigen Massenpilzvorkommen der entsprechenden Mykorrhizapilze kommen kann, obwohl die dazugehörigen Bäume weg sind. Dies geschieht aber nur einmalig und sagt nur aus, dass der Pilz seine letzte Energie (Kraft) abgibt, um noch Fruchtkörper zum Überleben seiner Art zu produzieren, bevor er stirbt. Sind aber junge kleine Bäume/Pflanzen noch dort, so ruht das Myzel und wird neue Partner suchen oder schon haben. Mykorrhizapilze gehen oft mit mehreren Bäumen oder Baumarten in eine Symbiose ein. Fehlt dann ein Partner, so wird dieses nur kurzzeitig geschwächt.
Bauchschmerzen von Waldpilzen?	Bist du sicher, dass du alle Pilze richtig erkannt hattest, bevor du sie gegessen hast? Möglicherweise waren die Pilze zu wenig lange gekocht. Oder du hast kein gutes Gefühl, ob alle essbar waren - eingebildete Pilzvergiftung. Die Pilze waren alt - der Eiweißzersetzungsprozess trat ein - Lebensmittelvergiftung! Oder du bist allergisch gegen eine dieser Pilzarten! Du hast etwas anderes noch gegessen, welches diese Ursachen auslöste. Oder du hast eine sogenannte Bauchgrippe. Entsteht gerne, wenn durch die Pilzwanderung eine Überbelastung zwecks Wanderung/Berg-auf/ab für nicht gewöhnte Menschen absolviert wird. Oder du hast zu viele Pilze gegessen und sie liegen dir zu sehr im Magen!
Bei oder wofür werden Pilze in der Medizin benutzt?	Penizillin = Antibiotika gegen Bakterieninfektionen oder Antipilzmittel (Fußpilz, Genitalpilze ...). Die Antipilzwirkstoffe von Fichtenzapfenrüblingen werden in der Pharmaindustrie zum Heilen von Pilzinfektionen bei Tieren verwendet. In der asiatischen Medizin sind Pilze zudem gegen viele andere Krankheiten im Gebrauch, z. B. gegen Krebs, Diabetes usw ...

<p>Bei welchen Anzeichen sollte man zum Arzt?</p>	<p>Sollte nach einer Pilzmahlzeit Beschwerden entstehen, so gibt es viele Ursachen dafür: Hast du unbekannte Pilze gegessen, muss kurzfristig gehandelt werden. Pilzreste, Kochreste sicherstellen. Über die Giftnotrufzentralen erfährt man die nächsten Pilzsachverständigen. Dort kann man anrufen und abklären lassen, welche weiteren Maßnahmen notwendig sind. Sind bereits sehr heftige Beschwerden vorhanden, sofort ins Krankenhaus oder den nächsten Arzt. Vorab sollte bei schwerer Vergiftung Folgendes notiert werden: Feststellung der Art und Zeit der Beschwerden, z. B. Magen-Darm, Schwindel ... seit wann, auch mit Alkoholgenuss vor oder nach der Mahlzeit? Die Person gut zureden und beruhigen. Früher galt es, die Person zum Erbrechen zu bringen, z. B. Finger in den Mund! Dieses wird wegen der Gefährlichkeit von Folgeschäden nicht mehr empfohlen. Unterhaltung über Fundort (Fundstelle) der Pilze. Vielleicht gibt es Personen, die den Betroffenen begleitet haben. Es sollte versucht werden, die Fundstelle zu ermitteln, um weitere identische Pilze zu finden. Keine Hausmittel verwenden. Es gibt keine wirksamen Hausmittel, im Gegenteil, dadurch kann sich der Zustand verschlechtern. Alle Pilzreste sicherstellen (geputzte, gekochte, erbrochene, im Stuhl).</p>
<p>Benötige ich immer ein Mikroskop, um Pilze sicher bestimmen zu können?</p>	<p>Nein! Viele Pilze lassen sich durch makroskopische Merkmale gut unterscheiden. Ein Mikroskop ist für einige Gattungen sinnvoll, da es dort fast identisch aussehende Pilze gibt, z. B. Rötlinge, Risspilze, Korallen usw ... Jeder der Pilzarten gut erlernen will, sollte zuvor die normalen Merkmale (Gattungsmerkmale und Artmerkmale) erlernen, bevor er überhaupt auf das große Gebiet der Mikroskopie übergeht.</p>
<p>Bilden Pilze Vitamin D?</p>	<p>Champignons und alle anderen Pilze haben sicherlich sehr viele Mineralstoffe und Vitamine, doch leider kaum Vitamin D (max. 0,3 µg/kg). Dies entspricht einem Dreißigstel von Gemüse. Eine Ausnahme hierzu bildet der Sonnenpilz mit 5,2-15,3 µg/kg, wenn dieser einer Lichtbestrahlung ausgesetzt wird. Fazit: Pilze können Vitamin D kaum bilden, da sie nur wenig Sonnenlicht aufnehmen und umwandeln können. Werden sie jedoch in der Sonne getrocknet, so erzeugen sie schon nach wenigen Stunden größere Mengen Vitamin D.</p>

<p>Bin ich als Pilzsammler besonders gefährdet durch Zecken und deren Krankheitsübertragung?</p>	<p>Ja! Pilzsammler sind immer der Zeckengefahr ausgesetzt. Zecken können vom Gras oder von Bäumen aus einem Angriff starten. Bester Schutz ist eine Haut verdeckende Kleidung, Gummistiefel, Zeckenschutzmittel. Nach dem Waldgang sollte geduscht/gebadet und die Kleidung getauscht und eine Ganzkörperkontrolle auf Zecken durchgeführt werden. Weitere wichtige Vorkehrungen sind eine Zeckenschutzimpfung gegen FSME. Diese schützt vor der gefährlichen Hirnhautentzündung. Gegen Lyme-Borreliose hingegen konnte bisher nicht geimpft werden. Neuer Stand: In Amerika ist eine Teilimpfung mit schweren Nebenwirkungen (gegen vier Bakterienstämme der Lyme-Borreliose) bereits möglich. In Europa wird es in Kürze (5 bis 10 Jahre) bestimmt möglich sein. Lyme-Borreliose ist keine Virusinfektion, sondern eine Bakterienübertragung, die mit Antibiotika gut behandelt werden kann. Vorausgesetzt, die Erkrankung wird frühzeitig erkannt. Optischer Hinweis: ein sich ausbreitender roter Ring an der Bissstelle. Am besten so schnell wie möglich dann zum Arzt, er leitet Tests und die Behandlung ein. Schlimme Lyme-Borreliose-Erkrankungen haben ähnliche Symptome wie Syphilis - chronische Gelenkschmerzen usw ... diese können als Folgeschäden bleiben! Generell gilt dennoch, Lyme-Borreliose ist heilbar. Seit neuestem gibt es einen Borreliose-Schnelltest, der direkt an der entfernten Zecke angewendet werden kann. Bei positivem Ergebnis kann schnell und sicher gehandelt werden. Informationen siehe im Internet und unter der Deutschen Borreliose Gesellschaft, Augsburg e. V.</p>
<p>Champignons giftig bei langer Lagerung?</p>	<p>Wenn der Geruch noch in Ordnung und die Lamellen rosa sind, besteht kein Problem. Sind die Lamellen schon braun oder riecht der Pilz unangenehm, weg damit. Auch wenn weißer, brauner oder grüner Schimmel an den Pilzen ist, weg damit. Verdorbene Pilze können eine schwere Lebensmittelvergiftung auslösen. Verschimmelte Pilze können Genschäden verursachen, welcher Krebs auslösen kann! Am schlimmsten ist es, wenn Pilze mit dem Bakterium Clostridium Botulinum verseucht sind. Dieses entwickelt ein hochtoxisches Nervengift, das innerhalb weniger Tage zum Tode führen kann. Es wird aber bei einer Erhitzung von 100 °C. zerstört.</p>
<p>Darf ich den Pilz einfach essen, wenn er in der App, Buch bzw. Suchmaschine als essbar gilt?</p>	<p>Wir geben keine Garantie auf eventuelle Unverträglichkeiten. Laut bisherigen Erkenntnissen wurde der dargestellte Pilz bereits ohne Folgen schon einmal verzehrt. Wie gut er schmeckt, ist immer eine rein persönliche Angelegenheit. Einige mögen sogar Kriegspilze (weniger schmackhafte Pilze). Bei einigen Arten sind im Text eventuelle Unverträglichkeitsreaktionen aufgeführt.</p>
<p>Darf ich die Fremdbilder im Buch oder von der App für geschäftliche Zwecke verwenden?</p>	<p>Ja! Alle Bilder, die unter dem Copyrightschutz CC-BY-SA-3.0 stehen, sind mit Namensangabe und Copyrighthinweis frei verwendbar. Wir haben absichtlich keine Bilder mit dem Schutz CC-BY-NC-SA-3.0 verwendet, obwohl unser Buch keinen gewerblichen Charakter hat und dies möglich gewesen wäre. Für Bilder ohne diese Angabe sind alle Rechte beim namentlich erwähnten Bildautor oder bei www.123pilze.de. Eine Verwendung hierzu ist nur mit schriftlicher Urheberrechtsgenehmigung möglich.</p>

Darf ich im Landschaftsschutzgebiet Pilze sammeln?	Ja! Im Gegensatz zum Naturschutzgebiet ist es im Landschaftsschutzgebiet erlaubt, Pilze zu suchen.
Darf ich im Naturschutzgebiet Pilze sammeln?	Nein! Im Naturschutzgebiet ist das Entnehmen jeglicher Arten von Pflanzen, Tieren und Pilzen untersagt und kann mit hohem Bußgeld geahndet werden.
Darf ich in jedem Wald Pilze suchen?	Grundsätzlich darf kein Waldbesitzer es dir verbieten, im Wald Pilze zu suchen (Deutschland). Es ist bis auf gewisse Einschränkungen überall in Deutschland und Tschechien erlaubt. Schweiz und Österreich haben andere Regelungen. Grundrecht Wald, Wiesen und Natur! Folgende Waldgebiete sind verboten: Betreten während der Dunkelheit (Wildschutz), umzäunte Gebiete (Junganpflanzungen), Naturschutzgebiet, Naturparks, geschützte Mooregebiete (im Landschaftsschutzgebiet ist Sammeln erlaubt), während Baumfällarbeiten durch Forstbetrieb auf Anordnung wegen der Gefahrenvermeidung! Während Treibjagden mit Genehmigung Landratsamt (Unfallgefahr)! Besondere Einschränkung der Pilzsuche gibt es in Österreich bei Privatwäldern, dort kann per Beschilderung, dass Pilze suchen, beschränkt oder gar verboten werden.
Darf ich Pilze vom Nachbarn oder Freunden essen?	Iss niemals Pilze, die nicht zu 100 % richtig erkannt wurden. Iss keine Pilze, die nicht aus einer sicheren Quelle stammen oder durch einen Pilzsachverständigen geprüft wurden. Sei kein Versuchskaninchen!
Darf ich Pilze von gespritzten Wiesen oder frisch gedüngten Wiesen essen?	Im Zweifelsfall lieber nicht essen. Kann zu erheblichen Gesundheitsstörungen führen!
Darf ich selbst gesammelte Wildpilze aus Deutschland, Österreich oder der Schweiz verkaufen?	Nein! Generell ist der Verkauf von gesammelten Wildpilzen in den meisten europäischen Ländern verboten. Bei reichlichem Vorkommen einer nicht geschützten Art kann vom entsprechenden Amt (in Deutschland z. B. untere Naturschutzbehörde) eine Sondergenehmigung beantragt werden.
Darf ich zu einem Pilzgericht Alkohol trinken?	Ja! Im Prinzip macht das Trinken von Alkohol zu den Pilzmahlzeiten nichts aus. Früher dachte man darüber anders, weil einige Vergiftungen auftraten, nach oder vor dem Genuss von Alkohol wie Bier, Wein usw. Es gibt Pilzarten, die in Verbindung mit Alkohol giftig wirken. Deshalb empfehlen wir, diese Pilze nicht zu sammeln. Es sind alle Tintlinge außer dem Schopftintling, alle Hexenröhrlinge außer dem Flockenstieligen und einige andere Arten - die nur von Kennern erkannt werden, wie Keulenfußtrichterling usw ... Alle gängigen Röhrlingsarten wie Steinpilze, Rotkappen, Sand- oder Kuhröhrlinge sowie Maronen, alle Leistlinge wie Pfifferlinge, Totentrompeten oder Lacktrichterlinge, Gelbfüße, Egerlinge sind in keiner Weise in Verbindung mit Alkohol giftig oder lösen Unwohlsein aus.

Darf ich zu jeder Zeit Pilze suchen?	Nein! In Deutschland ist das Suchen von Pilzen in der Nacht verboten. Ansonsten gibt es keine Beschränkung. Andere Länder dagegen haben andere Richtlinien. Oft darf nur an bestimmten Kalendertagen nach Pilzen gesucht werden... usw. In Deutschland und Österreich sind Ländergesetze und in der Schweiz die kantonalen Vorschriften zu beachten.
Darf man Pilze in die Biotonne werfen?	Kein Problem! Sogar wenn es Giftpilze wären, würde die chemische Zusammensetzung bei Zerfall sich so verändern, dass dies keinerlei Probleme für den Humus darstellt! Dennoch empfehlen wir Pilzreste immer in einen Wald zu entsorgen, da die vorhandenen Sporen wieder Pilze entstehen lassen.
Darf man zu Netzstieligen Hexenröhrlingen Alkohol trinken?	Nein! Es wurde kein Coprin nachgewiesen, was nicht heißt, dass er in Verbindung mit Alkohol verträglich ist! Die Inhaltsstoffe sind hierbei noch zu wenig erforscht! Bei etwa 3 % der Personen, die den Netzstieligen Hexenröhrling verzehren, treten Unverträglichkeiten auf. Von denen wiederum haben 67 % vor, nach, oder während der Pilzmahlzeit Alkohol zu sich genommen. Es wurde festgestellt, dass es fast ausschließlich Personen traf, die Alkohol nur selten konsumieren. Die Menge spielte hierbei keine Rolle. Auch schon eine Likörpraline führte zu Vergiftungen. In Niederbayern galt früher ein Sprichwort, dass man zu Schwammerl niemals Alkohol trinken darf, weil einem dann schlecht wird. Gesammelt wurden aber nur Steinpilze, Rotkappen und Hexenröhrlinge. Da gab's wohl Unverträglichkeitsreaktionen, wenn Netzstielige mitgegessen wurden. Flockenstielige dagegen sind bedenkenlos, solange sie ausreichend gekocht wurden! Deshalb gehört kein Netzstieliger Hexenröhrling in den Kochtopf. Natürlich ebenfalls keine Faltentintlinge usw., die Coprin enthalten.
Der Schmarotzerröhrling wächst auf einem giftigen Kartoffelbovist, warum ist dann der Röhrling nicht auch giftig?	Der Schmarotzerröhrling hat eine ganz andere molekulare Zusammensetzung, in denen keine Giftmoleküle auftauchen. Er entnimmt dem Kartoffelbovist eigentlich nur seine Nährstoffe (Eiweiß, Mineralien, Vitamine ...) und baut sie molekular um.
Dürfen alle essbaren Pilze roh gegessen werden?	Nein! Alle Pilze sind roh in der Regel giftig. Nur wenige Arten sind für Rohverzehr geeignet, z. B.: Steinpilz, Zucht-Champignon, Grüngfelderter Täubling, Eispilz, Brätling, Mohrenkopf, Trompetenpfefferling. Wegen der Verschmutzung mit Kleinstlebewesen, Fuchsbandwurmeier und Bakterien raten wir vor jedem Rohverzehr dennoch generell ab. Auch nicht alle Zuchtpilze sind roh essbar, der Austernseitlinge z. B. enthält das sogenannte Pleurotolysin, das Ähnlichkeit mit Inhaltsstoffen von Bienengift aufweist und zur schleichenden Zerstörung der roten Blutkörperchen durch sogenannte Hämolyse führen kann. Dieses Gift wird aber durch Hitze zerstört. Deshalb empfehlen wir keine Pilze roh zu essen.

<p>Dürfen Pilze noch verwendet werden, wenn sie in freier Natur bereits gefroren sind oder waren.</p>	<p>Ja! Pilze sind, solange sie noch mit dem Myzel verbunden sind, auch nach dem Frost noch verwendbar. Einige Arten wie Austernseitlinge, Samtfußrüblinge, Judasohren usw ... benötigen sogar zum Fruchtkörperstart niedrige Temperaturverhältnisse und wachsen nach Plustemperaturen sogar wieder weiter. Voraussetzung ist immer, sie müssen noch frisch aussehen, keine Fäulnis oder schwarze Verfärbungen ausweisen und angenehm riechen. Außerdem haben wir festgestellt, dass Trompetenpfefferlinge, die wir steinhart und gefroren (ca. -2-3 ° C max. 2-3 Tage) antrafen, nach höheren Temperaturen wieder weiterwuchsen und viel größer wurden. Diese waren sogar noch hervorragend verwertbar und schmeckten wie frische Exemplare.</p>
<p>Dürfen Täublinge oder Milchlinge roh probiert werden?</p>	<p>Ja! Gutes Bestimmungsmerkmal - scharfe, bittere Arten sind zu meiden, milde sind in der Regel essbar oder ungiftig. Täublinge müssen aber als Täublinge erkannt werden! Nach dem Probieren bitte die Probe nie schlucken. Es gibt einige Arten, die bei zu vielen Kostproben Übelkeit auslösen. Gekocht sind sie aber gute Speisepilze.</p>
<p>Dürfen Weiße, Kegelhütige oder Grüne Knollenblätterpilze sowie Gifthäublinge roh probiert werden?</p>	<p>Nein! Schon ein kleines Stück der extrem hochgiftigen Amatoxine, welches in den Pilzen enthalten ist, kann tödliche oder zumindest organschädigende Wirkung haben. Deshalb gehören solche Pilze nie in einen Pilzkorb mit essbaren Pilzen.</p>
<p>Enthalten Pilze Zitronensäure?</p>	<p>Zitronensäure kann nur durch Fotosynthese oder als Stoffwechselprodukt in vielen Organismen gebildet werden. Pilze können das nicht und enthalten deshalb meist 0 % Zitronensäure. In der Symbiose mit anderen Pflanzen werden nur Zucker und Mineralien ausgetauscht. Auch als Folgezer-setzer können Pilze keine Zitronensäure aufnehmen und brauchen diese nicht (z. B. als Schutzfunktion). Vielleicht sind Pilze auch deshalb so gern von Insekten befallen.</p>
<p>Es gibt Frost und ich möchte Pilze noch sammeln. Ist so etwas noch unbedenklich möglich?</p>	<p>Ja! Pilze, die nach einem Frost mit dem Myzel noch verbunden waren, sind unbedenklich verzehrbar, wenn sie nach dem Auftauvorgang in der Wohnung noch angenehm riechen und keinen Fäulnisprozess zeigen. Auch ein Einfrieren danach gilt als unbedenklich. Winterpilze wie Samtfußrüblinge sollen aber nicht länger als 3 Monate eingefroren werden, da sie sich bei Frost zersetzen. Bei Schopftintlinge soll die Einfrierzeit kurz sein, da sie rasant zerfließen.</p>
<p>Es regnet schon seit vielen Tagen, warum wachsen die Pilze nicht?</p>	<p>Pilze sind merkwürdige Kreaturen. Manchmal kann alles passen, Feuchtigkeit, Wärme, Mondphasen und trotzdem wachsen sie nicht oder nur zögerlich. Das ist ganz normal. Das Pilzmyzel wartet auf die beste Gelegenheit, um die Fruchtkörper zu bilden. Es ist doch logisch, wenn es regnet, kann sich der Sporenstaub schlechter verbreiten, als wenn es schön, trocken und etwas windig ist. Wir fanden die meisten Pilze immer dann, wenn die Regenperiode schon ein oder zwei Wochen vorbei war.</p>

Fressen größere Tiere wie Rehe oder Wildschweine Pilze?	Ja sicher! Wildschweine lieben die Hirschtrüffel und Rehe vergreifen sich gerne mal an Steinpilzen und vielen anderen Arten!
Für was sind Pilze gut?	Essbare Pilze haben sehr viele Vitamine und Mineralstoffe und sind dadurch sehr gesund, etwa vergleichbar mit Gemüse. In der chinesischen Medizin wirken Pilze gegen viele Krankheiten wie Krebs, Diabetes usw. Giftige Pilze hingegen können von harmlosen Magen-Darm-Beschwerden zu tödlichem Nieren- oder Lebersversagen führen. Psycho-Pilze können rauschähnliche Symptome verursachen, jedoch zu lebenslangen Psychosen (mit Einlieferung in die psychiatrische Klinik) führen! Weiter gibt es Schimmelpilzarten, Hautpilze (z. B. Fuß- oder Nagelpilze) ... die zu schweren Beschwerden führen und innere Organe befallen können.
Genügt ein Gewitterregen für reichliches Pilzwachstum?	Nein! Es dauert einige Tage, bis sich die Fruchtkörper bilden. Bis zu einer Woche sind möglich, und wenn anschließend eine Trockenperiode einsetzt oder noch schlimmer ein austrocknender Wind die Feuchtigkeit vom Boden entnimmt, dann können die Fruchtkörper ganz ausbleiben. Das bezieht sich aber nur auf den Wachstumsstart. Das heißt, fangen sie an zu wachsen, so können Fruchtkörper innerhalb einer Stunde um 5 cm wachsen.
Gibt es Pilzvergiftungen bei Hunden, Katzen oder sonstigen Haustieren?	Ja, obwohl außergewöhnlich selten. Tödliche Vergiftungen wurden durch Verzehr von Risspilzen, Knollenblätterpilzen, Fliegenpilzen und Trichterlingen beobachtet. Vor allem stark Muscarin-giftige Pilze sind besonders gefährlich. In der Regel wissen die Tiere in ihrem Instinkt diese Gefahren.
Gibt es eine Mengenbegrenzung beim Pilze sammeln?	Leider ist dies oft nicht klar und eindeutig geregelt und abgegrenzt und unterscheidet sich von Land zu Land und von Region zu Region. Zum einen sind zumindest in Deutschland die eingeschränkt geschützten Pilzarten z. B. Steinpilz und Pfifferling mit einer Mengenbegrenzung zwischen 1 und 2 kg regional begrenzt. Im Bundesartenschutzgesetz steht keine Gewichtsangabe hierzu, sondern nur geringe Menge, die von den entsprechenden unteren Naturschutzbehörden unterschiedlich durch eigene Verordnungen ausgelegt und geregelt sind. Allgemein gilt, dass das Sammeln von Speisepilzen in haushaltsüblichen Mengen in den meisten Regionen erlaubt ist. Jedoch hat jedes europäische Land, Bundesland, Kanton hierzu eigene Verordnungen. Wer sichergehen will, sollte sich bei der Stadt oder Gemeinde seines Sammelbezirkes darüber informieren.

Gibt es eine unechte Pilzvergiftung?	<p>Vergiftungsarten: Die eingebildete Vergiftung: Die Person denkt, es sind Giftpilze im Gericht gewesen und schon ist einem schlecht! Oder es genügt hierzu schon ein spaßiges Wort und die Person wird sich nicht mehr wohlfühlen. Die Symptome können wie bei einer echten Pilzvergiftung sein: Übelkeit, Erbrechen, Magen-Darm-Störungen, Fieber, Kreislaufprobleme... alles ist möglich. Pilzunverträglichkeit: Viele Personen essen von einer Pilzmahlzeit, doch nur eine Person verträgt diese Pilze nicht, Folge: Bauchschmerzen, Übelkeit, Erbrechen... oft war die Ursache eine zu üppige Mahlzeit oder der Magen ist diese neue Nahrungsart (noch) nicht gewohnt. Verdorbene Pilze: Alte, oft in Plastiktüten gesammelte oder zu lange gelagerte Pilze führen zu einer Zersetzung der Pilze, wodurch eine heftige Lebensmittelvergiftung entstehen kann. Aufgewärmte Pilze: Zu lange Lagerung, oft noch in Metallgefäßen, bewirkt eine Oxidation mit dem Aufbewahrungsbehälter, dadurch entstehen giftige Substanzen, die zu Magen-Darm-Störungen führen. Allergien: Es gibt Personen, die vertragen bestimmte Pilzarten nicht; dies führt zu Hautausschlägen, Asthma, Kreislaufprobleme und schlimmstenfalls zum anaphylaktischen Schock, einem lebensbedrohlichen Zustand; dieser kommt selten vor.</p>
Gibt es faule und fleißige Pilze?	<p>Ja, in der Tat! Forscher der Universität Zürich haben Folgendes entdeckt: Pflanzen und Mykorrhiza-Pilze leben in Symbiose. Die Wurzelpilze liefern der Pflanze Phosphat, diese werden bezahlt mit Kohlenhydraten. Nun gibt es geizige und großzügige Symbiosepilze. Sie haben entdeckt, dass Pflanzen auf ungleiche Dienstleistungen marktwirtschaftlich unterschiedlich reagieren. Geizige Pilze erhalten weniger Kohlenhydrate als großzügige. Dadurch werden die geizigen Pilze fleißiger und geben mehr Phosphat ab.</p>
Gibt es fleischfressende Pilze?	<p>Ja! Als fleischfressende Pilze (carnivore Pilze) bezeichnet man Pilzen, die entweder durch Klebefallen oder Schlingfallen tierische Beute fangen und anschließend verdauen. Es gibt über 120 fleischfressende Arten. Eine Untergruppe dieser Pilze sind die Nematophagen. Diese fressen ausschließlich Fadenwürmer (NEMATODEN).</p>
Gibt es im Winter auch Pilze?	<p>In unserer Region Deutschland/Österreich/Schweiz ist es sehr schwierig, Winterpilze zu finden. Zum einen kann der Schnee das Auffinden unmöglich machen, es sei denn, man weiß immer den entsprechenden Wachstumsplatz vom Vorjahr, und zum anderen gibt es nur zwei wirklich gute Winterpilze, die einen Frost vertragen. Dies sind der Samtfußrübling und der Austernseitling.</p>
Gibt es tödlich giftige Täublinge?	<p>In unserer Regionen Mitteleuropas sind keine gefährlich giftigen Arten bekannt. Dies gilt nicht in Nordamerikanischen- oder asiatischen Gebieten. Dort existiert der Gifttäubling = <i>RUSSULA SUBNIGRICANS</i>. Dieser löst wie der Grünling Rhabdomyolyse = Muskelzersetzung aus. Dies wird verursacht durch die Cycloprop-2 ene-Karbonsäure. Latenzzeit 30 Min. bis 2 Stunden mit folgenden Begleiterscheinungen: Erbrechen, Durchfall, Übelkeit, brauner Urin, Zerfall der quer gestreiften Muskulatur, auch Nierenversagen möglich.</p>

<p>Gibt es wirklich keine giftigen Röhrenpilze?</p>	<p>Ja und Nein! Es gibt keine tödlich giftigen Röhrenpilze, aber einige giftige Arten. Der Giftigste davon - er verursacht lang anhaltend Magen- und Darmstörungen - ist der Satansröhrling (rote Röhren, heller Hut). Er enthält das Gift Glycoprotein Bolesatin. Gefolgt von verdächtigen roten Röhrenpilzen wie Purpurröhrling und dem mit Alkohol giftigen Netzstieligen Hexenröhrling. Der Schönfußröhrling (gelbe Röhren, rote dicke Stielbasis) ist meist bitter, kann aber in einer milden Form auftreten und verursacht eintägige Magen- und Darmstörungen mit Unwohlsein.</p>
<p>Gibt es wirklich nur eine Handvoll tödlich giftiger Pilze?</p>	<p>Nein! Weiße-, Kegelhütige- und Grüne Knollenblätterpilze sind dafür bekannt, dass sie tödlich wirken. Es gibt aber auch noch viele Rauköpfe, Risspilze, Trichterlinge und andere Gattungen, die tödliche Gifte enthalten. Grob geschätzt mehr als 150 Arten! Also ein nicht bekannter Pilz muss immer als tödlich giftig eingestuft werden. Nur so können Todesfälle oder Erkrankungen vermieden werden.</p>
<p>Gibt es wirklich so viele essbare Pilzarten, wie in den Pilzportrait-Seiten angegeben?</p>	<p>Ja! Das heißt aber nicht, dass alle als Speisepilze dienen. Viele Arten könnten gegessen werden, schmecken aber nicht. Wir haben hier nur eine Angabe gewählt, die aus derzeitigem kulinarischem und wissenschaftlichem Stand der Zeit besteht. Dieses kann sich immer wieder ändern.</p>
<p>Gibt es Zuchtkulturen für Steinpilze?</p>	<p>Ja, sie wurden schon erfolgreich gezüchtet. Aber nur in sehr geringen Mengen. Eine Wirtschaftlichkeit war aufgrund der extremen Schwierigkeiten und nur geringer Ernte uninteressant. Pilze wie Steinpilze oder Pfifferlinge, die eine Symbiose mit einem entsprechenden Baum eingehen und entsprechende günstige Bodenverhältnisse benötigen, um Fruchtkörper zu tragen, sind schwer zu züchten. Nicht immer möchte der Baum eine Symbiose eingehen.</p>
<p>Haben die Mondphasen mit dem Pilzwachstum etwas zu tun?</p>	<p>Nein! Nach bisherigen wissenschaftlichen Erkenntnissen gibt es keinen Zusammenhang zwischen Pilzwachstum und Mondphasen! Doch laut einer Auswertung von 30 Jahren Pilzkontrolle und den hierbei vorgelegten Pilzen ergab eine neue Berechnung Folgendes: Zunehmender Mond bedeutet erhöhtes Pilzwachstum, das Maximum ist bei Vollmond erreicht und sinkt bei abnehmendem Mond. Schön und gut, das denken wir genauso. Doch wurde bei dieser Berechnung der Faktor Mensch nicht berücksichtigt! Schon der allgemeine Glaube sorgt dafür, dass bei abnehmendem Mond weniger Leute zum Pilzesuchen gehen als beim zunehmenden. Deshalb kann diese Auswertung nicht als korrekt angesehen werden. Die Witterungsverhältnisse - wie Feuchtigkeit, Wärme, Jahreszeit sind wesentlich entscheidender für das Pilzwachstum und trotzdem ist unsere persönliche Meinung und Feststellung, dass es durch die Mondphasen gewisse Beeinflussungen gibt (eventuell bei Röhrlingen). Aber das soll jeder für sich entscheiden - wissenschaftlich gesehen gibt es keinen Zusammenhang!</p>

Hat es Sinn Pilze zu schützen?	Nicht wirklich, da Pilze Fruchtkörper und keine Tiere sind! Wenn der letzte Apfelbaum seiner Art so geschützt wird, dass man ihm eine Plastikfolie komplett überzieht, so ist es erst sicher, dass er der letzte seiner Art bleiben wird. Kein Tier kann seine Äpfel mit deren Samen fressen und weiterverbreiten, sodass er dann zwangsweise aussterben muss! Das vorsichtige Ernten von Pilzen schädigt das Pilzmyzel nicht oder kaum, laut einer Schweizer Studie. Wichtig wäre aber, die Pilze in offenen Körben zu befördern, damit die Pilzsporen während einer Pilzwanderung sich weiter ausbreiten dürfen. Ebenso wichtig wäre ein Zurückbringen von Putzresten in den Wald.
Ich habe durch Pilzgenuss Bauchschmerzen, obwohl sichergestellt war, dass alle essbar sind. Gibt es Pilze, die für sehr junge Menschen unverträglich sind?	Es gibt Personen, die vertragen grundsätzlich keine Pilze und bekommen entweder Bauchschmerzen oder grippeähnliche Beschwerden. Das muss aber nicht heißen: «Du darfst nie mehr Pilze essen». Sondern es bedeutet, du solltest so wenig wie möglich davon essen. Mit zunehmendem Lebensalter verbessert sich meist die Pilzverträglichkeit. Der Magen reagiert oft in jungen Jahren noch empfindlich und in 10 Jahren bekommst du, wie man so gern sagt, einen Saumagen. Das heißt, er hat sich an so viel gewöhnt, dass Pilze in normalen Mengen ihm nichts mehr ausmachen. Versuche mal Pilzpulver. Dieses hat nämlich den Vorteil, dass es nicht mehr zerlegt werden muss, sondern sofort geschmacklich im Gericht verteilt wird. Damit kannst du testen, ob es nur an der Unverträglichkeit des Chitinpanzers der Pilze liegt oder ob du allergisch gegen das Pilzeiweiß bist. Letzteres kommt selten vor. Mein Tipp! Wenn du Pilzgeschmack liebst, lasse dich nicht von deinen Ängsten steuern, du könntest sonst wieder Bauchschmerzen bekommen, sondern verzehre einfach weniger Pilze.
Ich habe Korallen gegessen, die teilweise bitterlich waren, woran liegt das?	Korallen werden im Alter an den Spitzen bitterlich. Gut ist es, die Spitzen wegzuschneiden, dadurch vermeidet man Bitterkeit beim Verzehr. Auch ein Geschmacks-Test an den Spitzen kann helfen, ob das Grenzalter zur Bitterkeit schon erreicht ist.
In der Schweiz gibt es Pilzkontrollstellen. Gibt es sie auch in Deutschland?	Leider gibt es bei uns keine fest eingerichteten Pilzkontrollstellen, wie in der Schweiz. Dort werden Pilzsachverständige bezahlt, um eine ständige Pilzberatung zu gewährleisten. In Deutschland gibt es nur sehr wenige Städte, die Pilzberatungen fördern, sodass meist nur Pilzvereine ehrenamtlich diese Beratungen durchführen.
Ist das Aufwärmen von Pilzen erlaubt?	Pilzgerichte können bis zu 24 Stunden im Kühlschrank in Plastik oder Porzellangeschirr aufbewahrt und dann wieder aufgewärmt werden. Nur Metallaufbewahrungsbehälter wie Kupferpfanne, Alugeschirr usw. sind tabu! Sie verursachen durch Oxidation mit den Pilzinhaltsstoffen Giftstoffe, die krank machen können. Wir kennen Personen, die Pilze nach sechs Tagen noch aufgewärmt hatten, ohne Probleme zu haben. Davon raten wir aber generell ab, weil sicherlich Eiweißzerfallsprodukte entstanden sind. Wenn, dann schon die zubereiteten Pilze einfrieren und bei Bedarf wiederverwenden.

Ist das Berühren von Giftpilzen gefährlich?	Meistens nein! In unserer Region ist es die Wolfsflechte (Lichte), die einen Hautausschlag oder allergische Reaktionen bei Berührung verursachen kann. Eine weitere Ausnahme wäre eine in Japan und Korea vorkommende Art, die Gifffeuerkoralle. Sie führt bei Berührung zu Vergiftungen. Bei sonstigen Giftpilzen sind die darin haftenden Sporen ungefährlich, da sie nicht durch die Magensäure aufgelöst werden können. Der Pilz-Saft beim Zerdrücken von Pilzen (z. B. Grüner Knollenblätterpilz) ist dagegen giftig. Hände waschen, wenn der Pilz zerdrückt wurde, sonst kann es zu leichten, aber nicht tödlichen Beschwerden kommen.
Ist das Gegengift für tödlich giftige Knollenblätterpilze wirklich das Gehirn von Wildhasen oder Rehe?	Quatsch! Diese Story stammt aus folgenden Beobachtungen: Manche Tiere wie Rehe oder Hasen können ohne Schaden tödlich giftige Pilze verzehren. Sie entwickeln beim Verzehr Enzyme, die dieses Gift in unschädliche Substanzen umwandelt. Der Mensch hat diese Veranlagung nicht. Auch wurde bisher kein Erfolg erzielt, dieses Enzym oder diesen Wirkstoff aus diesen Tieren zu gewinnen. In dieser Hinsicht steckt unsere Wissenschaft noch in den Kinderschuhen. Mal sehen, ob sich etwas finden lässt, aber zurzeit gibt es keine Gegenmittel; nur leberschützende Medikamente oder Lebertransplantation!
Ist der Gallenröhrling (Bitterling) giftig?	Ja! Nach neuesten Erkenntnissen sind Giftstoffe in den Gallenröhrlingen gefunden worden. Nicht nur die Bitterstoffe machen ihn also ungenießbar. Er ist giftig und in größeren Mengen genossen führt er bei empfindlichen Personen zu Erkrankungen! Es gibt zwar Personen, die verspeisen diese Pilze und halten sie für wohlschmeckend. Etwa 1 % der Bevölkerung fehlt der Geschmackssinn für Bitterkeit, weshalb sie diesen Pilz essen, ohne seine Bitterkeit zu spüren. Hinweis! Nur die Giftstoffe werden durch langes Kochen gemindert, nicht jedoch seine Bitterkeit! Verwechslungen mit dem Steinpilz kommen regelmäßig vor. Wer sich nicht sicher ist, sollte einfach ein kleines Stück des Pilzes im Wald probieren. Ist dieses Stück bitter, einfach wieder ausspucken, es passiert nichts!
Ist der Hallimasch geschmacklich besser als Stockschwämmchen und Rauchblättrige Schwefelköpfe?	Reine Geschmackssache - wir finden, dass Stockschwämmchen und Rauchblättrige Schwefelköpfe «Klasse 1» Pilze sind; Hallimasch dagegen nur «Klasse 2». Dies kann am 20 Minuten langen Abkochen liegen, hierbei gehen viele Geschmackspunkte verloren.
Ist der Kahle Krempling wirklich tödlich giftig?	Schwierige Frage, da es bisher nur einen nachgewiesenen Todesfall so um 1943/44 gegeben hat. Aber vorher oder seither sind keine weiteren Fälle bekannt! Im Extremfall zum Überleben würden wir jedem empfehlen, diesen Pilz gekocht - nie roh, da roh giftig - zu verwenden! Ansonsten Finger weg, es gibt genügend andere Pilze. Deswegen bitte keine Selbstversuche machen, um einen tödlichen Beweis mit dem eigenen Vergiftung-Tod zu erbringen. Das gilt übrigens für alle, die Selbstversuche machen - diese enden oft anders als erwartet. Hierzu gibt es einen guten Spruch: Es gibt junge, mutige Pilzprofis, aber nicht alte, mutige Pilzprofis!

Ist der Kampfermilchling wie der Maggipilz in größeren Mengen giftig?	Nein! Unsere Freunde und wir essen den Kampfermilchling als Mischpilz auch in größeren Mengen. Ein Unwohlsein ist uns vollkommen unbekannt! Der Maggipilz hingegen verursacht in größeren Mengen genossen Übelkeit. Als Würzpulver soll er gute Dienste leisten. Wir verwenden ihn nicht, weil wir auf Giftpilze generell verzichten!
Ist die Bestimmung der Pilze über einen Pilzschlüssel noch sinnvoll?	Nicht ganz! Wer sicher in eine Richtung einen Pilz oder seine Gattung bestimmen will, kann von über 3600 Pilzarten über die App oder Pilz-Suchmaschine (www.123pilze.de), diese sicherer ermitteln. Der herkömmliche Pilzschlüssel (max. 300 Arten-Bestimmung) aus Büchern wird durch moderne Computer-Technik ersetzt. Bestimmungs-Schlüssel in der Pilz-Mikroskopie hingegen ist weiterhin sinnvoll und bisher fast nicht ersetzbar.
Ist die Breitblättrige Glucke essbar?	Ja! Durch eine besondere Zubereitung ist dieser Pilz gut. Versuche diesen Pilz mit Ei, Hackfleisch, Gewürzen, Semmelbrösel, etwa so wie eine Frikadelle (Fleischpflanzerl) zu braten; er wird dann kulinarisch brauchbar! Weiter Möglichkeit wäre ihn in Butter zu rösten, bis er knusprig ist, auch gut!
Ist die Radioaktivität in den Pilzen wirklich so gefährlich?	Die natürliche Radioaktivitätsbelastung beträgt etwa 2,5 mSv (mSv = Millisievert) im Jahr. Im Schwarzwald bis zu 5 mSv. In einigen Gegenden auf diesem Planeten sogar bis 200 mSv im Jahr. Arbeitsrechtlich darf die Dosisleistung 20 mSv pro Jahr = 10 µSv/h (bei 2000 Arbeitsstunden), nicht überschreiten. Aus Essen und Trinkwasser nehmen wir etwa die natürlichen Radionuklide K40 (im Kalium) u. C14 (Kohlenstoff) von 0,3-0,60 mSv auf. Zusätzliche Belastung: Röntgen der Lunge max. 0,2 mSv. Zusätzliche Belastung: Fall-out 60er Jahre max. 0,25 mSv. Zusätzliche Belastung: Kernanlagen max. 0,5 mSv. Zusätzliche Belastung: Fernsehen, Geräte ... max. 0,02 mSv. Zusätzliche Belastung: Flug Europa Amerika ca. 0,05 mSv. Beispiel eines Messergebnisses aus dem Bayerischen Wald (Gebiet Freyung Grafenau) bei Pilzen vom Bayerischen Landesamt für Umwelt gemessen. K40 zwischen 70 und 165 Bq (kg) (Bq = Becquerel) natürliche Radioaktivität vom Kalium sowie unnatürliches Cäsium (Cs 137) zwischen 3 und 320 Bq (kg) stochastisch gesehen hat eine Aufnahme von 80 000 Bq (Cs 137) in etwa eine Strahlenbelastung von 1 mSv zur Folge. Vergleich: Statt einem Flug nach Amerika hin und zurück = 0,1 mSv = etwa 8 000 Bq Cs 137 per Nahrung aufgenommen, könnten die höchst belasteten Pilze des östlichen Bayerwaldes von 320 Bq (kg) (Cs 137) in einer Menge von 25 kg verzehrt werden. Bei Rotfußröhrlingen wurde eine Belastung von 2,34 Bq (Cs 137) gemessen, hier dürften theoretisch 3 419 kg verzehrt werden, wenn auf einen Amerikaflug verzichtet wird. Der Schwellenwert, wann eine Reaktion, z. B. erhöhtes Krebsrisiko eintritt, ist leider nicht berechenbar. Deshalb sollten die Belastungen so niedrig wie möglich gehalten werden. Dies gilt natürlich für Schwermetallbelastungen und andere Umweltgifte.

Ist ein Silberlöffel oder eine Zwiebel ein sicheres Erkennungszeichen für Giftpilze im Pilzgericht?	Nein! Es ist Quatsch! Ein Grüner Knollenblätterpilz wird nie einen Silberlöffel oder eine Zwiebel verfärben, aber mit Sicherheit dein Gesicht, und zwar in GELB. Absolutes Leberversagen und absolut tödlich!
Ist ein wiederholtes Einfrieren von Pilzen möglich?	Nein! Aufgetaut und anschließend gekochte Pilze dürfen zwar noch einmal innerhalb 24 Stunden aufgewärmt werden, aber bitte nicht mehr neu einfrieren. Irgendwann ist jede Behandlung eine Behandlung zu viel.
Ist es gefährlich, wegen der Fuchsbandwurmgefahr in den Wald zu gehen?	Nein! Es ist erwiesen, dass es keine höhere Erkrankungsrate von Waldarbeitern, Förstern oder Pilzsammlern gibt. Dagegen besitzen 70 % aller Erkrankten Haustiere wie Hunde, Katzen usw. den Fuchsbandwurm. Sie werden wohl hauptsächlich die Überträger des Fuchsbandwurms sein! Seit 1981 erkrankten 560 Menschen in Europa. In der Regel ist diese Erkrankung tödlich - einzige mögliche lebensverlängernde Behandlung wäre Operation oder Antiwurmmedikamente. Nur ein Arzt kann in dieser Hinsicht die Behandlungsmöglichkeit festlegen.
Ist Pilze suchen gesund?	Auf jeden Fall! Es stärkt enorm das Immunsystem. Pilze suchen ist Waldbaden pur. Das heißt, in einem von Umweltgiften gefilterten und sauerstoffangereicherten Wald spazieren zu gehen, sich zu bücken, um Pilze zu ernten, stärkt ungemein den menschlichen Körper und dessen Geist. Gesamtvorteile: 1) ... erhöhte Sauerstoffzufuhr und die ätherischen Substanzen, die im Wald gebildet werden, stärken das Atmungs- und Kreislaufsystem. Sollen gegen Krebsprävention bzw. zur Begleittherapie von Tumortherapien gute Wirkungen erzielt haben. 2) ... die Bewegung auf unebenen Waldboden stärkt das Muskelsystem des Körpers. 3) ... die Konzentration bei der Suche auf verschiedenen unterschiedlichen Bodenfarben stärkt das Konzentrations-, Denk- und Sehvermögen. 4) ... die Ruhe im Wald führt zur totalen geistigen Entspannung und ist besonders gut für Erkrankungen z. B. Burnout, Depressionen, Demenz usw ... geeignet. Aus diesem Gründen gibt es in Kanada Managerseminare, in dem Pilze suchen als Hauptinhalt gilt. Einige Kurkliniken haben ebenfalls dieses Konzept bereits aufgegriffen und angewendet.
Ist Pilze suchen in der Nacht erlaubt?	Nein! Zum Schutz der Tiere und deren nächtlicher Ruhe ist das Betreten des Waldes nach Dunkelheit verboten.
Ist Pilzpulver besser als getrocknete Pilze?	Ja. Wir finden Pilzpulver, die ideale Art der Pilzkonservierung und Verwertung. Je mehr Arten im Pilzpulver enthalten sind, desto besser ist die Würze für Soßen aller Art.
Ist wegen der radioaktiven Verstrahlung das Sammeln von Pilzen in Polen gefährlich?	Polen - kein Problem - keine besonders hohe Strahlung! Nur keine Pilze kaufen, außer von Einheimischen! Gerne werden von russisch-verstrahlten Gebieten Pilze importiert. Am besten selbst in Polen Pilze suchen. Tipp: Einheimische mitnehmen!

Kann ich Pilzsachverständiger werden?	Ja, klar! Jeder ab 18 Jahren kann Pilzsachverständiger werden. Wichtigste Voraussetzung: Kenntnisse aller Gattungen und Unterarten, aller Giftpilze und deren vollständige Erkennungsmerkmale. Kenntnisse der Gesetze und Verordnungen sowie über die Zubereitung und Zucht von Pilzen. Besuch des Fortgeschrittenenseminars II mit anschließender theoretischer, mündlicher und praktischer Prüfung sind zu empfehlen.
Kann der Butterröhrling Allergien auslösen?	Ja, laut allgemeiner Literatur mag das so sein, aber wir essen Butterröhrlinge schon seit Jahrzehnten und stellten nie allergische Reaktionen fest. Leider kann jeder Pilz Allergien auslösen. Sollte dies bei dir der Fall sein, musst du zwangsläufig auf Pilzgerichte verzichten. Oft ist es aber nur Einbildung oder Angst, die solche Allergien auslösen.
Kann der Maggipilz als Würzpilz in geringen Mengen Verwendung finden?	Laut allgemeiner Literatur: Ja; wir sagen NEIN! Der Bruchreizker (Maggipilz) schmeckt nach dem Trocknen nur muffig-erdig, deshalb keinesfalls verwenden. Wir vermeiden grundsätzlich jeden Pilz, der in größeren Mengen giftig wirkt. Vielleicht ist das der Grund, warum wir noch nie ein Problem wie Bauchschmerzen, Unwohlsein oder Ähnliches hatten. Es gibt genug Speisepilze, weshalb sollten wir giftige essen?
Kann die Suchmaschine/App die wissenschaftliche Fachliteratur ersetzen?	Nein! Auf keinen Fall! Viele Arten können nur mit speziellen Fachbüchern und deren Schlüsseln genauer bestimmt werden. Bei speziellen Pilzarten dient die Suchfunktion nur als Annäherung zu diversen Pilzarten. Viele können ohne mikroskopische Untersuchung nicht bestimmt werden. In vielen Vereinen wie DGfM = Deutsche Gesellschaft für Mykologie e. V., BMG = Bayerische Mykologische Gesellschaft e. V., VSVP = Verband schweizerischer Vereine für Pilzkunde, ÖMG = Österreichische Mykologische Gesellschaft ... usw ... werden hierzu Tagungen/Schulungen/Infoabende angeboten. Wir empfehlen deren Nutzung!
Kann ein Waldbesitzer das Betreten seines Waldes verbieten, damit man keine Pilze suchen kann?	Ja und Nein! Jeglicher Wald - außer Naturschutzgebiet oder mit Zaun eingegrenzter Wald - darf bis zur Dämmerung frei betreten werden (gilt nur für Deutschland, andere Länder haben andere Gesetzgebungen). Pilze dürfen in selbst verwertbarer Menge mitgenommen werden. Das Betretungsrecht kann durch Arbeiten im Wald (Holzfallarbeiten, Bepflanzung ...) durch den Waldbesitzer zeitlich eingegrenzt werden. Die Bewirtschaftung hat Vorrang. Auch wegen der Unfallgefahr bei Baumfällarbeiten sollte dieser Bewirtschaftungsbereich weiträumig gemieden werden. Ansonsten gilt immer freies Betretungsrecht durch Gesetz geregelt!

<p>Kann es sein, dass ein Teil des Pilzes giftig und ein anderer Teil essbar ist, unter anderem der Fliegenpilz, wenn die Haut abgezogen wird?</p>	<p>Eigentlich nein! Ist ein Pilz essbar, ist er in allen Teilen essbar. Ist ein Pilz giftig, ist die Konzentration des Giftes in den einzelnen Teilen oft unterschiedlich! Beim Fliegenpilz spielen gleich zwei Faktoren eine Rolle. Zum einen wurden Fliegenpilze gefunden, die fast keine Giftstoffe enthielten, ein anderes Mal wieder war die Giftkonzentration (Ibotensäure) extrem hoch. Auch findet eine besonders starke Anreicherung mit Giftstoffen in der Huthaut statt! Oder betrachten wir die Stinkmorchel: Als Hexenei ist sie ein guter Speisepilz und später ist sie ungenießbar. Warum wohl? Ganz einfach, wer will schon einen solchen Stinkkolben essen? Giftig wäre der Pilz erst, wenn er sich aufgrund seines Alters zersetzen würde!</p>
<p>Kann ich durch die App (Suchmaschine) alle Pilze hundertprozentig bestimmen?</p>	<p>Nein! Viele Pilze können nur sicher in einer mikroskopischen Untersuchung bestimmt werden. Nichtsdestotrotz soll die Suchmaschine nicht das Mikroskop ersetzen, sondern nur als Hilfsmittel in eine etwaige Richtung geben. Sie ersetzt aber oft die alten Pilzschlüssel von Büchern.</p>
<p>Kann ich EHEC bekommen beim Verzehr von Waldpilzen?</p>	<p>Ein EHEC (enterohämorrhagische Escherichia coli) Fall ist durch Pilzgenuss von Waldpilzen noch nie bekannt geworden. Du kannst bedenkenlos Pilze sammeln und verzehren. Waldpilze sollen wegen anderen Gefahren wie Fuchsbandwürmer, Tollwut und diversen Verunreinigungen immer gut geputzt und nur gegart (mind. 5 Min. Braten/Kochen) verzehrt werden. Auf Wiesen gesammelte Pilze, die mit Fäkalien gedüngt wurden, ist ein Gesundheitsrisiko sicherlich nicht ausgeschlossen, jedoch bisher nicht bekannt. Auch verunreinigtes Wasser bei Zuchtpilzarten kann im Extremfall zu EHEC führen, es wird aber besonders darauf geachtet, dass dies nicht passiert.</p>
<p>Kann ich Hallimasch ohne Abkochen verwenden?</p>	<p>Auf den Versuch kommt es an. Wenn du sie allein verspeist, kannst du es ruhig ausprobieren. Die schlimmsten Folgen wären Durchfall oder etwas Übelkeit und Bauchschmerzen. Die meisten Personen haben absolut keine Probleme, auch ohne vorheriges Abkochen Hallimasch zu essen. Andere dagegen leider schon.</p>
<p>Kann ich Nebelkappen ohne Gefahr der Unverträglichkeit essen?</p>	<p>Nein! Es wurden mutagene (zellverändernde) Stoffe gefunden (Lyophyllin und Connatin). Von einem Genuss raten wir ab. Sie sind keine besonders guten Speisepilze. Wir verglichen sie mit Zuchtchampignons aus der Dose.</p>
<p>Kann ich sicher sein, dass meine gefundenen Pilze essbar sind, wenn ich sie in einer Pilzberatungsstelle oder von einem Pilzsachverständigen resp. Pilzkontrolleur überprüfen lasse?</p>	<p>Ja! Pilzsachverständige (D, A) und Pilzkontrolleure (CH) müssen durch eine sehr schwierige theoretische und praktische Prüfung ihren Kenntnisstand beweisen. Bei der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM) müssen sie außerdem Fortbildungsseminare und in der Schweiz Wiederholungskurse besuchen. Ein Pilzsachverständiger wird nur zweifelsfrei bestimmbare Pilze zum Genuss freigeben.</p>

Kann man einen Hautpilz bekommen, wenn giftige Pilze angefasst wurden?	Auf keinen Fall. Berührung ist absolut ungefährlich! Sogar die Sporen sind unverdaulich und daher ungiftig. Hautpilz ist eine ganz andere Pilzart wie Großpilze!
Kann man Pilze in Essig und Öl einlegen?	Ja, diese Methode ist eine hervorragende Konservierungsmöglichkeit. In einem Topf mit 0,5 Liter Weinessig, 0,5 Liter Weißwein, 2 Knoblauchzehen (fein zerhackt), 1 Esslöffel Salz, 1 Esslöffel Koriander, etwas Muskatnuss (gerieben), ein wenig Pfeffer, ca. 15 Min. kochen lassen. Gleichzeitig dazu in einem Tee-Ei: 5 Nelken, 5 Wacholderbeeren (zerdrückt), etwas Rosmarin, sowie 3 Lorbeerblätter mitkochen lassen. Anschließend die Pilze entnehmen, abtropfen lassen und in ein Glas füllen. Mit kalt gepresstem Olivenöl auffüllen, bis die Pilze überdeckt sind - fertig! Haltbarkeit: Einige Monate.
Kann man zu viele Pilze auf einmal essen?	Ja und Nein! Chitin lässt die Pilze schwer verdaulich werden, d. h. sie können nicht vollständig von den Magen- und Darmsäften aufgelöst werden. Dadurch gehen sie genauso wieder raus aus dem Darm, wie sie gegessen wurden. Dennoch! Ein hoher Ballaststoffanteil reinigt den Darm, und die enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe sind doch gesund. Wer Magendrücken auf Pilze bekommt, sollte nicht allein den Pilzen, sondern der kompletten, oft zu üppiger Mahlzeit die Schuld geben.
Können alle Röhrlinge roh gegessen werden?	Nein! Auf keinen Fall. Viele Röhrlinge enthalten den gelben Farbstoff Xerocomsäure. Bei unzureichender Gärung treten Schindeln, Kreislaufprobleme, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall mit Elektrolytverlust auf. Die Latenzzeit kann zwischen 1 und 6 Stunden betragen. Deshalb Röhrenpilze und viele andere Pilze nie roh essen! Ausnahme Steinpilz und sogar diese wird von einigen Personen nicht vertragen!
Können andere Hexeneier z. B. das der Hundsrute, Gitterpilz oder Tintenfischpilz zu Speisezwecken verwendet werden?	Bisher Nein! Diese Hexeneier gelten zwar nicht als giftig, aber alle als ungenießbar. Bitte keine Selbstversuche! Es gibt immer noch unbekannte Giftstoffe! Bestimmt haben schon einige neugierige Biologen Tests nach Giftstoffen durchgeführt und den Pilz selbst probiert. Wäre einer wirklich essbar und gut, würde dies bekannt sein.
Können angeschimmelte Pilze gegessen werden, wenn der Schimmel großflächig weggeschnitten wird?	Nein! Einige Schimmelarten geben Giftstoffe ab, die den ganzen Pilz verseuchen. Verschimmelte Pilze immer stehen lassen oder wegwerfen! Ein bisher nicht sichtbarer Schimmel bildet aufgrund der noch geringen Ausbreitung keine Gefahr!
Können essbare Pilzarten giftig werden?	Ja! Bei jedem Pilz, der falsch gelagert wurde, zersetzt sich das Eiweiß. Es wirkt dadurch toxisch (giftig). Die Plastiktüte ist der Tod eines jeden Pilzes - der Pilz muss atmen können. Deshalb Körbe oder Ähnliches beim Sammeln verwenden. Nach dem Sammeln die Pilze immer gleich putzen und in den Kühlschrank stellen. Wurmlöcher sollen möglichst entfernt werden. In ihnen befinden sich Bakterien, die vom Wurm übertragen wurden. Diese beschleunigen den Fäulnisprozess. Pfifferlinge sollten nicht länger als 4 bis 5 Tage, alle anderen Pilze höchstens 24 Stunden im Kühlschrank gelagert werden.

Können essbare Pilzarten bitterlich schmecken?	Ja! Gelegentlich könnten harzige, bitterliche Stoffe durch Substrat oder Symbiosepartner aufgenommen werden. Eine Vergiftung diesbezüglich ist uns nicht bekannt. Dennoch sollten solche Pilze niemals verzehrt werden. Ein Pilzgericht mit Bitterkeit sollte immer entsorgt werden.
Können Fliegenpilze gegessen werden?	Fliegenpilze werden mit besonderer Zubereitung in osteuropäischen Ländern gegessen. Es wird angenommen, dass die enthaltenen Nervengifte im Fliegenpilz regional sehr schwanken. Eine tödliche Wirkung ist zwar äußerst selten, da aufgrund Erbrechens der Pilz schnell den Körper wieder verlässt. Es ist aber immer möglich, dass der Genuss zum Tode führt, vor allem wenn der Organismus aufgrund einer anderen Erkrankung geschwächt ist. Das Abziehen der Huthaut bringt nichts!
Können Hexeneier der Stinkmorchel als Hautpflegemittel verwendet werden?	Ja! Die gallertartige Masse des Hexenei's hat eine unglaubliche Eigenschaft! Reibt man es (frisch) auf Hände und Gesicht, so wird die Haut unverzüglich cremig, geradezu seifig-weich. Die Gallerte ist extrem feuchtigkeitsbindend; diese Wirkung hält nach Stunden noch an.
Können Pilze auf dem Grill gebraten werden?	In der Regel ja! Man beachte aber, dass einige Pilzarten wie Rotstieliger Ledertäubling längere Garzeiten benötigen. Hierzu gab es schon schwere Magen-Darm-Störungen.
Können Pilze einen Pilzbefall bekommen?	Es gibt über 1 Million Schimmelpilzarten. Einige davon sind essbar, wie die im Schimmelkäse oder der Hefe. Leider sind die meisten anderen GIFTIG, vordergründig Gen-giftig. Das heißt, du bekommst Krebs, weil sie deine Zellen verändern. Lebensmittel, so wie natürlich alle Pilze, die Pilzbefall haben, sollten nicht mehr gegessen werden!
Können Pilze in Stofftaschen gesammelt werden?	Im Prinzip ja, da Stofftaschen atmungsaktiv sind. Dennoch empfehlen wir offene und weitmaschige Pilzkörbe. Die Pilze werden geschont und luftig transportiert. Außerdem entweichen die Sporen sofort wieder durch die Öffnungen. Auch Plastikeimer sind vollkommen ungeeignet. Dort kann es zu einem Hitzestau kommen und die Pilze verderben. Obendrein wird hier jeglicher Sporenabwurf nach außen verhindert.
Können Pilze Krebs oder andere Krankheiten bekämpfen?	Ja! Es gibt viele Vitalpilze (Heilpilze), die Krankheiten bekämpfen oder lindern. Aids, Diabetes, Hämorrhoiden, Verstopfung, Tumore sind nur wenige davon. Sie gelten in unseren Regionen als Vitalpilze zur homöopathischen oder naturkundlich begleitenden Behandlung von Erkrankungen oder zur Stärkung des Immunsystems.

Können Pilze nach dem Einfrieren bitterlich werden?	Es ist möglich, dass leichte Bitterkeit durch Einfrieren entstehen kann. Dies tritt zwar meist bei Pfifferlingen auf, kann aber bei Maronenröhrlingen oder anderen Mischpilzen ebenso auftreten. Es ist zwar harmlos, dennoch geschmacksstörend. Einzige Abhilfe: beim nächsten Mal die Pilze blanchieren, das heißt etwas anbraten (kochen). Noch besser wäre eine komplette Zubereitung, z. B. mit etwas Sahne und dann einfrieren. Wir garantieren dir, du hast keine Bitterkeit mehr, zumindest in den ersten 3 Monaten! Und habe keine Angst, schlecht geworden sind sie sicherlich nicht. Wenn Pilze schlecht werden, riechen sie unangenehm muffig, stinkend und der Geschmack ist fade - nicht bitter!
Können Pilze vom Straßenrand gegessen werden?	Nein! Pilze werden teilweise zur Entseuchung von Böden durch Schwermetalle benutzt, d. h. sie nehmen Schwermetalle (Kadmium, Quecksilber, Blei ...) und andere giftige Stoffe leicht auf. Pilze deshalb nur im Wald, auf ungespritzten Wiesen oder eigenen Kulturen verwerten. Eine wenig befahrene Landstraße soll aber kein Hindernis sein! Autobahnen dagegen sind problematischer. Wenn nur einmalig Pilze gegessen werden, ist auch dabei kein größeres gesundheitliches Risiko zu befürchten.
Können Schnecken nach Verzehr von tödlich giftigen Knollenblätterpilzen giftig werden?	Eine sehr interessante Frage! Normalerweise haben Schnecken und Insekten Enzyme, die das Gift von Pilzen für sie unschädlich macht. Wenn aber ein hochgiftiger Knollenblätterpilz (grün/weiß) von so einer Schnecke verzehrt wurde und sich diese Substanz noch im Verdauungstrakt befindet, ist es möglich, dass dies für Menschen noch gefährlich werden kann. Schon wenige Milligramm Amatoxine (Alpha-AMANITIN) oder Phallotoxine wirken organschädigend! Wir sind uns aber sehr sicher, wenn die Schnecke 2 Stunden Zeit zur Verdauung hat, dass sich dann keine gefährlichen Gifte mehr in ihr befinden. Entweder wurden diese ausgeschieden oder neutralisiert. Beruhigender Hinweis! Bisher sind keine Vergiftungsfälle durch den Verzehr von Schnecken bekannt!
Lassen sich Steinpilze und Maronenröhrlinge züchten?	Steinpilze und Maronen lassen sich in der Tat nicht züchten, es sei denn man - impft - die Wurzeln potenzieller Mykorrhiza-Partner und legt anschließend einen Steinpilzwald an. Diese Methode soll an einigen Orten bereits angewandt werden, um Trüffel zu gewinnen und Steinpilze zu züchten. Der wirtschaftliche Erfolg lässt aber meist zu wünschen übrig.
Meine Kühltruhe/Eisschrank ist 24 Stunden ohne Strom gewesen. Schadet es meinen Pilzen?	Relativ neue Kühltruhen/Schränke sind so gut isoliert, dass sie ungeöffnet eine Innentemperatur nach 24 Stunden noch von - 5 Grad oder niedriger aufweisen. Das ist noch ausreichend, um die Lebensmittel nicht verderben zu lassen. Ältere Modelle oder ein längerer Zeitraum lassen die darin enthaltenen Lebensmittel auftauen. Fleisch kann, wenn es gleich gebraten wird, noch Verwendung finden, Pilze dagegen nicht! Ein Auftauen führt dazu, dass sich das Pilzeiweiß zersetzt und toxisch (giftig) wirkt. Die beste Überprüfung, nachdem der Strom wieder da ist: Kühltruhe öffnen und die eingefrorenen Pilze überprüfen. Sind die Päckchen weich - weg damit! Falsche Sparsamkeit ist bei drohender Vergiftungsgefahr nicht angesagt!

<p>Mir geht es nach einer Pilzmahlzeit nicht gut, was soll ich tun?</p>	<p>Siehe unter Pilzgifte! Dort sind alle sofortigen Maßnahmen aufgelistet! Oft ist Panik fehl am Platz. Die meisten Pilzvergiftungen wurden durch verdorbene Pilze verursacht. Die Auswirkungen können gleich einer Lebensmittelvergiftung sein. Auch eine Allergie auf Pilze nach dem Pilzgenuss ist möglich. Aber immer gilt: ab zum Arzt! Ein Pilzsachverständiger kann hierbei eine kleine Beruhigung bringen, wenn ihm Putzreste vorgelegt werden und sie/er eine tödlich endende Knollenblätterpilzvergiftung oder Ähnliches ausschließt. Oder wenn er/sie Giftpilze mit unangenehmer Wirkung findet, dessen Gifte aber nur langanhaltende Magen- und Darmstörungen verursachen, aber nicht lebensbedrohlich sind. Übrigens! Sehr schlimm ist es immer, wenn Vergiftungserscheinungen erst sehr verzögert auftreten, z. B. > 6 Stunden nach der Pilzmahlzeit. Hier liegt größtenteils eine sehr schwere Vergiftung vor. Ein Arztbesuch ist unumgänglich und es muss vom Schlimmsten ausgegangen werden, z. B. eine Vergiftung durch einen Knollenblätterpilz!</p>
<p>Muss ich von Schnecken angefressene Teile des Pilzes entfernen (ausschneiden)?</p>	<p>Nein! Schneckenfraß ist absolut unbedenklich. Alle Bereiche, die von Schnecken überquert wurden oder Teile, die von Schnecken angefressen worden, sind fast steril. Schneckenschleim enthält Antioxidantien und wird in asiatischen Ländern sogar für die Gesichtspflege verwendet. Dort lässt man zur Pflege oder Heilbehandlung Schnecken über das Gesicht oder anderen Körperteilen kriechen.</p>
<p>Müssen eingefrorene Pilze vor der Verwendung aufgetaut werden?</p>	<p>Auf gar keinen Fall. Ein Auftauen würde dazu führen, dass sich das Pilzeiweiß zersetzt und toxisch (giftig) wirkt. Einfrorene Pilze deshalb direkt in die Pfanne und sofort kochen!</p>
<p>Nach welchem System wächst das Myzel?</p>	<p>Nach dem Nährstoffprinzip. Das heißt, das Myzel breitet sich in den Richtungen aus, wo es die besten Bedingungen hat, Mineralien oder Kohlenstoffe zu finden. Dadurch entstehen bei folgezersetzenden Pilzarten (Saprophyten) die sogenannten kreisförmigen Hexenringe. Bei Symbiose Pilzarten (Mykorrhizapilze) ist es ähnlich. Diese suchen aber nach Mineralien. Das Myzel breitet sich in den Richtungen aus, wo es die leichtesten löslichen Mineralien findet.</p>
<p>Pilze am Abend: Schuld für Albträume?</p>	<p>Pilze sind schwer verdaulich und können schon mal Magendrücken verursachen. Durch dieses Unwohlsein entsteht Angst. Diese Angst verursacht wiederum Albträume. Deshalb sollten spätabends, vor dem Schlafengehen, nicht oder nur wenige Pilze gegessen werden. Jedoch sind Pilze immens gesund. Ein hoher Ballaststoffanteil reinigt den Darm und die enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe sind sehr gesundheitsfördernd. Übrigens! Pilze haben andere, teilweise unbekannt Substanzen in sich, die Tumoren und Infekten vorbeugen! Wer Magendrücken auf Pilze bekommt, sollte nicht allein den Pilzen, sondern der kompletten, zu üppigen Mahlzeit die Schuld geben.</p>

Pilze wofür? Oder was verursachen Pilze?	Essbare Pilze haben sehr viele Vitamine und Mineralstoffe und sind dadurch sehr gesund - etwa vergleichbar mit Gemüse. In der chinesischen Medizin wirken Pilze gegen viele Krankheiten wie Krebs, Diabetes usw... Giftige Pilze hingegen können von harmlosen Magen-Darm-Beschwerden zu tödlichem Nieren- oder Leberversagen führen. Psycho-Pilze können rauschähnliche Symptome verursachen, leider auch zu lebenslangen Psychosen (Psychiatrische Klinik)! Hautpilze können schwere Beschwerden verursachen und auch innere Organe befallen.
Schadet das Ausdrehen/Herausdrehen eines Fruchtkörpers dem Myzel oder ist Abschneiden die bessere Methode?	Nein! Es ist vergleichbar mit einem Apfelbaum. Wenn der Apfel samt Stängel vom Baum gepflückt wird, macht es dem Baum gar nichts aus. Wird aber der ganze Ast abgebrochen, benötigt er länger, bis er sich regeneriert hat. Möglicherweise kann sogar der Baum absterben und so ist es auch mit dem Myzel. Abschneiden ist vergleichbar mit einem Apfel ohne Stängel vom Baum zu pflücken - eine gute Methode! Nur bei Pfifferlingen empfehlen wir das herausdrehen, weil wir festgestellt haben, dass nach dem Abschneiden der Stielrest verfault und es länger dauert, bis neue nachwachsen. Fazit! <u>Vorsichtiges</u> Herausdrehen ist genauso unschädlich für das Pilzmyzel, wie das Abschneiden!
Sind alle Pilze radioaktiv verstrahlt und daher nicht genießbar?	Nein! Es gibt Pilze, wie die Maronenröhrlinge, die sehr hohe Cäsiumwerte aufweisen. Dieser Wert ist von Region zu Region verschieden. Wenn nicht mehr als 20 kg im Jahr gegessen werden, besteht wenig Gefahr!
Sind alle Röhrlinge essbar?	Nein! Nachweislich giftig sind die rotporigen Arten: Satansröhrling, Wolfsröhrling, einige Purpurröhrlingsarten und der Netzstielige Hexenröhrling. Durchaus kann ein Verzehr geringer Mengen dieser giftigen Arten zu keiner Vergiftung führen. Bis auf den Wolfsröhrling haben alle diese Arten eine Netzzeichnung am Stiel. Bei den weiß- und gelbporigen Arten gibt es nur den Schönfußröhrling mit Netzzeichnung als giftige Art und den Erlengrübling als verdächtige Art. Un genießbar bitter sind Schönfußröhrling, Gallenröhrling und Wurzelnder Bitterröhrling. Durch diese Informationen gibt es einen kleinen <u>Tipp für Sammler von Röhrlingen</u> : Weiß- und gelbporige Arten sind (fast) immer essbar, wenn sie mild schmecken (Geschmacksprobe). Rotporige Arten sind nur essbar, wenn sie keine weißen, grauen und rosafarbenen Hutfarben aufweisen und keine Netzzeichnung am Stiel zu sehen ist.
Sind Blautäublinge essbar?	Ja, er kann gegessen werden! Aber nur wer Täublinge als Täublinge erkennt, kann alle mild schmeckenden Arten essen. Wichtig! Täublinge haben sehr brüchiges Fleisch und brüchige Lamellen, außer dem Frauentäubling (Blautäubling), mit weichen Lamellen. Des Weiteren haben Täublinge niemals einen Ring und niemals eine Knolle!
Sind Blutreizker gute Speisepilze?	Ja! Besonders geeignet als Bratpilze. In der Soße gilt er mehr als Mischpilz. Zu beachten ist der darin enthaltene Farbstoff. Denn bei den rotmilchenden Reizker-Arten färbt sich der Urin nach dem Genuss rot.

Sind Champignons essbar, die Schimmelansätze zeigen?	Nein! Schimmel an Pilzen z. B. Champignons bedeutet immer: Die ganzen verschimmelten Pilze müssen entsorgt werden. Es entstehen hochgiftige, (vorwiegend) stark krebserregende Gifte! Auch die nicht betroffenen Pilze haben sicherlich schon ein Schimmelpilz-Myzel im Inneren. Deshalb würden wir empfehlen, alle beiliegenden Pilze, die noch keine Schimmelhaare (Fruchtkörper des Schimmelpilzes) haben, ebenfalls zu entsorgen!
Sind die in einem Pilz enthaltenen Würmer giftig?	Nein! Es gibt keinen giftigen Wurm/Larve in einem Pilz. Aber die Bakterien, die dieser Wurm mitschleift, sorgen für einen schnelleren Eiweißzerfall im Pilz. Deshalb sollten Wurmlöcher möglichst ausgeschnitten werden. Werden einzelne Maden übersehen, wird man noch lange nicht krank; aber nicht vergessen: ausreichend kochen!
Sind die Magic-Mushrooms-Pilze (Drogenpilze) in Deutschland und anderen Ländern wie Österreich und Schweiz erlaubt?	Nein! Magic Mushrooms sind Drogenpilze und fallen in Deutschland und vielen anderen europäischen Ländern unter das Betäubungsmittelgesetz. Das ist gut so, denn die Gefährlichkeit wird immer unterschätzt. Die Gefahr, eine Phobie zu bekommen und lebenslang einen psychischen Schaden zu haben, ist häufiger, als du glaubst.
Sind die Pilzsucher (Schwammerlsucher) daran schuld, dass es immer weniger Pilze gibt?	Nein! Hauptursache ist die Umweltverschmutzung, saurer Regen und die Waldbewirtschaftung. Durch eine Schweizer Langzeitstudie wurde bewiesen, dass Pilzsucher zwar den Bestand um etwa 20 % reduzieren. Nach einem Jahr Nichtbegehung wurde jedoch festgestellt, dass der Ertrag und die Artenvielfalt wiederhergestellt waren!
Sind Egerlinge (Champignons) krebserregend?	Ja und Nein! Es wurde festgestellt, dass in allen Champignonarten (Anisegerlinge, Wiesenchampignon... auch Zuchtchampignon) eine chemische Verbindung vorhanden ist (auf Kohlenwasserstoffbasis - ähnlich dem Raketentreibstoff, ähnlich Benzol = Agaritin), der krebserregend sein soll. Eine Bestätigung der Gesundheitsgefahr liegt nicht vor, weil bestimmte Giftstoffe in geringen Mengen unschädlich bleiben oder durch Kochen zerstört werden. Deshalb wird nicht vom Verzehr abgeraten. Das Gift Agaritin ist nur in Champignons vorhanden, nicht in andere Pilzarten. Die gesundheitlichen Vorteile durch Vitamine und dem Mineralgehalt (z. B. beim Zuchtchampignon) sind höher als die sehr geringe Menge des enthaltenen Giftstoffes. Wenn das so schlimm wäre, dürften keine Pommes oder Grillsteaks mehr verkauft werden. Hier sind die Mengen von krebserregenden Stoffen um ein Vielfaches höher! Aber es darf nicht vergessen werden, dass wild wachsende Champignons (Egerlinge) sehr hoch mit Cäsium und Schwermetallen belastet sind - gleich dem Maronenröhrling und dem Semmelstoppelpilz. Pilze sollten aufgrund solcher Belastungen höchstens 1 x wöchentlich (300 - 400 g) verzehrt werden und im Jahr nicht mehr als 20 kg.

Sind Flechten giftig?	In der Regel nein! Obwohl es eine sehr giftige Flechte gibt, die Wolfsflechte! Sie ist sehr giftig, zumindest bei gewissen Tieren wie Hunde oder Wölfe. Auch Berührungen können schon allergische Reaktionen auslösen. Die Gelbfärbung der Flechte ist auf den Gehalt von Vulpinsäure zurückzuführen. Je älter die Flechte ist, desto höher ist seine Giftkonzentration. Dieses starke Gift wirkt auf das zentrale Nervensystem. Das Gift wurde früher dem Köder zum Töten von Füchsen oder Wölfen zugegeben, deshalb der Name Wolfsflechte.
Sind Lacktrichterlinge Symbiosepilze oder Folgeersetzer?	Lange galten alle Lacktrichterlinge als eine trichterlingsähnliche Pilzgattung und es wurde angenommen, dass diese ebenso Folgeersetzer (Saprophyten) sind. Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen wurde festgestellt, dass sie feine Mykorrhiza um die Wurzeln von Laub- und Nadelbäumen bilden. Sie sind somit Ektomykorrhizapilze (Symbiosepilze).
Sind Parasiten Pilze nützlich?	Parasitäre Pilze sind eine Art Gesundheitspolizei der Natur, um schwache Organismen zu zerstören. Sie vernichten lebendes, geschwächtes Leben und erschaffen somit Platz für neues gesundes Wachstum. Ein anschauliches Beispiel ist der Hallimasch, dieser Pilz befällt nur geschwächte oder tote Bäume und sorgt somit Platz für gesunde Bäume. Schuld an parasitärem Befall ist oft eine Monokultur der Waldbepflanzung oder mangelnde Waldpflege. In einem gepflegten, gesunden Waldbestand findet man nur selten parasitäre Pilzarten, weil gesunde Pflanzen sich durch das eigene Immunsystem davor wehren können. So hart es klingt - so ist das Leben! Der Schwache stirbt und schafft Platz für neues gesundes Leben. Dieses gilt für Pflanzen, Tiere und Menschen gleichermaßen.
Sind Pilze an Kapern zulässig?	Sicherlich war die Konservierung fehlerhaft und/oder die Schimmelpilze konnten nicht vollständig abgetötet werden. Da Schimmelpilze giftig, vorwiegend gen-giftig (krebsauslösend), wirken können, sollte die Ware entsorgt werden.
Sind Pilze für Kleinkinder (Babys) geeignet?	Nein! Sehr schwer verdaulich und deswegen für Kindermägen besonders ungesund!
Sind Pilze für Veganer und Vegetarier geeignet?	Wir kennen einige Veganer, die essen Pilze regelmäßig. Da Veganer keine tierischen Produkte verzehren, erfolgt gern eine Zubereitung folgendermaßen: Pilze mit Öl in die Pfanne, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie und Zwiebeln braten. Mit Wasser etwas ablöschen, eventuell mit Reisstärke oder Maisstärke verdicken lassen und mit Reis essen. Habe es selbst probiert und denke - gar nicht schlecht! Pilze sind keine Tiere! Pilze sind Fruchtkörper und wollen mitgenommen werden! Sie sind vergleichbar mit Baumfrüchten. Deshalb sind Pilze für Veganer oder Vegetarier top geeignet!

Sind Pilze gesund?	Ja und Nein! Pilze besitzen viele Vitamine, wenig Fett und sind vergleichbar mit Gemüse. Einige Pilze gelten in der chinesischen Medizin als Heilpilze und werden für verschiedenste Krankheiten eingesetzt. In der EU/Schweiz/Europa wird dies (noch) nicht anerkannt. Sie gelten in unseren Regionen als Vitalpilze zur homöopathischen oder naturkundlich begleitenden Behandlung von Erkrankungen oder zur Stärkung des Immunsystems. Aber Pilze sind radioaktiv und schwermetallbelastet, weshalb die jährliche Verzehrmenge nicht über 20 kg sein sollte.
Sind Pilze leicht kenntlich?	Es gibt einen Spruch eines bekannten Mykologen. Wenn in der Natur etwas einfach zu bestimmen ist, dann ist es garantiert kein Pilz.
Sind Pilze Pflanzen?	Nein! Nur Pflanzen können durch Fotosynthese Licht und CO ₂ in Zucker und Sauerstoff umwandeln. Das können Pilze nicht.
Sind Pilze schwer verdaulich?	Ja und Nein! Chitin lässt die Pilze schwer verdaulich sein, d. h. sie können nicht vollständig von den Magen- und Darmsäften aufgelöst werden. Dadurch gehen sie genauso wieder raus aus dem Darm, wie sie gegessen wurden. Ein hoher Ballaststoffanteil reinigt den Darm und die enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe sind gesund. Wer Magendrücken auf Pilze bekommt, sollte nicht allein den Pilzen, sondern die zu üppige Mahlzeit die Schuld geben. Übrigens: Pilze haben andere, teilweise unbekannte Substanzen enthalten, die Tumoren und Infekten vorbeugen!
Sind Rotkappen giftig?	Ja! Rotkappen sind roh genossen durch die enthaltene Xerocomsäure (gelber Farbstoff) giftig. Aus diesem Grund sollten Rotkappen mindestens 15-20 Minuten gekocht werden. Es wurde schon festgestellt, dass allergische Reaktionen wie starke Übelkeit und Erbrechen über mehrere Stunden nach einer Latenzzeit von 1 bis sogar größer 6 Stunden vorhanden waren. Zwar meist mit gutem Verlauf, aber sehr unangenehm.
Sollte man lieber einzelne gleiche Arten für ein Pilzgericht verwenden oder ist ein Gemisch aus verschiedenen Pilzen besser?	Wieder mal reine Geschmackssache! Wir lieber den Geschmack einzelner Pilzarten herausfinden will, soll das tun. Wir finden je mehr verschiedene Pilzarten in einem Pilzgericht sind, desto besser wird es. Jede Pilzart bringt einen einzigartigen Geruch und Geschmack mit und wertet dadurch andere Pilzarten auf.
Stehen Pilze unter Artenschutz (Naturschutz)?	Ja, dafür gibt es Verordnungen in Deutschland. Einige Pilze stehen unter Artenschutz und dürfen nicht gesammelt werden - Kaiserling, Trüffel, Schafporling usw ..., trotzdem ist bei bestimmten geschützten Pilzarten wie Steinpilz, Pfifferling, Brätling das Sammeln für den Eigenbedarf in normalen Verzehrsmengen erlaubt. Für den Verkauf ist eine Sondergenehmigung notwendig, die in den Landratsämtern - untere Naturschutzbehörde - beantragt werden kann. In anderen Ländern Europas gelten andere Bestimmungen. In der Schweiz und Österreich gibt es entsprechende Artenschutzgesetze je nach Kanton oder Bundesland. Zusätzliche Besonderheit ist Holland. Dort ist Pilze suchen und ernten grundsätzlich verboten.

Stimmt es, dass der Fliegenpilz essbar ist?	Ja! Es wurden Fliegenpilze gefunden, die nur wenig Ibotensäure (eine nicht proteinogene Aminosäure) enthielten. Diese ist hauptsächlich für die Vergiftung verantwortlich. In osteuropäischen Ländern wird er sogar mit besonderer Zubereitung gegessen. Mehr jedoch wegen der berauschenden Wirkung. Da er aber in unserer Gegend viel Ibotensäure und weitere Giftstoffe enthält, wird vom Genuss abgeraten.
Stimmt es, dass der Grünling (Echter Ritterling) tödlich giftig sein soll, obwohl er in vielen Pilzbüchern als essbar gilt?	Ja! Nach einer französischen Studie wurde festgestellt, dass der Verzehr des Grünlings zu einer sogenannten Rhabdomyolyse (Muskelzersetzung) geführt haben soll. Einige Todesfälle wurden bereits nachgewiesen!
Stimmt es, dass der Hallimasch für Schweine tödlich wirkt?	Ja! Durch ein fehlendes Enzym beim Schwein wirkt der Hallimasch tödlich!
Stimmt es, dass der Weiße Rasling zu Genveränderungen führen kann, obwohl er in vielen Pilzbüchern als essbar gilt?	Ja! Es wurde durch chemische Untersuchung der Stoff Lyophyllin festgestellt. Dieser soll DNA-schädigende Wirkung haben, d.h. er könnte unter Umständen Krebs auslösen.
Stimmt es, dass die Hirschlausfliege weniger gefährlich ist als die Zecke?	Ja, Hirschlausfliegen können zwar harmlose grippeähnliche Erkrankungen auslösen. Diese sind aber für einen gesunden Menschen absolut harmlos und wirken wie eine kleine Erkältung. Die Hirschlausfliege ist einfach nur lästig. Sie fliegt Menschen an, wirft seine Flügel ab und krallt sich in die Haare bzw. beißt sich in die menschliche Haut. Sie verwechselt uns mit Rehen, Elchen bzw. Hirschen, da sie dort ihre Eier ablegen will.
Stimmt es, dass Pilze an Bäumen immer essbar sind?	Auf keinen Fall! Es gibt mindestens zwei tödliche Giftpilzarten, die an Bäumen (Holz) wachsen; Gifthäubling und Zimtfarbener Weichporling. Stammen tut diese Aussage von Aufzeichnungen der Hildegard von Bingen (1098-1179). Sie sagte, dass alle Pilze, die an oder auf Bäume wachsen, essbar und alle auf Erde giftig sind. Sie mag zwar eine gute Pflanzenkennerin gewesen sein, aber ihre Anschauung nach Pilzen war sehr suspekt.
Stimmt es, dass Pilze genauso hinten wieder herauskommen, wie sie gegessen wurden? Das heißt sehr unverdaulich sind?	Ja, relativ - Pilze haben viele schwer verdauliche Substanzen. Macht aber gar nicht so viel aus, Hauptsache, die Vitamine, das Eiweiß und die Mineralien bleiben im Körper und der Rest wirkt als Ballaststoff und reinigt den Darm. Übrigens! Pilze haben andere, teilweise unbekannte Substanzen, die Tumoren und Infekten vorbeugen! Leider sind Pilze immer etwas radioaktiv und schwermetallbelastet, sodass vom Verzehr über 20 kg/Jahr abgeraten wird.

Stimmt es, dass wenn Pilze einmal gesehen wurden, sie nicht mehr weiterwachsen!	Teils, teils, das hat eigentlich nichts mit Sehen zu tun, sondern mehr mit den Wachstumsschüben. Beispiel: Pfifferlingen erreichen in der Regel nach 5 Tagen eine Größe von 2 bis 8 cm Hutdurchmesser. Gelegentlich wachsen sie weiter und erreichen oft enorme Größen (>15 cm). Die Ursachen wie Feuchtigkeit, Temperatur, Jahreszeit und Willigkeit sowie Nährstoffreichtum des Myzels sind hierbei entscheidend. Fehlt ein Bestandteil, so stoppt der Pfifferling sein Wachstum und erreicht vielleicht nur Größen von 0,5 cm Durchmesser. Dies erweckt den Eindruck: „Der Pilz, den ich sah, wächst nicht mehr weiter“. In Wirklichkeit steht der Pilz schon viele Tage im Wald, weil ihm ein Wachstumsfaktor fehlte.
Und wie wirken Insektenspritzmittel auf Pilze?	Die chemischen Insektizide (Spritzmittel) wirken sich auf jeden Fall schädigend auf die Pilzflora aus. Zum einen benötigen Pilze Insekten, die zur Verbreitung ihrer Sporen (Samen) sehr wichtig sind und zum anderen verändern sie die biologischen Verhältnisse des Bodens, wodurch das Pilzmyzel geschädigt wird. Die Auswirkungen auf den Menschen sind bei dessen Verzehr sicherlich nicht unbedenklich. Es wurden gesundheitsbeeinflussende Wirkungen festgestellt, wenn das Insektizid innerhalb von 2 Wochen aufgenommen wurde. Z. B. Frisch gesammelte Pilze aus gespritzten Wäldern - zur Borkenkäferbekämpfung! Längere Zeiten gelten als bedenkenlos, laut Aussage der chemischen Industrie? Auf jeden Fall sollte die Bevölkerung vor der Gefährdung geschützt werden. Sei es durch Warnschilder, Bekämpfung der Insekten außerhalb Pilzsammelzeiten oder aber durch den Einsatz biologischer Mittel, die unbedenklich sind.
Wachsen Pilze auch auf der Heide (Wiese)?	Pilze wachsen überall! Aber Pilze benötigen sehr viel Feuchtigkeit. Deswegen sind auf sandigem Boden nur sehr wenig Pilzarten zu erwarten. Auf Wiesen und Weiden sind außer Champignons und einige andere Pilzarten auch Saftlinge zu finden, die laut Bundesartenschutz geschützt sind. In Wäldern, Parks, Waldrändern und allen baum- oder strauchbepflanzten Orten findet man die sogenannten Mykorrhizapilze (Symbiosepilze) oder Folgeersetzerpilze des Laubes. Bei entsprechender Feuchtigkeit und Wärme sind überall sehr viele Pilze zu finden.
Wann ist die Hauptsaison für den Rauchblättrigen Schwefelkopf?	Wir finden ihn von Oktober bis Dezember, seltener im Frühjahr! Er liebt niedrige Temperaturen, aber keinen Dauerfrost.
Wann ist ein Trüffel nicht mehr genießbar?	Riecht der Trüffel pilzartig, nussig, malzig, algenartig bis erdig oder nach Marzipan, Kohl, Mais, Knoblauch, Honig, Heu: so ist er meist noch frisch. Riecht er mehr faulig, modrig, stechend, acetylenartig, käseartig, phenolartig oder unangenehm widerlich: ist er alt und nicht mehr genießbar. Äußerem sollte er fest und hart sein. Sobald er eine weiche bis schleimige Konsistenz annimmt, ist er verdorben und kann sogar eine Lebensmittelvergiftung auslösen.
Wann sind Trompetenpfifferlinge nicht mehr genießbar?	Alte Trompetenpfifferlinge, die nicht mehr genießbar sind, werden schwarz und fangen an, übel zu riechen. Hellere, ausgebleichte oder sehr große Pilze sind noch genießbar und schmecken gut.

Warum besteht in höheren Lagen keine oder nur geringe FSME-Gefahr (Frühsommermeningitis)?	Weil in höheren Lagen, d.h. höher als 700 m über dem Meeresspiegel, der Virus nur wenig Überlebenschance hat. Das liegt an den niedrigen Temperaturen und den langen Wintern. Dadurch sind die Viren nicht überlebensfähig. Früher galt eine Höhe von höher als 500 m, aber aufgrund der milden Winter der letzten Jahre, vielleicht als Ursache der globalen Erwärmung der Erde, musste diese Höhe nach oben verlagert werden.
Warum blaut mein Pilz nicht?	Flockenstielige Hexenröhrlinge, Rotkappen, Maronenröhrlinge, Rotfuß usw. blauen meist. Doch es kommt selten vor, dass Pilze mal nicht blauen. Dennoch sind sie immer noch dieselbe Art geblieben und natürlich unbedenklich essbar. Die Ursache: Ab und zu bilden Pilze Varietäten, die ihr bestimmtes Aussehen verändern oder denen ein Teil der Inhaltsstoffe fehlt. Das Blauen/Grünen/Schwärzen usw. wird durch Inhaltsstoffe (größtenteils Säuren) verursacht, die in Verbindung mit Sauerstoff die Farbe des Pilzfleisches verändern. Bei deinem Pilz fehlte diese Säure! Sie ist im Übrigen für Menschen absolut harmlos. Viel häufiger kommt dieses Fehlen der Färbung bei Maronen- oder Rotfußröhrlingen vor. Natürlich sehr selten bei Flockenstieligen Hexenröhrlingen. Sogar Rotkappen gab es (noch extrem seltener), die sich nicht blau/schwarz verfärbten. Übrigens gilt dies auch für giftige Arten z. B. dem Schönfussröhrling! Er bleibt dennoch giftig!
Warum darf bei Kindern bei Verdacht einer Pilzvergiftung kein Kochsalz verabreicht werden?	Kochsalz kann bei Kindern eine Kochsalzvergiftung hervorrufen, die tödlich sein kann. Deswegen niemals bei Kindern eine Kochsalzlösung als Brechmittel verwenden!
Warum essen Tiere giftige Pilze?	Das liegt an den Enzymen, die giftige Substanzen im Körper in ungiftige Moleküle umwandeln.
Warum finde ich meinen Pilz in der App, Suchmaschine oder Buch nicht?	Pilze haben oft unterschiedliches Aussehen. Das liegt an den Umwelteinflüssen oder am Standort. Beispiele: Wachsen Pilze in sehr lichtreichen Bereichen, können die Farben variieren. Wachsen Pilze nach langer Trockenheit, können sie in Wuchsform oder Größe sehr abweichen. Natürlich kann es sein, dass sich der Pilz noch nicht in unserer Datenbank befindet. Hier empfehlen wir Anfragen im www.123pilzforum.de oder per Mail an info@123pilze.de .
Warum finde ich nach einer Abholzung keine Pilze mehr?	Die meisten Pilze - vor allem Röhrlinge - sind Symbiosepilze. Wird der Symbiont Baum abgeholzt, stirbt das Myzel und es wachsen keine Fruchtkörper mehr. Passt die Witterung, kann es trotzdem zu einer einmaligen, sogar sehr starken Pilz-Flut kommen. Das Myzel versucht, bis es stirbt, noch einmal so viel Fruchtkörper (Pilze) mit Sporenpulver (Samen des Pilzes) zu bilden, wie es Feuchtigkeit und Nährstoffe zulassen!
Warum gab mir bei der Pilzberatung der Pilzberater (Pilzsachverständige) keinen einzigen Pilz frei?	Sicherlich befanden sich im Pilzkorb tödlich giftige Knollenblätterpilze. Schon ein kleines abgebrochenes Stück könne beim eventuellen Verzehr einen Leberschaden verursachen. Deshalb Pilze zur Bestimmung immer trennen. Nämlich nach vermutlich essbaren Pilzen einerseits und unbekanntem Pilzen andererseits! Letzteres getrennt in Alufolie oder Plastikgefäß aufbewahren!

<p>Warum gaben mir bei der Pilzberatung der Pilzberater (Pilzsachverständige) meine Stockschwämmchen nicht frei, obwohl sie mir seit Jahren bekannt sind?</p>	<p>Die Verwechslungsmöglichkeit Stockschwämmchen (sehr guter Speisepilz) zum Gifthäubling (tödlich giftig) ist so groß, dass eine einwandfreie Bestimmung nur mit vollständigem Stiel möglich ist. Gifthäublinge haben einen längsfaserig flockig überhauchten Stiel, Stockschwämmchen haben einen mit hellen Schüppchen bedeckten Stiel. Der Mehlgeruch beim Gifthäubling ist oft sehr schwer zu definieren, deshalb werden Stockschwämmchen ohne vollständigen Stiel generell nie freigegeben!</p>
<p>Warum geben andere Autoren die Pilzarten oft als ungenießbar an, obwohl hier die Art als essbar gilt?</p>	<p>Viele Autoren arbeiten nach dem Prinzip, was ich nicht kenne, ist grundsätzlich nicht essbar. Wir agieren nach dem Prinzip: Er wurde bisher ohne Vergiftungssymptome schon verzehrt bzw. er enthält keine bisher nachgewiesenen Giftstoffe. Bei einigen Arten sind im Text eventuelle Unverträglichkeitsreaktionen aufgeführt.</p>
<p>Warum gehört der Maggipilz zu den Milchlingen, obwohl er keine wirklich sichtbare Milch hat?</p>	<p>Aufgrund seiner molekularen Struktur ist er wie die Milchlinge aufgebaut. Brüchiges Fleisch, brüchige Lamellen und wässrige kristallklare Flüssigkeit bei Verletzung absondernd.</p>
<p>Warum gelten sehr seltene Pilzarten oft als essbar, sie sollten doch geschützt sein und nicht verzehrt werden?</p>	<p>Wir geben nur die wahre Essbarkeit an. Das heißt, wir orientieren uns hierbei nur auf die Wissenschaft und nicht auf Vereine, Organisationen oder länderspezifische oder örtliche Richtlinien. Dennoch haben wir aufgrund von Sicherheitsbedenken einzelne Gattungen vollständig von der Essbarkeit ausgeschlossen, z. B. Risspilze oder kleine Schirmlinge. In diesen Gattungen gäbe es sogar essbare Pilzarten. Eine richtige Bestimmung wäre hier oft nur per Mikroskop möglich und zu risikoreich sie als essbar zu bezeichnen. Außerdem gibt es von Land zu Land unterschiedliche Regelungen zu den geschützten Pilzarten. Z. B. ein unter Artenschutz stehender Semmelporling ist in Deutschland ganzjährig vollständig geschützt und auf der Roten Liste RL3 (gefährdet). Es gibt in anderen Ländern z. B. in Tschechien diese Art in so großen Mengen, dass er vermutlich dort niemals als geschützt gelten wird. Ein globaler Schutz von regionalen Massenpilzen sehen wir deswegen als kritisch. Pilze sind keine Tiere, sondern Fruchtkörper und sind hierzu nicht vergleichbar. Sie sterben meist aus, wenn die Bodenverhältnisse nicht mehr passen. Ein Aussterben diverser Pilzarten erfolgt nachweislich nicht durch Pilzsammler (vergleiche 29-jährige Pilz-Studie-Schweiz), sondern hauptsächlich durch andere äußerliche Einflüsse. Ein lustiger Spruch von Frau Herta Haimerl (Pilzexpertin) war einmal, Dinosaurier sind auch ausgestorben und wir konnten es leider nicht verhindern - es gibt Schlimmeres ... 😊.</p>

<p>Warum gibt es giftige und ungiftige Pilzarten?</p>	<p>Gift bei Pilzen ist (meist) nicht wie bei Tieren, um diverse Feinde abzuwehren, sondern mehr ein zufälliges Zellprodukt, der im Aufbau des Pilzes entstanden ist und für manche Lebewesen „GEFÄHRLICH“ oder auch „NICHT GEFÄHRLICH“ sein kann. Deshalb geht bei vielen – für den Menschen – tödlichen Pilzen, keine Gefahr für Tiere aus. Das heißt, Rehe fressen Grüne Knollenblätterpilze ohne gesundheitliche Schäden. Für uns wären schon 10 g tödlich. Für Tiere giftige Pilze gibt es ebenfalls. Der Hallimasch gilt gut gekocht ein ausgezeichneter Speisepilz. Schweine dagegen würden in wenigen Stunden sterben, da diese Pilze die gleiche Wirkung zeigen, wie für uns Knollenblätterpilze. Das alles liegt meist an gewissen Enzymen, die dieses Gift im Magen auf harmlose Substanzen, umwandeln. Fehlt dieses, treten Vergiftungen auf. Schnecken und Fliegen haben zwar keine entsprechenden Enzyme, dort wird das Gift nicht aufgenommen, da die entsprechenden Organe fehlen. Kurzum können sie keinen Leberschaden erleiden, da sie ja keine besitzen. Wiederum gibt es Giftsubstanzen, die Pilze bilden um sich vor Fliegen, Schnecken oder Schimmelpilzen zu wehren. Ein häufiges Gift hierzu ist Cyanwasserstoff (Blausäure). Es wirkt gegen Insekten tödlich, für uns würde es ebenfalls tödlich wirken. Da aber Pilze meist gekocht werden, verdunstet dieses Gift und diese Pilze werden nun essbar.</p>
<p>Warum gibt kein Pilzberater mir meinen Pilz für Speisezwecke frei, wenn ich ihm ein Bild gesendet habe?</p>	<p>Seriöse Pilzberater dürfen keine Speisepilzfreigabe per Bild erteilen, da folgende Angaben durch das Bild nicht sicher übertragen werden können: Geruch, Geschmack, Konsistenz (Festigkeit), natürliche Farbwiedergabe, Oberflächenbeschaffenheit, innere Konstruktion, Schleim- und Schmierigkeit (kann mit nassen Fingern auf Hut oder Stiel getestet werden, z. B. Klebrigkeit), chemische und mikroskopische Untersuchungsmöglichkeiten.</p>
<p>Warum haben meine Rotfußröhrlinge rote Punkte im Fleisch?</p>	<p>Das sind ganz klar Madenkanäle bzw. Drahtwürmer-Gänge. Man sollte diese rot verfärbenden Bereiche ausschneiden, denn dort beginnt bereits die Fäulnis (Eiweißzersetzung). Die Maden selbst wären nicht giftig oder schädlich, nur die Bakterien, die diese Biester mitschleppen, verursachen die Zersetzung des Pilzes.</p>
<p>Warum halten einige Kritiker die Pilzseite www.123pilze.de oder deren Bücher und App's als nicht glaubwürdig und korrekt?</p>	<p>Nichts ist perfekt! Auch unsere Bücher, Apps oder unsere Internetpräsenz enthalten Fehler. Das ist immer ein Argument von Verschwörungstheoretikern und Widersachern. Wir haben keine Ahnung, warum sie das tun? Wir sind immer bereit zu Verbesserungen, Vorschlägen und Bildern die korrekt, unpolitisch und neutral sind, diese zu übernehmen. Bisher war nie ein solcher Möchtegernmykologe bereit uns dies mitzuteilen und dies per Mail zu senden. Dennoch ein Aufruf an unsere Widersacher: Suchen doch etwas Besseres mit mehr Pilzarten und mehr korrekten Informationen und lasst uns in Ruhe oder arbeitet mit? Wir sehen es wie eine Demokratie ... sie ist sicherlich nicht die optimalste Form aber leider gibt es keine Bessere zurzeit.</p>

<p>Warum ist bei manchen Bildern die Qualität grenzwertig?</p>	<p>Leider gibt es bei den > 10 000 Großpilzarten nicht immer Bilder zu jedem Pilz. Das hat folgende Ursachen: 1. Der Pilz wurde noch nie fotografiert, sondern nur mikroskopisch bestimmt und durch handschriftliche Aufzeichnungen durch frühere Mykologen festgehalten. 2. Bilder wurden durch analoge Fotoapparate fotografiert und noch nicht digitalisiert und veröffentlicht. 3. Die gemachten Pilzbilder werden nur zu hohen Verkaufspreisen angeboten. 4. Bilder werden durch den Ersteller nicht für uns freigegeben bzw. schließen jegliche kommerzielle Verwendung aus. Auch wenn wir es ehrenamtlich verwenden, kann durch Verkaufseinnahmen (Bücher, App) diese nicht rechtssicher verwendet werden. Vergleich Wikipedia: Zwar ehrenamtlich, aber durch Spendeneinnahmen, die für den Serverbetrieb notwendig sind, wird hier ein gewisser kommerzieller Hintergrund (möglichweise) gesehen. Wir versuchen aber weiterhin bessere Bilder zu bekommen und Pilzarten zu erweitern. Gerne kannst du uns jederzeit Bilder zusenden info@123pilze.de. Aber bitte immer mit dazugehörigem Copyrightrechten - Formular hierzu http://www.123pilze.de/Copyright.doc - sonst können wir sie leider nicht verwenden!</p>
<p>Warum ist das Hexenei der Stinkmorchel essbar und die Stinkmorchel selbst nicht?</p>	<p>Die innere Hülle des Hexen-Eies ist sogar roh essbar und schmeckt nussartig. Zuerst aber die schleimige Außenhülle mit Haut entfernen! Dieses Innere in der Pfanne gebraten ist sehr gut! Die Stinkmorchel selbst ist nicht giftig, aber aufgrund des stinkenden, aufdringlichen Aasgeruches gilt sie als ungenießbar.</p>
<p>Warum ist der „Falsche Pfifferling“ nicht essbar, obwohl er in manchen Pilzbüchern als essbar bezeichnet wurde?</p>	<p>Geringe Mengen sind unschädlich. Größere Mengen des falschen Pfifferlings verursachen bei manchen Personen Magen- und Darmstörungen. Außerdem kann er allergische Reaktionen auslösen. Aus diesem Grunde sollte auf diesen Pilz verzichtet werden. Geschmacklich ist er es nicht wert = sehr minderwertig, Konsistenz weich und fade schmeckend.</p>
<p>Warum ist der Geruch von Pilzen so ein wichtiges Bestimmungsmerkmal?</p>	<p>Viele Arten sehen sich ähnlich. So könnte der Karbolegerling (giftig) mit dem Wiesenchampignon (essbar) oder mit dem Anischampignon (essbar) verwechselt werden. Doch er riecht tintenartig - dadurch sein Name - Karbolegerling. Das genügt zwar noch nicht. Achtet man jedoch auf die Kanariengelbfärbung der Stielbasis, könnte er höchstens mit dem Anischampignon verwechselt werden, da dieser eine Gelbfärbung aufweist. Doch dieser riecht nach Anis - also ist Geruch in diesem Fall das wichtigste Unterscheidungsmerkmal.</p>
<p>Warum ist die Douglasie in Mitteleuropa kein guter Symbiose-Baum?</p>	<p>Leider ist in Mitteleuropa die Douglasie kein guter Pilzbegleiter. Nur einige seltene Funde wie Karthäuser-Trüffel, Douglasienröhrling und Blauer Schmierröhrling als Symbiosepilz zu diesem Baum sind bekannt aber extrem selten. Im anderen Kontinent sind Schwammerlsucher dagegen gerne in Douglasienwälder da dort der wohlschmeckende Goldpfifferling = <i>CANTHARELLUS FORMOSUS</i> (Pazifischer goldener Pfifferling nur in Amerika bekannt) wächst und tellergroß werden soll. Weitere begleitende Artenbeispiele wären Zyanblättriger Klumpfuß, Rotgelber Stoppelpilz, Kastanienbrauner Porling, Seifen-Ritterling, Quitten-Wasserkopf. Aber dann werden die Arten in Begleitung Douglasie zu finden schon rar.</p>

<p>Warum ist die Internetseite www.123pilze.de nur für PC-Rechner und Tablets aber nicht für Smartphones aufgebaut?</p>	<p>Der Beginn der Internetseite www.123pilze.de begann 1998. Seitdem wurden die Seiten mit Word und anderen Programmen erweitert und ist z. Zt. leider nur für PC-Anlagen mit großen Bildschirmen konzipiert. Zur heutigen Zeit wären sicherlich Seiten, entwickelt über Datenbanken und anderen Systemen auch für Smartphone besser lesbar. Wir haben uns aber entschlossen dies wie bisher in gleicher Variante weiterzuführen aus folgendem Grunde: Eine Speicherung, Aktualisierung, Erweiterung ist für uns mit dem alten Konzept am leichtesten, schnellsten und am besten kompatibel für die von uns mitentwickelten Apps. Wer also eine schönere und bessere Abbildung unserer Seiten will, braucht sich nur einer unsere Apps Pilze123 zu kaufen. Diese haben etwas zeitlich verschoben, nach jedem Update die gleichen Daten und Bilder wie auf der Homepage. Diese selbst bleibt sicherlich für jeden und zu jederzeit weiterhin kostenlos verfügbar.</p>
<p>Warum ist unsere Pilzapp Pilze 123 so teuer?</p>	<p>Das liegt daran, dass hoch spezialisierte Programmierfirmen mitarbeiten. Unser Spartenprodukt Pilznachschlagewerk „Pilze 123“ kann mit den wenigen verkauften Auflagen kaum deren Personalkosten ausgleichen. Uns bleiben z.Zt. ca. 1,32 € vor Steuern. Damit deckeln wir unsere Serverkosten, Versicherungen und sonstigen Aufwendungen. Die Datenbank der Pilze erweitern, mit Texten, Bildern und deren Optimierung usw., leisten wir ausschließlich in ehrenamtlicher Funktion.</p>
<p>Warum kann durch ein Bild kein Pilz sicher bestimmt werden?</p>	<p>Nicht nur das Aussehen eines Pilzes ist ein Bestimmungsmerkmal. Auch weitere Faktoren, wie Geruch, Konsistenz, Geschmack, Vorkommen, Jahreszeit, Symbiont (Bezug zur Baumart), Bodenbeschaffenheit spielen eine wichtige Rolle. Oft können Farben und Aussehen variieren - sie können dann einem anderen Pilz täuschend ähnlich sein.</p>
<p>Warum rieche ich nicht den besonderen Geruch von diversen Pilzen wie Nelkenschwindlingen, Glimmerschüpplinge, Riesenchampignons, Wohlriechender Schneckling, Ockerbrauner Trichterling usw ...?</p>	<p>50 % der Menschen nehmen Blausäuregeruch nicht wahr. Das hat zur Folge, dass dieser Bittermandelgeruch dieser Pilze nicht gerochen wird.</p>
<p>Warum sagt man bei einem Pilz - Pilzart - und nicht - Pilzsorte?</p>	<p>Pilze können nicht gekreuzt werden wie Hunde (Rassen) oder Gemüse z. B. Brokkoli (Sorten). Sie bleiben immer eine eigene Art. Varietäten (neue Arten mit anderem Erscheinungsbild) sind nur eine Mutation einer Art. Mikroskopisch können sie meist gut zugeordnet werden. Sie haben immer die mikroskopischen Merkmale einer Art, aber nie von zwei Arten, sonst wären es ja Sorten!</p>

Warum sagt man: In die Pilze gehen?	Früher schickte der Bauer die Angestellten in die Pilze. Da diese Angestellten entweder alte Leute oder Frauen waren, hatten sie nicht das Recht, ein Pferd oder Pferdewagen benutzen zu dürfen. Die Pilze waren diesen Aufwand nicht wert. So sagte der Bauer: „Heute geht ihr in die Pilze“! Der Ausdruck - gehen - hat nichts mit dem Pilz- oder Beerensammeln zu tun, sondern nur mit der Beförderungsbeschränkung!
Warum schimmelt Obstkuchen schneller als Plätzchen?	Weil Schimmel ein Pilz ist und deswegen sehr viel Feuchtigkeit benötigt. Plätzchen werden länger gebacken und haben relativ wenig Eigenfeuchtigkeit. Obst dagegen auf dem Kuchen ist feucht und darauf befanden sich noch hitzeresistente Restsporen (Pilzsamen) oder diese Schimmelpilzsporen kamen über die Luft auf das Obst.
Warum schmecken Pilze mit Salz pikant?	Pilze haben sehr wenige Salze, weil sie diese gerne an die Symbiosepartner abgeben. Im Prinzip sind die meisten Pilze absolut salzarm. Wenn du dann etwas Salz hinzugibst, entwickeln sie so richtig ihr Aroma. Wir können uns kein Pilzgericht ohne Salz vorstellen. Einzig wären Brätlinge noch akzeptabel, aber diese sind mit etwas Salz darüber gestreut eine wahre Herrlichkeit. Kurz gesagt, du liegst mit Salzen von Pilzen immer richtig!
Warum schmeckt die Pilzmischung bitter?	Zuerst mal die Frage, welche Pilze waren es? Waren Pfifferlinge mit dabei, dann ist die Lösung einfach. Diese werden nach einiger Zeit bitter. Ansonsten könnte sich in den Mischpilzen ein schwarzes Schaf (ein ungenießbarer Pilz) befunden haben. Auf alle Fälle würden wir den eingefrorenen Rest wegwerfen, wenn dies noch möglich ist. Keinesfalls essen! Gesundheitsbeeinträchtigungen können die Folge sein.
Warum schmeckt mein Pilzgericht so terpentinartig?	Na ja - da hast du wohl einen Terpentinschneckling (Orangeschneckling) mit, in das Pilzgericht gebracht. Er ist nicht giftig und du kannst dieses Pilzgericht essen, wenn es dir schmeckt! Solltest du Champignons gesammelt haben, entsorge das Pilzgericht. Sicherlich sind Karbolegerlinge enthalten, die GIFTIG sind!
Warum sind in der Pilzgattung - Korallen - fast keine Speisepilze?	Dafür gibt es 3 Gründe: 1. Sie sind schon so selten geworden, dass sie lieber im Wald stehen bleiben sollten. 2. Die Verwechslungsgefahr mit giftigen Korallen ist sehr groß, vor allem bei älteren Exemplaren. 3. Die essbaren Korallen sind oft minderwertige Speisepilze, deshalb lohnt sich eine Verwertung nicht!
Warum sind Pilze bei Trockenheit mehr mit Maden befallen als bei feuchtem Wetter?	Ganz einfach, bei feuchtem Wetter ist das Pilzwachstum schneller! Die Pilze, die gefunden werden, sind frischer. Auch die Fliegen können bei Regen und Feuchtigkeit schlechter ihre Eier in die Fruchtkörper ablegen. Alles ist klebriger und nasser, oft bleiben dadurch die Pilze von den Maden verschont. Dafür sind die Schnecken aktiver. Sie können sich am besten bei Feuchtigkeit bewegen.
Warum sind Sporen des Pilzes oft auf dem Hut?	Pilze bilden ein eigenes Klima (Pilzklima) unterhalb des Sporenträgers. Durch Erwärmung der Luft unterhalb des Sporenträgers erzeugen sie Temperaturunterschiede, sodass ein eigener kleiner Wind entsteht, der die Sporen nach dem Abwerfen seitlich und später nach oben treiben lassen. Durch Gegenwinde bleiben dann Sporen auf der Hutoberfläche liegen.

<p>Warum sollten Pilze nicht umgestoßen oder zertreten werden?</p>	<p>Pilze sind Folgeersetzer und wandeln hartes pflanzliches Material in Dünger um. Tote Äste würden ansonsten Jahrzehnte brauchen, bis sie verrottet wären. Dieser Dünger kann von anderen Pflanzen leichter aufgenommen werden. Oder sie zerstören kranke Bäume/Pflanzen und sorgen so für ein Gleichgewicht in der Natur. Andere Bäume haben dadurch mehr Platz und können besser gedeihen (=parasitäre Pilze). Oder sie bilden eine Symbiose mit Bäumen und Pflanzen. Im gegenseitigen Nahrungsaustausch gedeihen diese Pflanzen/Bäume besser und sind gegen Krankheiten besser geschützt (Symbiosepilze z. B. Knollenblätterpilz, Steinpilz und viele mehr). Deshalb sollten keine Pilze zertreten werden - sie sind ein Bestandteil des Waldes und sorgen für dessen Gesundheit. Bedenke, wir brauchen den Wald und die Pflanzen. Oder woher sollen wir Sauerstoff bekommen, um atmen zu können? Der Wald hat zudem einen sehr starken Filtereffekt gegen Schadstoffe, die wir durch unsere Kfz, Heizungen oder Industrien in die Luft pusten und uns dadurch gesundheitlich gefährden.</p>
<p>Warum spielt bei Flechten der Geruch normalerweise keine Rolle?</p>	<p>Ist bei einer Flechte unnötig, da dieser keine Rolle bei einer Bestimmung macht. Sie haben in der Regel keinen besonderen Geruch.</p>
<p>Warum spielt bei Flechten der Geruch normalerweise keine Rolle?</p>	<p>Sie haben in der Regel keinen besonderen Geschmack, außer sie haben Fumarprotocetrarsäure enthalten, diese hätten einen leicht bitterlichen Geschmack beim Ablecken. Mit einer P +/- Reaktion (para-Phenylendiamin-Reaktion) wurde dies häufig, da andere Reagenzien wichtig für eine eindeutige Flechtenbestimmung maßgebend sind.</p>
<p>Warum steht in jedem Pilzbuch eine andere Essensfreigabe?</p>	<p>Pilzgeschmäcker sind verschieden. Wenn einem Autor ein Pilz nicht schmeckte oder er gar nicht weiß, ob er essbar ist, gibt er ihn als ungenießbar an. Kein Pilzbuch gleicht dem anderen und kein Pilzbuch ist perfekt. Wichtig ist nur, giftig bleibt meist giftig! Es sei denn, es ist ein uraltes Pilzbuch.</p>
<p>Warum sterben Schnecken oder Würmer nicht an tödlich giftige Pilzarten?</p>	<p>Die meisten tödlich wirkenden Pilze verursachen Organschäden. Leberzerfall, Nierenversagen, Zersetzung der roten Blutkörperchen usw ... Schnecken und Würmer haben weder rote Blutkörperchen noch eine Leber. Durch die Aufnahme des Giftes schützen sie sich höchstens vor anderen Feinden.</p>
<p>Warum stimmt meine Guajak – Chemische Reaktion nicht korrekt?</p>	<p>Guajak-Reaktionen sind immer zeitlich kurz zu bewerten. Länger Guajak-Reaktionen können falsche Farben aufweisen.</p>

Warum stinken Pilze?	1. Einige Pilze wie Stinkmorcheln, Gitterpilze, Rutenpilze usw ... nützen den stinkenden Geruch, um Fliegen anzulocken. Die Sporen bleiben auf dessen Beinen haften und werden dadurch an andere Orte transportiert und verteilt. 2. Der Pilz verdirbt = Eiweißzersetzung = GIFTIG! Deshalb verzehre niemals stinkende oder unangenehm riechende Pilze. Die meisten Pilzvergiftungen stammen durch Verwendung von verdorbenen Pilzen. Pilze sollen so schnell wie möglich verarbeitet werden. Ungeputzt sind 2/3 der gesammelten Pilze einen Tag später mit Maden besetzt und viele sind dann bereits verdorben.
Warum variieren Farben der Pilze?	Farben der Pilzarten sind sehr von den Umwelteinflüssen aber auch vom Standort abhängig. Hitze, Trockenheit, starke Sonneneinstrahlung, viel Feuchtigkeit sowie der Standort lassen Farben variieren. Außerdem ist es erwiesen, dass in nördlichen, meist kälteren Regionen Pilze dunklere Farben aufweisen.
Warum verwenden wir nie oder fast nie die lateinische (wissenschaftliche) Bezeichnung des Pilzes vorrangig?	Aus Erfahrungen stellten wir immer wieder fest, dass die meisten Pilzinteressierten nur eines wollen. Ist dieser Pilz essbar oder gibt es gefährliche Doppelgänger? Und nicht, ist dies ein Boletus edulis (Steinpilz) oder vielleicht ein Boletus calopus (Schönfußröhrling)? Wie auch immer, die meisten Menschen besitzen keine Lateinkenntnisse. Deshalb wollen wir mit unserer Homepage/App/Buch genau diesen Personenkreis ansprechen, so wie wir es bei den Pilzberatungen machen.
Warum wachsen am Waldrand oder auf Waldwegen manchmal mehr Pilze als im Wald selbst?	1. Waldränder oder Waldwege sind oft mit Gras bedeckt. Dieses speichert die Feuchtigkeit besser. Der Boden kann nicht so schnell austrocknen. Bei leichtem Regen ist es direkt unterm Baum lange Zeit trocken, weil das Blattwerk das Wasser nach außen lenkt. Deshalb kann sich das Myzel besser an Außenbereichen von Bäumen bilden. Symbiosepilze versorgen zudem den Symbiose-Baum mit Wasser und natürlich Mineralien. 2. Waldwege wurden meist mit kalkreichem Material aufgeschüttet, dadurch wurde ein zu saurer Boden verbessert und für kalkliebende Pilzarten ein neuer Lebensraum geschaffen.
Warum wachsen im Herbst Pilze, nachdem es längere Zeit trocken war?	Bäume und viele Pilzarten leben in Symbiose zueinander. Dieses umfasst (oft) eine Abgabe von Feuchtigkeit zueinander. So ist der Bedarf von Wasser der Bäume und Sträucher im Herbst bzw. Spätherbst weniger stark vorhanden als im Frühjahr und Sommer, da dies für die Blätter und Fruchtbildung notwendig ist. Dadurch wird Wasser aus unteren Bodenregionen von den Baumwurzeln dem Pilzgeflecht zusätzlich zugeführt, um deren Überleben und Weitervermehrung zu sichern. Wenn auch oft weniger Wasser, aber trotzdem können dann noch Pilzfruchtkörper entstehen.
Warum wachsen in Neuanpflanzungen oft mehr Pilze als in alten Wäldern?	Neuanpflanzungen sind dichter und können dadurch nicht so schnell austrocknen. Frühe Pilzarten, wie Sommersteinpilze oder Pfifferlinge, können wegen der fehlenden Feuchtigkeit im Sommer am besten in dichten, und feuchteren Neuanpflanzungen gedeihen. Bei genügend Regen wird sich in alten Wäldern eine Pilz-Flut einstellen. Meist im Spätherbst sind diese Wälder sehr gute Sammelgebiete, weil die Bodenfeuchtigkeit dann ausreicht.

Warum wachsen Pfifferlinge gern auf Hanglagen?	Wir denken, Pfifferlinge lieben es nicht zu nass. In Hanglagen läuft das Wasser ab, trotzdem bleibt eine gewisse Restfeuchtigkeit. Hänge trocknen durch normale Sonneneinstrahlung nicht so schnell aus, weil sie oft im Schatten liegen; sie sind windgeschützter.
Warum wachsen zwei gleiche Pilze übereinander?	1. Möglichkeit: Das Verhalten, warum ein Pilz auf einem Pilz wächst, ist folgendermaßen. Pilze enthalten in ihren Zellbausteinen Chitin (wie die Hülle eines Käfers). Fast jeder Pilz wächst in einem Schub, d.h. solange Wasser und Kohlenhydrate durch das Pilzmyzel an die Fruchtkörper gesendet werden, kann der Pilz wachsen. Fehlt ein Faktor, z. B. Wärme oder Wasser, stoppt das Myzel diese Übertragung. Das hat zur Folge, dass das Chitin verhärtet. Jetzt ist ein Wachstum nur bedingt möglich. In der Mitte der Pilze hat diese Verhärtung noch nicht stattgefunden und das Myzel versucht nun, flüssige Materie in den Pilz zu leiten und er sucht neue Wege - meist nach oben. Und so bildet sich ein ebenso gleicher Pilz wie der Erste, meist auf dem Kopf. 2. Möglichkeit: Allgemeine Missbildung durch DNS-Veränderung, eine Art Varietät des normalen Pilzes. 3. Möglichkeit: Umwelteinflüsse oder diverse Hindernisse. 4. Möglichkeit: Der Fruchtkörper entwickelt sich aus einer unterirdischen Anlage, die gelegentlich dicht beieinander liegen können. Im Normalfall wird nur aus einem dieser beieinander liegenden Primordien ein Fruchtkörper ausdifferenziert. Das heißt, durch Zufall wollen zwei Pilze gleichzeitig wachsen. 5. Möglichkeit: Bei Rüblingen gibt es eine sogenannte Rübblingsgalle (Tremelloide Missbildung = Bildungsabweichungen = Monstrositäten = tremelloide Formen) auf Pilzen, meist auf Rüblingen wie dem Waldfreundrübbling bilden sich gallenartige Auswüchse auf Hut und Stiel.
Warum wächst ein relativ harter Birkenporling so schnell?	Jahreszeit, Wärme, Feuchtigkeit sind die Hauptfaktoren für ein optimales Pilzwachstum. So kann ein daumennagelgroßer Birkenporling innerhalb 14 Tagen zu Fahrradsattelgröße anwachsen.
Warum weichen die Positivlisten der einzelnen Pilzorganisationen mit der Speisewertangabe hier ab?	Diese Listen gelten als Empfehlungsrichtlinie für Pilzsachverständige und Pilzberater. Essbare Pilze, die ein Sachverständigen aus Artenkenntnis sicher beherrscht, dürfen als Speisepilz in der Beratung freigegeben werden. Viele Pilzsachverständige bewegen sich in einem Rahmen von 500 Pilzarten. Weiter Kenntnisse „glauben sie zumindest“ geht nur über die Mikroskopie. Die Kenntnis der weiteren Arten ist ihnen oft unbekannt oder zu risikoreich. Was nicht unbedingt negativ angesehen werden sollte! Hierbei gibt es regional unterschiedliche Vorschriften und Richtlinien. Speisewerte werden deshalb oft aufgrund Unkenntnis, falscher Literatur oder eben falscher Information so weiter gelehrt und auch publiziert. Ein Pilzberater geht deshalb immer auf Nummer sicher und so sollte es sein! Wenn 100-150 Arten in einer Positivliste stehen, genügt dies sicherlich jedem Pilzfreund.

<p>Warum weichen die Sporenmaße von verschiedenen anderen Literaturangaben teilweise ab.</p>	<p>Unsere Sporenmaße sind Mittelwerte. Wenn ein renommierter Mykologe einen Wert x angibt, ein anderer aber einen höheren Wert, so verwenden wir den untersten und den obersten Wert, da es möglich ist, dass Pilzsporen im unterschiedlichen Reife-Zyklus unterschiedliche Maße haben. Außerdem verwenden wir selbst ermittelte Werte oder uns zugesandte Daten von für uns zuverlässigen Hobbymykologen. Dort verwenden wir diese Mittelwerte.</p>
<p>Warum werden bei unseren Portraitseiten, Apps und Informationen bei den taxonomischen Namen nicht der Autorenname zusätzlich mit angegeben.</p>	<p>Aufgrund der Richtlinien der DSGVO oder DS-GVO (= Europäische Datenschutzverordnung) sind Veröffentlichungen mit Namen ohne vorherige Genehmigung der Person oder deren Erben nicht möglich, ohne dass gewisse Autoren, Mykologen oder Verfasser dies als Datenschutzverstoß sehen könnten, wenn wir Namen diesbezüglich mit den wissenschaftlichen Namen mit aufführen. Wir hatten diesbezüglich schon Probleme. Deshalb werden wir nur Namen in Bezug veröffentlichen, die es wirklich wollen und uns diesbezüglich informieren, insoweit sie dazu das persönliche Recht hierzu haben. Da die Taxonomie selbst allgemeinfrei lt. EU-Verordnung ist, betrifft dies nicht den wissenschaftlichen Namen im Ursprung ... ;-)).</p>
<p>Warum werden Pilze immer weniger wachsen?</p>	<p>Das liegt an folgenden Gründen: Waldbewirtschaftung mit großen Maschinen, Umwelteinflüsse - CO₂, Schwefel, Witterung, Klimaveränderung, saurer Regen, Waldmonokulturen, Verringerung von Symbiose-Bäume, z. B. Beforstung mit Douglasien, Düngung von Waldböden.</p>
<p>Warum wird meine Champignonsoße grau, wenn ich ältere Pilze verwende, deren Lamellen schon dunkelbraun sind?</p>	<p>Wegen des Reifeprozesses durch Wärme und der Sporenbildung ist eine Verfärbung der Lamellen auf dunkelbraun üblich. Nur, von den Sporen alleine kommt diese Graufärbung der Soße nicht. Die Farbveränderung der Lamellen von rosa auf dunkelbraun ist nicht nur den Sporen zu verdanken, sondern einem gewissen Alterungs- und damit verbundenen Oxidationsprozess der Lamellen. Sonst würden Weißsporer im Alter immer noch weiße Lamellen haben. Und genau dieser Oxidationseffekt bildet Farbstoffe, die deine Soße grau werden lassen. Bei frischen Champignons würden sich noch keine dunklen Farbstoffe in den Lamellen gebildet haben und die Soße bliebe weiß. Im Übrigen sind solche Pilze in gewisser Weise noch genießbar, wenn auch mit kulinarischen Verlusten in optischer und geschmacklicher Hinsicht! Wichtig ist hierbei nur, sie müssen noch gut riechen und dürfen nicht schimmeln! Auch bei getrockneten Champignons würde dasselbe passieren - die Soße graut!</p>

Warum wurde die App
Pilzsuchmaschine entwickelt?

Interview mit dem Hauptautor Wolfgang Bachmeier (Deutschland): Bei meiner Ausbildung zum Pilzsachverständigen stellte ich immer wieder fest, dass viele Teilnehmer Schwierigkeiten hatten mit Pilzschlüsseln in Buchform zu arbeiten. Die Ergebnisse waren vorwiegend für Anfänger alles andere als ausreichend. Da ich gute Computerkenntnisse hatte, könnte es doch besser und schneller sein, so etwas auf EDV-Basis zu entwickeln. Rechner sind präziser und viel schneller, Pilze aus einer Datenbank zu finden als der Mensch es in einem Buch tun kann. So wurde zuerst eine einfache Suchstruktur entwickelt, mit einer kleinen Datenbank, die im Internet veröffentlicht wurde. Das war der ausschlaggebende Punkt, da plötzlich pilzliebhabende Informatiker aufmerksam wurden und mir Vorschläge der Verbesserung machten. Einer davon, ein Informatikstudent aus der TU München, Herr Alexander Auch. Gemeinsam entwickelten wir eine windowsfähige Pilzsuchmaschine nach Merkmalsuche. Die „Erste“, die es damals schon möglich machte, Pilzschlüssel zu ersetzen. Durch Mini-Pilzbilder zusätzliche Ergebnisse im Ausschlussverfahren zu zeigen, war zu dieser Zeit etwas Besonderes. Optimal für Pilzläiener ohne Latein-Kenntnisse. Mit entsprechend verlinkten Links ging es weiter zu informativen Pilzportrait-Seiten. Nach diesem Prinzip entwickelten wir damals die Pilzapp „Pilzsuche Ultra“ für Android, die ein großer Erfolg wurde. Aber es ging noch weiter: Programmierer-Firmen beobachteten diesen Erfolg und kontaktierten uns, sodass wir uns später auf eine Firma einigten: Die Swift AG aus der Schweiz mit den Informatikern Herren Graham Lancashire und Christoph Moser. Diese erschien uns am fähigsten, ein solch kompliziertes Projekt weiterzuentwickeln. Wir hatten recht. Die Spezialisten für IOS-Systeme (Apple) konstruierten die Beste und umfangreichste Pilzapp „Pilze 123“ die es je gab. 2019 ging es weiter: Die Swift AG hat in Zusammenarbeit mit einer der besten Programmierer aus Österreich, Herr Sebastian Höbarth (Nasty Lion GmbH) die neueste App für Android Systeme, die App „Pilze 123“ entworfen. Diese ging zusätzlich mit künstlicher Intelligenz der Pilzsuche per Handykamera in eine neue Ära der Pilzsuche. Somit arbeiten nun drei Länder zusammen, mit den besten Innovationen. Zudem sind mehrere Pilzexperten wie Franz Olloz (Schweiz), Gerhard Koller (Österreich) und viele weitere Pilzexperten an den Verbesserungen sowie der Testung der App und Pilz-Portraits beteiligt. Fazit: Mein Ziel nach über 35 000 Stunden ehrenamtliche Arbeit (Stand 2020), Pilze den Pilzläienern sowie den Fortgeschrittenen näherzubringen, ohne die Bedingung „wissenschaftliche Namen“ kennen zu müssen, hat somit funktioniert. Es ist noch lange nicht beendet. Wir arbeiten weiterhin an Verbesserungen, die noch lange nicht ausgeschöpft sind: Z. B. Geruchssensoren in Smartphone zur Pilzbestimmung, Perfektionierung der Pilz per Bild-Erkennung und vielen weiteren Pilzweiterungen. In noch weiterer Zukunft, eine solche Science-Fiction-Idee wäre eine Einführung der Pilze in ein Sensorgerät. Dort werden alle Merkmale optisch und mikroskopisch analysiert und ein Artenportrait als Bild, Text und Ton ausgeworfen.

<p>Warum würde ich den Netzstielige Hexenröhrlingen als Speisepilze nicht empfehlen?</p>	<p>Aufgrund meiner persönlichen Studien von über 1000 Personen, die diese Pilze verzehrten, kam folgender Sachverhalt heraus: 1 % dieser Personen bekamen Magen-Darm-Störungen. Wenn geringe von max. 2 Stunden in Form (meist) von Unwohlsein. 2 % bekamen in Verbindung mit Alkohol (wenn nur ein Glas Wein getrunken wurde) Magen-Darm-Störungen; wenn: ebenfalls nur mit kurzem Krankheitsverlauf. Meine persönliche Empfehlung deswegen: 1. Ich gebe grundsätzlich keine Netzstiele Hexenröhrlinge (Suillus luridus) frei. 2. Wenn ich wegen der Essbarkeit angesprochen wurde/werde, spreche ich folgende Empfehlung aus: Zum persönlichen Verzehr sind Netzstiele Hexenröhrlinge (Suillus luridus) sehr gute Speisepilze. Es besteht jedoch die große Gefahr von Unverträglichkeiten. 3. Wenn selbst keine Unverträglichkeit auftrat, besteht dennoch folgende Gefahr: Unbewusst werden Pilze eingefroren, getrocknet oder frisch zubereitet und dann verschenkt. Es kann sein, dass die andere Person diese nicht verträgt. Die Folgen wären klar: "Was hast du mir für Giftpilze gegeben". Die Freundschaft wird sicherlich schwer beeinträchtigt und er/sie will nichts mehr von dir haben. 4. Es gibt so viele einfache und immer verträgliche Pilzarten, wie z. B. Trompetenpfifferlinge. Diese wachsen sicherlich in deiner Gegend und dazu gibt es nicht mal bei zu geringer Kochzeit Probleme.</p>
<p>Was bedeutet die Ungenießbarkeit bei Pilzen?</p>	<p>Ungenießbar kann bedeuten, dass dieser Pilz noch nicht probiert wurde oder noch sehr unerforscht ist. Es gibt z. B. Schleierlinge, die als ungenießbar bezeichnet werden, weil aus Sicherheitsgründen oder Seltenheit keiner das Risiko bisher einging, ihn selbst zu probieren oder chemisch untersuchen zu lassen. Ansonsten bedeutet ungenießbar, dass der Pilz bitter, scharf, muffig oder unangenehm schmeckt.</p>
<p>Was bedeutet es, wenn sich ein Pilz beim Durchschneiden verfärbt?</p>	<p>Durch den Sauerstoff der Luft oxidieren Inhaltsstoffe des Pilzes und verursachen diese Dunkelfärbung.</p>
<p>Was bedeutet Wichtigkeit bzw. Priorität bei der Pilzbeschreibung?</p>	<p>Das Prioritätensystem wurde wegen der neuen App entwickelt und soll Pilze auf Wichtigkeit einstufen. Priorität 1 (in der App Anzeige im Menü Bestimmung = Wichtige) = Häufiger Pilz, für Anfänger gut erlernbar. Priorität 2 (in der App Anzeige im Menü Bestimmung = Mehr): Für Pilzfreunde, die mehr Pilze kennenlernen wollen, bis hin zum Pilzberater sind alle Pilzarten hier enthalten. Priorität 3 (in der App Anzeige im Menü Bestimmung = Alle): Sehr seltene Pilzarten bzw. nur für Fachgebietsexperten wirklich interessant.</p>

Was bewirken Schieberpilze?	Schieberpilze sind sehr gute Speisepilze (Würzpilze) deren Pilzgeruch und Geschmack auf andere Arten bei der Zubereitung z. B. in einer Pilzsoße übertragen wird. Beispiel: 50 % Maronenröhrlinge + 50 % Herbstrotfußröhrlinge in einer Pilzsoße gemischt gekocht = Ergebnis: Alle schmecken sehr gut. Eine Unterscheidung zwischen den Maronenröhrlingen und den Rotfußröhrlingen ist vom Geschmack für den Laien fast nicht möglich. Weitere Pilzbeispiele für Schieberpilze sind: Anisegerling (alle Arten von Schafchampignon bis Schiefknolliger Anisegerling), Aniszähling, Behangener Faserling, Brätling, Braune Rasling, Echter Knoblauchschwinding, Erbsenstreuling, Fichtenzapfenrübbling, Flockenstielige Hexenröhrling, Getrocknete Stiele von essbaren Riesenschirmling (Parasol, Safranschirmling, Zitzenschirmling) in Pulverform, Glimmerschüppling, Großer Knoblauchschwinding, Gute Trüffelarten, Habichtsstacheling in Pulverform, Kampfermilchling, Knopflochschwinding, Maronenröhrling, Mehräsling, Nelkenschwinding, Pfefferröhrling, Riesenchampignon, Saitenstieliger Knoblauchschwinding, Samtfußrübbling.
Was bringt ein Pilzseminar?	Urlaubsspaß, sportliche sowie geistige Betätigung durch Exkursionen und natürlich Kenntniserweiterungen über Pilzarten.
Was hilft gegen Zeckenstich (Zeckenbiss)?	<p>Zecken beißen nicht Sie stechen oder sägen sich vielmehr ins Fleisch. Gummistiefel, körperbedeckende Hemden und Hosen sowie chemische Schutzmittel gegen Zecken helfen hierzu. Es hilft, die Hände über Ameisenhaufen zu strecken: Ameisengift mögen Zecken nicht. Ebenso diverse Duftstoffe wie Teebaumöl, Vanille-Öl, Zitronenöl, andere ätherische Öle wirken Zecken entgegen. Wenn ein Teelöffel Schwarzkümmelöl vor der Pilzexkursion getrunken wird, so erhöht sich die Wahrscheinlichkeit, dass Zecken ausbleiben oder weniger stechen, um ca. 70-80 %.</p> <p>Neueste Feststellungen, dass der Duft von Giraffen Zecken vertreibt, lässt die Forscher wiederum aufhorchen, ob nicht der gleiche Duft als Zeckenschutzmittel verwendet werden kann. Möglicherweise werden solche Duftstoffe zukünftig auf dem Markt erhältlich sein.</p>
Was ist bei einer Bestimmung von Flechten enorm wichtig?	Flechte trocknen lassen. Gerade bei Cladonien (Ast-, Keulen-, Becherflechten), scheinen die Algenschichten durch. Dadurch sind alle grün. Nach dem Trocknen erscheint die wirkliche Farbe. So sind Flechten mit Usninsäure leicht gelblich. Chemische Reaktionen mit Kalilauge, Calciumhypochlorit, para-Phenylendiamin sind gerade bei Cladonien sehr wichtig.

<p>Was ist die Ursache von Bauchschmerzen nach Waldpilzgenuss? Zehn Ursachen hierzu:</p>	<p>1. Bist du sicher, dass du alle Pilze richtig erkannt hast, bevor du sie gegessen hast? Oder waren möglicherweise Giftpilze darin? 2. Möglicherweise waren die Pilze zu wenig lange gekocht. 3. Du hast kein gutes Gefühl, ob alle essbar waren? Dann hast du wahrscheinlich eine eingebilddete Pilzvergiftung. 4. Die Pilze waren zu alt und der Eiweißzersetzungsprozess trat bereits ein! Dann hast du eine mögliche Lebensmittelvergiftung! 5. Du bist allergisch gegen eine dieser Pilzarten - vermutlich waren es Schmierröhrlinge! Bei Stein- u. Birkenpilzen sind diese Reaktionen um das 10-fache seltener. 6. Du hast etwas anderes noch gegessen, welches diese Ursachen auslöste. 7. Du hast eine sogenannte Bauchgrippe. 8. Du hast zu viele Pilze gegessen und sie liegen dir zu sehr auf dem Magen! 9. Du hast zu viel Fett verwendet, die Pilze sogen sich mit Fett voll und verursachen Übelkeit. 10. Du hast dich zu sehr angestrengt. Entsteht gerne, wenn durch die Pilzwanderung eine Überbelastung zwecks Wanderung/Berg-auf/ab für nicht Sport-gewöhnte Menschen absolviert wird.</p>
<p>Was ist ein Myzel?</p>	<p>Das ist der Stamm des Pilzes (wie beim Baum). Es wächst großflächig unterirdisch oder innerhalb von Bäumen und Stümpfen. Größtes Myzel bildet der Hallimasch. Dank DNA-Analyse wurde bereits ein Quadratkilometer großes Hallimaschmyzel entdeckt. Die Pilze selbst sind nur die Fruchtkörper - so wie ein Apfel.</p>
<p>Was ist ein Papiertaschentuchtest?</p>	<p>Um die Milch von Pilzen auf eine Gelbfärbung besser feststellen zu können, tropft man die Milch des Pilzes auf ein Papiertaschentuch. Eine Verfärbung kann dadurch schneller sichtbar gemacht werden.</p>
<p>Was ist Sporenpulver?</p>	<p>Es ist der Samen des Pilzes - mikroskopisch klein und millionenfach. Die Farbe kann leicht kenntlich gemacht werden. Pilzhut auf weißes Papier legen - Glas darüber, und 2-5 Stunden warten. Die Farbe, der auf das Papier gefallen Sporen unterhalb der Lamellen oder Poren, ist ein wichtiges Bestimmungsmerkmal.</p>
<p>Was kann ich tun, wenn ich einen Fehler entdeckt habe und ich nicht weiß, ob dieser bereits berichtet wurde?</p>	<p>Ganz einfach! Schau in der www.pilzsuchmaschine.de bei dem entsprechenden Pilz nach. Sollte der Fehler nicht behoben sein, wären wir sehr dankbar, wenn du uns dies per Mail an info@123pilze.de mitteilst. Diese Seite ist immer am aktuellsten. Fehler werden dort sofort berichtet. Bei der App dauert es bis zum nächsten Update (ca. 6 Monate) und den Büchern bis zur nächsten Auflage (1-2 Jahre). Danke für deine Mitarbeit um unsere Arbeit für „ALLE“ noch besser zu machen.</p>

<p>Was macht man im Winter, wenn es keine frischen Pilze oder Schwammerln gibt?</p>	<p>1) Fertigpilzsoßen würden wir meiden. Wir begegneten Pilzsammler im osteuropäischen Ausland, einer nahm alles an essbaren Röhrlingen mit, was er finden konnte. Ob alt oder halb vergammelt war ihm egal. Wir fragten, ob er sich umbringen will. Er sagte nur, er mache Pilzpulver daraus und verkaufe es dann. So etwas landet wohl in Fertigpilzsoßen? 2) Pilze im Winter: Wenn im Sommer/Herbst genügend zu finden sind, gibt es gute Konservierungsmethoden: Trocknen ist bestens geeignet für alle Röhrlinge und Pfifferlinge. Unser bester Tipp ist, mit den getrockneten Pilzen Pilzpulver daraus zu machen. Eignet sich besonders gut für schnelle Soßen, weil keine Einweichzeit beachtet werden muss, damit sie weich werden. Gut ist es, sie einzufrieren, macht wenig Arbeit. Haltbarkeit bis zu einem Jahr ohne große Geschmacksverluste. Einlegmethode in Essig und Öl - köstlich, für alle Pilze geeignet, leider nur begrenzt haltbar. Die Einweckmethode gibt es noch. Diese ist sehr gut für alle Pilze geeignet. Einfach Einwecken, als ob Gemüse eingeweckt wird. Wir finden, diese Methode nimmt etwas von dem guten Pilzgeschmack oder der Pilzkonsistenz. 3) Pilze - wie schon erwähnt - aus osteuropäischen Ländern würden wir meiden - wegen der Strahlenbelastung. Die günstigen Pfifferlinge aus Litauen können schon mal 4 Wochen alt sein. Und ob sie wirklich aus Litauen stammen, ist oft nicht 100 %-ig sicher. Gleiches gilt, wenn Wildpilze in den Wintermonaten im Supermarkt verkauft werden. Diese stammen meist aus China usw. Besser Finger weg! 4) Beste Pilze im Winter zu essen, wenn kein Wintervorrat gesammelt wurde? Ganz klar: Zuchtpilze jeder Art! Champignon, Austernseitlinge, Kräuterseitlinge, um nur einige zu nennen. Es sind nach EU-Richtlinien gezüchtete Pilze mit gesundheitlichen Vorzügen, die jedes Gemüse übertreffen.</p>
<p>Was passiert, wenn ein Kleinkind oder Baby im Garten wachsende Pilze verzehrt hat?</p>	<p>Wenn dein Kind sie roh verspeist, wird es meist zu heftiger Übelkeit und Durchfall kommen. Die gegessene Menge spielt hierbei eine sehr entscheidende Rolle. Treten Kreislaufprobleme auf, kann diese Vergiftung sogar kritische Auswirkungen haben, die eine sofortige ärztliche Behandlung notwendig werden lassen! Falls keine Anzeichen vorliegen, ist über die Giftnotrufzentrale ein Pilzsachverständiger vor Ort zu Rate zu ziehen. Dieser kann gefährliche Pilzarten, die tödliche Verläufe haben können, erkennen oder ausschließen. Helfen tut aber nur frühzeitige Aufklärung. Das heißt deinem Kind klarzumachen, dass alle Pilze Bauchschmerzen verursachen.</p>
<p>Was passiert, wenn ich Pilze mit einem Grenzwert über 600 Bq/kg verzehre?</p>	<p>Der Verzehr von 1 kg Pilze mit einer Belastung von 600 Bq/kg Radiocäsium hat bei einem Erwachsenen in etwa eine Dosis 0,008 Millisievert (mSv) in der Aufnahme. Dieser Wert entspricht etwa 0,4 Prozent der Dosis aus der natürlichen Radioaktivität, die in etwa pro Person und Jahr aufgenommen wird (ca. 2,2 mSv). Das bedeutet, dass erst ein Verzehr von etwa 260 kg schwer belastete Pilze (600 Bq/kg) pro Jahr nötig ist, bis die Dosis erreicht wird, die ein durchschnittlicher Erwachsener jährlich aus natürlichen Quellen aufnimmt.</p>

Was sind Baumperlen?	Baumperlen wachsen an Bäumen als Heilungsreaktion auf Verwundungen der Rinde. Durch das Baumharz heilt der Baum Verletzungen aus oder stößt eingedrungene Fremdkörper ab. Es ist keine Pilzerkrankung! Oft bilden sich ovale bis runde Pfropfen.
Was sind Baumschwammerln?	Auf Holz wachsende Pilze, wie Stockschwämmchen, Rauchblättrige Schwefelköpfe, Schwefelporling, Judasohr, Schuppenporlinge, Leberreischlinge, Austernseitlinge, Hallimasch, Shiitake. Dies sind einige essbare an Holz wachsende Speisepilze.
Was sind die wichtigsten Faktoren für das Pilzwachstum?	Jahreszeit, Feuchtigkeit und Wärme sind die wichtigsten Faktoren für ein gutes Pilzwachstum. Bei vielen Pilzarten ist die Bodenbeschaffenheit sehr wichtig. Manche mögen es sauer, andere mehr kalkhaltig, wiederum anderen ist dies egal. Auch der Baumbestand ist sehr wichtig. Einige Pilze wachsen nur in Symbiose mit einer bestimmten Baumart, andere sind Parasiten und bevorzugen Laubholz, andere wiederum Nadelholz.
Was sind Folgeersetzer?	Pilze zersetzen totes Holz, Baumstümpfe, Äste, im Boden vergrabene Tannenzapfen oder einfach nur Gräser oder Blätter (wissenschaftlicher Bezeichnung: Saprophyten). Sie sind nicht auf einen bestimmten Baum angewiesen, weshalb Folgeersetzer leicht zu züchten sind, wie Egerlinge (Champignons), Austernseitlinge und Hallimasche (mal als Folgeersetzer, mal als Parasitenpilz), Fichtenzapfenrübling, Träuschlinge usw ...
Was sind Parasitenpilze?	Zerstörende Pilze! Sie befallen kranke Bäume und zerstören meist sein Kernholz mit Braun- oder Weißfäuleauslöser, wie Schwefelporling, Judasohr, Schuppenporlinge, Leberreischlinge, Austernseitlinge, um nur einige essbare parasitäre Pilze zu nennen.
Was sind Pilzgattungen?	Pilze sind in Gattungen und Familien unterteilt. Oft besitzt eine Gattung lauter Giftpilze z. B. die Gattung Risspilze. Ein anderes Mal sind es lauter Speisepilze z. B. bei den Leistlingen! Es kann gemischt sein, wie bei den Ritterlingen. Einige sind essbar, viele sind giftig! Weitere Gattungen wären alle Sprödblättler (Milchlinge und Täublinge), Tintlinge, Schleierlinge (>550 Arten), Träuschlinge, Egerlinge (Champignons), Wulstlinge (Knolli), Dachpilze, Fälblinge, Ritterlingsähnliche, Schnecklinge und Saftlinge, Schmierlinge, Kremplinge, Rötlinge, Schwindlinge, Helmlinge, Trichterlinge, Schüpplinge, Schirmlinge, Riesenschirmlinge... usw.
Was sind Schlauchpilze?	Alle Morcheln und Becherlinge sind Schlauchpilze. Die Sporen reifen im Gegensatz zu den Ständerpilzen in schlauchähnlichen Gebilden heran. Dieses ist nur mit einem Mikroskop von mindestens 1000-facher Immersionsöl-Vergrößerung gut sichtbar.

Was sind Schleimpilze?	Sie gehören zu den niederen Pilzarten. Die Einordnung ist hierbei schwierig, da sie kein Chlorophyll enthalten, mit dem sie wie eine typische Pflanze Energie aus Licht gewinnen, ihre Ernährung ist durchweg heterotroph (gilt für alle Pilze) (= Unterschied zu den typischen Pflanzen). Sie bewegen sich wie riesige Amöben (= Unterschied zu den Pilzen). Sie ernähren sich durch Phagocytose (Aufnahme des Fremdkörpers durch Umfließen und Invagination = Einstülpung in die Zell-Membran). Also eine Art Verzehr von organischem Material. Einige Schleimpilze können sogar Geschlechtszellen bilden. Wiederum bilden sie feste pilzartige Fruchtkörper und Sporen aus (= Unterschied zu den tierischen Organismen). Einige Autoren setzen sie deswegen zu einer eigenen Familie (Taxonomie) unter den Pilzen.
Was sind Sprödblättler?	Sprödblättler sind alle Täublinge und Milchlinge. Alle milden Arten sind essbar, alle bitteren oder scharfen ungenießbar oder giftig. Eine Kostprobe ist bei sicher erkannten Täublingen und Milchlingen immer erlaubt. Aber nicht schlucken, sondern nur schmecken! Einige essbare Täublinge sind roh in größeren Mengen giftig, obwohl sie mild sind!
Was sind Ständerpilze?	Ständerpilze sind alle Röhrlinge, Sprödblättler und Lamellenpilze. Aber keine Morcheln und Becherlinge, denn diese sind Schlauchpilze! In Ständerpilzen reifen die Sporen auf sogenannten Basidien heran, d.h. sie sitzen meist auf kugelförmigen Gebilden.
Was sind Symbiosepilze (Mykorrhizapilze)?	Pilze, die eine Symbiose mit Bäumen, Sträuchern oder Gräsern eingehen. Pilze helfen dem Symbionten, Mineralien aufzunehmen. Im Gegenzug bekommt der Pilz Zucker, den er nicht selbst produzieren kann. Milchlinge, Dickröhrlinge, Täublinge, Pfifferlinge, Wulstlinge (Knollenblätterpilze) Schleierlinge sind Symbiosepilze und können ohne Symbionten nicht existieren.
Was sind Wachsblättler oder Weichblättler?	Ellerlinge, Saftlinge und Schnecklinge werden gerne als Wachsblättlerpilze oder Weichblättlerpilze bezeichnet, da sie sehr weiche Lamellen besitzen, die sich oft wachsartig anfühlen.
Was sind Winterpilze?	Samtfußrüblinge und Rauchblättrige Schwefelköpfe sind Winterpilze und wachsen sogar noch bei Frost. Werden diese eingefroren, sollten sie nach spätestens 3 Monaten gegessen werden. Vorzeitige Alterung im Frostzustand.

Was tun bei einem Vergiftungsfall mit Pilzen?

1. Feststellung der Art und des Zeitpunktes der Beschwerden: Magen, Darm, Schwindel, seit wann, Alkoholgenuss? 2. Arzt (Notarzt) verständigen. 3. Die Person beruhigen. 4. Früher galt es, die Person zum Erbrechen zu bringen, z. B. Finger in den Mund! Dieses wird wegen der Gefährlichkeit von Folgeschäden nicht mehr empfohlen. 5. Festhalten von Fundort/Fundstelle der Pilze. Vielleicht mit Personen, die den Betroffenen begleitet haben, die Fundstelle aufsuchen. 6. Keine Hausmittel verwenden. Es gibt keine wirksamen Hausmittel; im Gegenteil, dadurch kann sich der Zustand verschlechtern. 7. Alle Pilzreste sicherstellen (Geputzte, gekochte, erbrochene, im Stuhl). 8. Betroffenen betreuen, nicht alleine lassen oder mit dem Auto zum Arzt fahren lassen. Sein Zustand könnte sich verschlechtern! 9. Bei Bewusstlosigkeit bis zum Eintreffen des Arztes Erste Hilfe durchführen (Beatmung, Seitenlage, Herzmassage).

Welche Arten sind Zuchtpilze?

Folgende Arten sind zur Zucht geeignet: Anischampignon, Ästiger Stachelbart, Buchenstachelbart, Alpen Stachelbart, Eiskoralle, Bartkoralle (Vitalpilz, Heilpilz), Austernseitling, Kalbfleischpilz, Austernpilz, Buchenrasling, Weißer Buchenpilz, Buna-Shimeji, Buchenholzrasling, Dorniger Stachelbart, Eichhase, Ästiger Porling, Ästiger Büschelporling, Gelber Riesenträuschling, Gemeiner Hallimasch, Dunkler Hallimasch, Nadelholzhallimasch, Glänzender Lackporling, Reishi, Honiggelber Hallimasch, Laubholzhallimasch, Igelstachelbart, Yamabusitake, Löwenmähne, Pom-Pom blanc, Affenkopfpilz, Japanisches Stockschwämmchen, Toskanapilz, Nameko, Goldkäppchen, Klebriger Schüppling, Judasohr, Holunderschwammpilz, Holunderpilz, Wolkenohrenpilz, Mu-Err, Chinesische Morchel, Klapperschwamm, Maitake, Spatelhütiger Porling, Laubporling, Kamm-Porling Graue Gans, Gemeiner Klapperschwamm, Krause Glucke, Fette Henne, Bärenschädel, Kräuterseitling, Brauner Kräuter-Seitling, Laserkrautseitling, Königs-austernpilz, Kubanischer Kahlkopf, San Isidro, Lavendelfarbener Rötleritterling, Blassblauer Rötleritterling, Blasser Rötleritterling, Lungenseitling, Löffelförmiger Seitling, Cremeweißes Seitling, Sommer-Austernseitling, Kastanienseitling, Magischer Trüffel, Magischer Kahlkopf, Stein des Wissens, Philosophen Steine, Mairitterling, Maipilz, Georgsritterling, Gelber Schönkopf, Maischönkopf, Huf-Ritterling, Marmorierter Holzrasling, Parasol, Riesenschirmling, Riesenschirmpilz, Paukenschläger, Paukenschleger, Gemeiner Riesenschirmling, Rauchblättrige Schwefelköpfe, Graublättriger Schwefelkopf, Rillstieliger Seitling, Rosenroter Seitling, Rosenseitling, Rosa Seitling, Rosafarbene Seitling, Rotbrauner Riesenträuschling, Braunkappe, Samtfußrübling, Gemeiner Samtfußrübling, Winterrübling, Schmetterlingstramete, Bunter Porling, Schopftintling, Spargelpilz, Schoppilz, Tintenpilz, Porzellantintling (Vitalpilz, Heilpilz), Shiitake, Kultur-Shiitake, Shii-Take, Chinesischer Champignon, Silberohr, Stockschwämmchen, Echtes Stockschwämmchen, Gemeines Stockschwämmchen, Südlicher Ackerling, Südlicher Schüppling, Samthaube, Pioppino, Tannen Stachelbart, Taubenblauer Seitling, Taubenblauer Austernseitling, Ulmenrasling, Ulmenholzrasling, Ulmenseitling, Violetter Rötleritterling, Nackter Rötleritterling, Violetter Rötlerichterling (Vitalpilz, Heilpilz), Ziegelroter Schwefelkopf, Zitronenseitling, Zitronengelbe Seitling, Limonen-Seitling, Zuchtchampignon, Zweisporiger Champignon, Brauner Zuchtegerling, Weißer Zuchtegerling, Kulturchampignon, Zweisporiger Egerling, Gartenegerling, Kulturchampignon.

<p>Welche Auswirkungen haben Insektizide auf Pilze?</p>	<p>Chemische Insektizide wirken sich auf jeden Fall schädigend auf die Pilzflora aus. Zum einen benötigen Pilze Insekten, die zur Verbreitung ihrer Sporen (Samen) sehr wichtig sind und zum anderen verändern die Insektizide die biologischen Verhältnisse des Bodens, wodurch das Pilzmyzel geschädigt wird. Die Auswirkungen auf den Menschen sind bei dessen Verzehr sicherlich nicht unbedenklich. Es wurden gesundheitsbeeinflussende Wirkungen festgestellt, wenn das Insektizid innerhalb von 2 Wochen nach der Anwendung aufgenommen wurde. Z. B. Frisch gesammelte Pilze aus gespritzten Wäldern - Borkenkäferbefall! Längere Zeiten gelten als bedenkenlos laut Aussage der chemischen Industrie! Auf jeden Fall sollte die Bevölkerung vor der Gefährdung geschützt werden. Warnschilder, Bekämpfung der Insekten außerhalb Pilzsammelzeiten, biologische Mittel z. B. je nach Insektenart. Z. B. Brennesselwasser, kann ein guter Erfolg ohne Nebenwirkung haben.</p>
<p>Welche begleitende Pilzbücher gibt es zu der App bzw. der Pilzsuchmaschine?</p>	<p>Wir haben mehrere Pilzbücher mit gleichem Text- und Bildinhalt wie in der App (Internet) zurzeit im Umlauf sind. Alle sind nur über www.pilzbuchshop.de beziehbar. Für Anfänger: Die Pilzfavoriten mit über 412 Pilzarten auf 412 Seiten. Für Fortgeschrittene: 1700 Pilze mit 1751 Pilzarten und für Pilzverrückte auf 848 Seiten: Das 5-Bandlexikon mit über 3600 Pilzarten = größtes Pilzbilderbuch der Welt mit fast 3000 Seiten.</p>
<p>Welche chemische oder optische Mittel benötigt man zur Flechtenbestimmung?</p>	<p>Zur Flechtenbestimmung werden häufig folgende Substanzen verwendet: Keine Farbreaktion bei chemischen Mitteln = R-; Kaliumjod = J+/-; Kalilauge mit anschließender Natriumhypochlorit Behandlung bzw. Chlorkalk-Lösung = KC +/-; ultraviolettes Licht = UV +/-, Kalilauge = K +/-; Calciumhypochlorit = C +/-; Para-Phenylendiamin = P +/-; Beispiel: Krustenflechtenarten (CALOPLACA) und Krustenflechtenarten (CANDELARIELLA) sehen sich sehr ähnlich. Der Unterschied ist in der K Reaktion: K+ rot = CALOPLACA zu K- = CANDELARIELLA. Es gibt aber Gattungen, die chemisch nicht bestimmbar sind: LEPRARIA; CALOPLACA; USNEA.</p>
<p>Welche CLADONIA-Flechten können nur durch Dünnschichtchromatografie bestimmt werden?</p>	<p>CLADONIA CRYPTOCHLOROPHAEA = Inhaltsstoffe: Chryptochlorophaeasäure und Furmarprotocetrarsäure. CLADONIA GRAY = Inhaltsstoffe: Grayansäure, Furmarprotocetrarsäure und Spuren von 4-O-Demethylgrayansäure und Congrayansäure. CLADONIA MEROCHLOROPHAEA = Inhaltsstoffe: Merochlorophaeasäure, Furmarprotocetrarsäure und Spuren 4-O-Methylchryptochlorophaeasäure und Chryptochlorophaeasäure. CLADONIA NOVOCHLOROPHAEA = Inhaltsstoffe: Sekikasäure, Homosekikasäure.</p>
<p>Welche der häufigsten Flechtengattungen gibt es?</p>	<p>Gallertflechten = Cyanobakterien als Symbiose-Partner, gallertartige Konsistenz. Strauchflechten = strauchartige Gebilde, Bart- oder Bandflechten. Blattflechten oder Laubflechten = blattartige Wuchsform. Krustenflechten = körnige, schorfige Wuchsform ... und viele mehr.</p>

<p>Welche essbaren Pilze sind für Laien leicht kenntlich?</p>	<p>Alle Leistlinge (Pfifferlinge, Trompetenpfifferlinge), alle Röhrlinge mit gelben oder weißen Röhren außer der Schönfußröhrling mit dicker roter Stielbasis und bitter schmeckende Arten wie Gallenröhrling. Alle Täublinge und Milchlinge, die mild schmecken, alle Reizker mit roter Milch, Krause Glucke, Eichhase und Champignons (beachte immer die Rosafärbung der Lamellen und den Geruch - giftige Karbolegerlinge haben fast immer einen unangenehmen Tintengeruch und eine leuchtend gelbe Stielbasis). Gelbfüße sind leicht kenntlich. Riesenschirmling wie Parasol oder Safranschirmling (Ring muss leicht verschiebbar sein). Alle Stäublinge, die innen reinweiß sind, Austernseitlinge, Knoblauchswindlinge (Geruch) sowie alle Lacktrichterlinge und Morcheln. Hallimasch, wenn abgekocht, Grünspanträuschlinge, Scheidenstreiflinge (ringlos, keine Knolle, nur lappige Scheide, geriefter Hutrand), Semmelstoppelpilze, alle Schwärztäublinge (aber nicht besonders wohlschmeckend) und der Eispilz. Pilze sollten immer gekocht werden, da die meisten Pilze roh, unverträglich oder giftig sind.</p>
<p>Welche Jahreszeit ist für das Pilzwachstum am besten?</p>	<p>Juli bis Oktober sind die ertragreichsten Monate - vorausgesetzt die klimatischen Verhältnisse wie Wärme und Feuchtigkeit passen!</p>
<p>Welche Möglichkeiten der Pilzkonservierung gibt es?</p>	<p>Einwecken, trocknen, einfrieren, silieren, in Öl einlegen, Pilzpaste, Pilzbutter...</p>
<p>Welche Pilzarten sind noch stark mit Strahlung belastet?</p>	<p>Alle Zuchtpilze wie Champignon, Austernseitlinge, Kräuterseitlinge, Stockschwämmchen... usw. sind nicht verstrahlt und schwermetallbelastet und können in größeren Mengen ohne Bedenken verzehrt werden. Sie sind sogar gesünder als Gemüse! Bei Waldpilzen ist es leider nicht so. 10 bis 20 kg im Jahr sollten nicht überschritten werden. Die Radioaktiv- sowie die Schwermetallbelastung ist aber in so einer Menge noch akzeptabel und werden laut Bundesgesundheitsministerium als relativ bedenkenlos angesehen. Maronenröhrlinge, Semmelstoppelpilze und Rotfußröhrlinge sind leider am stärksten belastet. Die europäische Belastung schwankt je nach Region. Generell liegen in Mitteleuropa durch Tschernobyl immer noch hohe Werten vor. Entsprechende Karten deiner Region findest du im Internet. Schwermetallbelastung ist immer sehr hoch in der Nähe von Industriegebieten und stark befahrenen Straßen.</p>
<p>Welche Pilze dürfen laut Bundesartenschutzgesetz in Deutschland nicht mitgenommen werden?</p>	<p>Geschützte Pilzarten laut § 42 (1) Nr. 2 Bundesnaturschutzgesetz: Ziegenfußporling, Schafporling, Semmelporling (alle heimischen Arten), Kaiserling, Weißer Bronze-Röhrling, Gelber Bronze-Röhrling, Sommer-Röhrling, Echter Königs-Röhrling, Blauer Königs-Röhrling, Erlengrübling, Saftlinge (alle heimischen Arten), Märzschneckling, Grünling, Trüffel (alle heimischen Arten). Nach § 2 (1) Bundesartenschutzverordnung dürfen folgende Pilze ...in geringen Mengen (2 kg) für den eigenen Bedarf ...der Natur entnommen werden. Morchel (alle heimischen Arten), Birkenpilz und Rotkappe (alle heimischen Arten), Brätling, Schweinsohr, Pfifferling (alle heimischen Arten), Steinpilz. Andere Länder Europas haben andere Regelungen.</p>

Welche Pilze lieben kalkhaltige Böden?	Morcheln, viele Schleierlingsarten, Mairitterling, Kaiserling ... usw.
Welche Pilze lieben saure Böden?	Pfifferlinge, Fichtensteinpilze, Milchlinge, Maronenröhrlinge, Rotfußröhrlinge...
Welche Pilze sind giftig, aber durch Kochen wird dieses Gift zerstört und sie sind dann essbar?	Hallimasch ist ein guter essbarer Pilz (20 Min. abkochen), Perlpilze und Scheidenstreiflinge sehr gut (10 Min. kochen); andere hingegen, wie Gelber Knollenblätterpilz, Narzissengelber Knollenblätterpilz, Porphyrbrauner Wulstling sind nicht zu empfehlen, obwohl deren Gift durch Kochen zerstört werden würde. Diese Pilze können leicht mit tödlich giftigen Arten verwechselt werden, weshalb diese zu meiden sind. Aber grundsätzlich sind fast alle Pilze im Rohzustand giftig oder unbedenklich, deshalb immer 5 bis 10 Minuten kochen!
Welche Pilze sind nach neuesten Erkenntnissen giftig, obwohl sie in Pilzbüchern als essbar galten?	Weißer Rasling, Grünling (Echter Ritterling), Olivebrauner Milchling - Tannenreizker, Rettichhelmling, Nebelkappe, Gallertkäppchen, Maggipilz, Frühjahrslorchel, Kahler Krempling, Giftriesenschirmling, Gartenriesenschirmling, Gemeiner Erdritterling.
Welche Pilze sind roh giftig?	Eigentlich fast alle, es gibt nur wenige Ausnahmen! Roh verzehrte Pilze verursachen oft Magen- und Darmbeschwerden. Nach Kochen, Braten, Dünsten (mind. 5 -10 Min.) werden unverträgliche Stoffe meist neutralisiert. Bei bestimmten Pilzarten wie Hallimasch oder Nebelkappe soll dieser Kochvorgang mind. 20 Min. dauern und das Kochwasser sollte weggeschüttet werden! Kochzeiten von über 10 Min. werden bei Scheidenstreiflingen, Perlpilzen, Hexenröhrlingen und bei einigen Röhrlingen wie Butterröhrlinge, Rotkappen, Maronenröhrlingen, Goldröhrlinge ... empfohlen.
Welche Pilze sind Steinpilzanzeiger?	Nr. 1 Mehrkräuter; Nr.2 Pfefferröhrling; Nr. 3 Fliegenpilz. Der Mehrkräuter soll auf dem Myzel des Steinpilzes wachsen und irgendwann kommen an dieser Stelle die Fruchtkörper des Steinpilzes.
Welche Pilze sind zum Trocknen geeignet und welche nicht?	Alle! Eigens durchgeführte Speisewerttests mit über 500 Pilzarten führten zu einem sehr guten kulinarischen Ergebnis; je mehr gemischte Trockenpilzarten, desto besser das Koch-Resultat.
Welche Risikofaktoren erhöhen an dem Fuchsbandwurm zu erkranken?	Eindeutige Risikofaktoren: Besitzer von jagenden und freilaufenden Hunden und Katzen. Arbeit und Leben im ländlichen Bereich, Holzsammler. Kaum nachgewiesene Risikofaktoren: Beeren oder Pilze sammeln und diese verzehren.
Welche Röhrlings-Gattungen gibt es?	Dickröhrlinge (Steinpilze...), Filzröhrlinge (Maronenröhrling...), Schmierröhrlinge (Goldröhrling...), Raustielröhrlinge (Birkenpilz...), Rosasporröhrlinge (Gallenröhrling), Sonstige: Pfefferröhrling, Grübblinge, Hasenröhrling, Holzröhrling, Hohlfußröhrling.
Welche Sporenfarbe haben Flechten?	Sie sind meist hyalin oder braun. Eine Sporendefinition bei Flechten ist nur per Mikroskop sinnvoll. Ein sporen lassen wie bei Pilzen ist hier nicht angesagt.

Welche Tipps gibt es zu Giftpilzen?

Die 10 Pilztipps zur Pilzgattungslehre Giftpilze: Nimm nie Pilze, die nicht zu 100 % erkannt werden können! 1. Nimm nie Pilze mit Knollen und häutiger Volva (Knollenblätterpilze) = tödlich giftige Arten darunter! 2. Nimm nie kleine Schirmlinge = tödlich giftige Arten darunter! 3. Nimm nie Pilze, die nicht gut riechen. Es gibt einige Giftpilze darunter oder sie sind verdorben! 4. Wer Stockschwämmchen sammelt, beachte: Es gibt den tödlich giftigen Gifthäubling, der zwischen den anderen essbaren wachsen kann. 5. Gelblich verfärbende Champignonarten, die nach Tinte oder Karbol riechen, sind giftig. 6. Unter kleinen Pilzen im Wald, auf Wiese und im Garten können sich tödlich giftige Pilze befinden. 7. Orange- oder rotbraune Lamellenpilze können tödlich giftige Rauköpfe sein. 8. Meide grundsätzlich weiße Pilze mit weißen oder hellgelben Lamellen; es könnten tödlich giftige Trichterlinge sein. 9. Nimm nie Pilze, deren Huthaut radial aufreißt, das sind sogenannte Risspilze (tödlich). 10. Pilze mit Schleier zwischen Hutrand und Stiel werden Schleierlinge genannt, vermeide sie, viele sind tödlich giftig.

Welche Tipps gibt es zu Speisepilzen?

Die 10 Pilztipps zur Pilzgattungslehre Speisepilze! So können schnell einfache Gattungen erkannt werden! Bedenke aber: Nur 100 % sicher erkannte Pilzarten dürfen gegessen werden! 1. Röhrlinge mit Netz am Stiel können giftig oder ungenießbar sein, ohne Netz sind sie meist essbar! 2. Wer Täublinge (Frauentäubling, Speisetäubling) als Täublinge erkennen kann (Merkmale: kein Ring, keine Knolle, keine Hüllreste, brüchiges Fleisch) = alle milden Arten sind essbar! 3. Grüne und violette Farben bei Täublingen lassen immer Milde erwarten und sind immer essbar. 4. Milchlinge (Lachsreizker, Fichtenreizker) mit roter Milch sind immer gute essbare Bratpilze. 5. Milchlinge (Brätling, Mohrenköpfe) mit weißer Milch und milder Milch sind essbar. 6. Wer Riesenschirmlinge (Parasol, Safranschirmlinge) als Riesenschirmlinge erkennen kann (wolliger Hut, verschiebbarer Ring, relativ beachtliche Größe). Alle sind essbar, wenn sie gut riechen und nicht im Treibhaus oder auf dem Komposthaufen wuchsen. Bei Zweifel die rötenden Arten meiden. Als Schnitzel paniert sind sie sehr gute Speisepilze. 7. Wer Champignons als Champignons erkennen kann, kann alle essen, die angenehm pilzig oder nach Anis riechen und nicht gilben. Sie dürfen nicht nach Karbol riechen und sich gelblich verfärben. 8. Wer Leistlinge (Pffifferlinge, Totentrompete) als Leistlinge (herablaufende Leisten (gelb bis grauschwarz), die fest mit dem Fleisch verbunden sind) erkennen kann, findet in dieser Gattung nur Speisepilze. Sogenannte Trompetenpffifferlinge wachsen übrigens regional in Massen und können im Herbst den Wintervorrat decken. 9. Wer Scheidenstreiflinge als diese erkennen kann (keine Knolle unter der häutigen Volva, keinen Ring, Riefung des Hutes um 1/3 des Radius) kann diese essen, egal welche Farben sie haben. 10. In der Gattung Wulstlinge gibt es nur eine gute Speisepilzart, den Perlpilz. Wer die vertikale Riefung des Ringes, Rötungen an den Schneckenfraßlöchern, abwischbare bräunliche Schüppchen, rübenartige Knolle ohne häutige Volva etc. beachtet, hat in der Pilzsaison immer seine Körbe voll.

<p>Welche Ursachen stecken dahinter, dass ich Pilze nicht vertrage und alle anderen Mitesser hatten nach einer Pilzmahlzeit keine Probleme?</p>	<p>Der Magen reagiert gerne mit Unverträglichkeit, weil er diese Art von Nahrung nicht kennt. Pilzarten, die noch nie gegessen wurden, können daher bei manchen Personen ein Gefühl von Unwohlsein bis hin zu Bauchschmerzen auslösen. Diese Reaktion dauert meist nicht lange an. Vergleich, wir würden in China Insekten, Ratten oder Schlangen essen; wobei hier die Psyche eine große Rolle spielen kann! Bei mehrmaligem Genuss verschwinden meist diese Anzeichen. Eine Gefahr besteht zu keiner Zeit, da es sich mehr um eine Umgewöhnungsreaktion handelt.</p>
<p>Welche Wälder sind für Pilze gut geeignet?</p>	<p>Gute Wälder sind Fichten-, Kiefern- oder Buchen-Kiefern-Mischwälder. Speisepilze sind in jedem Wald zu finden. Nur schwankt das Angebot von Gegend zu Gegend. Das hat mit verschiedenen Umwelteinflüssen sowie der Waldbewirtschaftung zu tun. Versuche an einem nahen Ort, an dem du heimisch bist, einen Pilzverein ausfindig zu machen. Die helfen dir immer weiter Pilze zu finden, erkennen und zu erlernen.</p>
<p>Welcher Kilopreis ist für Steinpilze angemessen?</p>	<p>Der Preis variiert je nach Jahreszeit und Wachstumsquote. In Deutschland, Tschechien und Österreich werden diese mit ca. 10-20 Euro pro Kilo angeboten! Kaufen kannst du sie in offenen Stadtmärkten, Supermärkten oder Feinkostgeschäften.</p>
<p>Welcher Pilz ist der giftigste Pilz der Welt?</p>	<p>Der Gewächshaushäubling (GALERINA SULCICEPS). Er soll fast die doppelte Giftmenge des Grünen Knollenblätterpilzes enthalten.</p>
<p>Welcher Pilz verursacht die meisten Todesfälle?</p>	<p>Eindeutig der Grüne Knollenblätterpilz, gefolgt vom Kegelhütigen Knollenblätterpilz.</p>
<p>Welches Getier könnte sich in den Lamellen von essbaren Pilzen einnisten?</p>	<p>Käfer, Mücken, Larven von verschiedenen Fliegenarten, Würmer (oft Drahtwürmer), kleine Fliegen usw. Diese werden gern - MOBILE PROTEINE - genannt. Da Pilze wenig Eiweiß enthalten, essen manche Leute dieses Getier mit. Zur Beruhigung: Keine dieser Insekten ist giftig. Die Gefahr besteht aber, dass der Pilz durch die mitgeschleppten Bakterien (dieser Insekten) schneller verdirbt. Also putzen und Madenlöcher ausschneiden! Diese Maßnahme schützt vor Durchfall.</p>
<p>Welches ist der größte Pilz der Welt?</p>	<p>In "Malheur National Forest" in Oregon, USA, wächst der größte Pilz der Welt. Der Pilz ist immer als Ganzes zu sehen; so ist das Myzel dieses Pilzes 9 Quadratkilometer groß, 2400 Jahre alt und 600 000 Kilogramm (600 Tonnen) schwer. Es ist ein Dunkler Laubholzhallimasch. Der größte Europäische Hallimasch existiert in der Schweiz beim Ofenpass. Er ist ca. 800 Meter im Ø und bedeckt eine Fläche von 35 Hektar. Sein Alter wird auf etwa 1000 Jahre geschätzt. Der größte Fruchtkörper eines Pilzes stand in einer schattigen Ecke im „Royal Botanic Garden“ = in Kew (London im Jahr 2003). Es war ein Ulmen-Porling (RIGIDIOPORUS ULMARIUS) mit einem 150 cm Ø und 425 cm Umfang. Er wurde auf ein Gewicht von 284 kg geschätzt.</p>

<p>Welches Mikroskop benötige ich zur Pilzbestimmung?</p>	<p>Ein Mikroskop ist erst sinnvoll, wenn die Pilze makroskopisch über die Gattungsmerkmale und Artmerkmale erlernt wurden. Ab diesen Kenntnisstand sollte nicht gespart werden. Ein gutes Mikroskop gibt es kaum unter 1000 €. Dieses muss für Vergrößerungen im 1000er-Bereich mit Öl-Objektiv ausgestattet sein. Der Umgang damit wird in diversen Seminaren angeboten. Bevor ein Mikroskop gekauft wird, sollte zuerst ein Mikroskopier-Kurs besucht werden, sonst ergibt es kaum Sinn in diese Materie einzusteigen.</p>
<p>Welches zusätzliche und besondere Merkmal hat die Gattung Amanitas (Wulstlinge, Scheidenstreiflinge)?</p>	<p>Sie besitzen an der Stielspitze zum Hutfleisch eine sogenannte Sollbruchstelle. Beim Abknicken des Stiels knackt dies wie bei den Täublingen. Pilze mit freien Lamellen, z. B. Dachpilze, Egerlinge machen dies ebenfalls. Stiel leicht vom Fleisch trennbar.</p>
<p>Wenn ein Pilz von Schnecken oder Würmern befallen wird, muss er doch essbar sein - oder?</p>	<p>Nein! Auf gar keinen Fall! Tödlich giftige Knollenblätterpilze werden gerne von Schnecken oder Würmern befallen. Die Insekten besitzen ein Enzym, welches das enthaltene Gift unwirksam macht. Leider fehlt dem Menschen und den meisten Tieren dieses Enzym. Für sie wirkt dieser Pilz deshalb tödlich!</p>
<p>Wenn ich Pfifferlinge im Wald finde, soll ich die kleinen stehen lassen und warten bis sie groß geworden sind?</p>	<p>Oft wachsen Pfifferlinge an einem Strunk, ein bis zwei große und ein bis zwei kleine Exemplare. Schneidet man nur die großen Pfiffi's ab und lässt die kleinen am Strunk, haben wir Folgendes festgestellt: Die kleinen Pilze wachsen nicht mehr weiter, werden braun und verfaulen am Strunk. Für lange Zeit werden an dieser Stelle keine weiteren mehr folgen. Brachen wir aber den ganzen Strunk ab und nahmen die kleinen Pilze mit, so fanden wir oft - je nach Witterung - eine Woche später an derselben Stelle, d.h. am selben Myzel, viele neue gesunde Pfifferlinge. Weiter stellten wir fest, dass unsere Pfifferlingsplätze nach dieser Methodik jedes Jahr ertragreicher waren, obwohl wir verstärkt diese Plätze aufsuchten. Oft stimmt deshalb das Sprichwort, wenn es heißt: Ein einmal erblickter Pfifferling wird nicht mehr weiterwachsen! Dieser Tipp gilt natürlich nicht für alle Pilzarten!</p>
<p>Wer kann mir sagen, wo ich Pilze in meiner Gegend finde?</p>	<p>Die Plätze selbst werden dir Bekannte nur selten verraten! Im Gegenteil, sie schicken dich in einen weniger ertragreichen Wald. Gute Idee ist es, im Internet mit Google Earth größere Waldgebiete in deiner Gegend zu suchen und später diese Wälder zu erforschen. Je größer der Wald und je tiefer du in einen Wald eindringen kannst, desto höher ist die Fundwahrscheinlichkeit.</p>
<p>Wie bekomme ich Fliegenpilze oder andere Pilze weg von meinem Garten?</p>	<p>Ist zwar schade, weil sie wunderschön sind, dennoch können wir diese Bedenken verstehen. Versuche mit Kalk bzw. Kalkdünger diese zu bekämpfen. Gibt es in jedem Baumarkt. Sobald die Bodenverhältnisse zu alkalisch werden, wird das Fliegenpilz-Myzel zerstört und die Pilze bleiben aus. Sehr gut hierzu ist Algenkalk. Du kannst in Wasser aufgelöst damit noch deinen Buchsbaum besprühen. Damit entfernst du zusätzlich den Buchsbaumpilz (<i>Cylindrocladium buxicola</i>) und den Buchsbaumzünsler (<i>Cydalima perspectalis</i>). Er ist ein ostasiatischer Kleinschmetterling aus der Familie der Crambidae und zerstört durch Fressattacken deren Raupen alle Buchsbäume. Auch gut zur Vorbeugung geeignet!</p>

Wie empfindlich sind Pilzsporen?	Viele Pilzsporen sind frostunempfindlich. Auch nach jahrelangem Einfrieren können sie noch aktiv werden. Ebenso sind Pilzsporen unverdaulich für Tier und Mensch. Sie haben eine Schutzschicht, die Magensäure nicht angreifen kann. Genauso wirken diese Schutzmechanismen gegen Kälte.
Wie entsorge ich Putzabfälle von Pilzen am besten?	In einen nahegelegenen Wald fahren und die Putzreste verstreuen. Wenn eine Zeitung als Unterlage verwendet wurde, kann diese eingegraben oder zusammengerollt unters Laub gelegt werden, sie verrottet dort. Besser ist es Pilze zu putzen ohne Zeitungsunterlage. Einfach Pilzreste in einen Korb legen und anschließend Tisch mit einem Putzlappen abwischen. Die Pilzreste nun in einen Wald streuen! Mit diesem Verfahren haben wir plötzlich Pilzarten in Wäldern gefunden, indem wir diese zuvor noch nie sahen! Vielleicht doch etwas nachgeholfen? Schließlich sind die Sporen (der Samen) in den Putzresten noch enthalten, warum sollten diese also in den Müll? Wir wollen doch in Zukunft noch viele Pilze finden!
Wie entstehen Hexenringe?	Hexenringe entstehen von folgezersetzenden Pilzen, deren Myzel sich nahrungssuchend kreisförmig ausbreitet. An den Rändern des unterirdischen Myzels entstehen die Fruchtkörper, die dann kreisähnlich angeordnet erscheinen.
Wie entstehen Pilze?	Wenn der Samen eines Pilzes (Spore genannt) an einen geeigneten Standort fällt, entsteht ein kleiner Pilzstamm (Myzel), der aber nicht vermehrungsfähig ist. Bildet sich in unmittelbarer Nähe dieses kleinen Pilzstammes ein zweiter Pilzstamm (Myzel), der ein anderes Geschlecht hat, so verbinden sich diese beiden zu einem Pilzgeflecht, welches wachstumsfähig und vermehrungsfähig ist. Vergleich Mensch: Spore (weiblich) = Eizelle, Spore (männlich) = Spermien, Substrat = Gebärmutter, Faktor Zufall = Vereinigung, Pilzmyzel mit Pilzen = Baby!
Wie erkenne ich Giftpilze?	Durch ihre makroskopischen Merkmale wie Aussehen, Farbe, Größe sowie durch Geruch und Geschmack werden alle Pilze gegeneinander unterschieden. Ein Unterscheiden ist immer eine Erfahrungsangelegenheit. Sicher giftige von essbaren Pilzen unterscheiden zu können, ist nur mit viel Übung (Bild und Textvergleich in Pilzbüchern) sowie einem Pilzberater, der dir zeigt, wie welche Art unterschieden werden, möglich.
Wie erkenne ich Täublinge?	Täublinge haben brüchiges Fleisch, keine Knollen und keinen Ring. Die meisten haben nur wenige Zwischenlamellen (außer die Schwärztäublings-Arten). Die Hutfarben sind aber sehr individuell. Deshalb sollte lieber gekostet werden. Alle milden Täublinge sind essbar. Übrigens, das Gleiche gilt für Milchlinge! Warnung! Auch Knollenblätterpilze (Amanitas) können brüchig sein. Sie besitzen an der Stielspitze zum Hutfleisch eine sogenannte Sollbruchstelle. Beim Abknicken des Stiels knackt dies wie bei den Täublingen.
Wie ernähren sich Pilze?	3 Haupternährungsarten: Symbiosepilze (Nahrungsaustausch zwischen Baum/Pflanze und Pilz), Parasitenpilze (kranke Bäume werden gefressen) und Folgezersetzer (tote Bäume/Pflanzen werden aufgelöst).

Wie funktioniert das Einfrieren von Pilzen?	1. Möglichkeit - so machen es wir! Pilze putzen, in Plastiktüte geben, Datum und Pilzart (gut, mittel, sehr gut) anschreiben und bei mindestens -20 Grad einfrieren. 2. Möglichkeit - besonders gut für Pfifferlinge, weil diese sonst zäh werden. Pilze putzen, in der Pfanne kurz aufkochen (blanchieren) - einfrieren - fertig!
Wie funktioniert das Silieren von Pilzen?	Es funktioniert wie das Herstellen von Sauerkraut.
Wie funktioniert das Trocknen von Pilzen?	1. Möglichkeit und beste: Trockenautomat. 2. Möglichkeit: Backofen bei 40 - 50 Grad ca. 24 Stunden trocknen lassen und zwischenzeitlich wenden, bis sie knochentrocken sind. Niemals heißer als 55 ° C, da sie ab dieser Temperatur geschmacksarm werden. 3. Möglichkeit: Pilze trocknen durch Sonneneinstrahlung. Vorsicht: die Pilze müssen schnell trocknen und immer wieder gewendet werden, sonst entstehen diverse Schimmelbildungen und die Pilze sind unbrauchbar.
Wie funktioniert der Ablauf des Einweckens/Einmachen von Pilzen?	Pilze in ein Glas geben, mit Wasser auffüllen und etwas Salz begeben. Deckel schließen und 20 Min. bei über 80 Grad im Einweckautomat, Backrohr oder gefüllten Topf mit 20 % Wasser am Boden und geschlossenem Deckel einwecken. 6 Stunden abkühlen lassen und anschließend nochmals 20 Min. bei über 80 Grad einwecken. Durch den zweiten Einweckvorgang werden eventuell noch resistente Bakterien abgetötet, die Fäulnis verursachen könnten.
Wie funktioniert die Herstellung von Pilzbutter?	Man nehme 20 Gramm grob gemahlene getrocknete Pilze in 50 Gramm Butter ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze unter Rühren „schäumen“ und Fett aufsaugen lassen, abgekühlt mit 250 Gramm guter, weicher Butter verquirlen und mit etwas Salz (feingemörsert) abschmecken. Fertig! Anmerken möchten wir noch, dass „weiche“ Pilze besser geeignet sind wie festfleischige Pilze (z. B. Morcheln, Pfifferlinge, Glucken), da diese schlechter das Fett aufnehmen und recht hart bleiben. Diese also eher vorher feiner zerhacken oder mahlen. Bei einigen Pilzarten sollte man wegen hitzelabiler Gifte besonders auf gründliches Durcherhitzen achten: Z. B. Perlpilz, Morcheln ... Die Haltbarkeit dürfte sich an der von Butter orientieren (ranzig werden), im Kühlschrank also recht lange, eingefroren sehr lange!
Wie heißt der größte Speisepilz der Welt?	Die größten Speisepilze sind die Termitenpilze. Einige können über einen Meter Durchmesser erreichen. Meist sind sie in Afrika: Namibia, Südafrika, Sambia, Tansania sowie in anderen Ländern wie Australien, Malaysia, Indien, Kolumbien und den Philippinen auf Termitenhügeln zu finden. Sie gelten bei der einheimischen Bevölkerung als sehr wohlschmeckend. Sie sind Symbiosepilze zu den Termiten. In ihren Hügeln fördern sie dessen Myzel Wachstum und ernähren sich von Bestandteilen des Pilzes.
Wie hoch ist der Eiweißgehalt von Pilzen?	Pilze enthalten nur etwa 2-3 % Eiweiß. Das entspricht etwa dem von Gemüse. Das ist sehr gering, Fleisch dagegen hat das 10-fache an Eiweißgehalt!

<p>Wie hoch ist die Fehlerquote der Daten bei der App oder im Buch?</p>	<p>Leider gibt es ständige Änderungen in den lateinischen und deutschen Namen, DNS-Analysen, chemische Untersuchungen und Neuigkeiten der Wissenschaft. Neue Daten werden so schnell wie möglich eingearbeitet, sodass Fehler gering gehalten werden. Eine Quote über 95 % versuchen wir anzustreben; d.h. wir werden nie 100 % Richtigkeit erreichen können. Deshalb bitten wir: Teilt uns Fehler und neue wissenschaftliche Erkenntnisse mit, egal welcher Art. Wir garantieren diese sofort zu prüfen und einzuarbeiten und sind für die Mithilfe sehr dankbar.</p>
<p>Wie kann ich die Sporenpulverfarbe feststellen?</p>	<p>Pilzhut vom Stiel trennen. Mit den Lamellen oder Röhren nach unten auf ein weißes Blatt Papier legen, wenn dunkles Sporenpulver erwartet wird. Auf ein dunkles Papier legen, wenn du weißes bzw. helles Sporenpulver vermutest. Gute Idee ist folgende Möglichkeit: Lege den Hut immer zur Hälfte auf ein weißes und zur Hälfte auf ein dunkles Blatt. Glas oder Becher darüber stülpen und einige Stunden abwarten. Es bildet sich auf dem Papier ein Sporenabdruck mit entsprechender Farbe. Alte Pilze oder zu junge Pilze sind dazu wenig geeignet, weil sie keine Sporen abwerfen.</p>
<p>Wie kann ich meine Kühltruhe enteisen, ohne dass meine Pilze antauen?</p>	<p>Schon leicht angetaute Pilze können unter Umständen unbrauchbar werden. Deshalb ist ein Auftauen in der warmen Jahreszeit nicht angesagt, es sei denn, es steht ein zweiter Eisschrank zu Verfügung. Kühlschränke werden am besten in den Wintermonaten enteist. Bei einer Außentemperatur von minus 10 Grad oder niedriger einfach Inhalt in einen Wäschekorb und ab damit ins Freie.</p>
<p>Wie kann ich Pfifferlinge konservieren?</p>	<p>Bis vor kurzem waren wir noch der Meinung, dass Pfifferlinge nicht getrocknet werden können. In Tschechien bewiesen sie uns das Gegenteil. Sie sind weiterhin schmackhaft, vor allem als Suppenpilze. Aber ansonsten ist die beste Methode: Pfifferlinge mit Flüssigkeit 5 Minuten kochen und mit der Flüssigkeit einfrieren. Konservierung in Gläsern ist eine Möglichkeit: Glas mit Pfifferlingen und Wasser füllen und Schraubdeckel drauf, das ganze Behältnis 20 Minuten kochen lassen. Diesen Vorgang nach 6 Stunden wiederholen, damit alle Mikroorganismen sicher abgetötet wurden.</p>

<p>Wie kann ich Pilzvergiftungen verhindern?</p>	<p>1. Nur frische Pilze sammeln! Oder esst ihr gerne verdorbenes Fleisch? 2. Alte schwabbelige wurmdurchlöcherte Pilze sind verdorben, es fand bereits eine Eiweißzersetzung statt. Also diese gleich im Wald lassen! 3. Ganz kleine noch verschlossene Pilze wegen Verwechslungsgefahr meiden. Lebensgefahr! 4. Luftige Körbe oder Ähnliches beim Sammeln verwenden. Niemals Plastiktüten! Wie lange hält es wohl ein Mensch mit einer Plastiktüte über dem Kopf aus? 5. Pilze sollten schon beim Sammeln grob gesäubert und nach dem Sammeln sofort sauber geputzt werden, spätestens jedoch am Folgetag. Bedenke! Je länger man wartet, umso satter werden die Maden! Auch vollständig madenfreie Pilze sind oft am nächsten Tag nur noch 50 % verwertbar! 6. Nur Pilze in den Korb legen, die zu 100 % als essbar erkannt wurden. Die Krankenkasse wird es danken! 7. Durch Veranstaltungen (Pilzexkursionen) von Pilz- oder Naturschutzvereinen kann das Breitenspektrum von essbaren Pilzen schnell erweitert werden. Hier sollten Pilze mitgenommen werden, die selbst durch eigene Literatur schon mal sicher bestimmt, aber aus Unsicherheit noch nicht gegessen wurden. 8. Essbare Pilze, die tödlich giftigen Arten ähneln, sind immer zu meiden. Sie gehören niemals in einen Speisepilzkorb, wenn sie zur Bestimmung mitgenommen werden. Solche Pilze immer in einem verschlossenen Behälter unzugänglich von den anderen Pilzen getrennt aufbewahren. Übrigens! Für Giftpilze gibt es gute Literatur, die das Erkennen erleichtert! 9. Pilze immer länger als 10 Minuten kochen, Hallimasch mind. 20 Minuten und Kochwasser wegschütten! 10. Pilzmahlzeiten können aufgewärmt werden, aber Folgendes ist zu beachten: Nach dem Abkühlen gehören sie in den Kühlschrank; hier bei etwa 4-8 Grad kühl lagern. Max. Lagerzeit 24 Stunden und niemals in Metallbehältern lagern. Metalle oxidieren mit den Pilzen und entwickeln Giftstoffe. Deshalb stammt der Spruch, dass Pilze nicht aufgewärmt werden dürfen. Früher wurde viel Kupfer- und Alugeschirr benutzt, dieses löste bei falscher Lagerung Eiweißzersetzungsprozesse aus, weshalb Personen krank wurden. Eingefroren zubereitete Pilze können zwar noch einmal aufgewärmt werden, sie sollten nicht nochmals eingefroren werden! 11. Unbekannte Pilze niemals essen. Es gibt Pilzberatungsstellen. Hier können Pilze zur Artenbestimmung vorgelegt werden. Wenn ein Pilz hierbei nicht als essbar freigegeben wird, darf er nicht verwendet werden. Die Pilzsachverständigen sind immer auf dem neuesten Informationsstand - leider sind das die Pilzbücher nicht immer! 12. Eigene Vorsicht ist immer der beste Schutz. Mutig einfach Pilze zu essen ohne sichere 100 %-ige Bestimmung, ist schon oft tödlich verlaufen und wird wieder jedes Jahr seine Opfer fordern. Es gibt - junge mutige - Pilzkenner aber keine - alten mutigen - Pilzkenner!</p>
<p>Wie kann ich schmutzige Finger im Wald sofort reinigen?</p>	<p>Hierzu eignet sich die Huthaut von Perlpilzen besonders. Die enthaltene Feuchtigkeit und Inhaltsstoffe können vorzüglich zum Fingerreinigen verwendet werden. Erde und Farbstoffe von Pilzen auf den Fingern werden schnell gelöst.</p>

Wie kommt es, dass aus meinem Blumentopf Pilze wachsen?	Es sind Sporen (mikroskopisch kleine Samen) über die Luft oder via die Blumentopferde zu deinen Blumen gelangt. Diese bildeten ein Pilzmyzel in der humusreichen Erde. Und was du siehst, sind seine Fruchtkörper. Immer schön und meist vollkommen harmlos für Mensch und Pflanze. Natürlich sind sie nicht zum Verspeisen geeignet, aber lass sie doch leben, sieht doch immer wieder schön aus, eigene Pilze im Wohnzimmer zu haben!
Wie lange brauchen Pilze um zu wachsen und eine entsprechende Größe zu erreichen?	Es liegt an vielen Faktoren und an der Pilzart an sich! Steinpilze können – wenn alle Faktoren passen – innerhalb einer Stunde um 8 cm in die Höhe schießen. Für eine Größe von ca. 20 cm Ø bedarf es dennoch oft einige Tage. Das liegt an der Energie des Pilz-Myzels, dessen Nährstoff- und Mineralhaushalt es zulässt, entsprechend viele oder große Nachkommen zu bilden. Einige Pilze wie etwa Pfifferlinge bedürfen viele Stunden bis Tage, wenn nicht gar Wochen, um eine stattliche Größe erreichen zu können. Wiederum gibt es Baumpilze, die erst nach 3 Jahren vollständig ausgewachsen sind. Der Spruch – einen Pilz einmal gesehen, so wächst er nicht mehr hat folgenden Grund. Pilze wachsen immer nur in einem Schub, das heißt: Stoppt dessen Wachstum, verhärtet sich das darin enthaltene Chitin und der Pilz kann kaum noch größer werden. Wann der Stopp stattfindet, ist leider nicht ersichtlich! Deshalb ist ein Abwarten oft/meist sinnlos! Die entsprechenden mobilen Proteine (Maden, Schnecken) sind in übrigen sehr fleißig und sorgen schnell für die Entfernung des Pilzes, wenn wir es nicht tun.
Wie lange dürfen Pilze eingefroren werden?	Die Einfrierdauer bei ca. -18 Grad C. beträgt etwa 12 Monate. Einzige Ausnahme ist der Samtfussrübling - ein Winterpilz! Da er bei Minustemperaturen wächst, verdirbt er schneller. Hier würden wir 3 Monate nicht überschreiten lassen. Aber ein Winterpilz sollte man sowieso frisch essen.
Wie lange sind Pilze haltbar?	Frische Pilze sind so lange haltbar bis sie einen unangenehmen Geruch annehmen, schimmeln oder weich und schwabbelig werden. In der Regel können kühl und luftig gelagerte Pilze einige Tage überstehen.
Wie lange sollen Pilze gekocht werden?	Meist so ca. 10 Minuten, außer dem Hallimasch. Diesen mindestens 20 Minuten kochen, Wasser wegschütten, erst dann ist jegliche Verwertung möglich!
Wie lange sollten getrocknete Pilze vor deren Verwendung eingeweicht werden?	Die besten Ergebnisse erzielen wir bei 3-5 Stunden Einweichzeit. Ein Geschmacksverlust tritt nicht ein. Das Wasser sollte mitverwendet werden. Guter Geschmacksbegleiter! Ideal ist es, die Pilze zu zermahlen und als eine Art Pilzpulver zu verwenden. Bei Pilzpulver ist keine Einweichzeit notwendig. Dieses kann sofort in die Soße gegeben werden. Aber immer kurz aufkochen lassen, da pulverisierte Pilze immer noch rohe Pilze sind!

Wie lässt sich eine Verwechslung mit giftigen Pilzen vermeiden?

Sammele nur Pilze, die du sicher erkennst. Sei kein Versuchskaninchen und vertraue hierzu niemandem, außer geprüfte Pilzberater oder Pilzsachverständige. Röhrlinge (SchwammPilze) sind schon mal niemals tödlich giftig. Fang bei dieser einfachen Gattung das Lernen an. Bedenke aber hier sind Magen-Darm-giftige Arten enthalten. Verwende niemals Pilzapps oder Pilzbücher nur zur Pilzbestimmung für den Speisepilzverzehr. Nur in unserer Region gibt es über 5000 Pilzarten. Zu groß ist hierzu das Risiko einer Verwechslung. Fotoerkennung per Pilzapp ist nur ein Kinderspielzeug und kann maximal eine kleine Hilfe darstellen. Die Erkennungsfunktion für Kochzwecke zu verwenden, ist lebensgefährlich! Alle Apps sind hierzu „noch“ ungeeignet. Schau lieber, ob es öffentliche Pilzexkursionen, Pilzseminare oder Pilzausstellungen in deiner Nähe gibt. Dort können deine Pilze den Experten vorgelegt werden, der diese erklärt, zum Verzehr freigibt und gefährliche Verwechslungsgefahren erläutert. Nütze diese Gelegenheiten! Vermeide Lamellenpilze. Darunter sind viele tödliche Arten. Vor allem weiße Pilze bergen eine große Gefahr. Wer Champignon sammelt, sollte immer darauf achten, dass die Lamellen hierzu nie reinweiß sein dürfen. Oft können sich darunter tödliche Pilze wie Knollenblätterpilze oder Pantherpilze verbergen.

Wie putze ich Pilze richtig?	<p>Putztipps: Zuerst Schmutz, Nadeln und faule unansehnliche Teile entfernen. Dies am besten schon im Wald. Bei jungen Röhrenpilzen kann die Röhrenschicht (der Schwamm) erhalten bleiben. Bei Älteren soll - muss aber nicht - diese entfernt werden. Bei Pilzen - wie bei vielen Täublingsarten - ist es gut, wenn die Huthaut entfernt wird, da diese zäh werden kann. Die Huthaut schon im Wald abzuziehen, empfehlen wir beim Kuhmaul, Goldröhrling und Grünspanträuschling. Sie haben sehr schleimige Hüte. Im Übrigen wird dadurch der Pilz sauberer. Alte, wässrige Pilze sollten nicht verwendet werden. Schon ein kleiner wässriger Pfifferling kann das ganze Gericht verderben, weil dieser einen erdigen Geschmack haben kann. Hier ist oft eine Geruchsprobe angesagt. Alle Pilze, die einen unangenehmen Geruch wie muffig, erdig, faulig haben, sollten nicht verwendet werden. Sie sind es nicht wert, ein Gericht zu ruinieren! Bei Austerseitlingen ist die Huthaut sehr zäh und kann nur schwer entfernt werden. Hier empfehlen wir, den Pilz sehr dünn aufzuschneiden. Pfifferlinge oder harte Pilzarten werden zuerst in Wasser gelegt, anschließend in Mehl getaucht. Das Mehl haftet am Schmutz. Dann wieder ins Wasser geben und das Mehl löst sich zusammen mit dem Schmutz vom Pilz. Übrig bleibt ein sauberer Pilz! Röhrlingsarten und weiche Pilzarten eignen sich nicht, mit Wasser gereinigt zu werden, da sie sich stark mit dem Wasser aufsaugen und dadurch schwabbelig werden. Werden viele Arten gesammelt, empfehlen wir Folgendes: Pilze nach Arten sortieren. Jede Person putzt eine Art. Oder zweite Möglichkeit: Eine Person putzt grob vor und eine zweite Person übernimmt die Nachreinigung. Auch hier gilt: Es ist besser, Art für Art zu putzen. Erstens kann sich nicht so leicht ein ähnlich aussehender Giftpilz einschleichen und zweitens geht alles sauberer und flotter vonstatten! Einfach mal ausprobieren! Und was mache ich jetzt mit den Abfällen? Wir machen Folgendes: Putzresten in Pilzkorb legen. In einen nahegelegenen Wald fahren und die Putzreste verstreuen. Mit diesem Verfahren haben wir plötzlich Pilzarten in Wäldern gefunden, in denen wir sie noch nie sahen. Vielleicht doch etwas nachgeholfen? Schließlich sind die Sporen (der Samen) in den Putzresten noch enthalten, warum sollten diese in den Müll?</p>
Wie schnell wachsen Steinpilze?	<p>Je nach Feuchtigkeit, zwischen 1 Stunde und 5 Tagen. Es gab schon Erlebnisse, da wuchsen Steinpilze innerhalb einer Stunde um 8 cm. Dieses erlebten wir in Tschechien nach optimalen Wärme- und Feuchtigkeitsverhältnissen.</p>
Wie schwer und groß können Steinpilze werden?	<p>Es gibt Steinpilzfunde von über 3,5 kg. Sowie Hutdurchmesser von über 40 cm Ø. Die Geschwindigkeit des Wachstums kann bei optimalen Witterungsverhältnissen über 10 cm Höhe innerhalb einer Stunde betragen.</p>

Wie sind makroskopisch und mikroskopisch die rotporigen Röhrlinge unterscheidbar?

Die wichtigsten Unterscheidungsfaktoren von rotporigen Röhrlingen sind folgende:

Blasshütiger Purpurröhrling = Huthaut nicht blauend, mit Netz am Stiel, Fleisch nur Hut blauend (RUBROBOLETUS RHODOXANTHUS = Sporen 10-15 x 4-5,5 µm, ellipsoid zu spindelförmig, Amylonreaktion schwach positiv).

Blaufleckender Purpurröhrling = Huthaut blauend, mit Netz am Stiel, Fleisch stark blauend (IMPERATOR RHODOPURPUREUS = Sporen 10-15 x 5-6 µm, Amylonreaktion positiv).

Büscheliger Hexenröhrling = Huthaut blauend, mit Netz am Stiel, Fleisch stark blauend (EXSUDOPORUS PERMAGNIFICUS = Sporen 12-16 x 5-7 µm, Amylonreaktion negativ).

Dupains Hexenröhrling = Huthaut nicht blauend, ohne Netz am Stiel, Fleisch etwas blauend (BOLETUS DUPAINII = Sporen = 9-17 x 4-8 µm, Amylonreaktion negativ).

Falscher Satansröhrling = Geruch Liebstöckel, Zichorien oder Sellerie, Huthaut nicht blauend, mit Netz am Stiel, Fleisch etwas blauend (RUBROBOLETUS LEGALIAE = Sporen 11-17 x 4,5-6,5 µm, Amylonreaktion positiv).

Flockenstieleriger Hexenröhrling = Huthaut blauend, ohne Netz am Stiel, Fleisch stark blauend (NEOBOLETUS LURIDIFORMIS = Sporen 12-18 x 4,5-6,5 µm, Amylonreaktion negativ).

Gelbhütiger Purpurröhrling = Huthaut blauend, mit Netz am Stiel, Fleisch stark blauend (IMPERATOR LUTEOCUPREUS = Sporen 10,5-14,5 x 4,5-6 µm, Amylonreaktion positiv).

Glattstieleriger Hexenröhrling = Huthaut blauend, ohne Netz am Stiel, Fleisch stark blauend (SUILLELLUS QUELETII = Sporen 8,8-15,2 x 4,4-7,5 µm, Amylonreaktion stark positiv).

Kurznetziger Hexenröhrling = Huthaut blauend, mit Netz am Stiel, Fleisch stark schwarz-blauend (SUILLELLUS MENDAX = Sporen 13,2-15,5 x 4,5-5,7 µm, spindelig Amylonreaktion positiv).

Netzstieleriger Hexenröhrling = Huthaut blauend, mit Netz am Stiel, Fleisch stark schwarz-blauend (SUILLELLUS LURIDUS = Sporen 11-18 x 4,5-7,5 µm, spindelig, Amylonreaktion stark positiv).

Ochsenröhrling = Huthaut blauend, mit Netz am Stiel, Fleisch stark blauend, später rötend (IMPERATOR TOROSUS = Sporen 12-17,5 x 5-7 µm, Amylonreaktion stark positiv, Huthaut blauend).

Satansröhrling = Huthaut nicht blauend, mit Netz am Stiel, Fleisch nur wenig blauend (RUBROBOLETUS SATANAS = Sporen 9,5-15 x 3,5-7 µm, elliptisch, glatt, Amylonreaktion negativ).

Weinroter Purpurröhrling = Huthaut nicht blauend, mit Netz am Stiel, Fleisch etwas blauend (SUILLELLUS RUBROSANGUINEUS = Sporen 12-18 x 4,5-6,5 µm, Amylonreaktion positiv).

Wolfsröhrling = Huthaut nicht blauend, ohne Netz am Stiel, Fleisch etwas blauend (BOLETUS LUPINUS = Sporen 11-17 x 4,5-6 µm, Amylonreaktion negativ).

Zweifarbiger Hexenröhrling = Huthaut blauend, ohne Netz am Stiel, Fleisch stark schwarz-blauend (NEOBOLETUS ERYTHROPUS SSP. DISCOLOR = Sporen, 12-19,3 x 4,5-7 µm, Amylonreaktion negativ).

Wie verhalte ich mich im Wald beim Pilze sammeln richtig?

Keine kleinen Bäume zertreten. Wenn du die Bäume zerstörst, zerstörst du die Zukunft deiner Pilze.
 Keine Pilze zertreten oder zerstören. Sie sind sehr nützlich für die Natur und die Bäume. Es wird davon ausgegangen, dass allein durch die Anwesenheit von Symbiosepilze der Baum um ein Drittel schneller wächst und weniger anfällig für Schädlingsbefall ist.
 Keine Pilze sammeln nach Dunkelheit. Um die Wildtiere zu schützen, ist es verboten nachts Pilze zu sammeln.
 Sehr dichtes, verwachsenes Unterholz meiden. Dieser Bereich dient dem persönlichen Bereich der Wildtiere. Lasse ihnen diesen Schutzbereich! Pilze wirst du sowieso kaum oder nur mit erheblichem Aufwand finden.
 Sammle nicht Pilze bei Sturm und Gewitter. Äste oder sogar Bäume können auf dich stürzen.
 Sammle nie, in Bereich von Waldarbeiten. Zu groß ist die Gefahr, dass Äste, Splitter oder gar Bäume auf dich fallen. Zum Sammeln empfehlen wir offene und weitmaschige Pilzkörbe. Die Pilze werden geschont und luftig transportiert. Außerdem entweichen die Sporen sofort wieder durch die Öffnungen. Somit verbreiten „wir -die Pilzsammler“, die Samen wieder im Wald.
 Plastikeimer sind völlig ungeeignet. Dort kann es zu einem Hitzestau kommen und die Pilze verderben. Obendrein wird hier jeglicher Sporenabwurf nach außen verhindert.
 Im Notfall, wenn gerade mal kein Korb zur Hand ist, können Stofftaschen eine Alternative darstellen. Sie sind atmungsaktiv und durch die kleinen Öffnungen können dort zumindest noch einige Sporen entweichen. Plastiktüten gehören zum Pilze sammeln verboten. Nicht nur, dass keine einzige Spore entweichen kann, sondern die ganzen Pilze verderben durch den Hitzestau. Die häufigsten Pilzvergiftungen entstehen durch die Eiweißzersetzung wegen falscher Lagerung. Man nennt diese Vergiftung „Unechte Pilzvergiftung“. Schließlich kann der Pilz hierzu nichts, sondern du verursachst dadurch nichts anderes wie eine Lebensmittelvergiftung. Thema Abscheiden/Herausdrehen: Schadet es dem Pilzmyzel und zukünftige Pilzfunde? Nein, es ist egal, welche Methode man anwendet! Dies ist vergleichbar mit einem Apfelbaum. Wenn der Apfel samt Stängel vom Baum gepflückt wird, macht es dem Baum gar nichts aus. Wird aber der ganze Ast abgebrochen, braucht er länger, bis er sich regeneriert hat. Möglicherweise kann sogar der Baum absterben und so ist es mit dem Myzel. Abschneiden ist vergleichbar mit Apfel, ohne Stängel vom Baum zu pflücken - eine gute Methode! Nur bei Pfifferlingen empfehlen wir das herausdrehen, weil wir festgestellt haben, dass nach dem Abschneiden der Stielrest verfault und es länger dauert, bis neue nachwachsen. Fazit: Vorsichtiges Herausdrehen ist genauso unschädlich für das Pilzmyzel, wie das Abschneiden!

Wie verhindere ich, dass nach dem Trocknen die Restfeuchtigkeit eine Schimmelbildung im geschlossenen Glas auslöst?	Gebe etwas Salz in das geschlossene Glas, in dem die getrockneten Pilze aufbewahrt werden. Salz entzieht die Restfeuchtigkeit bei den Pilzen und ist neutral im Geschmack! Alternativ können Reiskörner verwendet werden, da diese Feuchtigkeit binden.
Wie viel Personen erleiden im Jahr eine Pilzvergiftung?	Leider ist die konkrete Anzahl von Pilzvergiftungen nicht bekannt, weil keine Meldepflicht für Ärzte und Krankenhäuser besteht. Schätzungen für Europa liegen bei etwa 10 000 pro Jahr, davon Deutschland geschätzt zwischen 500 und 1000 Fälle p.a.
Wie viel Pilzarten existieren in Europa?	> 10000 Großpilzarten in Europa. Makroskopisch (mit bloßem Auge) eventuell unterscheidbar. Mikroskopisch gibt es noch etwa die 3-fache Menge von Unterarten. Schimmelpilzarten > 100 000 und vermutet werden hier, noch die 3-fache Menge von Unterarten.
Wie viele Personen sterben jedes Jahr an Pilzvergiftungen?	Es wird angenommen, dass jedes Jahr etwa 50 bis 60 Personen an einer Pilzvergiftung versterben. 90 % davon wegen Knollenblätterpilzvergiftungen! Diese Zahlen sind aber nur Schätzungen, weil es keine Meldepflicht für Pilzvergiftungen gibt. Die Dunkelziffer wird wohl weitaus höher sein.
Wie viele Pilze darf man im Wald sammeln?	In Deutschland und Tschechien: Nur für den Eigenbedarf, d.h. maximal einen Korb. Darin dürfen maximal 2 kg (eingeschränkt) geschützte Pilzarten enthalten sein. Das heißt, 30 kg pro Person wären laut Bundesartenschutzgesetz verboten. Einige Bundesländer haben Sonderregelungen! Mit Sondergenehmigung der unteren Naturschutzbehörde (Landratsamt) können größere Mengen für den Verkauf gesammelt werden. Für jede einzelne Pilzart muss dabei nachgewiesen werden, dass diese in Massen vorkommt und nicht gefährdet ist. In Österreich und in der Schweiz ist das Sammeln von Pilzen in jedem Bundesland resp. Kanton verschieden geregelt.
Wie werden Pfifferlinge, die in den Lamellen voller Sand- und Erdreich sind, am besten geputzt?	Pfifferlinge vom größten Dreck befreien und in eine Schüssel Wasser legen, anschließend in Mehl eintauchen. Das Mehl haftet so am Schmutz. Die Pilze wieder ins Wasser geben. Das Mehl löst sich mit dem Schmutz vom Pilz. Übrig bleibt ein sauberer Pfifferling!

<p>Wie werden Pilze getrocknet?</p>	<p>Am besten ist das Trocknen im Dörrapparat. Ab 25 Euro gibt es diesen schon zu kaufen. Weitere Möglichkeit: Im Backofen bei 40-50 Grad. Aber nie wärmer als max. 55 Grad, sonst werden sie nicht getrocknet, sondern gegart! Weitere Möglichkeiten sind auf dem Heizkörper, auf dem Kachelofen, in der Sonne (am Abend wieder hinein, weil sonst Feuchtigkeit gezogen wird) oder einfach auf eine Zeitung ausbreiten - Lufttrocknen bei 15-20 Grad und mehr. Wichtig ist, die Pilze müssen öfter gewendet werden. Zum einen, damit sie nicht am Untergrund ankleben und zum anderen, damit sie von allen Seiten gleichmäßig austrocknen. Dies alles so lang, bis sie knochentrocken sind und beim Umknicken zerbrechen. Vor dem Trocknen fein und dünn zerschneiden, damit der Trockenvorgang schneller vonstattengehen kann. Wichtig! Sollte Schimmelpilzbildung entstehen (sichtbar sein) müssen alle Pilze entsorgt werden, da diese giftige (toxische) Substanzen bilden und zu heftigen Vergiftungen führen.</p>
<p>Wie wird die Krause Glucke oder Breitblättrige Glucke am besten geputzt?</p>	<p>Großes eingewachsenes Astwerk und grober äußerer Schmutz gleich im Wald entfernen. Zu Hause in kaltes Wasser tauchen. Glucke in 1 cm längliche Scheiben schneiden und in eine Schüssel Salzwasser legen. Jetzt kann der restliche Schmutz leicht entfernt werden. Insekten werden durch das Salzwasser gelöst und schwimmen auf der Wasseroberfläche. Eine weitere Möglichkeit ist, die Glucke im Ganzen kurz in kochendes Wasser tauchen. Die Glucke wird elastisch und lässt sich dann unter fließendem Wasser bequem ausspülen.</p>
<p>Wie wird Pilzpulver gemacht und aus welchen Pilzen?</p>	<p>Pilze trocknen, bis sie knochentrocken sind. Mit einer Kaffeemühle diese Pilze so zerreiben, bis nur noch ein feines Pulver bleibt. Wenn keine Mühle zur Hand ist, empfehlen wir, die getrockneten Pilze so lange zu zerdrücken, wie es geht, eventuell mit einem Wallholz. Je feiner der Staub, desto besser. Für Pilzpulver sind grundsätzlich alle Pilze geeignet, die als Trockenpilze gut sind. Nur mit einem Unterschied: Bei Pilzpulver können Stiele mitverarbeitet werden, die sonst nur sehr zäh oder faserig wären. Z. B. eignen sich sehr gut die Stiele des Parasols (Riesenschirmlinge), Safranschirmlings, Stockschwämmchens und den Rauchblättrigen Schwefelköpfen. Der Schwamm (die Röhren), sollte bei den Röhrlingen wie Maronenröhrling, Steinpilz, Butterpilz usw. nicht entfernt werden. Diese bilden eine sehr gute Geschmacksverstärkung.</p>
<p>Wie wirkt sich Regen und Temperatur auf das Pilzwachstum aus?</p>	<p>Regen über mehrere Tage von über 10 l/m² ist optimal für ein gutes Pilzwachstum. Es entsteht eine Erhöhung der Luftfeuchtigkeit; ein sogenanntes Dampfen der Wälder. Wassermengen über 80 l (innerhalb einer Woche) verursachen eine Wachstumsbremse. Temperaturen zwischen 10 und 25 ° C sind optimal, unter 5 ° C oder über 25 ° C = rückläufiges Pilzwachstum. Ausgenommen hierzu sind Spätherbstpilze. Diese benötigen tiefere Temperaturen, aber ebenfalls viel Wasser. Je mehr Wind, desto schneller trocknen die oberen Pilzmyzelschichten aus und das Pilzwachstum wird gehemmt.</p>

<p>Wie viel Hirschtrüffel müssen Wildschweine verzehren damit sie den gesetzlichen Grenzwert von 600 Becquerel je Kilogramm (Bq/kg) überschreiten?</p>	<p>Selbstverständlich liegt dies an der Strahlenbelastung der Hirschtrüffel, die je nach Region unterschiedlich ausfällt. Berechnung: Bei Tieren kann man ähnlich ausgehen wie beim Menschen, sodass folgender Annäherungswert für Wildschweine berechenbar ist. Beispiel: Gewicht Wildschwein 50-80 kg. Natürliche Radioaktivität des Körpers aufgrund natürlichen Ursprungs (K40) ca 80-120 Bq/kg = Mittelwert 100 Bq/kg. Belastung bei 1 kg Pilze mit 600 Bq/kg = 0,4 % der natürlichen Belastung bezogen bei einem Ausgangsgewicht von 50 kg, bei 80 kg ist dieser Wert das 1,6-fache. Natürliche Belastung 250 kg (bei 50 kg Gewicht) oder 400 kg Pilze (bei 80 kg Gewicht) entspricht = Wert 100 % der natürlichen Belastung. Bei Faktor 600 Bq/kg = sechsmal über der natürlichen Belastung = 1500 kg. Das bedeutet, dass eine Verseuchung des Körpers mit Radioaktivität von 600 Bq/kg folgende Nahrungsaufnahme von Hirschtrüffeln entspricht bei einem Wildschwein von 50 kg: 1500 kg Hirschtrüffel mit 600 Bq/kg. 150 kg mit 6000 Bq/kg. 50 kg mit 18000 Bq/kg was häufiger vorkommt. 32 kg mit 28000 Bq/kg wäre der bisher festgestellte Grenzwert von gefundenen Hirschtrüffeln. Diese Werte entsprechen einem Verzehr von jeweils einem Jahr! Es wird geschätzt, dass jedes Wildschwein ca. 80-250 kg Hirschtrüffel pro Jahr in der Natur findet und verzehrt.</p>
<p>Wo finde ich Pilzberatungsstellen oder Pilzberater?</p>	<p>Direkt in unserer App - Pilze 123 - unter - Experten. Im Internet können Vereine oder einzelne Pilzsachverständige erfragt werden. Bei einem Vergiftungsfall liegen den Krankenhäusern und Landratsämtern Listen der DGfM (Deutschen Gesellschaft für Mykologie) über Anschriften der Pilzsachverständigen vor. Nicht jeder Pilzsachverständige übt im Rahmen seiner fachlichen Kompetenz eine Pilzberatung durch, er ist aber in der Regel Ansprechpartner bei Pilzvergiftungen.</p>
<p>Wo sind die besten Wald-Aussichten Pilze aktuell zu finden?</p>	<p>Tipp! Bei großer Trockenheit sollte man versuchen, Pilze in Nord- oder Westhängen von Wäldern zu suchen. Dort hält sich die Feuchtigkeit etwas länger und die Erfolgsaussichten sind dadurch größer. Auch Bachläufe und moosige feuchte Moore sind bei großer Hitze besser geeignet, Pilze zu entdecken. Bei sehr nassen oder kaltem Wetter eignen sich mehr die Süd- und Osthänge sowie trockene Nadel-, Laub- und Mischwälder. Dort ist meist zu wenig Feuchtigkeit. Sobald es über längere Zeit dort anders ist, versuchen die dort vorhandenen Pilzmyzelien Fruchtkörper zu bilden.</p>
<p>Wo und wann wachsen Spitzkegelige Kahlköpfe am besten?</p>	<p>Die Wachstumszeit ist Frühsommer bis Spätherbst. Das mag alles gut sein, wenn diese nur für Informationszwecke gesammelt werden. Ansonsten können wir nur sagen, dass sehr viele Personen gibt, die durch Rauschpilzgenuss eine Phobie entwickelt haben und in ärztlicher und medikamentöser Behandlung stehen. Etwa ein Drittel davon ist dauerhaft in Kliniken untergebracht. Das ist es sicherlich nicht wert?</p>

Wo wachsen Pilze?	<p>1. Art Pilze sind Folgezersetzer: Sie zersetzen totes Holz, Baumstümpfe, Äste, im Boden vergrabene Tannenzapfen oder einfach nur Gräser oder Blätter. Sie sind nicht auf einen bestimmten Baum angewiesen, weshalb Folgezersetzer leicht zu züchten sind. Egerlinge (Champignon), Austernseitlinge und Hallimasch (mal als Folgezersetzer, mal als Parasitenpilz), Fichtenzapfenrübbling, Träuschlinge usw. 2. Art sind Symbiosepilze, auch Mykorrhizapilze genannt. Dies sind Pilze, die eine Symbiose (Zusammenleben) mit Bäumen, Sträuchern oder Gräsern eingehen. Pilze helfen dem Symbionten Mineralien aufzunehmen, im Gegenzug bekommt der Pilz Zucker, den er nicht selbst produzieren kann. Milchlinge, Dickröhrlinge, Täublinge, Pfifferlinge, Wulstlinge (Knollenblätterpilze) und Schleierlinge sind Symbiosepilze und können ohne Symbionten nicht existieren. Die 3. Art sind Parasitenpilze, also zerstörende Pilze! Sie befallen kranke Bäume und zerstören meist sein Kernholz mit Braun- oder Weißfäule. Schwefelporling, Judasohr, Schuppenporlinge, Leberreischlinge, Austernseitlinge sind einige der essbaren parasitären Pilze.</p>
Woran liegt es, dass das ganze Pilzgericht einen erdigen modernden Geruch und Geschmack hat?	<p>Die Hauptursache dafür ist, dass Pfifferlinge, die schon etwas vermodert, feucht und alt geerntet wurden, sich darin befanden. Daran riechen ist immer die beste Methode, solch eine Misere zu verhindern. Eingefrorene Pfifferlinge verstärken diesen Modergeruch noch. Deswegen Pfifferlinge besser nicht einfrieren. Ebenso schrecklich modernden Geschmack können Schwärztäublinge, Braune Stäublinge oder alte Horngraue Rüblinge haben. Aber sie verbreiten diesen Geschmack nicht auf das ganze Pilzgericht, sondern nur auf das einzelne Stück Pilz selbst. Unwohlsein nach Verzehr oder giftige Auswirkungen bei solchen Moderpilzen stellten wir bisweilen nicht fest.</p>
Woran liegt es, dass Samtfußkremplinge als GIFTIG bezeichnet werden?	<p>Sie werden immer noch mit dem Kahlen Krempling verwechselt, der zu schweren Vergiftungen führen kann. Der Samtfußkrempling ist wie viele andere Pilze roh giftig (Blut zersetzend), aber gekocht unbedenklich essbar. Diese toxischen Substanzen werden nach dem Kochen neutralisiert und er bekommt einen säuerlichen Geschmack. Bei normaler Zubereitung ist der Samtfußkrempling nicht schmackhaft und sollte nicht Verwendung finden. Mit besonderer Zubereitung kann er als Wurstsalatpilz lecker zubereitet werden: Die Samtfußkremplinge sollten 15 Min. abgekocht werden. Am besten sogar 2 x 10 Min. und jedes Mal soll das violettfarbene Kochwasser weggeschüttet werden. In ein anderes Gefäß Wasser, Zucker, Essig, Öl, Zwiebeln, Salz, Knoblauch, Paprika vermengen, die Pilze hinzufügen und einige Stunden ziehen lassen - fertig!</p>
Zu welcher Jahreszeit wachsen die Pilze am besten?	<p>Juli bis Oktober sind die ertragreichsten Monate, vorausgesetzt, die klimatischen Verhältnisse wie Wärme und Feuchtigkeit passen!</p>
Zu welcher Uhrzeit sollten Pilze gesammelt werden?	<p>Es ist egal, ob morgens oder abends. Die Pilze wachsen rund um die Uhr, falls alle Faktoren passen. Gut ist es, wenn die Sonne nicht blendet. Bei sonnigem Wetter ist um die Mittagszeit die ideale Sammelzeit. Bei bedecktem Wetter ist der ganze Tag ideal.</p>

Fachausdrücke Pilze:	Glossar:
Aberration	Prismen-Effekt = Farbfehler, jede Farbe wird unterschiedlich abgelenkt.
Abkürzung s.l.	= lateinisch: sensu lato, im weiteren Sinne. Es kennzeichnet formenreiche Arten und schließt Kleinarten mit ein.
Abortiv	Fehlentwickelt.
Abstract	In englischer Sprache geschriebene Zusammenfassung einer wissenschaftlichen Studie, als Summary bezeichnet.
Abundanz	Häufigkeit einer Art in einem Gebiet angibt, z. B. sporadisch, zerstreut, selten, vereinzelt, verbreitet, massenhaft, häufig, sehr häufig, extrem viele, im Überfluss usw.
Abwurfpräparat	Sporenabdruck: Man legt einen Pilzhut mit der Fruchtseite unten auf ein weißes Blatt Papier und stülpt ein Glas darüber. Nach einigen Stunden befinden sich genügend Sporen auf dem Papier. Diese können dann farblich oder mikroskopisch betrachtet werden.
Acantho	Bestachelt.
Acanthobasidie	Bei diesen Pilzen haben die Basidien stachel- oder fingerförmige Auswüchse, wie man sie bei Acanthohyphiden findet. Diese kommen bei einigen Pilzen mit corticioiden Fruchtkörpern vor.
Acanthohyphidien	Hyphidien mit vielen dichten und kurzen Stacheln. Im Hymenium sind sterile Hyphen (Pilzfäden).
Acanthophyse	Dünn- oder dickwandiges, oberflächlich oder nur am Ende bestacheltes, zystidienähnliches Hyphenende im Hymenium bestimmter Schichtpilzarten, z. B. bei Schichtpilze (Stereum, Xylobolus ...); die dünnwandige Form wird oft als Pseudoacanthophyse bezeichnet.
Acanthozystiden	Zystidenform mit dornenartigen Auswüchsen.
Achromat	Achromat-Objektive sind kostengünstig, haben aber oft speziell an den Objektkanten Farbsäume und Bildfeldwölbungen.
Äcidiosporen	Treten vorwiegend bei Rostpilzen auf. Diese Phragmobasidiomyceten wechseln den Wirt. Z. B. Hauptwirt = Basidiosporen, Nebenwirt Äcidiosporen, z. B. bei Birke, Lärche, Tanne ... Anders als oft beim Fichtenzapfenrost, dort sind die mikrozyklischen Formen ohne Wirtswechsel Äcidiosporen = Hauptwirt. Basidiosporen = Nebenwirt. Weitere Entwicklung oft an der Gewöhnlichen Traubenkirsche.
Acidophile (acidophil)	Pilze, die Säure (sauren Boden) lieben. Gern auf Substraten mit einem pH-Wert unter 6,5.

Acidose	Blutübersäuerung. Senkung des Blut-pH-Wertes unter 7,37 infolge einer Störung des Säure-Base-Gleichgewichts.
Acrifer	Lufthaltig und dadurch (gelegentlich) ein helleres, flaumiges Aussehen annehmend, z.B. bei den Hyphenenden.
Acromelalga-Syndrom	Acromelsäure. Es handelt sich dabei um einen hochwirksamen Glutamat-Antagonisten. Der Wohlriechenden Trichterling verursacht wiederkehrende Episoden von starker Hautrötung, mit Kribbeln, Brennen und heftigsten Schmerzen in Händen und Füßen. Die Symptomatik kann Wochen bis Monate andauern. Schmerzmittel können unwirksam sein.
Acyanophil	Mit Baumwollblau entsteht keine Blaufärbung der Sporen.
Adhymenial	Dem Hymenium entgegengesetzte Fruchtkörperseite (z. B. die Außenseite von Becherlingen).
Adstringierend	Zusammenziehendes (saueres) Gefühl bei der Pilzgeschmacksprobe.
Adventiv	Eingeschleppt, eingewandert.
Aeromycet, Aeromycophyt	An Baumästen in freier Luft lebender Pilz mit starker Widerstandsfähigkeit gegen Austrocknung.
Aethalium	Form des Fruchtkörpers bei Schleimpilzen.
Aezien	Rundliche Lagerformen bei Rostpilzarten.
Affinis, aff	Nahestehend, verwandt, ähnlich, angrenzend.
AG-AK-Reaktion	Medizinisch: Antigen (Antikörper) Reaktion zur Abwehr von Fremdeinwirkung im Körper. Z. B. Kahler Krempling, heftige allergische Nebenwirkungen.
Agaricaceae	Familie der Champignonverwandten oder Egerlingsverwandten (Agaricaceae). Z. B. Schirmlingen (Lepiota), Champignons (Agaricus), Egerlingsschirmpilze (Leucoagaricus), Tintlinge (Coprinus ...), Safran oder Grünsporschirmlinge (Chlorophyllum) usw ... Besonderheit meist: Meist fast freie an schwach angewachsene Lamellen, meist mit dicker ungeriefter Huthaut.
Agaricales	Ordnungszugehörigkeit der Pilze nach dem Mykologen Moser, Ständerpilze (Basidiomycetes).
Agaricoid	Mit Lamellen und in Hut und Stiel gegliedert.
Agaricomyceten	Champignonartige Pilze.

Agaritin	Gilbende Arten enthalten besonders hohe Konzentrationen von Agaritin (dadurch entsteht das P-Hydroxymethyl-Phenyldiazonium-Ion). Dieses soll in Tierversuchen krebserregende Wirkung gezeigt haben, die aber nicht auf Menschen umsetzbar sind. Übrigens neutralisiert sich Agaritin beim Trocknen oder Einwecken zu 95 %. Aber andere Champignonarten, sowie Zuchtchampignons, haben Agaritin. Sie gelten aber als ungefährlich. Wer Angst hat, sollte Champignons grundsätzlich meiden, wild wachsende Arten wegen des hohen Schwermetallgehalts (Cadmium).
Agglutiniert	Verklebt.
Agglutinine	Verklumpung die roten Blutkörperchen in der Blutbahn des Menschen.
Aggregat, agg.	Sammelart: Bezeichnung für schwer unterscheidbare und bisher nicht restlos geklärte Taxa.
Akkummulation	Anhäufung.
Akro	Steil, hoch, spitz.
Alaun	= bitteres Tonerdensalz. Das Beizmittel Alaun (Kaliumalaun, Aluminiumkaliumsulfat-Dodecahydrat) als Kristalle oder Pulver erhältlich, wird zunächst in kaltem oder lauwarmem Wasser aufgelöst und dann gelöst dem Beizbad zugegeben. Zum Färben von Wolle durch Pilze verwendet man etwa 20 % Alaun.
Albinismus	Genetischer Defekt, der zum Ausfall sämtlicher Farbpigmente führt, ähnlich Albino.
Aleuriokonidien	In großen Massen entstehende Konidien, die dadurch die Konidienlager wie mit Mehl (Aleuron) bepudert aussehen lassen.
Aleuriosporen	In großen Massen entstehende Sporen, die dadurch wie mit Mehl (Aleuron) bepudert dies aussehen lassen.
Aleurisporen	Diese werden aus dem aufgeblähten Ende einer Hyphe oder einer seitlichen Aufblähung gebildet und durch Septen abgetrennt.
Alkalisch	Basen, laugenartig, Geruch nach Seifenlauge.
Allantoid	Damit ist die einseitige Krümmung von Sporen gemeint, wie bananenförmig oder würlchenähnliche Form, schmal allantoid, nur leicht gekrümmt.
Allochroisch	Farbwechselnd.
Alluvione, Alluvialboden	Auf Ablagerungen oder Sedimenten der Nacheiszeit oder der Gegenwart entstandene Böden.
Alpin	Hochgebirge ca. 2200 bis > 3000 über Meeresspiegel.
Alternierend	Abwechselnd, wechselnd.
Alveolen, alveolär	Grube Vertiefung in der Fruchtschicht.

Amanita-Arten (Amanita)	Wulstlinge- und Knollenblätterpilzarten.
Amatoxine	Schwere und teilweise tödliche Zellgifte.
Amerospor	Unseptiert (einzellig), aber die Sporen direkt betreffend.
Ammoniak	Salmiakgeist (NH ₃), in der Mykologie meist in 5 %-iger Lösung verwendet. Ammoniak-Dämpfe sind NH ₄ OH.
Ammoniakalisch	Nitrös, alkalisch, salmiakartig, salpeterartig, nach Katzenurin.
Amoebozoa	Einzellige Lebewesen = gilt als Untergruppe der Schleimpilze. Diese werden als plasmodiale Schleimpilze bezeichnet.
Amorph	Ungeformt, gestaltlos, die innere Struktur fehlt.
Amphi	Um, herum, beidseitig, doppelt.
Amphigen	Fruchtschicht, dass die gesamte Oberfläche überzieht, z. B. bei Korallen, Erdwarzenpilze ... usw.
Amphimitisch	Hyphensysteme = Fruchtschicht überzieht die gesamte Oberfläche.
Amphimitisches Hyphen	Enthält generative Hyphen sowie Bindehyphen.
Amphithecium	Fruchtkörper von Flechtenpilzen (Lecanorales) mit Rand aus dichtem, hartem Hyphengeflecht.
Ampullenförmig	Dickhalsig-flaschenförmig = Zystide mit längerem, breitem, zylindrischem Halsteil und abrupt erweitertem, +/- zylindrischem Basalteil (= dickhalsig-lageniform = flaschenförmig, sublageniform = leicht oder ähnlich flaschenförmig).
Amygdaloid, Amygdaliform	Mandelförmig, mandelartig, bittermandelähnlich. Subamygdaloid = Unterförmig-Mandelförmig, unten eingedrückt mandelförmig.
Amylacetatgeruch	Geruch nach Nagellackentferner, Lösungsmittel. Ethylacetat ist ein organisches Lösungsmittel und der Ester von Essigsäure und Alkohol.
Amyloid	Mit Jod-Kaliumiodid-Lösung (Melzer +) blau verfärbend.
Amyloidität	Verfärbungen mit Melzer oder andere Jodlösungen.
Amyloidreaktion, Amylonreaktion	Reagiert mit Jod unter einem Blau bis Violett-Färbung. Diese Farbreaktion bei Pilzen kann dies von der Farbe graublau bis grauschwarz gehen. Wenn die Amylonreaktion positiv ist, verfärben sich z. B. Zellwände mit Jod, Melzer ... dunkel, meist blau, bei der Unterscheidung von Hexenröhrlingen ist dies wichtig.
Anaerob	Ohne Sauerstoff existierend.
Analytische Merkmalfindung	Suche und Auffindung von spezifischen Unterscheidungsmerkmalen zur Pilzbestimmung.
Anamorphe	= Nebenfruchtform. Entwicklungszustand eines Pilzes mit asexueller Vermehrung.

Anastomosen, Anastomose, Anastomosen, Anastomisierend	Querverbindungen (Querlamellen) zwischen den Lamellen, Leisten und Hyphen. Regelmäßige Aderungen am Lamellengrund, häufiger bei Täublingen. Die Verbindung zweier Hyphen der gleichen Pilzart. Verschmelzung zweier Hyphen verschiedener Organismen. Kommt gerne bei Schlauchpilzen vor.
Anastomosierend	Querverbundene Lamellen, Querlamellen, +/- netzartig im Grund verbunden.
Anatomisierend	Teilend, aufspaltend, zerlegend, zerschneidend, zerteilend, verbindend.
Anekdotisch	Nur vom Hörensagen. Nicht wissenschaftlich korrekt nachgewiesen. Der Ausdruck wird oft als Gegensatz zur empirischen Evidenz und zum Analogieschluss verwendet. Anekdotische Evidenz hat keine wirkliche argumentative Aussagekraft. Z. B. wird immer noch anekdotisch behauptet, dass der Schopftintling mit Alkohol schwer giftig ist. Aufgrund der geringen Menge an Coprin ist dies nicht nachvollziehbar.
Anemochorie	Verbreitung der Sporen durch die Luft.
Angeheftet	Lamellen am Stiel leicht angewachsen.
Angeschwollen	Allmählich verdickt.
Angiocarp (endocarp)	Die Fruchtsporen bilden sich verdeckt in einem verschlossenen Behälter, z. B. bei Bauchpilzen, Erdsternen ... usw.
Angiokarp	Geschlossenfruchtig, d. h. die Sporen werden im Inneren des Fruchtkörpers gebildet. Bezeichnung für Pilzfruchtkörper mit vorgeformter Öffnung zur Sporenausbreitung, die mindestens bis zur Sporenreife geschlossen bleibt.
Angulär	Winkelförmig, eckig, knochig.
Anilin	Sehr giftige Reagenz! Für $(C_6H_5NH_2)$ = Schöffersche Kreuzungsreaktion geeignet.
Anilinblau	Ähnlich wie Baumwollblau, mikroskopisch: Zum Anfärben.
Anisaldehyd	Diese chemisch molekulare Verbindung erzeugt einen Geruch von Anis. Dieser ist aber etwas weniger süßlich als der natürliche Anisgeruch.
Anmoorig	Moorähnlicher Boden mit etwa 15-30 % Humusgehalt.
Annuell	Einjährig.
Antabuswirkung	Vergiftungserscheinung in Verbindung mit Alkohol, z. B. beim Keulenfußtrichterling oder Faltentintling. Der Alkohol wird im Körper schwer abgebaut und verursacht Vergiftungserscheinungen.
Antheridium	Männliche Geschlechtszelle bei Ascomyceten, im Gegensatz zum Ascogon = Weibliche Geschlechtszelle bei Ascomyceten.

Anthracengrün	Farbstoff zum Anfärben von Kristallen.
Anthrachinonen, Anthrachinone, Anthracinon	Anthrachinon ist ein vom Anthracen abgeleitetes Chinon = organische Verbindung. Lösliche Pigmente in verschiedenen Schleierlingsarten, z. B. Hautköpfe: Sie bringen gelbe, rote, orange oder grüngelbe Farben hervor.
Anthracobiont	Ausschließlich auf Brandstellen oder Kohleplätzen wachsend. = anthracophil.
Anthracophil	Kohle liebend; oft auf Holzkohle wachsend.
Anthropochorie	Verbreitung (z. B. der Sporen) durch den Menschen durch offene Körbe, anhaften an der Kleidung oder Rücksetzung der Putzreste in den Wald.
Anthropogen	Vom Menschen beeinflusste Standorte z. B. durch Baumaßnahmen oder deren Einwirkungen.
Antibiose	Zusammenleben von Organismen, die einander oder einseitig durch Ausscheidung von Wuchshemmstoffen schädigen, z. B. mehrere Myzelien im gleichen Substrat.
Antibiotisch	Wirkt gegen Bakterien abtötend.
Antiklinal	Sattelförmig, wie ein Reitersattel dessen Rand entweder nach innen oder nach außen umgeschlagen sein kann, z. B. wie bei der Sattellorchel.
Antimykotikum	Substanzen die gegen eine Pilzinfektion helfen. Wirkungsbereich ist der Medizinische bei Menschen und Tieren oder bei Pilzkrankungen im Pflanzenbereich. Das sind Fungizide, die als Biozide oder Desinfektionsmittel gegen Pilze wirksam sein können.
Antiviral	Wirkt gegen Viren abtötend.
Anulus	Stielring oder Ringmanschette.
Anulus superus	Ring durch Velum (Apikalvelum).
Anurie	Vollständige Einstellung der Urinproduktion.
Apertur	Öffnungswinkel des Objektivs oder des Kondensors, je größer, desto mehr Details werden beleuchtet und dargestellt.
Aperturblende	Dient der Einstellung des Öffnungswinkels der Mikroskop-Beleuchtung. Weite Öffnung bedeutet: Viel Licht, flacher Winkel, große Schärfe, schlechte Tiefenschärfe. Kleine Öffnung = Hohe Tiefenschärfe.
Apex	Oberes, dem Stielchen abgewandtes Ende der Spore (manchmal mit Keimporus).
Aphylophorales	Die Ordnungszugehörigkeit, wird gern bei Nichtblätterpilzen (Basidiomycota und Ascomycota = Schlauchpilze) verwendet.
Api	Irgendwo eine Sporenausstülpung. Diese kann oben oder seitlich sein.

Apical (Apikal, Api)	An der Spitze liegend. Apikal an der Spitze liegend abgerundet.
Apicalplatte	Am Ende liegende Abdeckung.
Apicalring	Ringförmiger Verschluss an der Spitze des inoperculaten Sporenschlauches.
Apices, Pl. Apices	Scheitelpunkt, Scheitel, oberes Ende, Spitze eines Elementes, gerne bei Zystiden oder Sporen.
Apiculat	Mikroskopisch sind Sporen an beiden Enden zugespitzt.
Apiculus, Apikulus, Apiculi	Sporenausstülpung = Ansatzstelle der Anwachsstelle (Sterigmas bei Basidiomyceten) an der Spore.
Apikalapparat	Der Mechanismus bei Ascus beim Öffnen (Gattungsspezifisch). ist.
Apikalmechanismus	Mechanismus bei Ascis an der Spitze des Schlauches.
Apikalring	Kreisförmige Wulst des Apikalapparates (ausgebildeter Teil).
Apochomat	Apochromat-Objektive haben im Gegensatz zu Achromaten eine Farbkorrektur, Bildfeldwölbungen sind häufig.
Apokarp	Sich mit einem Porus öffnender Fruchtkörper.
Apophyse	Ringförmige Verdickung im unteren Teil der Endoperidie, z. B. bei Erdsternen.
Aporhynch	Ungegabelte Ascusbasis und nur durch eine Septe abgeschlossen (pleurorhynch).
Apothecien (Apotheziums)	Fruchtkörper eines Pilzes oder einer Flechte.
Apothecium	Offenliegende Fruchtscheibe von Pilzen und Flechten. Das Hymenium überzieht die Innenseite des Bechers.
Apothezien	Becherlinge: Becher- oder schüsselförmiger Fruchtkörper. Fruchtkörperbildung bei Flechten, ebenfalls oft becherlingsartig oder halbkugelig.
Appendikulierte	Mit einem Fortsatz oder Anhängsel versehen.
Appendix	Anhang, auffälliger Auswuchs an Sporen (hier wuchs die Spore am Sterigma), meist gegenüber Keimporus, nur bei Basidiomyceten.
Appressorium	Haftarm (Haftorgan) bei einigen parasitischen Pilze.
Appressorium, Hypophodium	Konstantes Haftorgan.
Arachnoid	Spinnwebenartig, spinnenartig.
Arboretum	Baumschule, Gehölzsammlung.
Arboriform	Astförmige Verzweigung, wie bei einem Bäumchen.

Arenicol	Sand liebend, auf Sand wachsend.
Areole (Areolen)	Eine Krustenflechte besteht aus Lagern, welche als Areolen bezeichnet werden. Diese schließen nicht immer dicht zusammen. Sie können einzeln oder zu wenigen einem Prothallus (Vorlager) aufsitzen. Weiter können körnige, firnisartige oder schorfige Überzüge auf Moosen, Pflanzenresten, Rinde und Erde gebildet werden.
Areoliert	Kleine Risse von unregelmäßiger Form, oft in der Huthaut oder Lager.
Arktisch	Kalte Klimazonen.
Arten	Können nicht gekreuzt werden. Bleiben mikroskopisch immer gleich. Fälschlicherweise werden Pilze oft als Sorten bezeichnet, was absolut nicht richtig ist, da Pilze nicht mit anderen Pilzarten kreuzbar sind.
Arthrosporen	Arthrosporen oder Oidien werden gebildet, indem bestehende Hyphen durch Septen gegliedert und die einzelnen Segmente später zu Sporen umgebildet werden. Es sind ungeschlechtliche (asexuell), durch Zerfall diverser Hyphen gebildete Konidien.
Ascaris-Typ, Ascarishyphen	Hyphenform: Langgestreckt, mit progressiver Verengung zu den Septen hin z. B. bei Faserrüblinge (Clitocybula).
Asci	Sporen in den Schläuchen (Mikroskopie). Schlauchförmige Sporangien, in denen sich die Sporen entwickeln, Sporenträger bei Ascomyceten.
Ascocarp	Fruchtkörper der Schlauchpilze (Ascomyceten).
Ascogon	Weibliche Geschlechtszelle bei Ascomyceten, in ihr findet die Plasmogamie statt. Im Gegensatz zum Antheridium = Männliche Geschlechtszelle bei Ascomyceten.
Ascohymenial	Schläuche (Asci), die eine oft zusammenhängende Schicht an der Oberfläche des fertilen Fruchtkörperteils oder im Inneren eines Cleistotheciums bildend (ascolocular). Ascohymeniales = Unterklasse der Schlauchpilze (Ascomycetes, Euascomycetidae).
Ascolocularer, Ascoloculares	Unechte Fruchtkörper ausbildend.
Ascoma, Ascocarp	Ist der Fruchtkörper eines Ascomyceten-Phylum-Pilzes. Es besteht aus sehr eng verwobenen Hyphen und kann Millionen von Asci enthalten, von denen jedes typischerweise vier bis acht Ascosporen enthält.
Ascomyceten, Ascomyzetes	Schlauchpilze = Klasse der Pilze mit Sporen die sich in Schläuchen entwickeln.
Ascosporen	Sporen bei Schlauchpilzen (Ascomyceten).
Ascus	Schlauch bei Ascomyceten (Schlauchpilzen), darin liegen die Sporen.

Aseoma, Ascostroma	Ein Ascoma aus pseudoparenchymatischem oder prosenchymatisch haploidem Pilzstroma mit Aushöhlungen, in dem sich ein oder mehrere Asci (ascolokular) entwickeln.
Aseptisch	Keimfrei, nicht infiziert, kernlos, ohne Öltropfen.
Asexuell	Sexuell inaktiver Bestandteil, nicht fruchtbäher Teil (ungeschlechtlich).
Askogene	Askogenen Hyphen = hackenförmige Ausbuchtungen an den Hyphen von Schlauchpilzen.
Aspektbildend	Anblick bestimmend, dominierend.
Asservate	Gewebeproben zur Sicherung späterer Analysen, z. B. Mageninhalt, Urin, Blut, Kot.
Asterohyphidien	= Hyphidien. Sind mehr oder weniger dünne, sternartige, sterile Hyphenenden, die man bei einigen Pilzgruppen in der Fruchtschicht (Hymenium) finden kann.
Asterosetae	Sternförmig wachsende Haare (Seten, Säten).
Asterozystiden	Besondere Zystidenform, z. B. beim Harzzahn (<i>Resinicium bicolor</i>).
Ataxie	Koordinationsprobleme, z. B. Schwindel, Rauschzustand ...
Atomat	Zarte, feine Oberflächenbekleidung, etwa feinflockig-samtig.
Auct.	Der Name existiert mehrfach. D. h. ein anderer hat bereits diesen Namen für einen anderen Pilz verwendet. Gilt kurz um als Abkürzung (Abk.) für Auctorum oder Autorum. Die Taxonomie (wissenschaftlicher Name) wurde entgegen der Fassung durch den Erstbeschreiber von mehreren späteren Autoren in abweichendem Sinne verwendet.
Auctorum sensu	Wird bei Namenszitaten verwendet bei Fehlinterpretationen durch mehrere, spätere Autoren, wenn man diese nicht einzeln aufzählen will. (= sensu).
Auflösungsvermögen	Mindestabstand zweier Punkte, damit man sie vergleichen kann (Beispiel: $d = \lambda / 2 \times NA$).
Aufspaltend	Huthaut oder Hutfleisch gemeinsam vom Rand aus ziemlich weit einreißend, z. B. bei Risspilzen.
Auriculariales	Ordnungszugehörigkeit.
Auriformis, aurikulat	Ohrförmig (Fruchtkörperform), einseitig ohrförmig ausgezogen z. B. bei den Öhrlingen (<i>Otidea</i>).
Ausgebuchtet	Lamellen oder Röhren zum Stielansatz aufwärts abgerundet und anschließend wieder verschmälert.
Ausgestopft hohl	Stiel inneres jung ausgestopft, später hohl werdend.
Außenperidie	Äußere Hülle (Exoperidie).
Austrittspupille	Hier ist der Ort hinter einer Linse gemeint, an der das austretende Bild scharf erscheint (hintere Brennebene).

Autolyse	Selbstauflösung der Fruchtkörper ohne Beteiligung anderer Lebewesen (Maden, Schnecken ...), z. B. bei den Tintlingen.
Autolytisch	Unter Einwirkung bestimmter Fermente sich selbst auflösend.
Autorenzitat	Wissenschaftliche Zusatznamen der Autoren um Verwechslungen zu vermeiden.
Autotroph	Eigenständige Ernährung.
Auwald, Auenwald	Waldartige Pflanzengesellschaft gern Erlen, Weiden ... der Flussniederungen mit starken Schwankungen der Bodenfeuchtigkeit durch zeitliche Überflutungen.
Azidophil	Unter einer azidophilen Zelle im weitesten Sinne versteht man eine Zelle, die azidophil ist, das heißt, die sich durch saure Farbstoffe wie Eosin anfärben lässt.
Azidose	Vermehrung von Säure im Blut bei Verzehr von Giftpilzen. Dies verursacht ein schweres gastrointestinales Syndrom (Magen-Darm-Störung).
Ballistospore, Ballistoconida	Es ist eine Spore, die von einer Pilzart, in die Luft abgegeben wird.
Ballistosporen	Aktiv vom Fruchtkörper ab-geschleuderte Sporen.
Banal	Gewöhnlich, nicht außergewöhnlich, trivial, nichtssagend.
Basal	Damit ist die Basis gemeint. Am Fuß, Unterseite oder Anwachseite des Pilzes.
Basalhyphen	Hyphen die an der Basis resupinat aufliegender Fruchtkörper, die zwischen Substrat und Hymenialschicht aufliegen.
Basalknolle	Knollig verdickte Stielbasis, z. B. bei Wulstlingen.
Basalscheibchen	Flache Ausbildung an der Stielbasis eines Fruchtkörpers zur Befestigung an der einer Unterlage, z. B. beim Rinden-Postament-Helmling.
Basalzelle	Basiszelle, Anfangszelle.
Basidien (Basidie, Basidium Basidia)	Träger der Sporen bei Ständerpilzen (Basidiomyceten). Diese sitzen auf dünnen Stielchen den Sterigmen.
Basidiocarpien	Fruchtkörper der Ständerpilze (Basidiomyceten).
Basidiokarp, Basidiocarpium	Andere allgemeine Bezeichnung für Basidiomyceten = Klasse der Pilze mit Sporen auf Ständern = Ständerpilze.
Basidiolen	Noch nicht fruchtbare Basidien. Es sind keulenförmige oder zylinderförmige sterile Zellen der Fruchtschicht (Hymeniums) ohne Sterigmen. Fruchtbare Basidien oder sterile Formen, Sterigmen bislang nicht vorhanden.

Basidiomyceten (Basidiomycet)	Klasse der Pilze mit Sporen auf Ständern = Ständerpilze.
Basidiomyzeten	Bilden von Sporen in Basidien (Basidiosporen).
Basidiosporen	Sexuelle Fortpflanzungszelle (Sporen) von Basidiomyceten (Ständerpilzen).
Basimycelial	An der Basis von Erdsternen des noch geschlossenen Fruchtkörpers vorhanden (= Myzelienschicht).
Basionym	Artnamen vom Erstbeschreiber dieser Art.
Basiphil	Kalkliebend (Calciphil).
Basis	Unterster Teil vom Stielende, kurz vor der Verwurzelung.
Basisch	Kalkreich.
Bauchpilze	Sporen werden im Inneren der Fruchtkörper ausgebildet.
Baumwollblau	Chemikalie in der Mikroskopie um speziell Warzen oder Erhebungen auf Sporen sichtbar zu machen.
Behangen	Velumreste verbleiben am Hutrand faserig-flockig.
Benzaldehyd	Diese molekulare Verbindung erzeugt einen Geruch von Bittermandeln.
Bereift	Oberfläche mit mehligem Belag überzogen.
Bergsteigersöckchen	Besondere aufsteigende Bildung von VELUM UNIVERSALE beim Pantherpilz, ähnlich einer Socke.
Berindet	Äußere Schicht z. B. beim Stiel oder im Inneren von dichter und meist grobfaseriger Struktur.
Bescheidet	Stielbasis mit einer Scheide (Volva) versehen.
Beschleiert	Spinnwebenartiger Schleier am Fruchtkörper, meist zwischen Hut und Stiel.
Beschnitten	Stielknolle mit Resten einer Volva gerandet, die wie rundherum, wie abgeschnitten erscheint. Oft bei Schleierlingen, Klumpfüßen, Narzissengelber Wulstling usw ...
Beschopft, schopfig	Zystiden an der Spitze liegend (apikal) und mit Kristallen besetzt. Bei einigen Pilzarten Zentrum des Hutes mit einem dunkleren Schopf aus Schuppen versehen, z. B. beim Schopftintling.
Bestiefelt	Gestiefelt, mit Stiefeln versehen, Stiefelform, Stiefel tragend.
Betula	Birke.
Bewimpert	Feine Haare oder Borsten auf der Hutoberfläche (durch Zystidenbüschel).
Biapiculat	Mikroskopisch sind Sporen beidseitig zugespitzt, wird oft für die Sporenformen verwendet.
Biatorin	Apotheciumrand weder in der Farbe des Lagers (Iecanorin) noch schwarz (Iecidein).

Bierdeckelpilze	Pilze, die nach gar nichts schmecken. Man könnte Bierdeckel essen, sie sind nicht wirklich giftig.
Bilateral	Zweilappig, gern bei Ascusöffnung.
Bilaterales divergierendes Lamellentrama	Die Hyphen in der Lamelle verlaufen von der Lamellenmitte mehr oder weniger abgewinkelt nach außen in Richtung Hymenialschicht (= Pseudobilaterales). Dies ist bilateral, jedoch ohne keulenförmige Hyphen.
Bilaterales Lamellentrama	Die Hyphen in der Lamelle verlaufen von der Lamellenmitte schräg nach außen.
Bindehyphen, ligative Hyphen	Dickwandig verzweigte Hyphen, ungerichtete oder andere Hyphen umklammernde, stark verzweigte, knorrige Hyphenschicht, septiert und immer ohne Schnallen.
Biogen	Von Lebewesen verursacht, z. B. Maden, Würmer, Schnecken ...
Biotop	Definierter Lebensraum einer Lebensgemeinschaft (Biozönose) mit bestimmten Bedingungen für die dort bewohnenden Organismen.
Biozönose	= Lebensgemeinschaft. Oft in einem Biotop gemeinsam wachsend.
Biradikat	Zweiwurzeligkeit, das heißt, die Basis (Basidie, Zystide) ist mit zwei Hyphen verbunden.
Biseriat	Bei Schlauchpilzen (Ascomyceten) = doppelreihige (zweireihige) Anordnung von Sporen in den Ascis (Schläuchen).
Bisporig, bisporus	Bezeichnung für zweisporige Basidien. Z. B. Der AGARICUS BISPORUS (Zucht-Champignon) hat zweisporige Basidien.
Bitunicat	Besondere Wandform eines Ascis-Schlauches, der Schlauch besteht aus einer doppelten Außenschicht.
Bitunicater Ascus	Zweischichtiger Ascus. Vor der Sporenabgabe wird die äußere Wand (Exoascus) durchbrochen. Immer mit Apikalapparat.
Bitunikat	Doppelwandig, zweiwandig.
Bivelangiocarpie	Velum universale, mit Velum partiale und Lipsanoblem. Z. B. bei Wulstlingen (Gattung Amanita).
Blastokonidien	Konidien (Sporen) die durch Zellsprossung entstanden sind und oft verzweigte Ketten bilden.
Blastosporen	Sporen (Konidien), die durch Zellsprossung entstanden sind und oft verzweigte Ketten bilden.
Blätterpilz	Pilz mit Lamellen (Blätter).
Bodenstet	Wächst ausschließlich auf bestimmten Boden und ist nur dort lebens- und entwicklungsfähig.
Bodenvage	Wächst auf beliebige Bodenverhältnisse und ist dort ebenso lebens- und entwicklungsfähig.
Bogig	Lamelle nach innen (konkav) eingebogen.

Bogig angewachsen	Ausgebuchtet angewachsen. Lamelle am Stiel angewachsen, jedoch nicht über die Waagerechte herablaufend.
Bogig herablaufend	Ausgebuchtet angewachsen. Lamelle am Stiel angewachsen, jedoch deutlich über die Waagerechte (oft mit Zahn) herablaufend.
Boletales	Ordnungszugehörigkeit der Pilze nach Moser.
Boletoid	Die Form eines Steinpilzes (Pilzes) haben, z. B. Sporen vom Verschiedenfarbener Raufußröhrling.
Boletoid, Boletinoid	Fruchtlagerschicht (Hymenophor) mit weiten, radial gestreckten Röhrenmündungen. Oder die Sporenform ist zylindrisch-spindelrig. Häufigste Form bei den Dickröhrlingsartigen (Boletales).
Boreal	Vorkommen von Pilzen in kalten und nördlichen Gebieten (Klimazone), meist Nadelholz, selten Edellaubgehölze vom Menschen angepflanzt.
Boreonemoral	Klimazone: Vorkommen von Pilzen in der Natur, wo der Nadelwaldanteil dominiert. Es ist eine Übergangszone zwischen kalter borealer Zone und nemoraler Zone (Laubwaldzone).
Borreliose	Durch Zecken übertragene Krankheit. In der Regel nicht tödlich, mit Antibiotikum behandelbar.
Borstensoral	Bei Flechten: Sorale, das borstenartig den Lagerrand säumt.
Botrydina	Kugelförmiger Algentyp am und im basalen Stielteil von lichenisierten Pilzen (z. B. von Nabelingen (Omphaltna) oder Halbflechten (Coriscium).
Brachy	Klein, kurz, gering.
Braunfäule	= Würfelfäule, Würfelbruchfäule, Destruktionsfäule. Holz zerfällt durch Zelluloseabbau mit Braunverfärbung. Oft zerfällt das Holz würfelförmig. Es bleibt das braune Lignin zurück.
Braunfäuleauslöser, Braunfäuleerzeuger, Braunfäuleerreger	Holz verfärbt sich dunkel, bräunlich durch das Myzel des Pilzes.
Breitgebuckelt	Hut mit breitem Buckel. Dieser ist meist breiter als hoch.
Brennhaarförmig, Brennhaarform	Ähnlich dem Brennhaar einer Brennessel geformt. Zystidenform mit langem, schlankem Hals sowie bauchiger Basis.
Brillantkresylblau	Farbstoff zum Anfärben von Zellmembranen.
Brüchig	Beim Abknicken bricht das Fleisch in kugelförmige Brocken. Gegenteil faserig, das Fleisch bricht in längliche Stränge.
Brustwarzenformig	Hutbuckel steilrandig, relativ klein und oben abgerundet.
Bryophil	An Moosen oder dazwischen wachsend.

Buchtig	Ausgebuchtet, gekerbt wellig, bei den Lamellen z. B. ausgebuchtet angewachsen, Hutrand mehr oder weniger vom Stiel entfernt, nach unten ausgebuchtet.
Bufotenin (Indolverbindungen).	Ein relativ harmloser Bestandteil des Drüsensekrets von Kröten. Tryptamin-Alkaloid = hitzeinstabil, psychedelisch, halluzinogen. Wird gern als Krötengift bezeichnet. Gift wird durch Kochen zerstört. Dieses Gift ist oral nicht so gefährlich wie intravenös, wenn es in die Blutbahn gelangt, vgl. viele Schlangengifte.
Bulbilien	Zu den asexuellen Diasporen gehören Exosporen wie <i>Bulbilien</i> an (= bei Konidien, Chlamydosporen und Sklerotien).
Bulbillen	Brutkörper und Brutknospen (Bulbillen) sind mehr- bis vielzellige Organe Pilzen, die meist der vegetativen, ungeschlechtlichen Vermehrung dienen.
Burggraben	Lamellen vor dem Stielansatz ausgebuchtet angewachsen.
Bürstenförmig	Bei Hyphe oder Zystiden mit noppenartigen langen, dünnen Anhängseln, die dicht nebeneinander besetzt sind.
Büschelig, büschelförmig	Der Pilz wächst büschelig (dicht aneinander) gemeinsam mit Artgenossen aus einer Myzel-Quelle.
Byssoid	Wollig verwoben = wirr mit feinen, längeren Härchen dicht bedeckt.
Byssus	Wollartiges, baumwollartiges Mycelgespinst (zartes Gewebe) an der Stielbasis.
C = bei der Flechtenbestimmung	Calciumhypochlorit, Natriumhypochlorit.
Calyciformis	Pokalförmig, kelchförmig, halbkugelig-schalenförmig, mit mäßig langem Stiel.
Calyptrat	Mit kleinen flügelartigen Anhängern. Sie haben sie so etwas wie Flügel, Haube, Membran ...
Cantharelloid	Fruchtkörpertyp Leistlinge, mit herablaufenden Leisten.
Capillitium, Kapillitium, Capillitien, Lycoperdon-Typ	Sterile Fasern in der Sporenmasse von Bauchpilzen. Sie helfen bei der Zerstäubung, indem sie ein Verkleben der reifen Sporen verhindern. Bei Schleim- und anderen Pilzen wird die Gesamtheit des Haar- und Fadensystems im Innern eines Sporenbehälters hierzu benannt.
Capitat	Kopfförmig, kopfig, z. B. bei besonderen Zystidenarten.
Carbophil	Pilz wächst gern auf Brandstellen.
Carotinoide, Karotinoide	Rote oder gelbe Farbstoffe, zu finden in den Gallertpilzen oder in den Paraphysen bestimmter Schlauchpilzarten (Ascomyceten).
Carpophor, Carposom	Form eines Fruchtkörpers. Er bezeichnet hier den ganzen Fruchtkörper.
Catahymenium	Mehrjähriges Fruchtschicht bei Pilzen (Hymenium), vergrößert sich ohne sichtbare Jahresgrenzen.

Cathahymenium	Hymenium von Basidiomyceten, das zuerst Zystiden und später die Basidien bildet. Z. B. oft bei Krustenpilzen (Xylariomycetidae).
Caulozystiden (Caulocystidien, Kaulozistidien, Kaulozystiden, engl. Caulocystidia, Caulocystiden)	Zystiden am Stiel des Pilzes. Makroskopisch deutet eine Bereifung am Stiel auf das Vorhandensein von Caulocystiden hin.
CB-; CB +	Pilzmikroskopie Anfärbemittel: Lactophenol (cotton blue) = Baumwollblau, ist eine Mischung aus Methylblau, einer histologischen Färbung und Lactophenol. Es wird in Nasspräparaten zur Visualisierung von Pilzstrukturen verwendet, insbesondere in der medizinischen Mykologie. Methylblau färbt Pilzzellwände in einer hellen Farbe, während Lactophenol andersfarbig wirkt.
Cecidium, Cecidologie	Pilzgalle; Auswüchse (Gallen) oft an Pflanzen. Verursacht durch parasitische Entwicklungsstadien.
Cephalodien	Cyanobakterien zur Beihilfe der Symbiose bei Flechten. Kommen in Flechten mit Grünalgen vor.
Chagriniert	Fein aufgeraut.
Chamaeleontinae	Russula subsect. Dies ist eine Untersektion aus der Gattung Täublinge (Russula), die innerhalb der Sektion LILACEAE steht. SPP immer gelblich. Huthaut immer mit inkrustierten Primordialhyphen (äußere Inkrustierung säureresistent).
Chasmothecien	Echte Mehltaupilze (Erysiphales) werden heute nicht mehr Perithezien, sondern Chasmothecien genannt. Der Grund sind neue molekularbiologische Untersuchungen.
Cheiloleptozystiden	Dünnwandige Zystiden die sich auf den Lamellenschneiden befinden.
Cheilomakrozystiden	Besondere Zystidenform = dünnwandige Zystiden die sich auf den Lamellenschneiden befinden.
Cheilozystiden (Cheilo., engl. Cheilocystidia)	Zystiden an der Lamellenschneide.
Chiastisch	Längsseptierte Basidien.
Chiastobasidie, Chiastobasidie	Basidie, mit ungeteilter, keuliger bis subzylindrischer Normalform. Existiert für alle höheren Basidiomyceten (Ständerpilze).
Chinon	Organischer Verbindungen, die als Oxidationsprodukte von Aromaten, insbesondere von Phenolen, aufgefasst werden können; Chinon = Chinasäure.
Chitin	Teil der Zellstruktur von Pilzen, dadurch schwer verdaulich. Chitinpanzer von Insektenkäfern ist ähnlich.

Chlamydosporen	Ungeschlechtliche, dickwandige Sporen, die durch Abschnürung durch die Hyphen entstehen. Gemme = bei der ungeschlechtlichen Fortpflanzung von Pilzen gebildete dauerhafte Zelle.
Chloralhydrat	Lösungsmittel für Sudan III.
Chlorazolschwarz	Färbemittel für Septen oder Zellwände.
Chlorophyll	Grüner Farbstoff in Pflanzen; für eine Fotosynthese notwendig! Bei Pilzen ist sie nicht vorhanden, aber teils bei Flechten.
Chorologie	Wissenschaft der räumlichen Verbreitung von Organismen (Arealkunde).
Chromosomen	Träger der Vererbungseigenschaften (DNS, DNA).
Chronologie	Wissenschaft der zeitlichen Verbreitung von Organismen.
Chrysobasidie	Basidie mit gelben bis gelbbraunen Inhalt (basaler Inkrustierung).
Chrysohyphen	Die Hyphen enthalten einen harzig-körnigen Stoff, der sich in alkalischen Lösungen (Kalilauge, Ammoniak) stark gelb färbt. Sie enden oft in Chrysozystiden.
Chrysozystiden, Chrysocystidia	Zystiden = ungegliederte, nicht inkrustierte, spindelige, lang gezogen, schlank flaschenförmige Hyphenendungen.
Chrysozystiden	Besondere Zystidenform (enthalten amorpher Farbkörper, in KOH bzw. NH ₃ = Gelbfärbung).
Cilien	Wimpern = borstenartige Gebilde, ähnlich wie Rhizinen gestaltet.
Cilium	Als Zilie oder Cilium bezeichnet man eine besondere Form des Zellfortsatzes bei Zellen von Organismen (Eukaryoten = Zellen einen echten Kern).
Cirrus, Cirrhi	Charakteristische Mündung (Ostium) austretende, schnurartig durch Schleim verklebte Sporenmasse.
Citriform	Zitronenförmiges Aussehen. Subcitriform = Unterhalb zitronenförmiges Aussehen.
Citrin	Goldgelb, gelbbraun. Es ist eine gelbfarbige, makrokristalline Varietät von einer Quarzfarbe.
Cladoniatyp	Strauchflechten mit zweiteiligem Lager. Mit einem auf dem Substrat ausgebreiteten kleinblättrig-schuppigen Lager (Primärthallus, Horizontallager) und mit aufrecht wachsendem Lageranteil (Podetien, Vertikallager, Sekundärthallus), der die Apothecien trägt.
Clamydospore	Dauerspore; ungeschlechtliche, aus einer Hyphenverdickungen oder Hyphenabschnürung bildende Spore (Konidie) der Ascomyceten. Diese ist oft mit verdickter oder doppelter Wand (= Mantelspore). Diese dient der Überbrückung schlechter Entwicklungsmöglichkeiten.
Clavat (clavatus)	Keulig, keulige Form der Fruchtkörper oder der Zystiden.

Clavicipitaceae	Meist weichwandige, keulenförmige, farbige stromatische (aus stützendem Gewebe bestehende) Fruchtkörper, deren winzige Perithezien im Stroma heranreifen und Asci mit fädigen und langen Sporen ausbilden.
Cleistothecium, Cleistotheciums, Kleistothecium	Eine Art von Fruchtkörper, wie er bei manchen Schlauchpilzen (Ascomycota) auftritt. Ein Cleistothecium ist ein nahezu rundes Ascoma ohne präformierte Öffnung, mit einfacher oder mehrschichtiger Wand. Cleistothecien sind häufig von Hülle-Zellen oder Peridien umgeben (cleistocarp, kleistokarp).
Cleptotypus	Stromatisches Deckgewebe bei Schlauchpilzen (Ascomyceten). Ist nur noch ein Fragment des Holotypus erhalten, wird dieses ebenfalls als Cleptotypus bezeichnet.
Clitocyboid	Habitus: Verbogen, gesäumt.
Clypeus, Klypeus	Stromatisches Deckgewebe bei Schlauchpilzen (Ascomyceten). Das Hymenium überlagert sich bei Reife meist deckelförmig und hebt später ab.
Coerulein	Farbstoff zum Anfärben von Kristallen.
Collar, Kollar	Ringförmiger Ansatz zwischen Lamellen und Stiel.
Collectivum nomen (sensu lato)	Artnamen sind schwer unterscheidbar und bislang nicht restlos auf Richtigkeit geklärt.
Collin, kollin	Etwas Höherstufen.
Collybioid	Habitus: Linsen oder erbsenförmig. Zwerg- oder Sklerotienrüblinge sind eine Pilzgattung aus der Familie der Ritterlingsverwandten, die recht kleine Fruchtkörper bilden und oft aus linsen- bis erbsengroßen Sklerotien fruktifizieren.
Columella	Bei Erdsternen, der Stiel, der die innere Hülle der Bauchpilze (Endoperidie) trägt. Bei den Bauchpilzen ein steriles, mehr oder weniger säulenförmiges Gebilde. Pseudocolumnella = es scheint nur so, als ob ein Gebilde existiert.
Combinatio nova, Kombination nova, comb. nov.	Neukombination oder Zuordnung eines Taxons zu einer höheren oder niedrigeren Rangstufe.
Confer, Cfr, cf. ...	Vergleichen mit anderen. Wenn die Bestimmung nicht restlos gesichert ist, erscheint dies als Hinweis auf eine sehr nahestehende ähnliche Art.
Confirmavit, confirm	Korrekte betätigte Bestimmung der Pilze.
Congenerisch	Zur gleichen Gattung (Genus) gehörend.
Conocybe	Samthäubchen oder Sammethäubchen = Mistpilzverwandten (BOLBITIACEAE)

Conspezifisch	Zur gleichen Pilzart gehörend.
Contex	Fleisch des Pilzes (sterile Zellen des Pilzes = Hyphen).
Context	Steriler Teil eines Fruchtkörpers ohne das Hymenophor und die Decksschicht.
Coprinoid	Selbstaflösenden Lamellen (Autolyse) Selbstauflösung ohne Beteiligung anderer Lebewesen (Maden, Schnecken ...), z. B. bei den Tintlingen.
Coprinus-Syndrom	Coprin (... oder andere Fettsäurederivate, die Aldehyddehydrogenase in vitro hemmen). Giftig nur in Verbindung mit Alkohol, seltener Herzrhythmusstörungen, Engegefühl bis zur ANGINA PECTORIS, Todesfälle kommen selten vor. Oft in Tintlingen (Coprinus) enthalten.
Coriscium	Algen, die mit Pilzhyphen am Grunde des Pilzstieles, oft bei Nabelinge (Omphalina) ein schuppig gegliedertes Flechtenlager bilden (Flechtenschuppe).
Correxit, corr.	Richtigstellung einer Angabe desjenigen im Autorenzitat, der einen orthografischen Fehler erstmalig klargestellt hat.
Cortex (Cortexschicht, Kortikalschicht)	Aus verdichteten Hyphen bestehende, dünne Rindenschicht an der Hutoberseite. Z. B. Schmetterlingstramete = Zwischen Hutfilz (Huthaut) und Fleisch ist eine dunkle Schicht, die sogenannte Cortexschicht. Wird gern in der Rinde als Stielcortex = Stielrinde bezeichnet.
Corticiaceae	Rindenpilzartige Pilze.
Corticioid	Fruchtkörpertyp von krustenförmiger Wuchsform. Hutkanten mit glattem Hymenium, meist resupinat aufliegend, mit teilweiser Hutbildung.
Corticioiden	Ein- oder mehrjährige Basidienpilze. Diese sind fest am Substrat angewachsen.
Cortikalschicht	Schicht zwischen Rinde (Huthaut) und Fleisch (oberste Hyphenschicht der Stielrinde).
Cortina	Spinnwebenartiger (haarartiger) Schleier, der den Hutrand mit dem Stiel verbindet (z. B. bei jungen Schleierlingen). Dieser Schleier bleibt oft fädig am Hutrand oder Stiel übrig und ist meist flüchtig. Bei älteren Exemplaren als dunkelgefärbte ringähnliche Zone erkennbar.
Cortinarien	Schleierlinge (Haarschleierlinge) = Pilzgattung.
CR	In der Schweiz vom Aussterben bedroht, vergleichbar mit RL1.
Crassobasidie	Basidie mit verdickten Wänden.
Crins	Rosshaarförmige, schmale, lanzenförmige, dickwandige Hyphen in der Hutdeckschicht von Sprödblättlern (Täublingen).
Crustothecium	Krustig, krustenförmiger, dem Substrat zumindest größtenteils anliegender Fruchtkörper eines Ständerpilzes die Ausformung des Hymenophors ist dabei ohne Bedeutung und kann resupinat, halbresupinat usw ... sein.

Crustulinol	Pilzgift, löst Magen-Darm-Störungen aus.
Cutefract	Rissig aufgesprungene Oberhaut.
Cutis (Kutis, Cuticula)	Makroskopischen Eigenschaften der Huthaut (Huthautdeckschicht). Meist glatte und dichtverwobene Hyphenschicht an der Hut oder eventuell an der Stieloberfläche. Wichtiges Merkmal zur Pilzbestimmung per Mikroskop. Cuticula oder Kutikula = wird als die oberste Hautschicht des Fruchtkörpers bezeichnet.
Cyanid -Vergiftung = Blausäure-Vergiftung	Der Glimmerschüppling enthält lebensgefährliche Mengen hierzu. Andere Pilze können roh genossen gefährlich werden, hierzu, z. B. Ockertrichterling, Violetter Schwindling, Flattriger Rübling usw.
Cyanide (Zyanide)	Cyanwasserstoff, HCN = Blausäure. In der organischen Chemie ist „Cyanid“ eine veraltete Bezeichnung für Nitrile als Ester der Blausäure. Es ist in vielen Pilzarten enthalten und gibt einen Duft, der an Bittermandel, Marzipan bis zu stechend alkalisch-chemisch wahrgenommen wird. Z. B. beim Nelkenschwindling, Rauchblättriger Schwefelkopf usw.
Cyanophil (zyanophil)	Blaufärbung von Sporenwänden mit Baumwollblau für Sporen und Hyphen.
Cyphella	Gattungsbezeichnung aus der Gruppe der Becherlinge: „Becherchen“ (Nichtblätterpilze).
Cyphelloid	Gattung bei den Ständerpilzen (Basidiomyceten). Habitus: Die Fruchtkörper sind becher- oder röhrenförmig und weisen eine glatte Fruchtschicht auf.
Cystidium, Cystidia	Eine relativ große Zelle, die auf dem Hymenium eines Basidiomyceten gefunden wurde.
Cytoplasma	Das Cytoplasma füllt das Innere einer Zelle aus.
Dacrymycetales	Ordnungszugehörigkeit (Ordnung = taxonomische Rangstufe zwischen Klasse und Familie).
Dacryoid	Tränenförmig (= rundlich und obere Hälfte dünner als unten, untere Hälfte dickbauchig).
Daedaloid, daedaleoid	Labyrinthisch gewunden, Beispiel Röhren vom Eichenwirrling.
Dauermycel	Rhizormorphe, Sklerotium (Sclerotium) ... wurzelartige oder knollige Dauerpilze.
Debris	Ablagerung.
Deckglas	Dünnes Glas zum Abdecken der Probe in der Pilzmikroskopie.
Deckschichtformen	Hymeniform, hymenienartig, palisadenartig (= ixotrichodermis, ixocutis).
Dedikationsname	(= Widmungsname, oder Eponym). Zu Ehren einer Person, die diese Art (Taxon) benannte.
Dendrohyphidien	Sterile Hyphen im Hymenium; Hyphidien haben bäumchenartige oder knorrige Verzweigungen.
Dendrophyse	Sind feine, stachelige oder bäumchenartig verzweigte Hyphen mit langem Stielen, welches die Basidien überragen.

Dermatozystiden, Dermatzzystiden, Dermatocystiden, Dermatozysten	Zystiden in der Huthaut (Hymenialzystiden). Dermatozystiden (Pileozystiden) sind dickwandige, schlanke Zystiden in der Epicutis oder in der Stielcortex. Dermatozystide sind oft Zystiden der Destruktionsfäule. Es ist eine Schicht von verwesenden Resten.
Dermocybe	Sektion (Gattung) der Schleierlinge (Cortinarius = Haarschleierlinge) in der Untergattung: Hautköpfe.
Destilliertes Wasser	Präparier-Flüssigkeit in der Mikroskopie. Sollte nicht verwendet werden, wegen des Aufblähens der Zellen durch den osmotischen Druck.
Detriticoler	In Detritus lebend (detritophil), auf organische Ablagerungen lebend (Detritus). Die ökologischen Ansprüche der Art werden als <i>detritophil</i> , acido-, phil und limnophil oder acidophil bezeichnet.
Detritus	Schicht von verwesenden Resten abgestorbener Pilzteile auf der Bodenoberfläche.
Dextrinoid, Dextrinoidität	Braun- oder Rotbraunfärbung mit Melzers Reagenz (Jodreaktion) oft sehr intensive Färbung = inamyloiden Reaktion.
DGfM	Deutsche Gesellschaft für Mykologie. Dachorganisation vieler Vereine in Deutschland. Sowie Fortbildung, Ausbildung und Abnahme von Prüfungen zum Pilzsachverständigen.
Diam., diametro	Durchmesser Ø.
Diaphragma	Pergamentartige Haut zwischen Gleba und Subgleba bei den Bauchpilzen bezeichnet.
Diaporthales	Ähnlich dem Sordariales, aber mit Perithezien in den Stomata und Asci, mit inamyloiden (J -), Apicalring und der Scheitelwulst.
Diaspore	Vom Mutterpilz frei werdende, der Verbreitung dienende geschlechtliche Spore (Konidie).
Dichohyphen (Dichohyphe)	Befindet sich vorwiegend im Subiculum (zwischen Substrat und Hymenium). Dichotom verzweigte Hyphe im Subikulum oder in der Trama einiger Nichtblätterpilz (Aphylophorales = Vararia, Dichomitus).
Dichohyphidien	Sterile Hyphen im Hymenium. Hyphidien mit dichotomer Verzweigung, d. h. es werden jeweils zwei Äste am Verzweigungspunkt gebildet.
Dichotom	Trennung in zwei unterschiedliche Strukturen. Oft als Begriff: Gabelig verzweigt.
Dictyospor	Bei einigen Gruppen (Septen) kommen Längs- und Querwände vor, solche Formen werden als muriform oder dictyospor bezeichnet.
Difform	Unförmig, missgestaltet, unregelmäßig geformt.
Dikariophase	Zweikernphase (Paarkernphase), vegetative Phase von Ständerpilzen.
Dikaryontisch, dikaryotisch	Mit 2 Kernen, zweikernig.

Dimidiat, dimidiat	Halbförmig, Hutform ist nur bis zur Hälfte entwickelt = halbkreisförmig. Oft ungestielt und mit bogenförmiger Kante, wobei die Ansatzstelle etwa dem doppelten Radius entspricht.
Dimitisch	Bei festfleischigen oder zähen Pilzen besteht das Gewebe aus zwei Hyphenarten, den Skeletthyphen, Generativhyphen oder Bindehyphen.
Dimitisches Hyphen	Enthält generative Hyphen sowie Skeletthyphen.
Dimorph	Zweiförmig, zweigestaltig oder aus zwei unterschiedlichen Strukturen zusammengesetzt.
Diploid	Zelle mit zwei Kernen und damit doppeltem Chromosomensatz, im Gegensatz zu haploid (einkernig). Die diploide Phase findet bei Pilzen nur in der Basidie oder. im Ascus statt.
Direkttiefschwarz	Färbemittel für Septen und Zellwände.
Discomyceten	Schlauchpilze (Ascomyceten) mit nach außen geöffneter Fruchtschicht (Hymenium). Die Fruchtkörper sind jung meist kugelig geschlossen. Später bilden sich dann scheiben-, pokal-, becher-, - oder schalenförmige Fruchtkörper.
Dissepimente	Bei Porlingen die Röhrenwände.
Distal	Vom Zentrum entfernt (proximal = Richtungsbezeichnung), z. B. bei distalen Sporen.
Diurese	Harnfluss.
Divergent	Entgegengesetzt; auseinanderstrebend verlaufend.
Divertikel, Divertikeln	Ausstülpung der Außenwand von Hyphen, Sporen oder Konidien.
Divertikuliert, Disartikulation divertikulierend, divertikulat, diverticulat	Ausstülpung durchtrennt, zweigeteilt durchtrennt. Verzweigt, oft mit Ausstülpungen versehen.
Dornig	Stachelig oder mit gekrümmten Stacheln.
Dothideomycetidae	Unterklasse der Kernpilze, deren Pilzfamilien und Gattungen ausschließlich Pseudothecien (unechte Fruchtkörper) mit bitunicaten Schläuchen ausbilden.
Drüsig	Oberflächenstruktur mit Wärzchen, offenen Körnchen oder Bläschen bedeckt.
Dryophila-Struktur	Puzzleartige Elementen setzen sich zueinander (Deckschicht).
Dunkelfeldbeleuchtung	Das Licht wird durch einen Ring geführt. In der Mitte ist es dunkel, das Licht tritt schief auf das Objekt und wird dort gebeugt.
Duplex	Zweischichtige Konsistenz vom Fleisch bei bestimmten Stacheligen. Innerhalb des Hutes oder Stieles fest nach außen in lockeres und weiches Gewebe übergehend.
Duplexstruktur	Trama aus zwei unterschiedlichen Schichten aufgebaut.

Duplextrama	Zweischichtige Trama.
Durchbohrt	Hut geht in der Mitte lochförmig in hohlen Stiel über oder der Stiel ist innen hohlig-zylindrisch durchbohrt, z. B. Trompetenpfifferlinge.
Durchgehend	Die Lamellen verlaufen vom Hutrand bis zum Stiel durch.
Durchscheinend gerieft	Hut lässt (oft nur in feuchtem Zustand) von oben den Verlauf der Lamellen erkennen. Oberfläche wirkt gerieft oder höckerig gerieft.
Echinocysten	Kugelige oder ellipsoide, bestachelte Zellen (Hyphen).
Echinozystiden	Besondere Zystidenformen (eckig-zackenartig) bei Porlingen und Rindenpilze.
Ectal	Außen, im äußeren Bereich liegend.
Effus	Verbindungen von zwei oder mehr Teilen. Meist ohne bestimmte Form krustenförmig das Substrat überziehend.
Effuso-Reflex (halbresupinat)	Bei resupinater Fruchtkörper wie Rindenpilzen, Feuerschwämmen, Porlinge usw ... die abstehende Hutkanten bilden.
Effus-reflex	Fruchtkörper mit resupinatem und umgebogen, hütchenähnlichem Teil.
Eiderophil	Eine siderophile Granulation ist eine mikrochemische Reaktion (Eisen-II-sulfat) in den Basidien, sie sind Eisen liebend ...
Eiförmig-glockig	Hut eiförmig hochgewölbt mit leicht ausgestelltem eingebogen (eingeschlagen) Rand.
Eigenrand (Flechten)	Apothezienrand, ähnlich etwa die Apothezienscheibe und meist anders aussehend als das Lager gefärbt ist. Diese enthält keine Algen.
Einfrieren	Konservierung von Pilzen durch Temperaturreduzierung auf mindestens - 18 Grad Celsius.
Eingebogen	Huthaut bleibt am Hutrand kantenförmig eingerollt.
Eingekrümmt	Eingeschlagen, eingebogen. Hutrand abwärts eingebogen aber nicht eingerollt.
Eingerollt	Huthaut bleibt am Hutrand halbkreisförmig eingebogen.
Eingeschnitten	Huthaut und Huttrama kurz einreißend bis aufspaltend rissig.
Eingeschnürt	Zystiden, Sporen mit gürtelartiger Verengung.
Eingesenkt	Unterhalb der Waagrechten-Oberfläche befindlich.
Eingewachsen	Oberflächenbekleidung innerhalb der äußeren Deckschicht liegend (angedrückt) oder innerhalb verwachsen (verbunden).
Eintrittspupille	Hier ist die Stelle vor einer Linse, an der das abzubildende Bild entsteht.

Einwecken, Einmachen	Konservierung von Pilzen, indem durch Erhitzen über 90 Grad Celsius in geschlossenen Behältern die Fäulnisbakterien abgetötet werden. In der Schweiz ist der Ausdruck - Einmachen - gebräuchlich.
Einzel	Ganz alleine wachsend (Wachstumsform), nie gesellig oder büschelig.
Eisenchloridlösung, FeCl₃	Orellanin-Test nach Pöder und Moser. Oberfläche mit Eisen (III)-Chlorid-Lösung bewirkt eine violettfarbene Verfärbung durch das enthaltene Orellanindiglucoxid (= Vorstufe des Orellanin). Fleisch in Reagenzglas mit FeCl ₃ + Wasser vermischt ergibt bei Dunkelfärbung Orellanin-Nachweis.
Eisen-II-sulfat	Farbreaktionen bei Täublingen = 7 Teilen H ₂ O, FeSO ₄ und Salzlösung.
Ektal	Außenseite, außen.
Ektoenzyme	Enzyme die von Zellen nach Außen ausgeschieden werden wie Myzelien von Saprobionten.
Ektomykorrhizapilze, Endomykorrhiza	Sind eine Form von Symbiose zwischen Pflanzen und Pilzen (Mykorrhizapilze), bei der die feinen unterirdischen Pilzfäden (Hyphen) zwar in die Wurzelrinde, nicht aber in die Zellen eindringen.
Ektoparasit, Endoparasit	Schmarotzerpilz: Ektoparasit = ein parasitischer Organismus, deren Wirt an der Oberfläche parasitiert. Endoparasit = dessen Myzel größtenteils innerhalb der Wirtspflanze lebt.
Ektospor	Aufbau der Sporen.
Ektostroma	Der äußere, vor Reife der Ascosporen erst Konidien produzierende Teil wird Ektostroma genannt, der innere Endostroma. Es ist das stützende Gewebe (z. B. Gerüst, Schicht, Lage, Unterlage, Fruchtlager ...) im Hyphengeflecht.
Ektotroph	Von symbiotisch an Pflanzenwurzeln lebenden Pilzen außerhalb der Wirtspflanze lebend.
Elateren	Sterile Fasern in der Sporenmasse bei Stäublingen (Lycoperdon).
Ellipsoid, Ellipsoiden, ellipsoidal, ellipsoidisch	Rundlich-kugelig-zusammengedrückt, ellipsenförmig. Ein Ellipsoid ist die 3-dimensionale Entsprechung einer Ellipse. Sporenform: Auseinander gezogener Kreis, an eine Ellipse erinnernd.
Elongiert	Es sagt aus, dass etwas verlängert ist. Z. B. bei einer Spore ist das Ende wie eine zusätzliche Verlängerung.
Emendatus, emend, emendavit	Vom Autor verbessert, überarbeitet.
EN	In der Schweiz stark gefährdet, vergleichbar mit Deutschland RL2.
Endemit	Diese Art kommt nur in einem begrenzten Habitat vor.
Endoenzyme	Enzyme die im Inneren von Zellen sich entwickeln und dort wirksam werden.

Endokarp	Geschlossenfruchtig, d. h. die Sporen werden im Inneren des Fruchtkörpers gebildet. Innerste Schicht der Fruchtwand.
Endokonidie	Ungeschlechtliche Spore, die sich im Innern einer Pilzzelle bildet.
Endolithisch	Flechtenlager im Innern von Gestein existierend.
Endoperidie, Innenperidie	Innere Schicht der Peridie oder innere Hülle bei Bauchpilzen (Geastrum, Exoperidie, Peridie). Sie umschließt die Sporenmasse und ist zumeist dünn, im Alter oft papierartig.
Endoperidium	Kugelförmige sporenenhaltene Endfruchtkörperform z. B. bei Erdsternen und Stäublingen.
Endophyten	Endophyten sind Pilze, die im Inneren einer Pflanze leben.
Endospor, gyrnocarp, exocarp, epispor, exospor	Der Sporenaufbau. Basidiosporen werden eingehüllt vom Perispor.
Eng stehend	Lamellen sind eng zusammenstehend, im Gegensatz von - entfernt stehend.
Enghohl	Röhrig mit schmalem Volumen im Verhältnis zum Durchmesser des betreffenden Organs (z. B. des Stiels).
Entfernt stehend	Lamellen sind weit auseinanderstehend, im Gegensatz zu eng stehend = dicht zueinanderstehend (gedrängt stehend).
Entostroma	Aus kleinen Zellen bestehendes steriles Gewebe, in dem bei einigen Schlauchpilzen (Ascomyceten) die Perithechien angelegt werden.
Ephemer, ephemersch	Nur vorübergehend auftretend, kurzlebig, nur kurz erschienen.
Epicuticular-Hyphen	Epicuticular-Hyphen sind verzweigte, einreihige Fäden der Pilze und Streptomyzeten, die durch Septen zellartig unterteilt werden können. Sie bestehen aus einer äußeren Wachsschicht gegenüber anderen Hyphen.
Epicutis	Hutdeckschicht (oft mehrschichtig aufgebaut) die oberste Schicht wird als Epicutis bezeichnet.
Epicutis gemischt	Aus Haaren, Dermatozyctiden und Primordialhyphen (Primordialhyphen) bestehende Epicutis.
Epicutis heterogen	Nicht nur aus Haaren bestehend.
Epicutis homogen	Nur aus Haaren bestehende Epicutis.
Epigäisch	Oberirdisch wachsende Pilze (hypogäisch).
Epihymenium	Bei Flechten oberster, gewöhnlich gefärbter Bereich des Hymeniums.
Epikutis, Epicutis	Mehrschichtige Huthaut (Deckschicht). Es kann mit Epikutishaaren besetzt sein.
Epimembranäre oder inkrustierte Pigmente	Körnige Pusteln (Pigmente), die krustig auf den Hyphen-Wänden aufsitzen.

Epiphragma	Hautartiges Deckelchen junger Nestpilze (Teuerlinge). Alt reißt das Häutchen auf und gibt die Sicht auf die Sporenpakete frei.
Epiphyt	Scheinschmarotzer, der auf anderen Organismen wächst, ohne in deren Gewebe einzudringen, z. B. Flechtenarten.
Episoden	Vergiftungen durch wiederholten Genuss des gleichen Pilzes, z. B. Kahler Krempling.
Epispor	Sporenzellwand, +/- blasenförmig abhebend.
Episporsack	Sackartige, blasenförmige Ausstülpungen bei Ganodermasporen (Reishi Sporen).
Epistratum (Epistrata)	Äußere Hutdeckschicht. Epi - + Schicht = Eine Schicht, die über der anderen liegt und daher neuer ist als eine andere.
Epithecium	Feste, meist pigmentierte Gewebeschicht über dem Hymenium mancher Schlauchpilze (Ascomyceten Lecanorales), durch Verwachsen der die Asci überragenden, freien Paraphysenenden entstehend.
Epithelium	Kugelig-rund bis ellipsoidischen Zellen der Huthautstruktur (Deckschicht). Oft in mehreren Lagen kettenartig beieinanderstehend, wirkt feinkörnig.
Epitheton, Epithet	Artnamen eines zweiteiligen wissenschaftlichen Namens. Z. B. bei den wissenschaftlichen Bezeichnungen erster Name Gattung, zweiter Name Pilzart.
Epithezium	Bei Discomyceten die Schicht über dem Hymenium. Diese werden aus den hervorstehenden Paraphysen gebildet.
Epitypus, Lconotypus, Isonotypus, Isoparatypus, Isotypus, Lectotypus,	Typisierung: Typ, Typus, Prägung, Muster, Urbild, Beispiel, Gitter... usw
Epixylisch	Auf Holz wachsend.
Equestre-Syndrom (ev. Cycloprop-2-Encarbonsäure). Rhabdomyolyse-Syndrom	Muskel zersetzend, Muskelfaserzerfall, Muskelschmerzen, Müdigkeit, Tod durch Nieren- und Herzversagen. Oft erst nach mehrmaligem Verzehr und in größeren Mengen verzehrt! Besonders gefährdet sind Personen, die Medikamente einnehmen, deren Nebenwirkung Rhabdomyolyse verursachen, kann.
Erekt	Oberfläche sieht samtig bis fein filzig aus. Hyphen der Huthaut sind aufgerichtet.
Ergotismus, Ergotismus-Syndrom	Vergiftung durch das Mutterkorn.
Erodiert	Auswaschen, wegspülen, abtragen von Bestandteilen oder Lamellenschneiden oder Fruchtkörper angefressen, ausgefressen.

Erythrozyt	Rote Blutkörperchen.
Eukaryoten, Eukaryonten, eukaryotischer Zellen	Lebewesen, deren Zellen einen echten Kern und eine reiche Kompartimentierung haben, z. B. bei Bakterien und Archaeen, beide mit procytischen Zellen.
Eumycota	Echte Pilze.
Eutunicatae	Bei Schläuchen (Asci): Eher derbe Ascus-Wände, funktionell differenziert, mit Apikalmechanismus der die Sporen aktiv auswirft.
Excipulum, Exzipulum, Exipulumschicht	Äußere Gewebeschicht von Becherlingen (Apothezien mit Becher- oder schüsselförmigen Fruchtkörpern). Fruchträgerschicht (Hypothezium) trägt den Fruchträger (Hymenium).
Exkretionshäufchen	Anhäufung von Kristallausscheidungen auf dem Hut einiger Stachelingsarten (Sarcodon, Hydnellum).
Exmatrikal	Außerhalb des Wirtes. Gegensatz: Intramatrikal = innerhalb des Wirtes.
Exoascus	Äußere Wand der Sporenabgabe (Sporenabschleuderung).
Exoperidie	Äußere Hülle von Bauchpilzen, zerreißt leicht oder fällt leicht ab, z. B. Stacheln oder Körnchen bei Stäublingen. Bei Erdsternen werden das die sich nach außen biegender Lappen. Oft als äußere Schicht einer zweischichtigen Peridie bezeichnet.
Exoperidie, Exosporium	Der Bau der Peridie (Gliederung in Endoperidie und Exoperidie bei mehrschichtigem Aufbau) ist ausschlaggebend, für die Öffnung der Fruchtkörper.
Exsikate	Trocknung von Pilzbestandteilen zum Zweck der späteren Mikroskopierung.
Exsikkat (Exsikkaten, Exiklaten)	Getrocknete Pilze zum lebenslangen Archivieren gefundener Pilzarten. Vor der Benutzung müssen diese aufgeweicht werden. Aufbewahrung im Fungarium, Pilzherbarium.
Exsikkose	Austrocknung des menschlichen Körpers. Dieses kann bei Pilzvergiftungen mit schwerem gastrointestinalem Syndrom (Magen-Darm-Störungen) erfolgen.
Exsudat	Ausscheidung in zähflüssiger, fester oder in kristalliner Form.
Extensiv	Bewirtschaftung von Land zur Nutzung relativ großer Flächen, jedoch mit geringem Eingriff in die Natur.
Extrazellulär	Es befindet sich außerhalb der Zellen.
Fädig	Fadenförmige Reste, dünne längliche Fasern.
Fagus	Rotbuche.
Fakultative Mykorrhiza	Der freien Wahl überlassen. Mykorrhizapilze (Symbiosepilze) suchen sich seinen Symbiosepartner aus und umgekehrt ebenso.

Fakultativer Parasit	Saproparasit = ein Pilz existiert sowohl an lebender als auf toter Materie und kann dort gut gedeihen (obligater Parasit).
Falten	Individuelle Form der Fruchtschicht eines Basidiomyceten.
Faltig, faltenförmig, gefaltet	Aderig, leistenförmig, zusammengefaltet, für Hutrand radial plissiert.
Familie	Taxonomische Einheit, die Gattungen zusammenfasst, z. B. Sprödblätler: In dieser Familie sind Milchlinge und Täublinge enthalten oder Röhrlinge; hierin sind Dickröhrlinge, Schmierröhrlinge usw ... enthalten.
Farbfilter	Ausgleich der Farbtemperatur der Beleuchtung; der Blaufilter kompensiert den Rotüberhang bei Glühlampen.
Farbreaktionen Flechten	Positive oder negative Reaktionen: UV+/- mit ultraviolettem Licht, C+/- mit Natriumhypochlorit; J+/- Kaliumjod, K+/- Kalilauge, KC+/- Kalilauge mit anschließender Natriumhypochlorit Behandlung, P+/- Para-Phenylendiamin, R- keine Farbreaktion bei chemischen Mitteln.
Fasciculol-Syndrom	Verschiedene Triterpene wie Fasciculole E und F. Dies verursacht Durchfall, Brechdurchfall.
Faserhyphen	Die Skeletthyphen sind dickwandig, unseptiert und mit unverzweigte Hyphen.
Faserig	Beim Abknicken, bricht das Fleisch in längliche Stränge (insbesondere der Stiel). Gegenteil brüchig, wie bei Täublingen und Milchlingen. Dort bricht das Fleisch kugelförmig, spröde auseinander.
Faserig-flockig	Fasern sind flockenartig und kurz.
Faserig-schuppig	Aufrechte Schuppen die faserig aussehen, angedrückt und eingewachsen sind = sparrigschuppig.
Faserschicht	In der Myzelschicht ist bei manchen Pilzarten eine Faserschicht (der Peridie). Z. B. Bei Nest-Erdsternen löst sich die äußere Myzelialschicht von der Faserschicht bis auf die Lappenspitzen.
Fäulisprozess, Fäule, Moderfäule	Das Holz wird durch folgezersetzende (saprophytische oder saproparasitische) Pilze zersetzt. Diese zersetzen das Holz in verschiedenen Farben und Formen und werden als Auslöser für folgende Begriffe verwendet: Braunfäule (Braunfäuleerreger), Rotfäule, Weißfäule (Weißfäuleerreger), Weißlochfäule und Stammfäule.
Fäulnisbakterien	Diese verursachen eine Eiweißzersetzung im Pilz und lassen diesen verderben.
Fäulnisbewohner	Saprophyt (Folgezerersetzer) = Pilze, die von totem organischem Material sich ernähren. Saprophage = Lebewesen, die sich von totem organischem Material ernähren.
Fäulnisprozess	Alterung von Pilzen mit dem damit verbundenen Eiweißzerfall.
Feintrieb	Dient zum feinen Verstellen der Arbeitshöhe vom Kreuztisch.
Fertil (Fertilen, Fertiler)	Fruchtbar, vermehrbar, ertragreich, keimfähige Sporen auszubilden.

Fertiles Element	Zur Fortpflanzung des Pilzes nötiger Bestandteil wie die Sporen, Asci, Basidien usw., wenn fertile Elemente auf Lamellenschneiden sitzen, sind die Basidien nur mit fruchtbaren aber ohne sterile Elemente besetzt.
Festoniert	Hutrand hat bogenförmige Sektoren oder Lappen.
Fibrille, Fibrillen, fibrillosiert	Kurzer senkrecht abstehender Stiel bei Flechten oder anderen Pilzen. Struktur aus feinen Fasern, meist Stränge, z. B. Myzelstränge an der Basis. Es ist meist eine mikroskopisch kleine Faser sichtbar. Es handelt sich um längliche Strukturen, die ein wesentlicher Bestandteil pilzlicher Zellwände sind. Sie bestehen aus Kohlenstoffverbindungen (z. B. Polysacchariden).
Fibrillös	Aus Fasern bestehend (faserig).
Fide	Übereinstimmung mit siehe, gemäß, so soll es sein.
Filamentös	Fadenförmig (Fadenpilze).
Filiform, filiformis	Fadenförmig, strickförmig.
Filtrierpapier	Löschpapier, saugfähiges Papier, das überschüssige Präparierlösung aufnimmt.
Filzig	Oberfläche mit feinen, ungerichteten, kurzen Härchen, meist dicht bedeckt (fast wollig nur mit kürzeren Haaren).
Fimbriat	Gefranst, ausgefranst, zottig, oft mit zusammengeballten oder verklebten Haaren besetzt.
Finalphase	Endstadium der Holzzersetzung = verrottet.
Fingerhutförmig	Fruchtkörperform kegelig und mit breitem, abgerundetem Scheitel.
Fissitunikat	Die Schläuche sind zweiwändig (bitunikat) und der Schlauch fährt teleskopartig aus, mit einer augenförmigen Kammer, eiförmig bis annähernd zylindrisch.
Flabelliform	Pilze mit fächerförmigen Fruchtkörpern werden flabelliform genannt. Effuso-reflexe Fruchtkörper.
Flach gebuckelt	Fruchtkörperform schwach erhoben, mit breitem Buckel (Wölbung).
Flatterig, festoniert, gewellt, flatterig wellig, quer wellig	Fruchtkörper, Hutrand dünn und unregelmäßig wellig aufgeworfen. Jedoch ohne Knick hin und quer gebogen.
Flaumig	Fruchtkörper mit feinsten Wolle bedeckt.

Flechtenbestimmung	Zur Flechtenbestimmung werden häufig folgende Substanzen verwendet: Keine Farbreaktion bei chemischen Mitteln = R-; Kaliumjod = J+/-; Kalilauge mit anschließender Natriumhypochlorit Behandlung bzw. Chlorkalk-Lösung = KC+/-; ultraviolettes Licht = UV+/-, Kalilauge = K+/-; Calciumhypochlorit = C+/-; Para-Phenylendiamin = P+/-; Beispiel: Krustenflechtenarten (CALOPLACA) und Krustenflechtenarten (CANDELARIELLA) sehen sich sehr ähnlich. Der Unterschied ist in der K Reaktion: K+ rot = CALOPLACA zu K- = CANDELARIELLA. Es gibt aber Gattungen, die chemisch nicht bestimmbar sind: LEPRARIA; CALOPLACA; USNEA.
Fleckend	Bei Berührung sich in eine andere Farbe verfärbend.
Flecksoral	Bei Flechten: Sorale, rundlich bis unregelmäßig, begrenzt auf der Lageroberfläche.
Flockig	Mit kleinen, weichen Elementen (Fasern, Haare, Schuppen ...) bedeckt, diese sind meist abwischbar oder entfernen sich durch andere Einflüsse wie Wachstum oder Umwelteinflüsse (Regen, Witterung ... usw ...).
Flüchtig	Der Ring verschwindet bei älteren Pilzen.
Folgezersetzter	Saprophyten. Totes organisches Material wird zersetzt und als Pilznahrung verwendet. Wir bezeichnen Schleimpilzen ebenfalls gerne als Folgezersetzter. Denn sie sind meist beides: Saprophyt + Parasit. Sie fressen z. B. tote und lebende Bakterien von den Oberflächen.
Forma	Taxonomische Kategorien für ähnliche Form einer anderen, aber fast identischen Art.
Formalin, Formol, Formaldehyde (FO) (HCHO) (CH₂O)	Farbreaktion bei einigen Tricholoma-Arten; 40 %-ige wässrige Formaldehydlösung (CH ₂ O). Farbreaktion bei einigen Täublingen, besonders bei Schwärztäublingen (meist 10 % Formalin) am Fleisch lachsrosa Verfärbungen.
Fornicat, fornikat, portalförmig	Eine Form der Exoperidie bei Erdsternen. Dort stehen die einzelnen Lappen auf den Spitzen und sind meist durch die Hülle des Myzels im Boden miteinander verbunden.
Fragil	Zerbrechlich, gebrechlich, brüchig.
Fraxinus	Eschenarten.
Frei	Gilt bei Lamellen, die nicht am Stiel angewachsen sind, z. B. bei den Schirmlingen.
Freistehend	Lamellen oder Röhren den Stiel nicht berührend.
Frontalansicht, Profilansicht	Sicht auf die Spore von Ständerpilzen (Basidiomyceten), wenn sich deren Apikulus in der Mitte des Sporenenendes zeigt.
Fruchtkörper	Der sichtbare Teil des Pilzes, dient als Samenspender. Vergleich: Apfel eines Baumes. Der Fruchtkörperteil eines Pilzes, welcher vermehrungsfähige Teile bildet und auf der Oberfläche sichtbar wird.

Fruktion	Bildung von Fruchtkörpern wie Pilze.
Fruktifikation	Ausbildung von Früchten bei Pilzen und Flechten über Sporenträgern.
FSME	Durch Zecken übertragene Krankheit, die Gehirnhautentzündung auslösen kann. Diese kann vereinzelt tödlich sein! Eine Impfung ist möglich. Frühsommermeningoenzephalitis FSME im Englischen: TICK BORNE ENCEPHALITIS, TBE = Frühsommer-Meningitis-erkrankung.
Fuchsig	Farbe: Bräunlich-rotorange.
Fumarprotocetrarsäure, Protocetrarsäure	Ist ein farbloser, geruchloser Stoff, der leicht bitterlich schmeckt. Früher wurde dieser Inhaltsstoff durch Lecken an der Flechte festgestellt. Heute verwendet man hierzu para-Phenylendiamin (= P+).
Fundamentalhyphen	Dünnwandig, großzellig, septiert, mit oder ohne Schnallen, oft mit starken Einschnürungen an den Septen.
Funga	Pilzflora (bei Pflanzen wäre dies Fauna und Flora).
Fungi	Pilze.
Fungi imperfecti	Deuteromycetes, imperfekten Pilze (Deuteromycetes) sind Vertreter der höheren Pilzarten (Schlauch-, Ständer- oder Jochpilze), in deren Entwicklungszyklus die Phase der sexuellen Befruchtung fehlt oder bislang nicht gefunden wurde. Die Vermehrung erfolgt durch asexuell gebildete Sporen (Konidien) oder rein vegetativ.
Fungicol	Auf oder an Pilze wachsend = Pilz-bewohnend.
Fungizide	Pilzabtötende Gifte.
Funiculum	Faden, mit dem die Sporenpakete der Teuerlinge an der Innenseite befestigt sind.
Funiculus	Dünne Schnur, an der die Peridolen mancher Nestpilze (Nidulariaceae). Diese sind aufgereiht und sind mit dem Fruchtkörper verbunden.
Furche	Rinne, Riefe, Rille, rillstielig, gerillt, linienförmige, deutlich wahrnehmbare Vertiefung einer Oberfläche.
Fusiform, fusoid	Lanzettenförmig oder spindelförmig. Oben und unten zugespitzt, Mitte zylindrisch. Wird oft bei Sporenaussehen verwendet.
Fusisporea	Spindelsporige Schirmlingsarten.
Futter	Bei Röhrenpilzen die Röhren (Röhrenfutter).
Galerinoid, inocyboid	Habitus oder Eigenschaft der Gattung = Gattungsspezifisch z. B. bei Risspilze Geruch spermatisch oder Sporen eckig usw ... gleiches gilt z. B. bei Häublinge, Rötlinge ... usw ...

Gallertartig	Gelatinös = weich wie Gummibärchen oder Wackelpudding.
Gallertpilze	Weicher, elastischer, weich-gummiartiger, oft mit glasiger Konsistenz. Ordnung Zitterlingsartige, gallertartige (Agaricomycotina, Heterobasidiomycetes, Tremellales, Tremellomycetes, Heterobasidiomycetes = Untergruppen der Basidiomycetes).
Ganzrandig	Hutrand oder Lamellenschneide mit gerader Linie abschließend.
Garen	Erhitzen auf über 90 Grad Celsius.
Gasteromycetation	Hydrophobie von Basidiosporen als Merkmal der Gasteromycetation.
Gasteromyceten	Bauchpilze (polyphyletische Gruppe), Sporen werden im Inneren eines Hohlkörpers gebildet.
Gastrointestinalem Syndrom	Magen-Darm-Störungen = Bauchschmerzen, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall.
Geadert	Aderig (äderig, adrig, ädrig), verzweigte Linien, leistenförmig, zusammengefaltet.
Gebändert	Genattert, gegürtelt, mit bandartiger, breiter, nicht erhabener Zonierung. Beispiel: Bänderung am Stiel, die z. B. durch Reste vom VELUM UNIVERSALE gebildet wurde.
Gebrechlich	Altersschwach, zerbrechlich aufgrund seines alten Zustandes.
Gebuckelt	Stumpfe bis spitze Wölbung des Fruchtkörpers.
Gedrungen	Stiel im Vergleich zum Hut kurz und gleichzeitig dick, gern bei Dickröhrlingen.
Gefeldert	Hutoberfläche wie Felder (landkartenartig) bis schollig aufgesprungen.
Geflammt	Mit einer Musterung die wie eine Flammenzunge aussieht (oval mit spitzem Scheitel).
Geflügelt	Sporenornament mit schmalen, langen, weit abstehenden Stegen besetzt = flügelartig.
Gefurcht	Mit Rillen versehen (gerillt, rillig).
Gegabelt	Lamellen verzweigen sich in zwei Lamellen. Sie setzen sich mit zwei Adern fort.
Gegürtelt	Velumreste bandähnlich am Stiel sichtbar.
Gehöft, Hof	Mit einer rundlichen Umrandung, z. B. Erdsternmündung oder Stielboviste mit einem rundlichen andersfarbigen Hof versehen.
Gekammert (zellig-hohl)	Mit Hohlräumen (meist im Stiel), z.B. Gleba mit Hohlräumen.
Geknickt, abgeknickt	Die Richtung verändern durch äußere Einwirkung.
Gekniet	Stiel im unteren Teil stark zur Seite gebogen (oft schuhartig oder rechtwinklig abgeknickt).
Gelappt	In zungenförmigen bis spitze Lappen gegliedert, gern bei Blattflechten.
Gelatiniert, gelatinisiert	Zu Gelatine (leimartige Substanz) erstarren. Eine fein zerteilte Lösung in Gelatine verwandeln.

Gelatinös	Gallertartig, labbrig.
Gelifiziert	Geleeartig, gallertartig aufgeweichte Zellwände von Hyphen. Diese Schichten quellen bei Befeuchtung gallertartig oder schleimig auf und sind im Mikroskop an ihren verschwommenen Umrissen sichtbar.
Genabelt, nabelig, nabelformig, konvex-trichterig	Fruchtkörper mit kleinem, aber deutlich vertieftem konvex-genabeltem Trichter, d. h. nach oben gebogen und nach unten vertieft.
Genattert, natterartig-gebändert	Velumreste oder ein waagerechtes Aufreißen der äußeren Stielrinde. Als bandähnliche Verfärbung am Stiel sichtbar, oft mit Zick-Zack-Bänderung.
Generativhyphen	Dünnwandig verzweigte Hyphen mit oder ohne Schnallen an den Septen.
Genetzt, netzig	Mit erhabenem, maschenartigem Muster, das sich meist andersfarbig darstellen. Oft bei den Röhrlingen wie Steinpilz oder Netzstieliger Hexenröhrling zu sehen.
Geotropismus	Ausrichtung (Wuchsrichtung) der Fruchtschicht. Wird das Substrat bei diversen Porlingen oder Blättlinge gedreht, versucht sich der Pilzfruchtkörper senkrecht wieder auszurichten.
Gerandet, abgesetzt knollig, gerandet knollig	Stielbasis mit oberseits kantigem, knolligem Abschluss, z. B. bei den Klumpfüßen.
Gerieft, durchscheinend gerieft, gekerbt, gerillt, gestreift	Rillen im Hut, Hutrand, Stiel = mit feinen Längsfurchen und oft erst durch Feuchtigkeit sichtbar.
Gerippt	Mit erhöhten, rippenartigen Erhöhungen (Graten).
Gerunzelt	Mit feinen, oft ungeordneten Falten, fast aderig wirkend.
Gesägt, gezähnt, gezahnt, schartig, erodiert, ausgefressen, gezackt, ausgezackt	Wellige Lamellenschneide, oft mit spitzen oder scharfwelligen, ausgerichteten und teils regelmäßigen Zacken.
Gesamthülle, Gesamtvelum	Velum Universale.
Gesäumt, fransig	Hutrand oder Lamellenschneide mit feinen Fransen besetzt.
Geschnäbelt	Zystiden oft bauchig und mit spitz zulaufendem, längerem Hals = schnabelförmig.
Geschweift	Hutrand nach oben geschwungen (abgebogen) oder Lamellen mit geschwungener Schneide.
Gesellig	Mehrere gleiche Pilzarten, oft gruppenweise nebeneinanderstehend.
Getropft	Mit tropfenähnlichen Flecken auf Hut oder Stiel.

Gezont, zoniert	Fleisch, Hut- oder Stieloberfläche meist mit andersfarbigen, konzentrischen Kreisen sichtbar.
Giftpilze	Im Pilz enthaltene gesundheitsgefährdende Substanzen.
Gilben (gilbend)	Gelbliches Verfärben, bei manchen Pilzarten tritt dies durch Berührung, Verletzung oder im Alter auf.
Glasig	Fleischkonsistenz wässrig, teilweise hart und dadurch leicht zerbrechlich.
Glatt	Oberfläche ohne oder nur mit geringem Reibungswiderstand (ohne Rauigkeit).
Gleba	Innerer pulverig-staubiger (fertiler) Bereich von Stäublingen, die später das Sporenpulver enthält. Oft anfänglich weiß und mit zunehmendem Alter grün.
Gleichfarbig	Stiel + Hut oder Lamellenschneide + Lamellenfläche mit gleicher Farbe.
Glimmerig	Feine, sandartige, glitzernde und oft abwischbaren Körnchen bedeckt. Oft als Reste von der Gesamthülle. Oft bei Tintlingen wie Glimmertintling, Weidentintling usw ... zu sehen.
Globos, globosen	Kugelig, kugelförmig, wie der Erdglobus. Z. B. Globöse Zellen = rundliche Zellen.
Glochidie	Härchen mit Widerhaken.
Glockig, glockenformig	Fruchtkörper kegelig bis eiförmig. Verschieden Glockenförmig hinsichtlich der Rand- und Formverhältnisse, wie glockig-geschweift, spitzkegelig-glockig, stumpfkegelig-glockig, eiförmig-glockig.
Gloeodimitisch, Gloeodimitisches Hyphen	Hyphensystem, mit generativen und gloeopleren (Gloeoplere = wenig septiert) Hyphen. Enthält gloeoplere sowie generative Hyphen.
Gloeoplere Hyphen	Wenig septierte oder einzellige Hyphen, die an generativen Hyphen entspringen und in Gloeozystiden oft enden.
Gloeozystiden	Zystiden mit dickem, schleimigem Überzug z. B. bei den Pilzgattungen Schmierröhrlinge (Suillus), Rüblinge (Baeospora) und Zähllinge (Lentinellus).
Gloeozystiden	Zystiden die einen oft an-färbbaren, ölartigen oder körnigen Inhalt besitzen.
Glyzerinpuffer	Zum Aufquellen von Exsikkaten = L4-Lösung.
Goniospor	Eckige Sporen; diese besitzen viele Ecken und Kanten (eckigsporig). Gern bei Risspilzen.
Graminicol	An, auf oder bei Gräsern wachsend.
Grandinioid	In der Gattung Zähnchenrindenpilze, Stachelsporlinge (Aphylophorales, Grandinia) typischerweise dort vorherrschende Hymenophorstruktur mit teils warzigen (halbkugeligen) Erhebungen.
Granulär, interhyphig, intraparietal	Pigmentierung besteht aus vielen kleinen, festen Partikeln wie Körnern oder Kugeln. Bei der Mikroskopie der Sporen usw ... wichtig.

Granuläres Pigment	Körniges Pigment.
granuliert	In der Mikroskopie sind dies gekörnte Zellinhalte.
Gratig, gratigen	Bestimmter Ornamentationstyp (Sporenoberfläche) von Pilzsporen, gern bei Täublingen. Hierbei ist eine stark erhabene, unregelmäßige, leistenförmige Ornamentik (Oberfläche) sichtbar.
Grobtrieb	Dient zum groben Verstellen der Arbeitshöhe des Kreutztisches.
Grubig	Flache andersfarbige Flecken (Aphten), meist dunkler, z. B. am Stiel. Meist mit runden oder unregelmäßig geformten Vertiefungen an der Oberfläche.
Guajacol	Ein in Guajak-Bäumen vorkommender sekundärer Pflanzenstoff, der sich strukturell vom Anisol (C ₇ H ₈ O) und vom Phenol (C ₆ H ₆ O) ableitet. Wird zum Farbttest bei Täublingen verwendet.
Guajaktinktur	Guajak-Harz in Alkohol = Farbreaktion bei Täublingsarten. Löst oft eine Blau- oder Grünfärbung am Fruchtkörper hervor. Guajak (Guayacan, Guaiacum, Lignum-vitae, Gaïac, Pockholz) stammt aus Jochblattgewächse (Zygophyllaceae).
Guttationstropfen, Guttationströpfchen	Vom Pilz ausgeschiedene tränende Flüssigkeitstropfen (Wassertröpfchen), bei feuchtem Wetter oder bei jungen Fruchtkörpern vordergründig an der Fruchtschicht z. B. Röhren, Lamellen.
Guttulen, guttulierte	Feine Tröpfchen, gut mikroskopisch erkennbar in den Sporen.
Gymnocarp, gymnokarp, exocarp	Fruchtschicht wird offen angelegt (nacktfüchtig = sich ohne Hülle entwickelnd), z. B. bei den Keulen. Vergleich Außenfrüchtler: Zumindest im Reifestadium im Freien liegen Fruchtschicht, z. B. Bauchpilze (Gasteromyceten).
Gymnocarpie	Fruchtkörper ohne Vela (Schleier, Verschleierungshyphe).
Gyromitra-Syndrom	Gyromitrit, Monomethylhydrazin (MMH). Toxine verflüchtigen sich beim Trocknen vollständig und beim Kochen teilweise als wasserlösliches Gift. Tödliche Dosis: Pro Kilogramm Körpergewicht: 10-30 mg Gyromitrit für Kinder, 30-50 mg Gyromitrit für Erwachsene. Vorsicht! Die Vergiftung kann durch Einatmen des Giftes während des Kochvorgangs erfolgen!
Haarähnliche Prolongationen	Verlängerte Endzellen an der Außenseite eines Fruchtkörpers (Plural: Apotheziums Apothecien).
Haare	Lange Endzellen im Außenbereich eines Fruchtkörpers.
Haarschleierlinge	Haarartiges Gebilde, bei Schleierlingen zwischen Hut und Stiel.
Habitat	Lebensraum (Wohngebiet) des Pilzes. Oft deren Populationsvorkommen.
Habitus	Äußeres Erscheinungsbild des Fruchtkörpers. verbogen, gesäumt.
Hacken	Einige Schlauchpilze haben schnallenähnliche Auswüchse an den askogenen Hyphen. Dort werden diese Haken genannt.

Hakenzystide	Hakenzystiden existieren bei einigen Dachpilzen (Pluteaceae). Diese sind hakenmäßig gebogen.
Halbkugelig	Einer halbierten Kugel aussehend.
Halluzinogen	Löst Wahnvorstellungen aus, z. B. bei Psyilopilzen, Psilocybe (Psilocybin-Pilze) mit dem Wirkstoff Psilocybin.
Halophil	Auf salzigem Boden wachsend.
Halozystiden	Besondere Zystidenform; kugelig mit Stiel, ähnlich wie eine Qualle, z. B. wie beim Zweifarbigem Harzzahn.
Hämolyse	Zerfall der roten Blutkörperchen (Erythrozyten). Hämolsine = Substanzen, die Erythrozyten auflösen. Hämolsine werden durch Kochen zerstört.
Hämolytische Anämie	Blut auflösend, die roten Blutkörperchen werden zersetzt.
Hängend	Ring, Manschette kann nach unten herabhängend.
Hantaviren	Kontamination eines Virus bei roh verzehrten Pilzen und Beeren! Virusinfektion. Übertragung durch Einatmen oder Verzehr von Kot, Speichel oder Urin von Mäusen.
Haplohyphidie	Ist von der Form vegetativer Hyphen ähnlich = Genom im Zellkern einer Zelle.
Haploid	Zelle mit einem Kern (einkernig). Damit nur mit einem Chromosomensatz, im Gegensatz zu diploid (Zelle mit zwei Kernen).
Haplontenwirt	Bei Rostpilzen auf deren Wirtspflanze sich das Myzel (Einkern-Myzel) entwickelt.
Hart	Konsistenz des Fleisches; lässt sich fast nicht zusammendrücken.
Hauptfruchtform (= Teleomorphe)	Fruchtkörper mit fortpflanzungsfähigen Sporen, die in Ständerpilzen (Basidien) oder mit Schlauchpilzen (Asci) gebildet werden.
Häutig	Fleisch, Ring usw ... kann hautartig dünn oder durchscheinend dünn sein.
Heide	Wiesenähnlich, meist natürlich belassen mit Weidentieren.
Heidepilze	Auf Wiesen wachsende Pilze.
Heilpilze (= Vitalpilze)	In der Traditionellen Chinesischen oder japanischen Medizin werden Pilze zur Behandlung von Krankheiten verwendet. In der EU/Schweiz/Europa wird dies (noch) nicht anerkannt. Sie gelten in unseren Regionen als Vitalpilze zur homöopathischen oder naturkundlich begleitenden Behandlung von Erkrankungen oder zur Stärkung des Immunsystems.
Heliophil	Helligkeitsliebend, lichtliebend.
Helmartig, helmförmig	Fruchtkörper ist halbkugelig mit oft leicht ausgestelltem Rand.
Helmsoral	Bei Flechten: Sorale unter einer helm- oder kuppelartigen Aufwölbung von Lappen.

Helotiales	Ordnung inoperculater Ascomycetes. die Fruchtkörper sind Apothezien mit gefärbtem Hymenium und septierten Myzel. Sie leben in saprophytischen, parasitischen oder phytopathogenischen Lebensweisen, mit Algen kombiniert (lichenisiert).
Hemiangiocarp	Das Hymenium wird in der Jugend durch eine spezielle Hülle geschützt und erst bei Reife freigegeben = halbbedeckte Fruchtigkeit.
Herablaufend	Lamellen, Röhren, Poren und Stacheln wachsen am Stiel abwärts.
Herbarium, Herbar	Sammlung von getrockneten Pilzen und deren Beschreibung zur Nachuntersuchung.
Herbicol	Auf, bei, an Kräutern wachsend.
Herbizide	Unkrautbekämpfungsmittel.
Hervorbrechend	Besonders gern bei Schlauchpilzen (Ascomyceten). Fruchtkörper entwickelt sich zuerst unter der Substratoberfläche und entwickelnd sich erst im letzten Stadium der Entwicklung aufreißend und dann dem Substrat entspringend.
Heterobasidiomyceten	Es sind Geleepilze, Brandfleckenpilze und Rostpilze. Sie sind Basidiomyceten mit septierten Basidien. Dies steht im Gegensatz zu Homobasidiomyceten mit nicht septierte Basidien. Homobasidiomycetes sind also eine Untergruppe der Basidiomycetes die keine Sekundärsporen ausbilden, sondern deren Basidiosporen direkt zu einem Myzel auskeimen.
Heterobasidiomycetidae, heterobasidiomycetes	Unterklasse der Gallertpilzartigen. Heterobasidiomyceten sind einschließlich Geleepilze, Brandflecken und Rost, sind Basidiomyceten mit septierten Basidien. Dies steht im Gegensatz zu Homobasidiomyceten, einschließlich der meisten Pilze und anderer Agaricomyceten, die nicht septierte (aseptierte) Basidien aufweisen.
Heterodiametrisch	Sporenform merklich länger als breit.
Heterogen	Verschiedenheit = Von unterschiedlicher Beschaffenheit. Nicht gleichartig im inneren Aufbau, uneinheitlicher Aufbau, aus Ungleichartigem zusammengesetzt, nicht homogen. Beispiel, bei Lamellenschneiden: Diese sind nicht vollständig fertil, sondern die Basidien sind mit Cheilozystiden oder steriler Marginalzellen durchsetzt.
Hetero-isodiametrich	Sporenkanten sind von unterschiedlicher Beschaffenheit in allen Raumrichtungen ausdehnend, z. B. beim Schlehenrötling.
Heteromer, homöomer	Tramaaufbau bei den Täublingsverwandten (Russulaceae). Aus gleich gestalteten Hyphen und Sphaerozysten bestehen.
Heteromorph	Vielgestaltige Wuchsformen.

Heterophyllinae	Russula subsect. Dies ist eine Untersektion aus der Gattung Täublinge (Russula), die innerhalb der Sektion HETEROPHYLLAE steht. Robuste Fruchtkörper wie Speisetäublinge oder Wiesentäublinge.
Heteroprosphytiasis	Verwachsung von Fruchtkörpern mit verschiedenen Arten. (wurde mit gleichen Arten als Isoprosphytiasis bezeichnet).
Heterotallisch	Zur Fruchtkörperbildung müssen mehrere Hyphen aus Einzelsporen miteinander oder ineinander verschmelzen.
Heterotroph	Heterotrophie ist das Aufbauen von Körperbestandteilen durch Lebewesen aus bereits vorhandenen organischen Verbindungen. Pilze ernähren sich heterotroph. Pilze sind aufgrund des ihnen fehlenden Chlorophylls nicht zur Fotosynthese fähig und müssen sich deswegen heterotroph ernähren.
Heterözisch	Der Ursprungswirt wird gewechselt.
Hexenei	Junger (unreifer) Fruchtkörper von Stinkmorchem oder anderen Rutenpilzen.
Hexenring (Elfenring)	Rundliche Anordnung von Pilzen. Er kann bis zu mehreren Metern Durchmesser haben. Am Rande des unterirdischen Myzels bilden sich die Fruchtkörper aus, dadurch entsteht ein sogenannter Hexenring. Der Ring wird von Jahr zu Jahr größer und kann viele Jahrzehnte aufgefunden werden.
Hiatus	Öffnung, Lücke, Kluft, Grube.
Hilarappendix	Stielartige Zuspitzung (Anwachsstelle) an der Basis oder einer Basidiospore, mit der sie am Sterigma haftet.
Hilardepression	Eindellung (Vertiefung) der Sporenwand in der Nähe des Appendix, Apiculus (Anhang, auffälliger Auswuchs) bestimmter Pilzarten = Hilarfleck.
Hilarfleck	Eindellung der Sporenwand in der Nähe des Appendix (Anhang, auffälliger Auswuchs) bestimmter Pilzarten = Hilardepression.
Hilum	Sollbruchstelle zwischen Sterigma und Appendix bei einer Basidiospore.
Hinfallig	Schnell vergänglich, z. B. bei Tintlingen.
Hirnartig	Ineinander verzweigte hirntartige Fruchtkörper.
Höckerig	Buckelig, Hut- oder Sporenoberfläche mit mehreren kleinen Buckeln versehen.
Holobasidien	Einzellige Basidien (Ständer).
Holundermark	Wird gern zum Einklemmen des Präparates verwendet, um sehr feine Schnitte vollziehen zu können. Wird aus den schnell wachsenden Jahrestrieben gewonnen.

Homobasidiomyceten	Die meisten Pilze z. B. Teuerlinge usw ... und anderer Champignonartige (Agaricomyceten) haben nicht septierte Basidien. Gegensatz Heterobasidiomyceten mit septierten Basidien.
Homogen	Gleichartig, von gleicher Beschaffenheit. Gleichmäßig aufgebaut, einheitlich, aus Gleichartigem zusammengesetzt.
Homonym	Gültiger veröffentlichter Name.
Homothallisch	Nicht immer ist eine Verschmelzung von mehreren Hyphen notwendig, um Fruchtkörper entstehen zu lassen. Manchmal genügt eine einzelne Spore, die ein Myzel bildet, dieses nennt man dann homothallisch entstandener Pilz.
Hufförmig	Fruchtkörperform ist ungestielt, halbkreis- bis fächerförmig. Oft bei Baumpilzen.
Hut	Oberer Teil des Pilzes.
Hutdeckschicht (HDS)	Oberste Schicht vom Pilzhut.
Huthaut	Überzug der Hutoberfläche. Diese kann ein- oder mehrschichtig sein.
Hutpilz	In Hut und Stiel gegliederte, z. B. Röhrlinge, Lamellenpilze, Porlinge, Stachelinge, Leistlinge ...
Huttrama	Hutfleisch, dass sich zwischen Huthaut und Röhren oder Lamellen befindet.
Hyalin	Die Sporen, die Wände von Hyphen oder die Zystiden sind farblos, durchsichtig, glasklar, ungefärbt. Dieser Begriff wird allgemein als durchsichtig, glasig, kristallin, homogen oder glasklar als Merkmal verwendet, z. B. bei der Stiel- oder Hutmurchsichtigkeit.
Hybride	Gekreuzte Arten, bei Pilzen nicht möglich, da diese nicht wie Sorten reagieren, sondern immer die gleiche Art bleiben. Bei Pilzen kann höchstens durch unklare oder vermengte Beschreibungen entstanden sein. Tatsächlich aber existieren diese Arten wissenschaftlich gesehen nicht.
Hydnoid	Das Hymenophor (Fruchtlagerschicht bei Pilzen, Habitus) besteht aus schlanken, mehr oder weniger langen, spitz zulaufenden Stacheln, die meist länger als 1 mm sind. Z. B. bei den Stoppelpilzen.
Hydrochorie	Verbreitung durch das Wasser, z. B. Wasserpilze (ANGUILLOSPORA).
Hydrophil, hygrometrisch, hydrochastisch, hygrophil	Wasserliebend, Feuchtigkeitsliebend. Durch Quell- oder Schrumpfprozesse gesteuerte Bewegungen bestimmter Fruchtkörperteile, wodurch bei Nässe die Sporenaussaat freigegeben, bei Trockenheit verhindert wird oder wie bei den Schwindlingen sie bei Feuchtigkeit wieder aufquellen.
Hydroxyinfractin	Antibiotischer Stoff, enthalten z. B. im Bitteren Schleimkopf (Cortinarius infractus).
Hygrophan	Der Pilz verändert seine Farbe durch Wasserverlust. Meist ein Verblässen der Farbe von der Hutmitte (zentral-marginal) aus.
Hygrophoroid	Schnecklings-Habitus.

Hygroskopisch	Hygroskopie ist die Eigenschaft von Stoffen, Feuchtigkeit aus der Umgebung zu binden. Z. B. Öffnen sich Erdsterne oft bei ausreichend gebundener Feuchtigkeit.
Hymenephor	Ist ein Teil des Fruchtkörpers beziehungsweise des Fruchtlagers der Ständerpilze. Schlauchpilze und Bauchpilze haben kein Hymenephor.
Hymenial	Zum Fruchtschicht (Hymenium) gehörend oder dort entstehend.
Hymenialelement	Die einzelnen Elemente der Fruchtschicht (Hymeniums), d. h. der Fruchtschicht der Basidiomyceten.
Hymenialsetae	Sete (Haar) im Hymenium (Fruchtschicht).
Hymenialzystiden	Zystiden in der Fruchtschicht, an Lamellenschneide oder Lamellenflächen.
Hymeniderm, Hymenoderm	Makroskopisch wirkt die Huthaut (Deckschicht) feinkörnig. Die Huthautstrukturen gleichen einem Hymenium, meist mit blasig-keuligen Zellen. Tricho-Hymeniderm = haarig-feinkörnig. Die Hyphen der Hutdeckschicht sind hymeniform oder palisadisch. Diese sind dicht gedrängt und senkrecht stehenden, an kurzen, keuligen Hyphen erinnern.
Hymeniform	Huthautstruktur mit ähnlichem Aufbau wie ein Hymenium, mit keuligen bis rundlichen Enhyphen. Oft ein samtig-körniges Aussehen bildend.
Hymeniforme Schicht	Haarige, samtige oder feinfilzig-samtige Schicht.
Hymenium, Hymeniums	Fruchtschicht bei Pilzen und Flechten, in denen Basidien oder Asci Sporen ausgebildet werden. Sie besteht aus einer dünnen Schicht fruchtbarer Zellen, die vom Hymenophor getragen werden.
Hymenochaetales	Borstenscheiblingsartige, Unterabteilung der Ständerpilze.
Hymenogasteraceae	Großfamilie der Pilzarten, darunter Häublinge (GALERINA), Fälblinge (Hebeloma), Wurzelschnitzlinge), (PHAEOCOLLYBIA), Sumpfschnitzlinge (NAUCORIA) ...
Hymenophor, Hymenophors, Hymenophortrama, hymenophorale Trama	Fruchtlagerschicht bei Pilzen, die vom Hymenium überzogen wird. Meist lamellenartig, leistenartig, röhrig, stachelig, runzelig, gerunzelt. Teil des Fruchtkörpers oder Fruchtlagers der Ständerpilze. Es kann in Form von Lamellen, Röhren, Poren, Leisten oder Stacheln ausgebildet sein; es ist Träger des Hymeniums. Bauchpilze und Schlauchpilze besitzen kein Hymenophor.
Hymenopodium	Unregelmäßige oder parallelhyphige Schicht, die oft zwischen Subhymenium und Lamellentrama eingeschoben ist und fadenförmige Hyphen verbunden scheint.
Hymenium	Ist der Ort der Meiosporenbildung von Schlauch- und Ständerpilzen, dass sich im makroskopisch sichtbaren Hyphengeflecht des Fruchtkörpers befindet.
Hyopthecium	Bei Flechten der Bereich unter dem Hymenium. Er kann gleiche oder eine andere Farbe aufweisen.

Hyperparasit	Ein parasitärer Pilz, der auf einem parasitischen Pilz wächst, z. B. Parasitischer Scheidling.
Hypertrophie	Anomales Wachstum oder Wucherung von Geweben durch Einfluss von Witterungs- und Umweltfaktoren, Eiablage von Tieren (Gallen), Pilzbefall usw ...
Hyphen, hypha	Fadenartige, verzweigte, schlauchartige mikroskopisch kleine Zellen eines Pilzes. Ein Großteil des Pilzes ist daraus aufgebaut. Das Mycel besteht aus einer ganzen Ansammlung von Hyphen.
Hyphenpflocke	Im Hymenium durchragende Bündel von Tramahyphen, z. B. bei Sägeblättlings (Lentinus).
Hyphenschicht	Schicht zwischen Rinde (Huthaut) und Fleisch = Kortikalschicht.
Hyphensysteme	Gesamtheit der Hyphen, es gibt drei Unterteilungen je nach Art der Zellen: Dimitisch, monomitisch oder trimitisch.
Hyphidie (Dendrohyphidie, Dichohyphidie, Halohyphidie)	Es sind mehr oder weniger dünne, sterile Hyphenenden, die man bei einigen Pilzen in der Fruchtschicht (Hymenium) finden kann. Sie wurden früher oft als Paraphyse, Pseudoparaphyse oder als Paraphysoide bezeichnet.
Hyphidium	Steriles Hyphenende im Hymenium ohne auffallende Verdickung. Erscheint hyphenartig. Oft werden abgesporete Ständer (Basidien) damit überwachsen. Es gibt drei häufige Formen: Dendrohyphidien (verzweigt astartig), Acanthohyphidien (kurzstachelig) sowie Dichohyphidien (dichotom verzweigt).
Hypochnoid	Fruchtschicht nicht zusammenhängend, sondern von flockiger und aufgelockerter Struktur.
Hypocreales	Pustelpilze, gehören zur Ordnung der Schlauchpilze.
Hypodermium, Hypoderm, Hypodermis	Untere Huthautschicht (Subkutis) mit zelligen Strukturen.
Hypogäe, hypogäisch	Fruchtkörper, der normalerweise unterirdisch oder halbunterirdisch ausreift. Z. B. wie bei Trüffeln.
Hypogäisch	Trüffelartige Pilze oder unterirdisch wachsende Pilze.
Hypomycetes	Durch Hyphen bekannte Pilze, die größtenteils imperfekten Stadien aufweisen. Z. B. Schlauchpilze (Fungi imperfecti).
Hypothallus	Häutig-ähnliche Unterlage bei Schleimpilzen (Myxomyceten).
Hypothecium, Hypothezium	Dünne Gewebeschicht unterhalb des Hymeniums bei Flechtenfruchtkörper (Apotheciums). Häufig vom Excipulum umschlossen.
Hypovelangiocarpie	Velum universale nur im Primordium (der Anlage im Fruchtkörper) später fehlend.
Hysterothecium	Länglicher, anfangs geschlossener Fruchtkörpertyp Echten Schlauchpilze, z. B. Spaltlippen (Dothideomyceten, Hysteriales, Phacidiales usw ...), der sich bei Reife durch einen Längsspalt öffnen.

I. d. R.	In der Regel.
ICBN	Botanischer Code (= international Code of Botanical Nomenclature).
Idae	Die Endung weist auf eine Unterklasse hin, z. B. Dothideomycetidae, Loculoascomycetidae, Heterobasidiomycetidae.
Idiosynkrasie	Krankhafte Überempfindlichkeit gegen bestimmte Stoffe, die in Pilzen oder dessen Sporen enthalten sind.
Idiosynkrasie	Überempfindlichkeit auf Fremdstoffe, z. B. allgemeine Pilzallergie. Dieses ist oft angeboren oder im Lauf des Lebens entwickelt worden.
IKI	Wird als Färbemittel von Sporen in der Pilzmikroskopie verwendet. Iod-Kalliumiodid = Iodkalliumiodid-Lösung (Kaliumtriiodid = Lugolsche Lösung). 2 % Lugolsche Lösung = Iod 2 g, Kaliumiodid 4 g, gereinigtes Wasser 94 g. 5 % Lugolsche Lösung = Iod 5 g, Kaliumiodid 10 g, gereinigtes Wasser 85 g. Das Iod und das Kaliumiodid werden in der angegebenen Menge mit gereinigtem Wasser gelöst. Die Lösung wird schrittweise mit dem Rest des gereinigten Wassers versetzt. Z. B. in der Gattung der Eckenscheibchenverwandten (Eutypella) verfärben sich Ascusporus IKI blau.
Iludin	Giftstoff mit Antitumor-Antibiotika-Eigenschaften, aber sehr Brechdurchfälle auslösend. Enthält der Ölbaumtrichterling
Imbricat	Dachziegelartig übereinander wachsend.
Immersionsöl, Immersions-Öl	Spezial-Öl für die Lichtmikroskopie für meist 1000-fache Vergrößerungen. Spezial-Öl für 100x-Objektive zur besseren Sichtbarkeit.
Imperfekt	Unvollständige ausgebildete Sporen. Einige Schlauchpilze (Ascomyceten) entwickeln ein imperfektes Stadium aus, bei dem eine Vermehrung durch asexuell gebildete Sporen stattfindet.
Imperfektes Stadium, Imperfekte Pilze (Anamorphe oder Nebenfruchtform), Fungi imperfecti ebenfalls Teleomorphen genannt)	Fruchtform, die keine kompletten Pilzfruchtkörper mit Sporen bilden. Imperfekte Stadien erkennt man unter dem Mikroskop daran, dass Asci oder Basidien fehlen und die Konidien oft in enormer Zahl gebildet werden. Wie die vegetativen Fortpflanzungsorgane, z.B. Bulbillen, Sklerotien oder sterile Myzelien. Diese können ebenso diese Aufgabe übernehmen.
Inamyloid, inamyloidem	Keine Jodreaktion (J - = jodnegativ), d. h. keine Blaufärbung mit Melzers Reagenz, eventuell leichte Gelb- bis Braunfärbung, welches auswaschbar wäre.
Inc.sed	Unsichere wissenschaftliche Einordnung nach heutigem Stand.
Indextrinoid	Melzers Reagenz negativ = keine Reaktion (Melzer negativ).

Indigen	Einheimische Arten.
Indigestion	Unbekömmlichkeit, Verdauungsprobleme ...
Indigestions-Syndrom	Unechte Pilzvergiftung, eingebildete Pilzvergiftung, übermäßiger Genuss, verdorbene Pilze, rohe Pilze, Unverträglichkeiten (Allergien), falsche Zubereitung, Schwerverdaulichkeit durch Chitin, Oxalate ... Kontamination mit Giftpflanzen oder Insekten. Verseuchte Pilze durch Fungizide, Pestizide, Herbizide,
Indolessigsäurederivate	Für den Nahrungsaustausch notwendiger Stoff zur Bildung des Myzels.
Indusium	Grobmaschige Schleier von der Spitze des Rezeptakulums herabhängendes, gardinenartiges Gebilde bei einigen Rutenpilzen (Phallales), z. B. Schleierdame (Phallus DUPLICATUS).
Ineditus, ined., inedatio	Neue und bislang nicht veröffentlichte Daten.
Infelförmig, mitraförmig	Spore die wie eine Bischofsmütze aussieht (unten rundlich und oben zugespitzt). Submitraförmig = unterhalb rundlich zugespitzt.
Infractin	Antibiotischer Stoff, enthalten z. B. im Bitteren Schleimkopf (Cortinarius infractus). Es wurden folgende antibiotischen Stoffe ermittelt: Infractopicrin, 1-propionsäure-Derivat Infractin und 6-Hydroxyinfractin, Acetylcholinesterase.
Infractopicrin	Bitterer Stoff, enthalten z. B. im Bitteren Schleimkopf (Cortinarius infractus).
Initialphase	Erstes Stadion der Holzersetzung.
Inkarnat	Fleischfarben, Karnat, Karnation, Fleischtön, Hautfarben, beigebraun, rötlichbraun.
Inkompatibel	Bezeichnet man als eine Unfähigkeit zweier Myzelien sich miteinander zu verbinden. Das Gegenteil ist kompatibel, hier können sich zwei oder mehrere Myzelien miteinander verschmelzen.
Inkompatibilität	Gentechnische Unverträglichkeit.
Inkrustationen, Inkrustation, Inkrustationströpfchen	Bildung einer Kruste. Kristalle, Tröpfchen auf der Oberfläche von Zystiden, Hyphen usw ...
Inkrustiert	Krustenbildung an den Hyphenwänden. Oft mit körnigen, formlosen oder kristallartigen Partikeln überkrustet. Z. B. bei den Lamprozystiden.
Inkrustierte Pigment	Eingebaute Farbstoffe innerhalb der Zellwände (Pigmente), so z. B. beim Fleischroten Holz-Trichterling.
Inkrustierung	Bei Primordialhyphen, Dermatozystiden manschettenartiger Überzug.

Inoperculat, Inoperculaten, inoperculater	Asci-Schläuche ohne eine Abdeckung (ohne Deckelchen). Beim inoperculaten Ascus (= Unitunicatae-Inoperculatae) wird am Scheitel ein besonderer Apikalapparat ausgebildet. Operculate Schlauchpilze (Ascomyceten) entlassen ihre Sporen durch das Öffnen eines am Ascus-Ende liegenden Deckel.
Inoperkulat	Asci-Schläuche ohne eine Abdeckung, d. h. mit einer Mündung (Porus) am Schlauchende, im Gegensatz zu operculat (= Asci-Schläuche mit einer Abdeckung).
Interzellulär	Inkrustierendes Pigment (= Pigmentierung) wäre interzellulär, wenn es sich zwischen den Hyphen oder Zellen befindet (Außen).
Interzelluläre Pigmente	Körnige Pigmentmassen, diese sind zwischen den Huthauthyphen eingelagert.
Intrazellulär	Innerhalb der Hyphen oder Zellen liegend.
Inverses Lamellentrama	Lamellentrama, deren Hyphen von außen gegen die Mitte neigen. Hyphen in der Lamelle verlaufen von der Hymenialschicht (Außenbereich) nach innen (Lamellenzentrum).
Irisblende	Ringförmige Blende, deren innerer Durchmesser sich stufenlos einstellen (verengen/erweitern) lässt.
Irpicoid	Das Hymenophor (Fruchtlagerschicht bei Pilzen) hat breite, flache, mehr oder weniger verwachsene Auswüchse. Wird als Wortgebung für eggenartig, zahnähnlich, zahnförmig (lat. irpex = Egge) beschrieben.
Irreguläres Lamellentrama	Lamellentrama, deren Hyphen in keiner bestimmten Richtung wachsen, also wirt durcheinander stehen. Die Hyphen in der Lamelle verlaufen innerhalb der Lamelle kreuz und quer durcheinander.
Isidien	Auswüchse im Flechtenlager, die leicht abbrechen und der Fortpflanzung dienen. Sie sind meist zylindrisch, keulig, korallenartig (koralloid) oder kugelig, halbkugelige geformt und ähnlich wie das Flechtenlager gebaut. Diese bestehen aus Rinde und Algenschicht.
Isodiametrischen, Isodiametrisch länglich, heterodiametrisch	Sporenform: Ähnelt einer länglichen Biegung. In allen Raumrichtungen annähernd gleicher Durchmesser. D. h. etwas kugelig, in den drei Dimensionen etwa gleich.
Isoliert warzig	Sporenoberfläche: Die Warzen sehen für sich isoliert aus, d.h., sie sind nicht miteinander verbunden.
Isoprosphytiasis, heteroprosphytiasis, heteroproszfitiazis	Fruchtkörpern die mit der gleichen Art verwachsen sind = büscheliges Wachstum.
Isotonische Lösung	Dient zum Ausgleich des osmotischen Druckes. Es diffundieren gleich viele Wassermoleküle in die Zelle hinein wie hinaus. Beispiele: Isotonische Kochsalzlösung, Ringerlösung ...

Ixocutis, Ixokutis	Verschleimte Oberfläche Hutoberfläche. Oft in der Gattung der Schmierröhrlinge. Gelatinöse (schleimige) Schicht in der Huthaut. Wird bei Mikromerkmalen benutzt.
Ixotrichoderm	Sonderform des Trichoderm. Bei dem äußersten Hyphen gelifiziert, das heißt in eine gallertartige Matrix eingebunden. Makroskopisch ähnelt die Huthaut einer verschleimten Oberfläche.
J = bei der Flechtenbestimmung	Kaliumjod.
Jod (Melzer-Reagenzien)	Eingeschalten von Schlauchpilzen (Ascomyten, Ascomycota), die mit Jodreagenzien z. B. Melzers mikroskopisch reagieren: Jodnegativ (J -) ohne Verfärbung, jodpositiv (J +) = mit Verfärbung. Bei Ständerpilzen (Basidiomyceten) verwendet man inamyloid = J -; keine Verfärbung; amyloid J + blau.
K = bei der Flechtenbestimmung	Kalilauge, Kaliumhydroxid.
Kahl, unbekleidet, nackt	Unter der Lupe keine oberflächlichen Strukturen wie Warzen, Haare usw ... zeigend.
Kalibrieren	Eichen, korrektes einstellen auf richtige Maßangaben.
Kalilauge 20 %-ige	KOH, als Makroreagenz gern 20 %-ige Lösung.
Kalilauge 3-5 %-ige	KOH, als Mikroreagenz gern 3-5 %-ige Lösung. Wird gern zum Aufweichen von Exsikkaten, zum Feststellen einer Oberflächenstruktur von braunen Sporen verwendet.
Kallus	Wenn an einer Verletzung (Wundstelle) eine Substanz nachwächst. Bei Pilzen eigentlich nicht oder nur sporadisch möglich. Hier werden – wenn überhaupt – nur daneben neue Fruchtkörper gebildet. Spore in Form einer ausgebeulten Wandverdünnung (= rudimentärer Keimporus).
Kalotte	Der Hutscheitel ist glatt. Oft als einziger Ort, an dem sonst schuppige oder oberflächenstrukturierte Erscheinungen auftreten (z. B. bei einigen Risspilzarten (Inocybe) oder Schirmlingen (Lepiota).
Kalyptrat	In der Mikroskopie: Bei Sporen hebt sich mit Laugen die äußere Hüllenschicht (Exospor) teilweise blasenförmig ab.
Kammrandig	Hutrand relativ lang, stark, entfernt gefurcht.
Kanneliert, Kannelierung	Säulen, Pfeiler mit senkrechten Rillen versehen. Gern bei Rändern von Täublingen als eine Art Doppel-Riefung zu sehen = säulenförmig mit Rillen.
Karbolfuchsin	Chemikalie zum Feststellen von Krustenbildung (Inkrustationen).
Karbolsäure (Phenol)	C ₆ H ₅ OH = Phenol oder kurz Karbol.
Karminessigsäure	Zellkernfärbemittel für verschiedene Pilzarten.

Karotinoide	Pilzfarbstoff (gelb, orange bis rot).
Karyogamie	Verschmelzen von 2 Zell-Kernen im Frühstadium.
Käseartig	Die Konsistenz ist in allen Richtungen leicht zu brechen.
Kavernös	Kavernen aufweisend, schwammig, lockeres, wattiges Gewebe, zu einem Hohlraum gehörend.
KC = bei der Flechtenbestimmung	Kalilauge mit anschließender Natriumhypochlorit Behandlung bzw. Chlorkalk-Lösung.
Kegelig, konisch, kegelförmig, kegelstumpfförmig, stumpf kegelförmig	Fruchtkörper im Umriss pyramidenförmig. Oft mit spitzen, stumpfen, spitzkegeligen, kegelig-glockig, kegelig-abgestutzten, kegelstumpfförmig oder stumpfkegeligen Scheitel.
Keilförmig	Verjüngend, mit einer stumpfen Spitze. Bei der Sporenform ist diese sehr schlank keulig, dabei zur Basis kontinuierlich schmaler ausspitzend.
Keimhyphe, Keimschlauch	Keimhyphe, die bei der Keimung aus der Pilz-Sporenwand austretende Hyphe; zeigt ein typisches Längenwachstum.
Keimporus	Anwachsstelle (meist verdünnt) an der Spore, aus der später die erste Keimhyphe entsteht. Immer gegenüber dem Apiculus.
Keimspalte	Längliche, spaltartige Verdünnung (schlitzartige Öffnung) in der Sporenwand einiger Schlauchpilz-Sporen. Bei Schleimpilzen tritt hier später die Keimhyphe aus.
Keratophil	Auf Tierhörnern wachsend, z. B. Kuhhornpilz (ONYGENA EQUINA).
Kernförmig	Sporenform z. B. wie ungleichmäßige, +/- sternförmige Kerne geformt.
Kernpilze	Schlauchpilzgruppe, frühere Sammelbezeichnung für die geschlossenen Fruchtkörper von Pyrenomyceten.
Kernspindel in den Basidien	Kernspindel in den Basidien dient in der Pilzmikroskopie als Unterscheidungsmerkmal.
Keulenpilze	Fruchtkörper sind keulenförmig, z. B. Keulen- und Korallenpilze Clavaria, Cantharellales, Clavulina, Clavulinaceae, Clavariaceae ...
Keulig, keulenförmig	Stielähnlich, röhrig jedoch oben oder unten verdickt.
Kindersöckchen	Besondere aufsteigende Bildung von VELUM UNIVERSALE beim Pantherpilz, ähnlich einer Socke.
Klebrig	Bei Berührung entstehender Hafteffekt ohne, dass ein äußeres Erscheinungsbild wie glänzen, Feuchtigkeit dies zu sehen ist. Tipp! Finger anfeuchten und an den Pilz fassen. Dadurch kann besser seine Klebrigkeit festgestellt werden.

Kleilig	Oberfläche mit feinen Körnchen überzogen oder mit gröberen Partikeln mehlig beflockt.
Knolle, knollig, knotig, knotenförmig	Verdickte Stielbasis. Verschiedene Formen sind hierbei möglich, z.B. knollig verdickt, rübenknollig, zwiebelknollig, abgesetzte Knolle. Häufig bei den Amanita-Arten.
Kochsalzlösung	Kochsalz = Natriumchlorid (NaCl).
KOH	Kalilauge (Kaliumhydroxid) zum Testen von Verfärbungen bei Fruchtkörpern, häufig bei Täublingen und Schleierlinge verwendet.
Köhlersche Beleuchtung	Optimale Ausleuchtung und Kontrast bei der Pilzmikroskopie.
Kollabiert, kollabierend	Zusammenbrechend, zerbrechend.
Kollar	Ringförmiger Ansatz (Krause, Halsband) zwischen Lamellen und Stiel. Lamellen erreichen nie den Stiel.
Kolline Stufe	Hügelland, bis 200-300 m ü. M. aufsteigend. Hier finden sich gerne Eichen- oder Hainbuchenwälder.
Kommaförmig	Sporenform schräg wie ein Komma. Oft tropfenförmig, jedoch mit zur Seite gezogenem und oft spitzem Ende.
Kondensor	Lichtaustrittsöffnung beim Mikroskop. Ein Kondensor besteht aus ein oder zwei Sammellinsen.
Kongophil	Mit Kongo (Rot-Färbung) anfärbbar.
Kongorot	Roter Farbstoff für die Untersuchung von Hyphen in der Hutdeckschicht auf Septen, Schnallen usw ... = ammoniakhaltige Mikroreagenz.
Konidialform	Nebenfruchtform. Z. B. beim Konidien-Schwarzbecher (Anamorphe von <i>Holwaya mucida</i> = Linden-Schwarzbecher).
Konidien (Conidien), Mitospore, Konidiospore	Asexuelle Sporen, die nicht zur Fortpflanzung dienen. Entstehen durch Abschnürung an den Hyphenenden, oft im imperfekten Stadium (ungeschlechtlich). Vor dem Kernphasenwechsel (Meiose) gebildet.
Konidienform	Ein Fruchtkörper nur mit sterilen (asexuellen) Sporen (Konidien), die weder in den Schläuchen (Asci) noch in Ständern (Basidien) gebildet werden.
Konidienträger, Konidiophor	Auf dem befinden sich die asexuellen Sporen (Konidien), ähnlich Sterigmen bei reifen Basidien. Oft ein aufgerichtetes, mehrzelliges Gebilde, an denen asexuelle Sporen entstehen.
Konidiogenen Zellen	Ein Konidiophor kann entweder eine konidientragende Zelle sein, die direkt am Mycel sitzt, oder es handelt sich um eine konidientragende Zelle, einschließlich ihrer Trägerzellen. In letzterem Fall wird nur die Trägerzelle, nicht aber die konidientragenden Zellen selbst, als Konidiophor bezeichnet. Der Begriff wird also verschiedenartig verwendet.

Konidiophoren (Conidiophor)	Ein Konidiophor (= Konidienträger) ist eine konidientragende Hyphe, die sich deutlich vom vegetativen Mycel unterscheidet. Konidiophor kann entweder eine konidientragende Zelle sein oder die Zelle direkt am Mycel. Es kann sich um eine konidientragende Zelle, einschließlich ihrer Trägerzellen handeln.
Konjugiert	Verdoppelungseffekt 1,2,4,8,19 usw. Wie beim Coronavirus (COVID-19), die Anzahl verdoppelt sich innerhalb eines gewissen Zeitraums. Gleiches gilt bei der Vermehrung von Pilzen in einem Substrat mit optimalen Bedingungen.
Konkav genabelt	Fruchtkörper mit einer Nabelung die nach Innen geht.
Konkav, konkav gebogen	Trichterförmig vertieft oder nach innen gewölbt, Optik: Nach innen gewölbt.
Konnektivhyphen	Schmal verzweigt, dünnwandig, septiert, mit oder ohne Schnallen, keine Einschnürungen an den Septen.
Konsistenz	Festigkeit, Beschaffenheit, Dichte.
Konsolenförmig	Stiellos, hutförmig mit breiter Anwachsbase jedoch nicht am Substrat herablaufend.
Kontinental	Verschiedener Klimatypen; Klimazonen, welche sich durch jahreszeitlich bedingte große Temperaturschwankungen kennzeichnen.
Konvergenz	Parallele Entwicklung von Formen bei Organismen, die dennoch nicht miteinander verwandt sind.
Konvex genabelt	Fruchtkörper nach außen gewölbt und am Scheitel mit kleiner, nabelartiger Vertiefung ist (genabelt, trichterförmig).
Konvex, Konvexe	Buckelig, gepolstert oder nach oben gewölbt, Optik: Nach außen gewölbt.
Konzentrisch gerunzelt	Hutoberfläche erinnert an die Wasseroberfläche, wenn ein Stein ins Wasser geworfen wurde. Ausbreitende Wellen Richtung Randzone.
Kopfige, kopfig	Kugelige, keulige Struktur oberhalb des Stiels meist mit rundem Oberteil.
Kopfsoral	Bei Flechten: Sorale, halbkugelig bis fast kugelig ausgebildet.
Koprophil, coprophil (= fimicol)	Auf, Kot, Mist, Dung, Urin ... (Ausscheidungs-Exkrementen) liebend und dort wachsend.
Korallenartig	Keulig mit ästiger Struktur.
Koralloid	Korallenartige Struktur. Von dickeren Ästen, Stämmen ausgehende dünnere Mehrfachverzweigungen, meist büschelig wachsend.
Koremien	Bündel von Konidienträgern.
Korrelieren	In wechselseitiger Beziehung zueinanderstehen.

Kortikalschicht	Schicht zwischen Rinde (Huthaut) und Fleisch (oberste Hyphenschicht der Stielrinde).
Kreatinkinase	Enzym im Gehirn und den Muskelzellen. Z. B. Nachweis Schlaganfall, Herzinfarkt oder anderen muskelersetzenden Stoffen, z. B. im Grünling enthalten sind.
Kreiselförmig	Fruchtkörper ist umgekehrt kegelig mit flacher gerundeter Oberseite.
Kreuztisch	Arbeitstisch des Mikroskops, auf dem der Objektträger liegt, in beiden waagrechten Richtungen verschiebbar.
KrH₂O	Kongorot in destilliertem Wasser
Kriegspilze	Sind Pilze, die nicht giftig sind aber keinen guten Geschmack haben, weil sie erdig, säuerlich, muffig oder unangenehm schmecken. Wäre nichts mehr zum Essen da, wie es in den früheren Kriegen war, könnte man diese Pilze essen. Vitamine, Mineralstoffe und Eiweiß haben sie ja und Unwohlsein lösen sie nicht aus.
Kristall tragend	Oberfläche mit kristallinen Auflagerungen, oft beschofft.
Kristulat, kristuliert, cristuliert, cristulat	Krustenförmiger, dem Substrat zumindest größtenteils anliegender Fruchtkörper eines Ständerpilzes (Basidiomyceten). Sporenornament besitzt geschlängelte, langgestreckte, geknickte, isolierte, aber nicht vernetzte flache Erhebungen oder gratig verbundenen Warzen.
Kritische Beleuchtung	Nelsen-Beleuchtung: Verwendet eine Mattscheibe und einen Kondensator.
Kryptogamen	Organismen, bei denen die sexuelle Vermehrung durch einen Fortpflanzungskörper (Keimkorn) ohne die Sporen, stattfindet. Z. B. bei Pflanzen wie Farnen, Algen, Bärlappgewächse, Moose ... usw.
Kugelig abgeflacht	Die Spore wirkt an beiden Polen, wie eine verflachte, eingedrückte Kugel.
Kutis	Einschichtige Huthaut, teils als Deckschicht.
Kutis (Cutis)	Makroskopischen Eigenschaften der Huthaut (Huthautdeckschicht).
Lactarien	Milchlinge. Gehören in die Verwandtschaft der Täublinge (Sprödblättler).
Lactarius	Gattung der Milchlinge: Sprödblättler (= feste, brüchige Pilze). Meist bei Verletzung weiße oder rote Milch ausscheidend.
Lactiferen, Lacticiferen, Milchhyphen	Milchsaft enthaltene, langgestreckte, unseptierte, dünnwandige, Hyphen der Milchlinge (Lactarien). Sie durchziehen Pilzfleisch oder die Lamellen. Eine Anfärbung der Wände ist möglich: Mit Sulfoformol braun; mit Sulfovanillin karminrot; mit Sulfobenzaldehyd (SBA) schwarz.
Lactoglycerol	Färbemittel für Septen, Zystiden oder Zellwände. Es ist eine wässrige Lösung von Milchsäure und Glycerin.
Lactophenol	Grundbasis für Färbelösungen, wie z.B. Baumwollblau.

Lagenförmig	In mehreren Schichten (Lagen) aufgebaut. Häufiger verwendeter Begriff bei Mineralien Sedimentgesteinen oder Boden- oder Substratschichten.
Lageniform, lageniförmig	Flaschenförmig meist bei Zystiden findbar.
Lagenozystiden	Besondere Zystidenform, stachelförmig mit Aufsatz.
Lager	Vegetationskörper der Flechte (Thallus).
Lagerrand	Bei Flechten der Apothezienrand von der Farbe des Lagers, enthält meist Algen.
Lambda	Grün = 0,55, ist eine Bezeichnung für Lichtwellenlänge.
Lamelle, Lamellen	Blattartige Struktur unterhalb des Hutes. Diese werden Blätter genannt. Enthält die Fruchtschicht von Ständerpilzen (Basidiomyceten) = Typ des Hymenophors.
Lamellenansatz	Form, der Lamellen (meist unterschiedlich) wie sie am Stiel angewachsen sind.
Lamellenbreite	Abstand zwischen Lamellenrücken und Lamellenschneide.
Lamellenflächen	Fläche der gegenüberliegenden, durch die Lamellentrama getrennten Lamellenseiten.
Lamellenrücken	Anwachslinie, an der die Lamelle mit dem Hutfleisch verwachsen ist.
Lamellenschneide	Untere Kante der Lamelle.
Lamellentrama	Innere Fruchtschicht zwischen den Hyphen der Lamellen.
Lamelletten, Zwischenlamellen, untermischte Lamellen	Verkürzte Lamellen; sie sitzen zwischen den normal ausgebildeten Lamellen. Oder kurze gleichlaufende Lamellen, die sich zwischen den Hauptlamellen befinden.
Lamprozystiden	Besondere Zystidenform, dickwandig, etwas spindelförmig oft mit Kristallschopf.
Landschaftsschutzgebiet	Dort dürfen Pilze gesammelt werden.
Länge-Breite-Quotient (LB-Q)	Länge der Spore im Verhältnis zu ihrer Breite. Durch mehrfach ermittelte Werte, kann ein Annäherungs-Quotient ermittelt werden. Ein dann errechneter Wert (LB-Q-Wert) erhöht die Aussagekraft der Sporenmaße.
Lanzettlich	Wie die Form einer Lanzenspitze, pfeilförmig, lanzenförmig (bei Sporen, Zystiden).
Lappen	Flechtenblätter. Flächige, oft langgestreckte Lagerabschnitte der Laub- und vieler Strauchflechten.
Laricinae	Russula subsect. Dies ist eine Untersektion aus der Gattung Täublinge (Russula), die innerhalb der Sektion TENELLAE steht. SPP immer gelblich.
Latenzzeit	Zeitpunkte, bis erste Symptome einer Vergiftung erkennbar sind.
Lateral	Seitenständig, randständig, ausgezogen, seitlich angeheftet.

Latex, Latexmilch	Milchsaft, Kautschuk, Organismen-Taxa, gebildetes flüssiges Sekret, z. B. bei Milchlingen.
Laticiferen (Lactiferen)	Milchsaft-Hyphen, Milchsaftgefäße sind dünnwandige, verzweigte, nicht septierte Hyphen (kein Geflecht von verwobenen Röhren), meist mit Milchsaft gefüllt (gefärbt oder farblos).
Lecanorin	Lagerfarbe. Apothezienrand von der Farbe des Lagers.
Lecidein	Bezeichnung für Flechten-Apothecium, mit Eigenrand, d. h., der Apotheciumrand wird von Fruchtkörpergewebe gebildet, enthält keine Algen und ist tiefschwarz gefärbt.
Lecythiform, lecythiformen	Ähnlich wie kegelförmig, oben runder Kopf ansonsten wie flaschenförmig oder fingerförmig verzweigt. Besondere Zystidenform: Sublecythiform = Unterhalb oder seitlich zusätzlich verändert.
Lederig	Von trockener, lederartiger und zäh-elastischer Konsistenz.
Leere Vergrößerung	Keine weiteren Details werden aufgezeigt. Vergrößerung über numerische Apertur (NA) hinaus.
Legit, leg	Er hat aufgesammelt.
Leisten	Lamellenähnliche längliche Verstrebung zwischen Hutrand und Stiel auf der Unterseite des Pilzes. Meist fest mit dem Fleisch verbunden. Besondere Form der Fruchtschicht von Ständerpilzen (Basidiomyceten). In der Mikroskopie von Hymenophor oder Sporenskulptur sind dies längliche, schmale, kurz rechteckige bis quadratische Erhebungen.
Lenzitoid	Konsolenförmiger Aphylophorales-Fruchtkörper. mit lamellenförmigem Fruchtlagerschicht.
Leprocybe	Sektion (Gattung) der Schleierlinge (Cortinarius = Haarschleierlinge) in der Untergattung: Rauköpfe.
Leprocybin	Mit den Anthrachinonen verwandter fluoreszierender Stoff. Oft in der Gattung Schleierlinge (Cortinariensektion Leprocybe) zu finden.
Leprös	Lager staubig ohne Rand aufgelöst bei Flechten.
Leptozystiden, Leptocystidien, Leptocystidia	Zystidenform sehr dünnwandig oft zylindrisch. Befinden sie sich auf den Lamellenschneiden, spricht man von Cheiloleptozystiden.
Leuchtfeldblende	Dient der Einstellung des beleuchteten Ø am Objekt. Große Öffnung = viel Licht, große beleuchtete Fläche = viel Streulicht.
Leucobryum	Gattung der Weißmoose.
Leucosporae	Weißsporer bei Täublingen.
Lichen (Lichten, Lich)	Flechten.
Lichenicol	Organismus wächst parasitierend auf Flechten.

Lichenisiert	Pilz durch Symbiose mit einer Alge ist an der Bildung einer Flechte beteiligt.
Lichtbeugung	Licht wird an Kanten gebeugt (umgelenkt), als ob hier eine neue Lichtquelle ist.
Lignicol	Pilze, die Holz bewohnen und das Holz zersetzen.
Lignin	Er ist ein fester, farbloser Stoff, der in die Zellwand eingelagert ist. Entwickelt die Verholzung von Baumzellen.
Limoniform	Zitronenförmige Sporen, citriform genannt. Sublimoniform, eingedrückt, zitronenförmig, limonenförmig.
Lipolytisch	Die Elastizität fördernd, Fett abbauend, straffend,
Lippensoral	Bei Flechten: Soral an der lippenförmig aufgebogenen Unterseite von Lagerlappen.
Lipsanoblem	Das Lipsanoblem ist das Velum partiale. Beispiel Hallimasch: Die gelben bis gelbbraunen Velumbänder sind das Cauloblem. Sie bilden gerne die abwischbaren Flocken.
Lobuli	Kleinlappige Formationen oder Gewebestrukturen bei Flechten.
loco citato, l. c.	Anstelle von, Wiederholungen sind zu vermeiden, am angeführten Ort, wird verwendet...
Loculi	Höhlen bei Ascomyceten in denen die Schläuche (Asci) entstehen.
Loculoascomyceten	Ascomyceten ähnlich den Kleinpilzen (Pyrenomyceten), jedoch mit bitunicaten Schläuchen (Asci), die sich in Höhlungen (Loculi) entwickeln.
Loculoascomycetidae	Unterklasse der Kernpilze, deren Pilzfamilien und Gattungen ausschließlich Pseudothecien (unechte Fruchtkörper) mit bitunicaten Schläuchen ausbilden.
Locus	Die Schläuche bei Schlauchpilzen (Asci) enthaltend immer wieder verstreute Höhlung innerhalb eines Stromas.
Luftblasen	Luftblasen im Präparat, sehr negativ für die Betrachtung in der Pilzmikroskopie. Durch langsames und schräges Aufsetzen des Deckglases ist dies vermeidbar.
Luftmycen	Dieses bewegt sich vom Nährboden in die Luft weg und dient der Reproduktion (Fortpflanzungsorgane, Vermehrungsorgane).
Lugolsche Lösung (Lugol)	Wässrige Jod-Lösung für Farbreaktionen = Chemikalie zum Anfärben der Probe, nicht so aggressiv und abtötend gegenüber Melzers Reagenz.
Lukenstrahlengang	Abbildungsstrahlengang zum Betrachten von Punkten am Objekt.
Lumen	Platz zwischen den Zellen: Schmales Lumen = Zellen kuscheln sich aneinander. Differenziert: die lichte Weite, Hohlraum eines röhrenförmigen Elements. Große Lumen = Zellen sind voneinander entfernt.

Lupe	Optisches Glas zur Vergrößerung. Meist nur aus einer Linse bestehend.
Lyme - Borreliose	Durch Zecken übertragene Krankheit. Nicht tödlich und mit Antibiotikum behandelbar. An der Zecke selbst kann das Bakterium mit einem Schnelltest ermittelt werden.
Lyozystiden	Besondere Zystidenform, pfriemförmig dickwandig, gestielt-kopfig, mit engem, kanalartigem Lumen, oft an der Spitze erweitert.
M ü. M oder M. ü. M.	Meter über Meeresspiegel (m ü. M).
Macroconidien	Konidien werden von vielen Dermatophyten gebildet. Man unterscheidet einzellige Mikrokonidien und mehrzellige Makrokonidien.
Macromyceten, Makromyzet	= Großpilze. Fruchtkörper, die ohne Lupe oder Mikroskop noch bestimmt werden können.
Makrocyclische Trichothecene, Verrucarín, Satratoxine, Roridin	Außereuropäische Pilzgifte: Führt zu einem Organversagen oder Gastrointestinales Syndromen (schwer). Er gilt als einer von den tödlich giftigsten Pilzen der Welt (Nr. 6 der Weltrangliste). Der einzige Schlauchpilz, dessen Giftstoffe über die menschliche Haut aufgenommen werden kann.
Makrokonidien	Besonders große Konidien.
Makropilze, Makropilzbestimmung, Makromycet	Pilze, meist Großpilze die mit bloßem Auge und deren optischen Merkmale so noch bestimmt werden können.
Makro-Reagenzien	Chemikalie zum Untersuchen von makroskopischen Merkmalen (Effekten) wie Verfärbungen, Warzen, Vertiefungen usw ...
Makrosetae, setale Hyphen	Enden leicht verdickt, dunkel, +/- inkrustierte Skeletthyphen, findbar am Fruchtkörperperrand von Porlingen, dort sind meist länger und schlanker als die hymeniale Setae (Fruchtschicht-Setae).
Makroskopisch, Mikroskopisch	Makroskopisch = mit bloßem Auge sichtbar. Mikroskopisch = nur mit einem Mikroskop sichtbar.
Makrozystiden	Besondere Zystidenformen, in der Regel mit riesengroßen Zystiden. Z. B. bei Cheilomakrozystiden, Pleuromakrozystiden.
Manipulation	Hantieren oder Verändern der Fruchtkörper durch Drücken, Schneiden usw ...
Manschette, Ring	Dieser kann folgendermaßen sein: Häutig, wollig-faserig, gerieft, glatt, körnig, flockig, schuppig, ungerieft, schleimig, fest anliegend, lose, verschiebbar, herabhängend, aufsteigend, dick, häutig, dünn, einschichtig, zweischichtig, doppelrandig, flüchtig, ausdauernd.

Marginalhaare	Rand mit Haaren von Apothecien. Sonst haarartige, dünnwandige, bis keulige Ausbildung an der Lamellenschneide oder der Spitze von Zähnchen- oder Stachelpilzen. Normalerweise nur schwach differenzierte Enden von Tramahyphen. Es sind keine echten Zystidenzellen.
Marginalzellen	Meist dünnwandige Zellen an den Lamellenschneiden (zystidenähnlich), die jedoch nicht so auffällig sind wie die echten Zystiden. Form ist oft Gattungsspezifisch z. B. bei Champignons (<i>Agaricus</i>), Schnitzlinge (<i>Naucoria</i>), Wulstlinge (<i>Amanita</i>) ...
Mark	Bei Flechten ausschließlich von Pilzhyphen gebildete, im Anschnitt gewöhnlich weiß erscheinende Schicht des Flechtenlagers. Diese liegt unterhalb der Algenschicht. Bei Krustenflechten ist das Mark mit dem Substrat fest verwachsen. Bei Blattflechten ist diese meist nach unten von einer Unterinde begrenzt.
Markig hohl	Stiel locker bis wattig oder kammerig gefüllt und stellenweise hohl oder später hohl werdend.
Matrix	Grundgewebe, das einen Pilzfruchtkörper umgibt.
Matted	Oberflächenstruktur einiger Stachelpilzarten, deren oberste Hyphen im Laufe der Entwicklung eine dünne, parallel faserige Decke bilden und die darunter befindlichen weitgehend aufrecht sind.
Mazaedium	Bei Flechten die Bedeckung des Fruchtkörpers mit einer staubigen Masse. Diese besteht aus Sporen und Resten des Hymeniums. Häufig bei den Gattungen Lepraflechten (<i>Calicium</i>) und Kopfflechten (<i>Chaenotheca</i>).
Medaillon-Schnallen	Hyphen-Septen mit einem Hohlraum in der Mitte. Die Abstände zwischen zwei Schnallen sind kürzer als bei Luftmycen und kommen öfter bei Holzpilzen vor.
Mediterran	Warme Klimazone = dem Mittelmeerraum angehörend.
Medium	Präparier-Flüssigkeit, meist Wasser, welches das Objekt beim Betrachten umspült.
Medulla	Inneres Gewebe der Sklerotien oder eines Apotheciums.
Meiosporenbildung	Sporen werden unter dem Hymenium von Schlauch- und Ständerpilzen gebildet (nach der Kernphasenwechsel (Meiose).
Meiosporencysten, Meiosporenzystiden	Hymenium, je nach Pilzgruppe spricht man von Asci bzw. Basidien, sind dabei in dünner Schicht palisadenförmig angeordnet.
Meliert	Aus verschiedenfarbigen Fasern gemischt. Findet gern bei Hutfarben Anwendung, z. B. gerne bei variablen Hutfarben der Täublinge.
Melzer Reagenz, Melzers Reagenz	Jodhaltige Reagenz (Jod-Kaliumiodid-Lösung) zur mikroskopischen Bestimmung von Pilzen. Sie wird häufig angewendet, um dextrinoide und inamyloiden Reaktionen von Sporen festzustellen.

Membranären Pigmente, Membranpigmente	Eingebaute Pigmente (Pigmentierung) in den Zellwänden.
Membranös, membranöses	Häutchenartig, sehr dünn, hautdünn.
Mentholartig	Einen kühlenden Geschmack hinterlassend, gern Menthol- oder Pfefferminzgeschmack.
Meridional	In Längsrichtung oder einer Ebene verlaufende Rippen bei Sporen.
Merismatisch	Büschelig wachsend und dabei einem gemeinsamen Strunk entspringend (Korallen, Eichhase usw ...).
Meruloid	Das Hymenophor (Fruchtlagerschicht bei Pilzen) ist faltig-poroid oder faltig-grubig, die Ränder der Poren sind fertil (fruchtbar).
Meruloid	Gewunden, knotig-wulstig-faltig, faltig-grubig, netzig-porig-faltig oder gefaltet, z. B. Gallertfleischigen Fältling oder Buchenaderzähling = Faltenpilze (Meruliaceae).
Mesoperidie, Valvagalerte	Ist zwischen Exoperidie und Endoperidie noch eine Gallertschicht (Volvagallertschicht) vorhanden. Vorkommen bei Stinkmorchelartigen Pilzen (Phallaceae).
Mesophil	Bevorzugt Klima von mittlere Wärme- und Feuchtigkeitwerten.
Mesopodal	Stiel liegt zentral.
Mesospor	Wird zur Charakterisierung des Hymenophors von Vertretern im Sporenaufbau verwendet. Sie sind indessen durch einen Raum voneinander getrennt, sodass man sie als Exospor und Mesospor voneinander unterscheidet.
Messokular	Geeichtes Okular mit eingesetzter Strichplatte zum Ausmessen von Längen.
Metabasidie	Ein späteres, reiferes Stadium der Bildung von Basidien. Die Metabasidie unterscheidet diese Bildung, wie das häufig bei den Heterobasidiomyceten der Fall ist.
Metachromatisch	Zellwände, Sporenmembran, Zellinhalte nehmen mit Brillantkresylblau (Supravitalfärbung von Zellen) verschiedenartige Farben an. Dies ist oft nicht die eigentliche Farbe der Reagense. Macrolepiota-Sporen bei Färbung mit Brillantkresylblau neben der blau eingefärbten, teils mit einer äußeren roten inneren Wandschicht.
Metavelangiocarpie	Velum universale mit Velum parziale die Vela sind nur am Primordium (im jungen Stadium) nachweisbar.
Metuloid, Metuloide, Metuloiden	Dickwandig, am Ende mit dicken Wänden, kristalltragend. Aus dem Hymenium entspringende, dickwandige Zystiden, oft mit Kristallen.

Mikromerkmale, Mikromaße	Die Angaben von Größenangaben für mikroskopische Messungen beziehen sich bei uns immer auf einen Minimalwert und Maximalwert der Mykologischen Literaten sowie von eigenen Analysen (Messungen). Beispiel: Die Sporenmessungen von Autor Moser erläutern einen Wert von 10-18 x 2-4 µm, der von Gminder 9-16 x 1-5 µm, der von Schäfer 11-20 x 2-4 µm. Wir verwenden dann einen Min/Max-Wert, d. h. wir geben bei dieser Pilzart 9-20 x 1-5 µm an. Damit ist dieser in einem gewissen Rahmenbereich, der Fehlinterpretationen minimiert. Dies gilt ebenso bei anderen Mikroangaben.
Mikron, Mikrometer, µm	Abgekürzt 1/1000 mm. Verwendung beim mikroskopischen Messen.
Mikrosklerotien	Kleines winziges Sklerotium. Beispiel: Widerstandsfähige Mikrosklerotien können bis zu 10 Jahre im Boden liegen und von dort aus infizieren (anwurzeln). <i>Verticillium dahliae</i> ist ein Schlauchpilz und enthält viele Mikrosklerotien.
Mikroskopisch	Mit bloßem Auge nicht sichtbar. Es wird ein Mikroskop benötigt.
Milch	Weißer, klare oder rote Flüssigkeit im Pilzfleisch. Wird durch Aufbrechen des Pilzes sichtbar.
Milchlinge	Lactarius = meist bei Verletzung Milch ausscheidende Pilze.
Mischwald	Pilz wächst sowohl im Laubwald als im Nadelwald.
Mist	Dung, Tierkot, Einstreu.
Mitose	Im Myzel-Wachstum teilende Zellkerne. Oft gewöhnliche, asexuelle Kernteilung (Mitosesporen = Meiospore).
Mitriform	Mützenförmig, submitriform, eingedrückt mützenförmig.
Mittelwert	Arithmetischer Durchschnitt der gemessenen Werte.
Mixo-Kutis	Miteinander verwobenen, aber nicht parallel ausgerichteten Hyphen.
Moderfäule	Fäulnis wodurch das Holz weich wird. Wird oft als Weichfäuleauslöser = Moderfäuleauslöser bezeichnet. Immer mit hohem Feuchtigkeitsbedürfnis. Dieses Holz weist im nassen Zustand eine schmierige, schwärzlich verfärbte Oberfläche auf. Es ähnelt der Braunfäule, jedoch mit würfelbrüchiger Struktur, aber nur in der äußeren Oberfläche des Holzes.
Moniliform	Zellen mit eingeschnürten Septen, halsperlenkettenförmig (kugelig aneinandergereiht).
Monomitisch, monomitischen	Gewebe besteht aus einer Hyphenart, den Generativhyphen (dünnwandig verzweigte Hyphen mit oder ohne Schnallen an den Septen).
Monomitische Hyphen	Enthält nur generative Hyphen.
Monomorph	Gleichartig, einheitlich, gleich gestaltet (in Bezug auf Frucht und Gewebe).
Monotypisch	Gattung mit nur einer einzigen Art.

Monovelangiocarpie	Velum universale ohne Velum parziale oder Lipsanoblem.
Montan, tiefmontan	Untere Bergregionen, ca. 500 bis 1500 Meter über den Meeresspiegel.
Montane Stufe, mittelmontan bis obermontan	Mittleres bis oberes Bergland, ca. 1400-1500 m ü. M. aufsteigend. Anzutreffen sind hier Fichte, Weißtanne, Buche, Ahorn in wechselnder Dominanz.
Morchella-Syndrome	Neurologisches Syndrom nach Morchelgenuss. Es kann ein neurologisches Syndrom entstehen: Trunkenheitsgefühl, Zittern, Gleichgewichtsprobleme, Schwindel, Bewegungsstörungen Blackouts, +/- gastroenteritisches Syndrom: Brechreiz, Magen-Darm-Störungen oder sogar nach 12 Std. reversible Lähmungen.
Morgensternartig	Rundliche Spore mit strahlenförmig angeordneten Stacheln besetzt.
Morphologisch	Festgelegter Bezug auf Formen und Maße eines Organismus in anatomischem Bezug auf die makroskopischen Merkmale.
Mucidin	Aus Reinkulturen des Beringten Schleimröhlings (MUCIDULA MUCIDA) gewonnenes Antibiotikum aus der Slowakei, das zur Bekämpfung von Hautpilzen Verwendung findet.
Mucronat, mucronatus	Spitzig, scharf zugespitzt, stachel-spitzig (bei Fruchtkörpern, Sporen oder Zystiden).
Multiapiculat	Mikroskopisch sind Sporen mehrseitig zugespitzt, wird oft für die Sporenformen verwendet.
Multiguttulat	Mit zahlreichen, meist kleinen Öltröpfchen (kleintropfig; z. B. mit multiguttulatem Inhalt)
Multiple Schnallen	Mehrere Schnallen vorhanden.
Multizellular	Haare in der Huthaut (Dermatozystiden) mit mehr als 5 oder 6 Septen.
Muricat	Apikal inkrustiert. Spitze Zystiden, mit scharfkantigen Kristallen besetzt.
Muriform (muriforme)	Mauerförmig, z. B. muriforme Spore = Sporen mit Längs- und Quersepten.
Muscarin-Syndrom	Beispiel: Der Ziegelrote Risspilz enthält ca. 0,037 % der Kegelige Risspilz etwa 0,01 %. Tödlich sind 180 mg je Erwachsenen. Nervengift, Bewusstseinsstrübung, Pupillenverengung, Lähmungen, Schweißausbrüche, Blutdruckabfall. Pupillenverengung, Verdauungsstörungen, Erbrechen, Durchfall. In schweren Fällen tritt Bronchialasthma auf.
Muschelförmig	Form einer Teichmuschel, halbkreisförmig.
Muscicol	An oder auf Moosen wachsend.
Mutagen	Krebserregend, Zellstruktur verändernd.
Mutatis characteribus, mut. char.	Entspricht, so ist es.
Mya	Maßeinheit in der Geologie: Millionen Jahre vor jetzt.

Mycel (Myzel, Mycelium, Myzelien, Mycelia)	Unterirdisches Geflecht des Pilzes = Gesamtheit der Hyphen. Vergleich Pilz mit Apfelbaum <> Myzel=Baumstamm und sichtbarer Pilz=Apfel.
Mycelialsetae	Zwischen Trama und Substrat ist eine schwarzgraue Linie. In der Pilzmikroskopie: Haar (Sete) im Mycel.
Mycenoid	Habitus: kleinen Fruchtkörpern aus der Familie der Helmlingsverwandten. Meist sind es kleinere bis winzige, zarthäutige Pilze.
Mycophil	Schmarotzerpilze: Pilze, die auf anderen Pilzen leben: Parasitär auf-lebenden oder schmarotzend oder auf toten Pilzen.
Mykobiont	Flechtensymbiose = bei Flechten Symbiosepartner oder pilzlicher Partner.
Mykokoenologie	Zweig der Mykologie, der sich mit der Vergesellschaftung von Pilzen befasst (Pilzsoziologie).
Mykologenrosa	Hell-rötlichbrauner Farbton. Dieser Name wurde von verschiedenen Mykologen eigens kreiert. Walter Pätzold † (Pilzschule Hornberg) meinte hierzu: Ein helles fleischrosabraun, viel heller als fleischrosa.
Mykologie	Lehre über die Pilzkunde, Pilzwissenschaft, Mykologe = Pilzwissenschaftler.
Mykoparasiten	Dieser kommt im Boden vor und ist ein Pilz, der andere Pilze befällt und sich von ihnen ernährt. Zur Schädlingsbekämpfung biologischer Art. In der Landwirtschaft besonders gefragt.
Mykophage	Pilzesser (z. B. Tier, Mensch).
Mykorrhiza, Mykorrhizapilze	Symbiosepilze = Enge Lebensgemeinschaft (endotrophe Symbiose) zwischen Pflanzen und Pilzen. Pflanzen geben Zucker ab, Pilz setzt Mineralien frei und übergibt diese der Pflanze zu beiderseitigem Nutzen.
Mykosen	Durch Pilze ausgelöste Infektionskrankheit bei Menschen oder Tieren.
Mykotoxin	= Pilzgift. Mykotoxikosen = Vergiftungen bei Menschen oder Tieren durch Schimmelpilze.
Myoglobinurie	Ausscheidung des Muskelproteins über die Nieren.
Myriothecium	Unechter Fruchtkörpertyp von unbestimmter oder polsterförmiger Gestalt. Enthält zahlreiche Höhlen (Loculi) mit je einem Ascus.
Myxarioid	Unterer, stielförmiger Teil ist von der oberen durch eine Querwand abgetrennt. Basidien einiger Gallertpilze.
Myxomycet, Myxomyceten, Myxos, Myxomyceten	Es sind sogenannte Schleimpilze (Myxogastria = Echte Schleimpilze: Mycetozoa, Eumycetozoa). Die Lebensweise bzw. Eigenschaften gleichen denen von Tieren und Pilzen gleichermaßen. Sie zählen deswegen nicht wirklich zu den Pilzen, sondern zu einer Zwischenfamilie. Es gibt hierzu über 900 Arten in über 60 Gattungen.

Myzel (Mycel)	(Mycel) = unterirdisches Geflecht des Pilzes = Gesamtheit der Hyphen. Vergleich Pilz mit Apfelbaum: Myzel = Baumstamm und sichtbarer Pilz = Apfel.
Myzelfront	Äußerster Bereiche (Randbereich) eines Myzels.
Myzelstränge	Hyphenfäden die an der Stielbasis strangartig gebündelt (büschelig, gebüschelt) sind. Oft sehen diese wie eine Wurzel aus. Gut z. B. beim Breitblatt sichtbar.
Nanismus, Nanosomie	Zwergwuchs. Es ist ein allgemeines evolutionäres Phänomen der Anpassung von Arten an bestimmte Umweltbedingungen.
Naphthol, α-Naphthol	Dies ist eine organisch-chemische Verbindung zur Täublings-Bestimmung. Die Struktur besteht aus einem Naphthalin-Gerüst mit angefügter Hydroxygruppe (- OH).
Natronlauge 20 %	20 %-ig als Makroreagenz (NaOH).
Natterung	Meist zickzackförmige Zeichnung der Stieloberfläche, schlangenartig genattert.
Naturschutzgebiet	Dort dürfen keine Pilze oder Wald- oder Wiesenfrüchte gesammelt werden.
Nebenfruchtform	Fruchtkörper der nur asexuell entstandenen Spore enthält. Wird als eine Art Konidienform bezeichnet.
Nebularin-Syndrom	Toxische und antibiotische Wirkung bei Nebelkappen (Herbstblattl). Genuines zytotoxisches Adenosin-Analogon. Durchfall, Erbrechen, Magen-Darm-Verdauungsstörungen. In Tierversuchen wurden Lungenödeme und Genveränderung festgestellt.
Necatorin (Mutagen)	Krebsauslösend: Necatorin, Lyophyllin und Connatin Mutagen, 7-Hydroxycoumaro [5,6-c] cinnolin und diverses anderes Mutagen wirkender Stoffe. Z. B. bei Schimmelpilzen vorhanden.
Negativ, null	Keinerlei Reaktion.
Nekropigment	Gelbes bis braunes Pigment in toten Zellen nicht inkrustierte Primordialhyphen.
Nematode, Nematoden	Ein Fadenwurm, der von einigen Pilzarten gefressen wird.
Nematodenfangzellen	Es sind Stephanozysten, d. h. kugelförmige Zellen, die wie in einem Eierbecher in einer Trägerzelle stecken, die einen auffälligen Zackenkranz aufweisen.
Nemoral	Klimazone: Vorkommen von Pilzen in der von Natur, wo der Laubwaldanteil dominiert.
Nephrotoxin, Nephrotoxinen	= Nierengifte. Diese Gifte (Toxine) schädigen speziell die Zellen der Niere (griechisch Nephros). Z. B. Orellanin beim Spitzgebuckelten Raukopf oder andere (teils noch unbekannte) Nephrotoxine z. B. beim Schöngelben Klumpfuß.
Nervengifte	Lösen heftige Kreislaufprobleme aus. Tödliche Folgen sind nicht ausgeschlossen.
Netz	Gitterartige Zeichnungen an Hut oder Stiel.

Netzig-warzig	Spore mit Warzen, diese sind netzartig miteinander verbunden.
Netzzeichnung	Maschiges, gitterähnliches Fadengeflecht am Stiel oder anderen Teilen eines Pilzes.
Neutrophil	Neutralpunkt (pH 6.5–7), neutrale Bodenverhältnisse, darunter sauer, darüber alkalisch. Äußerst sauer = pH bis 14; sehr alkalisch pH 0.
Nidulariales	Gattung Teuerlinge usw ... Ordnung von Basidiomycetenpilzen (Unterklasse Homobasidiomyceten), üblicherweise einschließlich der Familien Nidulariaceae und Sphaerobolaceae.
Niedergedrückt	Niedergeschlagen, etwas vertieft.
Niedergedrückt gebuckelt	Fruchtkörper mit Buckel, indem innerhalb einer leichten Vertiefung im Zentralbereich besteht.
Nierenförmig	Sporenform: Damit meint man die Form und Krümmung der Spore = nierenförmig.
Nigricantinae	Schwärztäublinge
Nitrogenium, Nitrophil	Stickstoffreiche Böden oder Gewässer bevorzugend.
Nitrös	Stechender Geruch, wie Salpetersäure, Ammoniak, Chlor.
Nival	Etwas höherstufen. Meist in höhere Lagen findbar über 3000 m. ü. M.
Nodulos	Unregelmäßig knotig. Fruchtkörper oder Sporen mit kleinen knoten-, buckel- bis treppenförmigen Vorsprüngen.
Nomen ambiguum, nom. ambig.	Wissenschaftliche zweideutige Namensbezeichnung.
Nomen confusum	Verworrener Name, entstanden durch die Vermengung zweier Taxa und daher nicht eindeutig zuzuordnen.
Nomen conservandum	Jüngeres, aber wissenschaftlich anerkanntes Synonym bzw. Homonym (Homonym = gültiger veröffentlichter Name).
Nomen dubium	Zweifelhafter oder ungenauer Name oder Gattung. Wurde verschieden durch Mykologen interpretiert.
Nomen invalidum	Ungültiger Name! Name ist nicht mehr gültig (entsprechend den Nomenklaturregeln) wurde dieser veröffentlicht.
Nomen nudum	Kein wissenschaftlicher Name bekannt oder wegen fehlender lateinischer Diagnose ungültiger wissenschaftlicher Name.
Nomenklatur	Zweiteilige Namensgebung von wissenschaftlichen Namen. Auf Nomenklatur-Kongressen werden die internationalen Nomenklatur-Regeln diskutiert und eventuell neu festgelegt.

NT	In der Schweiz potenziell gefährdet, vergleichbar mit Deutschland RL-R.
Numerische Apertur (Na)	Auflösungsvermögen des Mikroskops.
Oberjura	Es sind die obersten Ablagerungsschichten des Jura (ca 150-155 m ü. M.). Es handelt sich hier um verschiedene Kalksteinschichten biogenen Ursprungs, die sich am Boden des Jura-Meeres abgelagert haben. Wir verwenden gern in der Flechtenkunde verwendet.
Objekt	Untersuchungsteil das auf dem Objektträger liegt.
Objektiv	Wechselbares unteres Linsensystem, bildet Objekt in Zwischenebene ab, sorgt für verstärkte Vergrößerung.
Objektmikrometer	Objektträger mit Messskala zum Kalibrieren (Eichen) von Mikroskopen.
Objektträger	Glasträger, auf den die mikroskopische Pilzprobe aufliegt.
Obtusapiculat	Breites, kappenartiges Ornament (Sporenornament) an den Polarenden von Schlauchpilzen zugespitzt.
Occidentalis	Westliche, abendländisch.
Ochrospora	Ockersporer bei Täublingen.
Odontoid	Mit kleinen, zylindrischen, kegeligen Stacheln, die an der Spitze oft bewimpert sind.
Oidien	Oidien oder Arthrosporen werden gebildet, indem bestehende Hyphen durch Septen gegliedert und die einzelnen Segmente später zu Sporen umgebildet werden.
Ökologie	Lehre zur Umwelt (Pilz-, Tier- und Pflanzenkunde) in Bezug zum Menschen.
Ökologische Nische	Eng begrenzter Organismenstandort mit charakteristischen Umweltbedingungen.
Okular	Oberes Linsensystem, bildet das Zwischenbild auf das Auge ab = zusätzliches Verstärkungssystem im Mikroskop.
Okularmikrometer	Geeichte Strichplatte in der Schärfeebene des Okulars zum Vermessen von Objekten.
Oleiferen, Ölhyphen, Öleiferen	Gloeozystidenartige, verzweigte, mit ölig-granulärem Inhalt und nicht septierte Hyphen meist mit stark lichtbrechendem Inhalt. Besondere Zystidenform, meist dünnwandig, lang, mit ölartigem oder feinkörnigem Inhalt im Hymenium, Trama oder der Huthaut.
Ölig-granulärer Inhalt	Zelle hat verschobene Öltropfen, die keine typische Tropfenform haben.
Oligurie	Verminderte Urinausscheidung.
Öltröpfchen, Öltropfen, Lipide, Lipide	Innerer Kern einer Spore, der wie ein, zwei oder mehrere Tropfen aussehen. Öltropfen, fetthaltige Zellbestandteile.
Omphalinoid	Habitus: Bauch mit einem Nabel. Z. B. Nabelinge (Omphalina).

Omphaloid	Fruchtkörperhabitus: Gegabelt, gestielt und mit oft genabeltem Hut. Nabelingen (Omphalina) ähnlich.
Ontogenese	Entwicklungszyklus eines Pilzfruchtkörpers.
Op. cit., opere citato	In einem wissenschaftlich veröffentlichten Werk aufgeführt.
Opak	Lichtundurchlässig, nicht durchsichtig, nicht transparent.
Operculat, Operculum, operculates	Asci-Schläuche mit einer Abdeckung (Deckelchen), aus denen die Sporen austreten. Entsteht aus einer Sollbruchstelle der apikalen Zellwand bei Reife.
Operkulat	Asci-Schläuche mit Deckel.
Optimalphase; Initialphase, Finalphase	Mittleres, intensivstes und fortgeschrittenes Stadium der Holzzersetzung durch Pilze.
Oreal	Höhenstufen.
Orellanus-Syndrom	Orellanine und andere Nephrotoxine = Dihydroanthrachinone: rote, gelbe und grüne Farbstoffe in Schleierlingen. Extremes Durstgefühl, Mundtrockenheit, Anstieg des Harnstoffspiegels, Organschädigend. Bluthochdruck. Vor allem die Nieren und die Leber werden zerstört. Es entsteht ein kristallklarer Urin, wenn die Nieren bereits zerstört sind, z. B. bei Schleierlingen und Rauköpfen.
Organ giftig	Schädigen innere Organe wie Leber, Herz, Nieren.
Organoleptisch	Mit unseren Sinnesorganen wahrnehmbar, z. B. optisch, geschmacklich, geruchsmäßig.
Ornamentation, Ornament, Oberflächenverzierung	Oberfläche der Sporen z. B. Warzen, Stacheln, Grate, Leisten, Netzleisten, Rippen, Flügeln usw ...
Orthochromatisch	Wurde mit organischen Farben angereichert. Die Farbe nicht orthochromatisch zu ändern, im Gegensatz zu metachromatischen Färbungen, die die Farbe ändert.
Osmotischer Druck	Druck an der Zellwand. Z. B. Wasser verstärkt den osmotischen Druck und lässt die Spore aufquellen.
Ostiolen	Scheitelständiger, enger Porus von Schlauchpilzen durch den die Sporen austreten.
Ostium	Charakteristische Mündung (meist oben oder seitlich oben) der Fruchtschicht (Perithezie) bei geschlossenen Schlauchpilzen (Ascomyceten + Pyrenomyceten). Meist feine, halsartig ausgezogene Mündungen. Latein. = kleine Tür, Perithecium (offenliegende Fruchtscheibe).
Ovoid	Eiförmig.

Oxalate, Oxalsäure	In Pilzen und Pflanzen enthalten. Er kann in größeren Mengen, vorwiegend bei ungekochten Pilzen, einen Brechreiz und heftige Magen-Darm-Beschwerden auslösen. Hohe Werte haben Schwefelporling und Schwefelgelbe Koralle. Durch Kochen wird diese reduziert.
Oxidase	Oxidase ist ein Pilzenzym: Oxidase-positive Pilze sind Weißfäuleauslöser, Oxidase-negative Pilze sind Braunfäuleauslöser.
Oxidase negativ	Braunfäuleauslöser: Pilz besitzt keine Enzyme zum Abbau von Lignin.
Oxidase positiv	Weißfäuleauslöser (Weißfäuleerreger): Pilz besitzt Enzyme zum Abbau von Lignin.
Oxydase, Oxidase	Ligninzer-setzer: Er ist ein fester, farbloser Stoff, der in die Zellwand eingelagert ist. Entwickelt die Verholzung von Baumzellen bei Oxidase positiv und nicht bei Oxidase negativ.
Ozonium	Brauner bis oranger Hyphenfilz, der das Substrat überzieht, oft bei den Tintlingen wie Glimmertintling oder Haustintling zu sehen.
P = bei der Flechtenbestimmung	Para-Phenylendiamin, p-Phenylendiamin. Hinweis, dass die Flechte Fumarprotocetrarsäure enthält, wenn P+.
Paarkernphase	In den Basidien erfolgt der Abschluss der Paarkernphase = die Information zur Synthese der Proteine von Organismen enthält Dikariophase: Zweikernphase (Paarkernphase), vegetative Phase von Ständerpilzen.
Palisaden	Makroskopisch erscheint die Huthaut feinkörnig oder samtig.
Palisadoderm	Huthaut aus aufgerichteten, fädigen, teils apikal keulig angeschwollenen Hyphenenden.
Pantherina-Syndrom, Pantherpilzvergiftung	Ibotensäure, Muscazon, Muscimol. Das Gift Muscarin kommt in Fliegenpilzen fast nicht und im Pantherpilz gar nicht vor. Dies verursacht Psychotrope und vegetative Zeichen wie Atemnot, Lähmung, Pupillen-Erweiterung, Bauchschmerzen, Muskelzucken, Bewusstseins-trübung, Schwindel, Somnolenz, Rausch, Unruhe/Angst, Delir, Tobsuchtsanfall, Halluzinationen, Ataxie, trockene Haut, Konvulsionen, Tachy- oder Bradykardie, Atem- und Kreislaufstillstand.
Papille	Kleiner spitzer oder warziger Buckel in der Hutmitte.
Paracapillitium	Sehr dünnwandige, regelmäßig septierte farblose Hyphen in der Gleba reiferer Gasteromyceten (z. B. bei Stäublingen (Lycoperdon, Vascellum) welches bei diesen Arten neben dem normalen, dickwandigen und braunen Capillitium erscheint.
Paraderm	Zellig, +/- nicht geordnete Strukturen.
Parallelhyphige	Einzelne Hyphen-Elemente treten parallel deutlich hervor.

Paraphyse, Paraphysen, Parahysen	Es sind lange sterile Organe (Schläuche ohne Sporen), die zwischen den Fortpflanzungsorganen von Pilzen stehen. Bei den Schlauchpilzen (Ascomyceten) stehen sie parallel zwischen den Asci. Sie bilden gemeinsam mit den Asci das Hymenium (Fruchtschicht) des Pilzes. Diese sind oft für die Färbung der Fruchtkörper verantwortlich.
Paraphysoide	Wie Zystiden stehen sie zwischen den Basidien oder Asci und können diese teilweise überwachsen. Sie sind eine Art Hyphidien sind mehr oder weniger dünne, sterile Hyphenenden.
Parasit	Aggressiver Art, die einen gesunden oder geschwächten Organismen zerstören kann.
Parasitär	Lebendes organisches Material von Pflanzen wird von einem Pilz zersetzt und als Nahrung verwendet. Der Wirt wird dadurch schwer belastet. Beispiel Hallimasch = gefährlicher Forstschädling.
Parasitismus	Lebensgemeinschaft zweier oder mehrerer Arten, die wiederum eine andere Art zerstört oder zumindest schadet.
Paravelangiocarpie	Velum partiale (oder das Lipsanoblem) ohne Velum universale oder unscheinbar.
Parazystiden	Sind wenig differenzierte Zystiden auf Lamellenschneiden.
Park	Abwechselnd mit Bäumen und Wiesen bepflanztes Arsenal.
Partiell retikuliert	Teilweise oder Bereichsweise netzig.
Patentblau	Anfärbemittel von Chrysozystiden.
Patentblau V	Färbemittel in der Mikroskopie von Pilzen.
Pathogen	Krankheitserregend.
Paxilloid	Habitus: Kremplingsartig (Huthaut über den Hutrand eingebogen).
Paxillus-Syndrom (Immunhämolyse, Immunoheolytic)	Beim Paxillus-Syndrome vereinigen sich die Antigene des Pilzes mit den Antikörpern vom Menschen zu einem Antigen-Antikörper-Komplex. Dieses löst die roten Blutkörperchen (Hämolyse) auf, was im schlimmsten Falle zum Tode führen kann. Das Paxillus-Syndrom + eventuelle enthaltene Muscarine oder ähnlich wirkende Stoffe. Beim Paxillus-Syndrom handelt es sich um keine echte Pilzvergiftung, sondern um eine allergische Reaktion. Achtung! Ungenügend gekochte oder roh verzehrte Kahle Kremplinge verursachen ein gastrointestinales Frühsyndrom mit Hämolyse-Folgen. Magen- u. Darmstörungen, Schwäche, Benommenheit. Allergische Reaktionen und die Gefahr der Blutersetzung und Nierenschädigung sind nicht auszuschließen. Weitere Anzeichen sind möglicherweise Bewusstseinsstrübung, Pupillenverengung, Lähmungen, Schweißausbrüche, Pupillenverengung, wässrigen Durchfall, kolikartige Unterleibsschmerzen. Schmerzen im Bereich der Lendenwirbelsäule, hypovolämischer Schock, Hypotonie, Subikterus, Oligurie bis Anurie, Hämaturie.

P-Dichlorbenzol	Chemisches Mittel gegen Milbenbefall von Pilzbestandteilen (Exsikkaten).
Perfektes Stadium	Fruchtform, die eine komplette, oft kugelförmige Fruchtform (Apothecie) am Pilzfruchtkörper bildet. Erkennbar z. B. bei der Fruchtfäule.
Periderm	Es bildet sich eine wichtige Abschlusschicht nach außen. Es dient als sekundäres Abschlussmaterial, wenn die Epidermis wachstumsbedingt (z.B. beim sekundären Dickenwachstum) reißt.
Peridie, Peridien	Die Fruchtschicht umhüllende Gewebehaut, z. B. bei Stäublingen. Oft sind diese in Exoperidie und Endoperidie unterteilt. Allgemein als Wand eines geschlossenen Sporenbehälters bezeichnet.
Peridiolen	Rundlichen oder linsenförmigen Körperchen (Sporenpakete) rundliche bis linsenförmige Sporenpakete, sind mit einer eigenen Hülle versehen. Z. B. ist dies im Inneren bei Teuerlinge (Nidulariales).
Perikarp	Das Fruchtgehäuse oder die Fruchtwand betreffend.
Perimycelial	Myzelialschicht der die geschlossenen Fruchtkörper vollständig abdeckt, z. B. bei den Erdsternen.
Peripherie	Umgebung, Umfeld, herumtragen, umdrehen. Oft in der Flechtenkunde als Umfeld verwendet.
Periphysen	Auswuchs, Umwachsen, sterile Hyphen, die von den Wänden des Mündungskanals (Ostium) und/oder des oberen Teils eines Perithecium entspringen.
Peristom	Gattung Erdsterne (Geastrum) die Scheitelöffnung befindet sich in der äußeren Hülle (Endoperidie).
Perithezien (Perithezien, Perithecium, Perithezien, Perithezium)	Sind kugel-, birnen- oder flaschenförmige Fruchtkörper bei Schlauchpilzen oder Flechten. Das Perithecium hat keine offenliegende Fruchtscheibe wie das Apothecium bei Becherlingen oder Flechten. Z. B. Eckenscheibchen durchschneiden unter der Lupe, sind dann diese Perithezien deutlich zu sehen. Die in Schläuchen (Asci) entstehenden Sporen liegen meist zwischen sterilen Hyphen (Paraphysen). Diese Perithezien bildende Pilze werden auch als Discomyceten bezeichnet.
Pestizide	Chemikalien, die Insekten, Bakterien, Viren abtöten.
Pezizales	Gattung der Becherlinge, in der Ordnung der Schlauchpilze (Ascomyzetes). Fruchtkörper meist ein operculates Apothecium. Lebensweise überwiegend saprophytisch und bodenbewohnend, teils auf vielen anderen Substraten wie Holz vorkommend.
Phaeobasidie	Basidie mit einheitlichem, aber oft mit verklumptem, amorphem Inhalt. Oft mit gelbem bis brauner, +/- grobkörniger Inkrustierung. Mit Sulfovanillin gut orangebraun anfärbbar.
Phagocytose	Aufnahme des Fremdkörpers durch Umfließen und Invagination = Einstülpung in die Zell-Membran.

Phalloides-Syndrom, Syndrom falloidea	Amatoxine, Phallotoxine, Alpha-Amanitin. Fallotossina, Fallina, Virotoxine, Antanamide. Diese Gifte verursachen tödliche Vergiftungen. Enthalten bei Knollenblätterpilzen, Gifhäublingen, Kleinen Schirmlingen und anderen Pilzarten.
Phänologie (phainómenon)	Sichtbare Erscheinung und Logik nach dessen wahrscheinlichem Erscheinen. Befasst sich mit den im Jahresablauf periodisch wiederkehrenden Entwicklungserscheinungen in der Natur.
Phenol (Karbolsäure, Karbol)	C_6H_5OH = Farbreaktion bei bestimmten Täublingsarten.
Phialiden, Phialidus	Lufthyphen, Zellen. Ein Phialidus ist eine flaschenförmige konidiogene Zelle bei manchen Schlauchpilzen oder Schimmelpilzen wie Gießkannenschimmel. Phialiden heißen sekundäre Phialiden.
Phleboid	Das Hymenophor (Fruchtlagerschicht bei Pilzen) besteht aus Falten, die nicht oder kaum vernetzt sind.
Phlegmaciengeruch	Süßlich-gebäckartig, etwas weihrauchartig bis leicht nach rohem Fleisch, staubig erdig.
Phlegmatium	= Schleimköpfe = Untergattung der Schleierlinge. Die Schleimköpfe werden aufgrund der Stielform in zwei Gruppen unterteilt. Neben den Schleimköpfen mit klebrig-schleimigen Hut auch die Untergattung - zumindest nach den meisten Autoren - auch die ehemalige Untergattung der Klumpfüße (Bulbopodium). Sektion Schleimköpfe (Phlegmatium) = Elastici, Phlegmacium, Triumphantes, Percomes, Variocolores. Sektion Klumpfüße = (Bulbopodium) = Leucophylli, Virentophylli, Xanthophylli, Cyanophylli.
Phloxin	Färbt das Cytoplasma tiefrot, Septen oder Zellwände werden nicht verfärbt.
Photobionten	Symbiose bei Flechten zu Algen und Cyanobakterien.
Photosynthese, Fotosynthese	Können Pilze nicht ausführen! Pflanzen und diverse Flechten erzeugen durch Sonnenlicht mithilfe von Licht absorbierende Farbstoffe CO_2 + Zucker.
Phragmobasidien, Heterobasidie	Mehrzellige Basidien: Z. B. Uredinales, Tremellales, Ustilaginales, Auriculariales ...
Phragmospor	Häufig sind Querwände in gestreckten Ascosporen ausgebildet, solche Sporen können zweizellig (didymospor) oder mehrzellig (phragmospor = mehrfach querseptiert) sein.
Phyllocladien	Ein Phyllocladium ist eine Metamorphose der Sprossachse zum Zweck der Fotosynthese.
Phylum	Stamm von Schleimpilzen (Ascomyceten, Myxos).
Physaliden	Blasig aufgeblähte Hyphenenden.

Phytobiont	= Höhere Pflanzenarten. Es ist eine Symbiose zwischen Pilzen (Mykobiont) und höheren Pflanzenarten (Phytobiont).
Phytoparasiten	Pflanzenbewohnende Parasiten, z. B. Bakterien und Pilze.
Phytopathogenischen	Krankhaft verbundene Lebensgemeinschaft. Z. B. mit Algen kombiniert (lichenisiert).
Pigmentation	Färbung durch Pigmentablagerung = Einlagerung von körnigen oder granulären Farbstoffen.
Pigmente	Farbstoffe (gelöst oder körnig) innerhalb von Zellen.
Pileat, pileater	Hut bildend, hutförmig.
Pileipellis	= Hutdeckschicht. Sie ist die oberste Hyphenschicht des Pilzhutes. Sie bedeckt das Hutfleisch oder Trama und schützt es vor äußeren Umwelteinflüssen.
Pileoblem	Velum universale (Gesamthülle), welches den gesamten Fruchtkörper umhüllen kann und aus zwei Teilgeflechten, dem Pileoblem und dem Cauloblem bestehen. Wie Velum parziale (Teilhülle), welches nur die Fruchtschicht junger Fruchtkörper verhüllt. Die Ringstruktur an sich aus, das Pileoblem bildet zusätzlich feine, bräunliche Flocken am Ring. Der Hallimasch bildet drei Teilstrukturen (Pileoblem, Cauloblem und Lipsanoblem = Teilhülle).
Pileozystiden (Pilozystiden, Pileocystida, Pileocystidia)	Größere, exponierte Zellen (Zystiden), die in der Huthaut (Hutoberfläche) vorkommen. Oft Dermatozystiden genannt.
Pilzberater	Pilzsachverständiger, der über die Pilzkunde geprüft wurde und über ausreichend Sachkenntnis über Pilze verfügt.
Pilzklima	Pilze bilden ein eigenes Klima (Pilzklima) unterhalb des Sporenträgers. Durch Anfeuchtung der Luft erzeugen sie Temperaturunterschiede, sodass ein eigener kleiner Wind entsteht, der die Sporen nach dem Abwerfen seitlich und später nach oben treiben lassen.
Pilzkontrolle	Überprüfen der gesammelten Pilze durch Pilzberater.
Pilzkörper	Der sichtbare Teil des Pilzes.
Pilzpulver	Getrocknete Pilze, die in einer Mühle (z. B. Kaffeemühle) zerkleinert, wurden.
Pilzsachverständiger	Geprüfter Pilzexperte.
Pilzvergiftung	Erkrankung aufgrund eines Pilzgenusses.
Pilzwurzel	Myzel, Mycel, Mykorrhiza. Pilz ist ohne Symbiosepartner nicht lebensfähig.
Pilzzucht	Pilze werden durch Kultivierung an verschiedenen Substraten gezüchtet und so vermarktet.
Pinzette	Zangenförmiges kleines Hilfsmittel.
Piriformis, piriforme	Flacher, pyramidal bis birnenförmig geformte ...

Placodioid	Bei Flechten rosettenartig wachsende, randlich gelappte Krustenflechte. Mit strahlig ausgerichteten, vergrößerten Randareolen).
Plage	Zone auf den Sporen über dem Appendix (auffälliger Auswuchs an Sporen), bei warzigen Sporen glatt, +/- minimal ornamentiert.
Planachromat	Planachromat-Objektive sind hochwertige Objektive, die Bildfeldwölbungen vermindern.
Planapochromat	Planapochromat-Objektive sind wertvolle und hochwertige Objektive. Sie vermindern Abbildungsfehler und Farbfehler.
Planare Stufe	Tiefland, für gewöhnlich unter 0-50 m ü. M. In erster Linie sind hier die großen Tiefebenen im Norden Mitteleuropas gemeint. Dominierende Waldbäume in dieser Höhenstufe sind Eiche (Quercus) und Kiefer (Pinus).
Plasmodium	Jugendstadium von Schleimpilzen (Myxomyceten) in der sie noch schleimig sind. Sie haben dann viele Kerne in einer Riesenzelle (Megazelle).
Plasmogamie	Die Plasmaverschmelzung des Zellplasmas zweier Zellen als Teil eines Sexualvorgangs (wenn sich zwei Hyphen verschiedener Primärmyzelstränge berühren). Meistens verschmelzen dabei zuerst die Gameten (Gametogamie). In der Regel folgt bald darauf die Verschmelzung der Zellkerne (Karyogamie).
Plektenchym, Plectenchym, Plectenchymatisch, prosenchymatisch	Flechtgewebe, gewebeartiger Zellverband oder Scheingewebe (Pseudoparenchyme), echtes Gewebe vortäuschend. Bezeichnung einer Gewebestruktur mit mehr oder weniger länglichen Zellen.
Pleurobasidie	Basidie mit sackförmiger Form, Basis seitlich mit einer generativen Hyphe verbunden. Typisch für Krustenpilze (Xenasmataceae).
Pleurobasidien	Normalerweise werden Basidien am Ende einer Hyphe gebildet. Bei den Pleurobasidien entstehen diese seitlich. Sie haben daher an ihrer Basis nur einen kurzen Hyphen-Fortsatz.
Pleurocybella Porrigens-Syndrome	Diverse unbekannte Inhaltsstoffe bei japanischen Arten. Kein europäischer Nachweis! Zittern, Sprachstörungen, Schwäche, Nieren-, Hirnschädigungen, Encephalitis, Fieber, entzündlicher Liquor, Krampfanfälle, Augenmotorik, Koma. Nur in Japan bekannt! Z. B. beim Ohrförmigen Seitling.
Pleuromacrozystiden, Pleuromacro Zystiden, Pleuromakrozystiden	Besondere Form der Zystiden. Oben abgerundet, zugespitzt (teils 2-fach unterschiedlich verdickt an der Spitze), mitte bauchig, unten wieder verjüngt. Diese Form tritt bei Milchlingen auf, z. B. Indio-Reizker, Rotgürtelter Milchling.
Pleurotoid, Crepidotoid	Habitus: Halbkreisförmige oder seitlich angewachsene auf Holz wachsende Pilze. Oft flach wie Stummelfüßchenverwandte, Stummelfüßchen (<i>Crepidotus</i>).

Pleurozystiden, Pleurozystdien engl. Pleurocystidia, Pleurocystide	Größere, Zystiden (sterile Zell-Elemente) an der Lamellenfläche (Lamellenflanken) zwischen den Basidien (= Flächenzystiden).
Plorantes (Plorantinae) oder Lactarioides)	Weißstäublinge = Delicinae.
Pluriseptiert, plurizellular	Haare, Dermatozystiden mit bis zu 5 bis 6, Septen.
Podetien	Stämmchen und keulenähnliche Fruchtkörper. Bei Flechten, die meist vertikal orientierten, stift-, horn-, trompeten-, strauchähnlichen Fruchtkörpern tragenden Teile der Becher-, Strauch und Rentierflechten (Cladonia-Arten).
Podobasidie	Basidie mit langem Stiel.
Pol+, Pol-	Bei Betrachtung mikroskopischer Schnitte, vorwiegend bei Flechten im polarisierten Licht, können Teile (z. B. Kristalle) aufleuchten. Diese werden als Pol + aufleuchtend oder Pol - nicht aufleuchtend bezeichnet.
Polychrom	Vielfarbig, bunt.
Polyethylenglykol	Mittel zur zellbiologischen Untersuchung.
Polygonal	Mit viele Ecken, vieleckig, gerne bei den Risspilzen.
Polymorph, polymorphe	In verschiedenerlei Gestalt, Form vorhanden, vielgestaltig, verschieden gestaltig.
Polyphyletisch, Polyphyletische	Gruppe von verschiedenen Urformen (Ursprungsarten, Taxon Polyphylum) abstammend, daher nicht miteinander verwandt.
Polyporales	Stielporlingsartige.
Polyporsäure-Syndrom	Polyporsäure (bei HAPALOPILUS NIDULANS). Mit KOH-Violett-Reaktion. Sehstörungen, Schwindel, Magen-Darm-Verdauungsstörungen, organschädigend. Vor allem Leber- und Nierenschädigend.
Polytrichum	Gattung der Widertonmoose.
Populus, Populus tremula	Pappel, Populus tremula = Zitterpappel, Espe.
Poren	Mündungen der Röhren bei Porlingen oder Röhrlingen. Kleine rundliche oder eckige schwammähnliche und nach unten gerichtete Sporenständer (Basidien) zwischen Hutrand und Stiel auf der Unterseite des Pilzes.
Poriales	Porenpilze, als Löcherpilze bezeichnet. Ordnung der Ständerpilze (Basidiomycetes), mit unterschiedlich gestalteten Fruchtkörpern.
Poroiden (poroid)	Das Hymenophor (Fruchtlagerschicht bei Pilzen) hat deutliche Poren, deren Rand steril ist.

Porus	Anwachsstelle an der Spore, an der später die Keimhype sich entwickelt. Oder Auswurföffnung für den Sporenabwurf. Oft bei inoperculaten Schläuchen (Asci-Apikalapparat).
Präformierte	Ausprägung, Entwicklung einer Form.
Präparat	Das untersuchende Objekt, z. B. Pilzteile, Sporen usw.
Präparieren	Vorbereiten einer mikroskopischen Probe für das Betrachten am Mikroskop. Z. B. Schneiden, Einweichen, Färben usw.
Präparierlösung	Kalilauge (KOH), Wasser oder ein anderes Medium.
Präpariernadel	Nadel zum Verteilen der Probe.
Preisten	Obere Öffnung (Scheitel) von Bauchpilzen, durch die die Sporen entweichen können, wie z. B. bei Stäublingen.
Primordialhyphen (PRH)	Primordialhyphen sind lange, schlanke Hyphen der Huthaut (Hutdeckschicht) von Pilzen, deren Zellwände inkrustiert, das heißt, mit einer krustenartigen Schicht überzogen sind. Sind säureresistente Hyphen einiger milder Täublingsarten.
Primordie, Primordien, Primordium	Knötchenartige (Verdickungen am Pilzmycel. Ursprung späterer Fruchtkörperentstehung.
Primordium	Sehr junges Stadium der Fruchtkörperentwicklung.
Probasidie	Das erste Stadium der Bildung von Basidien. Probasidie sind meist rund und dickwandig.
Projektilförmig	Unten zylindrisch, oben rundlich und zugespitzt. Wie eine Gewehrkuhgelhülse aussehen.
Proliferationen, Proliferación	Wucherung von Gewebe durch Vermehrung von Zellen. Oft als Zellproliferation (Zellproliferation = aus der Zellbiologie) bezeichnet.
Prolongation	Verlängerte Endzellen, etwa an der Außenseite eines Fruchtkörpers eines Pilzes oder einer Flechte (Apotheziums).
Prosenchymatisch, plectenchymatisch	Gewebestruktur mit mehr oder weniger länglichen Zellen.
Prototunicatae	Die Schlauchwände sind dünnwandig, zart, ohne sonstige Besonderheiten. Diese Asci-Sporen verschleimen oft, die Sporen werden dann nicht herausgeschleudert.
Protuberanzen	Z. B. an den Hyphen, diese haben an ihrem oberen Ende nur wenige Auswüchse.

Proxima-Syndrom	Allen-Norleucin, 2-amino-4,5- hexadienoic acid (allelic norleucine), enthält der Ockerscheidiger Eierwulstling. Phase I: Magen-Darm-Störungen, Brechdurchfälle, oft nach einiger Zeit abklingend. Phase II: Späterbrechen, Nierenschmerzen und Verringerung der Harnproduktion sowie Bluthochdruck. Phase III: Leichte Leberschäden und nach 3-4 Tagen Nierenschäden (Tubulo-interstitielle Nephritis) möglich. Bessere Prognose gegenüber dem Orellanus-Syndrom.
Pruinos	Voll-reif, bereift.
Psathyrella	Pilzgattung aus der Familie der Mürblingsverwandten. Z. B. Saumpilze, Faserlinge, Mürblinge, Zärtlinge.
Pseudoaethalium	Sehr dicht angeordnete Sporokarprien werden als Pseudoaethalium bezeichnet; verschmolzene Sporocarprien bilden ein Aethalium (=Form des Fruchtkörpers bei Schleimpilzen).
Pseudobilaterale Lamellenschneide	Im Längsschnitt verlaufen die Hyphen im Tramazentrum der Lamellen parallel, sonst sind sie nach außen divergierend und keulenförmig angeschwollen.
Pseudobilaterales	Bilaterales divergierendes Lamellentrama. Hyphen in der Lamelle verlaufen von der Lamellenmitte mehr nach außen in Richtung Hymenialschicht.
Pseudocanthophysen	Dornartigen Auswüchsen oder unförmig versehene Gebilde im Hymenium einiger Stereum Arten die ähnlich wie Zystiden aussehen.
Pseudocyphellen	An der Oberfläche von Flechten bilden sich weißlich, strich oder adrige Durchbrechungen der Rinde. Diese dienen dem Gasaustausch (Atemporen). An diesen Stellen entstehen zuweilen Sorale (Fortpflanzungsorgane).
Pseudodiaphragma	Filzige und bisweilen sehr dichte Schicht zwischen Gleba und Subgleba.
Pseudodimitische Hyphen, sclerornitische Hyphen	Diese enthalten dünnwandige, wandverdickte als normale generative Hyphen.
Pseudohaare	Gewebeartiges, aus mehr oder weniger kugelförmigen Zellen zusammengesetztes Scheingewebe.
Pseudonym	Nicht mehr gültiger, fälschlich verwendeter Artnamen oft als „sensu = im falschen Sinn“ bezeichnet.
Pseudoparaphyse	Es sind lange sterile Organe, die zwischen den Fortpflanzungsorganen von Pilzen stehen. Sie stehen zwischen den Asci oder den Basidien.
Pseudoparenchym	Keine echten Haare, sondern gelbbraun gefärbte Hyphen, die in der oberen Exipulumschicht bei Arten der Gattung Borstlinge (Melastiza) oder Becherlinge (Aleuria) eingewachsen sind und braun durchscheinen, um so am Becherrand einen echten Haarbewuchs vortäuschen.
Pseudoparenchymatisch	Gewebestruktur aus kurzen, mehr oder +/- körnigen Zellen.

Pseudoperidolen	Peridolen-ähnliche, mehr oder weniger kugelige Elemente im Inneren vom Gemeinen Erbsenstreuling (PISOLITHUS ARHIZUS).
Pseudophysen	Besondere Form der Zystiden. Diese stehen meist zwischen den Basidien und können diese teilweise überwachsen.
Pseudopodien	= Scheinfüßchen. Es sind Plasmaausstülpungen eukaryotischer Zellen. Bei Protisten sind sie morphologisch sehr vielfältig und erfüllen zahlreiche Funktionen, insbesondere bei Bewegung und Stoffwechsel.
Pseudopodien, Pseudopodium	Scheinfüßchen oder Plasmaausstülpungen eukaryotischer Zellen.
Pseudorhiza	Wurzelartige Stielverlängerung, meist durch das Myzel. Es kann tief in der Erde stecken, z. B. bei den Wurzelrüblingen (Gattung Xerula).
Pseudoringzone	Zone am Ring, die sich farblich deutlich vom restlichen Stiel unterscheidet. Meist befindet man sie im oberen Stieldrittel.
Pseudosklerotium	Unregelmäßiges hartes Gebilde. Besteht aus Hyphen, die mit Substratbestandteilen wie Holz oder Erde ineinander verklebt sind.
Pseudothecien, Pseudothezien	Wie bei den Perithezien werden die Sporen in Pseudothecien in einer nach außen geöffneten Höhlung gebildet.
Pseudothezie	Hauptfruchtform: z.B. unreife Pseudothezien.
Pseudozystiden, Tramalzystiden	Zystiden, die tiefer in der Trama sitzen. Ihr Ursprung ist nicht in Höhe des Subhymeniums, sondern tiefer im Pilzfleisch.
Psilocybin, Psilo	Substanz, die LSD-ähnliche Wahnvorstellungen auslöst.
Psilocybin-Syndrom	Gifte Psilocybin, Psilocin. Dies verursacht Bewusstseinsveränderung, Euphorie, Angstzustände, Psychosen, Blutdruckabfall, Rauschzustände, Herzjagen, Hitzewallungen, Kreislaufprobleme, ähnlicher Wirkung wie LSD. Selbst- und Fremdgefährdung! Bei größeren Mengen Übelkeit und Erbrechen auslösend.
Psilotourismus	In einigen Ländern z. B. Mexiko, Thailand, Indonesien ... werden in Ausflügen Pilzsuppen oder Pilzkeckse mit gezüchteten Psilopilzen angeboten, um sich zu berauschen. Wir warnen vor solchen Aktionen. Oft stecken Verbrecherbanden dahinter, die anschließend diese Touristen ausrauben oder zu Handlungen bewegen, die sie nicht wollten.
Psychotrop	Rauschzustände und Halluzinationen verursachende Pilze.
Punktiert, gepunktet	Durch Punkte (kleine runde oder eckige Flecken) versehen.

Pupillenstrahlengang	Beleuchtungsgang zum Betrachten von Punkten aus der Lichtquelle.
Pustulös	Pusteln aufweisend; zur Bildung von Pusteln neigend.
Pycnidien, Pycnien, Pycnium, Spermogonien, Rostrum	Wenn die Funktion der Keimzellen noch unbekannt ist oder nicht näher bestimmt ist. Spermogonien und Pycnidien sind nicht in ihrer Struktur, sondern nur durch die Funktion der Keimzellen, die sie hervorbringen, genauer definiert.
Pyknidien	Singular Pyknidie oder Pycnidium = sind punkt-, kugel- bis flaschenförmige fruchtkörperähnliche Strukturen (als Fruktifikationen bezeichnet). In diesen Organen werden asexuell gebildete Keime (Pyknosporen) produziert. Diese sind meist punktiert klein und ins Lager eingesenkt, selten warzenförmig bis zylindrisch vorstehend, im Inneren mit meist kugeligem oder birnenförmigem Hohlraum.
Pyrenomycet (Kernpilz)	Mit allantoiden (würstchenförmigen) Sporen. Sie sitzen oft zu je zweien oder zu vierten auf den Basidien.
Pyrenomyceten	Zusammenfassung für Schlauchpilzen (Kernpilzen): Fruchtkörper (Perithezien) meistens klein bis sehr winzig. Mit bloßem Auge oft nur schwer erkennbar. Oft sind dies kohlig, schwarz gefärbten Schlauchpilzen (Ascomyceten).
Pyrenomyzeten, Pyrenomyceten, Pyrenomycetes	Kernpilze! Bezeichnung für Perithezien bildende Ascomyzeten von meist kohlig Substanz und dunklem Aussehen. Diese sind in verschiedenen Ordnungen angehörig.
Pyriform	Birnenförmig. Z. B. bei Basidien, Sporen oder anderen Elementen der Pilzmikroskopie.
Quercus	Eiche.
Quicktest	Indikator für das Ausmaß der Gerinnungsstörung und des Leberschadens.
R- = bei der Flechtenbestimmung	Keine Farbreaktion bei chemischen Mitteln.
Radial	Strahlig von der Mitte ausgehend.
Radialfaserig	Eingewachsene oder anliegende Oberflächenbekleidung, die aus ausgerichteten, langgestreckten, strickartigen Fasern besteht, wodurch der Untergrund oft durchscheint, z. B. bei Risspilzen. Diese haben oft eine radial faserige Struktur.
Raduloid	Das Hymenophor (Fruchtlagerschicht bei Pilzen) ist zahnchenförmig ausgebildet.
Ramealis-Struktur	Hut- oder Stieloberfläche aus unregelmäßig verzweigt (koralloidknorrigen) Hyphen mit zahlreichen daumenförmigen oder warzenförmigen Auswüchsen.

Randareolen	Lagerrand bei Krustenflechten. Diese schließen nicht immer dicht zusammen. Sie können einzeln oder zu wenigen einem Prothallus (Vorlager) aufsitzen.
Randhaare	Längliche Zellen, die wie Haare erscheinen. Oft als Geflecht von verwobenen Röhren erscheinend (septiert).
Raphanoid, rafanoid	Geruch nach Rettich, Kohlrabi.
Rasig	In dicht gedrängten (eng beieinanderstehenden) Gruppen (Kolonen) wachsend.
Raue Oberfläche	Alte Rechtschreibung rau. Mit feinsten Unebenheiten wie punktiert, körnig bereift, nicht glatt.
RE	In der Schweiz ausgestorben.
Reduktionsteilung	Die Sporen der Basidiomyceten entstehen durch Reduktionsteilung und wandern über die Sterigmen nach außen.
Regulär	Mikroskopisches Merkmal der Lamellentrama. Fällt durch seine regelmäßige Anordnung auf.
Reguläres Lamellentrama	Hypphen in der Lamelle wachsen vom Lamellenansatz bis zur Schneide gleichlaufend.
Reif	Feiner Belag, meist schimmelähnlich, auf der Hutoberfläche.
Reniform, phaseoliform	Bohnenförmig, nierenförmig, gebogen halbkreisförmig,
Repetive Sporenkeimung	Keimung, aus dem keine Hyphe, sondern eine Ballistospore hervorgeht.
Repetobasidie	Es ist eine repetierende Basidie, die durch eine ältere Basidie hindurch wachsende, neue Basidie, von mehreren Hüllen umgeben ist.
Repetobasidien	Junge Basidien nicht an älteren seitlich vorbei wachsen, sondern durch die Alten hindurch entspringen. Dadurch sind junge Basidien oft von einer mehrschichtigen Hülle umgeben, die aus den Resten der alten Basidien besteht. Man bezeichnet dies als innere Basidien-Repetition.
Resupinat	Auf dem Substrat flach aufliegend. Flächiges Wachstum von Pilzen; jung meist ohne Ausbildung von Hüten; oft bei Rindenpilzen und einigen Porlinge zu sehen.
Reticuliert	Netzig verbunden.
Retikuliert	Netzig.
Retikulum	Das endoplasmatische Retikulum ist ein verzweigtes Kanalsystem flächiger Hohlräume, das von Membranen umschlossen ist. Man findet diese in ausgereiften Erythrozyten, in allen eukaryotischen Zellen. Je nach Zelltyp ist es unterschiedlich stark entwickelt.
Revalidierung	Eine falsche Anschauung wieder gültig machen.
Rezent	Auftretend oder sich wieder bildend, frisch, neu, gegenwärtig, kürzlich entstanden.

Rezeptaculum, Rezeptakulum, Receptakulum	Poröser, schwammiger, ausstreckender Fruchtkörperteil der z. B. der Stinkmorchel, Hundsrute (Phallales) usw... Der mittlere, meist helle Teil entwickelt sich binnen weniger Stunden zur vollen Größe aus.
Rhabdomyolyse	Löst Muskelschwund aus und kann tödlich sein. Besonders gefährlich in Wechselwirkung mit eingenommenen Medikamenten und deren Nebenwirkungen und Pilzen, die Rhabdomyolyse-Syndrome auslösen könnten, z. B. Erdtrichterlinge. Oft wird dadurch Myoglobin freigesetzt.
Rhizinen	Zahnähnlichen oder wurzelartige Ästen (Stacheln) unterhalb des Flechtenlappens.
Rhizomorphen, Rhizomorphe, Rhizoiden, rhizoid, Rhizormorphe	Wurzelartig: Verdickte Myzelstränge aus isolierenden äußeren und feinen inneren Hyphen-Stränge mit verfestigten Außenwänden, die wurzelartig verzweigen. Die äußere Schicht ist oft deutlich, die Wand verdickt, pigmentiert, sklerotisiert, dickwändig. Oft bei einigen Ständerpilzen oder Flechten findbar. Ebenfalls wurzelartige Mycelstränge an der Stielbasis mancher Pilzarten, z. B. Wurzelrüblinge. Zieht man ihn aus dem Substrat heraus, ist diese oft mit einer sehr langen Wurzel zu sehen.
Rhomboid	Form z. B. einer Spore: Parallelogramm ähnlich, wie ein verschobenes Rechteck aussehend.
Rhytisma, Rhythisma acerinum, Rhytismataceae, Rhytismatales	Runzelschorf-Arten, ist eine Gattung der Schlauchpilze.
Riefung	Rillen an der Huthaut oder am Ring die horizontal oder vertikal verlaufen.
Rindenparenchym	Pflanzliches Grundgewebe der primären Rinde, das zum einen als Assimilationsgewebe dient oder als Festigungsgewebe, das den Sprossen Stand- und Biegefestigkeit verleiht.
Ring	Ringförmiger Velum-Rückstand am Stiel. Wird im Sprachgebrauch oft Schürze genannt.
RL	Rote Liste (Pilzart ist vom Bestand gefährdet oder bereits ausgestorben).
RL0, Rote Liste, Germany = RL 0	In Deutschland kein Fund-Nachweis mehr; der Pilz ist ausgestorben.
RL1, Rote Liste, Germany = RL 1	In Deutschland vom Aussterben bedrohte Pilzart, regional ausgestorben.
RL2, Rote Liste, Germany = RL 2	In Deutschland stark gefährdete Pilzart, in einigen Regionen nicht mehr findbar.
RL3, Rote Liste, Germany = RL 3	In Deutschland gefährdete Pilzart, nur wenige Fundstellen bekannt.
RL-D, Rote Liste, Germany = RL D	In Deutschland sind wegen der Seltenheit dieser Art keine genauen Daten vorhanden.

RL-G, Rote Liste, Germany = RL G	In Deutschland GEFÄHRDUNG unbekanntes Ausmaßes.
RL-R, Rote Liste, Germany = RL R	In Deutschland sehr selten gewordene Pilzart.
RL-V, Rote Liste, Germany = RL V	In Deutschland in der Vorwarnliste, regional selten zu finden.
Roh	Ungekocht.
Röhren	Rundliche oder eckige schwammähnliche und nach unten gerichtete Sporenstände (Basidiomyceten) zwischen Hutrand und Stiel auf der Unterseite des Pilzes.
Röhrenboden	Untere Fläche zwischen Hutfleisch und Röhren.
Röhrenöffnung	Typisches Kennzeichen von Röhrlingen ist eine schwammähnliche Schicht aus kleinen Röhrenöffnungen an der Unterseite des Pilzhutes, dort werden die Sporen freigesetzt.
Röhrenrama	Fruchtschicht zwischen den Hyphen bei Röhrenpilzen.
Röhrig	Zylindrisch gleichmäßig.
Röhrling	Pilz mit Röhren.
Roseinae	Russula subsect. Dies ist eine Untersektion aus der Gattung Täublinge (Russula), die innerhalb der Sektion LILACEAE steht. Z. B. Netzflockiger Rosatäubling.
Rostrum	Die zum Ostiolum hin verschmälerte Wand von Perithezien und Pycnien: Rostrum wird bezeichnet für einen schnabelförmigen oder schornsteinförmigen, hohlen Auswuchs von Perithezien. In dessen Ende sich das Ostiolum befindet, durch das die Sporen austreten werden.
Rotfäule, Rötfauleauslöser, Rotfäuleerreger	Lebhaft braunrote, nicht würfelförmige Fäule. Diese hat eine längsfaserige Konsistenz. Eine Art Weißfäuleauslöser: Die Kernfäule des Holzes färbt es rötlichbraun, weswegen sie Rotfäule genannt wird.
Ruderal	Offene Flächen wie Wege oder Waldränder.
Ruderalstellen	Künstlich angelegte Kieswege, Straßen, Schuttstellen, Müllhalden oder Ränder künstlich angelegter Wege mit hohem Stickstoff- und Kalkgehalt.
Rudimentär	Vorbereitet, nur in der Anlage vorhanden. Bisher nicht voll ausgebildet oder schon vergangen (verflüchtigt).
Russula, Russulales	Täublingsartige Pilze (Sprödblättler = brüchige Pilze).
S., l., p., p., = sensu lato, pro parte	Nur zum Teil, teilweise ...

Saft	Farblose Flüssigkeit, die bei Verletzung eines Fruchtkörpers abgesondert wird. Ist diese nicht farblos, so ist es eine Milch (weiß, rot, orange ... usw ...).
Safthyphen, lactifere Hyphen, Gloeozystiden (Gloeocystidia)	Besondere Zystidenform: Gloeozystidiale Hyphen bei flüssigkeitsführenden Laticiferen, meist dünnwandig, lang mit ölartigem oder feinkörnigem Inhalt (Gloeopleren) im Hymenium, Trama oder der Huthaut oder sekundär wandverdickte, generative Hyphen.
Salix	Weiden, Weidengewächse.
Salpetersäure	HNO ₃ = stark ätzende Säure. Mit giftigem Anilin = Schäffersche Kreuzungsreaktion. Gut zur Täublings - Bestimmung, aber hochgiftig!
Salzlösung	Erhöht den osmotischen Druck in den Zellen. Ungeeignet als Präparier-Flüssigkeit.
Salzsäure	HCl = stark ätzende Säure.
Sammeln	Suchen und Ernten von Pilzfruchtkörpern im Wald und auf Wiesen.
Saprobiont	Von faulenden Stoffen lebender Organismus.
Saproparasit	Holz zerstörender Pilz an lebenden und toten Bäumen (Schwächeparasit).
Saprophyten, Saprotroph, Saprobionten	Folgeersetzer (Pilz-Nahrung) = Verzehr von totem organischem Material (Holz, Pflanzenteile, Blätter, Nadeln, Zapfen, Horn, tote Tiere ...). Diese Kohlenstoffverbindungen werden zersetzt und als Pilz-Nahrung verwendet.
Sarcodimitisches Hyphen	Enthält leicht wandverdickte, normale sowie aufgetriebene generative Hyphen.
Säureresistente Inkrustationen	Inkrustationen, die sich mit schwachen Säuren, z. B. HCL 5 %, nicht oder nur langsam auflöst.
Schäffer-Reaktion	Schäffersche Kreuzungsreaktion (Kreuzreaktion) oder Schäffer-Reaktion, ist Farbreaktion, die zur Bestimmung von Champignon-Arten dient. Mit Anilin oder Anilin-Wasser eine 1-2 cm Linie auf die Huthaut gestrichen. Über diese wird Salpetersäure überstrichen. Bei positiv verfärbt sich die Kreuzstelle sattorange, orangegelb bis feuerrot. Der Test bei Trockenprodukten (Exsikaten) möglich. Wegen der Giftigkeit von Anilin sollten solche Versuche selten sein und nur als letzte Lösung angewendet werden.
Scheibe	Oberfläche des Hymeniums bei scheibenförmigen (discoiden) Schlauchpilzen, z. B. Becherlingen. Oder Scheitelzone (Hutzentrum) bei Hutpilzen = zentraler Bereich der Hutoberfläche.
Scheide	Volva genannt = häutige Umrandung an der Stielbasis.
Scheinakazie	Robinia, Robinie.
Scheinbare Vergrößerung	Vergrößerung ohne Detailvorteil.
Scheinfüßchen	Pseudopodien.

Schiefe Beleuchtung	Der Lichtweg vom Kondensator wird z. B. durch einen Finger unterbrochen. Das Licht trifft dadurch schief auf das Objekt = oft besserer Kontrast.
Schimmel	Mit Schimmelpilz befallenes Material, das bei Verzehr gesundheitsgefährdend sein kann.
Schizidien	Es sind Fragmente der obersten Thallusschicht bei Flechten.
Schizochromismus	Ausfall einer oder mehrerer Farbpigmente.
Schizopapillen	Am Ende dünnwandiger Zystiden sind kleine, bläschenförmige Auswüchse.
Schlankheitsgrad der Sporen	$Q = x.x$ (Länge zu Breite).
Schlauchpilze	Die Sporenabwurfständer (nur mikroskopisch sichtbar) sind schlauchartig angeordnet.
Schleier	Haarartiges Gebilde bei Schleierlingen zwischen Hut und Stiel.
Schleierlinge	Pilzgattung Cortinarien = Schleierlinge (Haarschleierlinge) .
Schleimfluss	Unspezifische Ausscheidung wässriger Substanzen. Kambium-Nekrosen, oft mit Geruch nach Gärungsprodukten aufgrund von Besiedlung durch Hefen oder Bakterien und als Ursache von Pilzkrankheiten durch Wurzelschäden, Verletzung, usw ...
Schmierig	Oberfläche bei trockener Witterung sich fettig-feucht anfühlend. Eventuell Finger anfeuchten, die äußere Schicht (Hut, Stiel, Fruchtkörper) muss sich nun etwas schmierig anfühlen.
Schnallen, Hacken	Besondere Trennung zwischen Zellen durch buckelförmige Auswüchse (Ausstülpungen) über den Septen (Querwände) der Hyphen von vielen Ständerpilzen. Hyphen mit Schnallen werden als knotig septiert bezeichnet. Einige Schlauchpilze (Basidiomyceten) haben Schnallen an den askogenen Hyphen (Hyphensepten).
Schneide, Lamellenschneide	Unterer Rand (Margo) der Lamelle.
Schuppig	Auf der Oberfläche befinden sich überlagernde, überstehende, sparrig-abstehende, anliegende, eingewachsene oder abstehende Wölbungen. Diese bestehen aus Haken- oder zackenartigen, haarartigen Elementen oder Velumresten.
Schuppig-flockig	Oberfläche mit abwischbaren, schuppenartigen Flocken besetzt.
Schwächeparasiten	Parasiten die Organismen befallen, die in ihrer Abwehrkraft bereits geschwächt sind, z. B. bei den Hallimasch-Arten.
Schwamm	Röhrenschicht, rundliche oder eckige schwammähnliche und nach unten gerichtete Sporenständer zwischen Hutrand und Stiel auf der Unterseite des Pilzes.
Schwammerl	Bayerische oder österreichische Bezeichnung für Pilze.
Schwefelsäure	H_2SO_4 = stark ätzende Säure.

Schwermetalle	Quecksilber, Blei, Kadmium usw. Können bei Einnahme zu langfristigen Organschäden führen.
Schwimmbad-Geruch	Geruch nach Chlor-Verbindungen, Salpeter, wird oft fälschlich als „Nitrös“ bezeichnet.
Scleroderma-Syndrome	Diverse unbekannte Inhaltsstoffe von Hartbovisten. Erbrechen, Stimmungsveränderung: Depression. Sehstörung, verschwommen Sehen, Doppelbilder, Übelkeit, körperliche Schwäche, Schweißausbrüche, niedriger Blutdruck mit Schwindel, Kollaps, bis zur Bewusstlosigkeit.
Sclerozystiden (engl. Sclerocystidia)	Lange stachelähnliche Zystiden den von den Basidien herausragen.
Scoleospore	Von länglicher, fast fadenförmiger Gestalt. Diese Spore kann ein- oder mehrzellig, gerade oder etwas gekrümmt sein.
Scutoid, scutuloid	Ähnlich einem prismaartigem geometrischer Körper. Gekrümmte Flächen sowie durch mindestens einen Eckpunkt, der kein Eckpunkt einer der beiden Basisflächen ist, d. h. verschobenes Prisma.
Secotioide	Sind eine intermediäre Wachstumsform zwischen pilzartigen Hymenomyceten (Hautpilze) und geschlossenen sackförmigen Gasteromyceten, bei denen ein evolutionärer Prozess der Gasteromycetation begonnen hat, aber bisher nicht abgeschlossen ist. Die Sporen werden nach Bauchpilzart verstäubt, z. B. bei Erdsternen.
Sect. – sectio	Sektion (dieses steht unterhalb der Untergattung und oberhalb der Untersektion).
Secundum, sec.	Gemäß, laut einer Vorgabe ...
Sedation	= beruhigen; d. h. bei Pilzvergiftungen auf den Patienten beruhigend einreden, damit eine starke Erregung verhindert wird, die wiederum Kreislaufprobleme verursachen könnte.
Segmentiform	Lamellen mit gerader Schneide und konvexem Rücken.
Seidig	Dicht bedeckt, eingewachsen, anliegend und seidenartig glänzend. Es sind sehr feine und streng parallel ausgerichtete Fasern.
Sekundäre Septen	Dünn und oft gewölbt. Diese entstehen, mehr oder weniger leere Bereiche von Zystiden, Hyphen, Basidien, oder Sporen von lebenden, mit Plasma und Zellkern gefüllten Teilen abgegrenzt werden.
Sekundärmetaboliten	Substanzen, z. B. Pigmente, Alkaloide, Antibiotika, Terpene, usw., die nur in bestimmten Organen, Organismen, Geweben oder Zellen vorkommen und Produkte eines Sekundärstoffwechsels sind.
Sekundärspore	Wenn bei abgeschossener Spore statt eines Keimschlauches ein kurzes Sterigma gebildet wird, auf dem noch einmal eine ähnliche zweite Spore entsteht. Bei Schlauchpilzen ist es die zweite Ausknospung von Sporen, entstandene Konidien oder durch den Zerfall einer Ascospore (in kleinen, keimfähigen Teilsporen).

Semierekt	Hyphen der Huthaut erscheinen mehr oder weniger aufgerichtet. Oberfläche sieht feinfilzig bis samtig aus.
Semipilat	Hutförmig und am Substrat herablaufend.
Semipileat	Halbhütige mit hütig abgebogenen Rändern, mit Hutkanten.
Semiresupinat	Krustenförmig mit eventuell abstehenden Kanten, also mit effuser und konsolenformiger Partie.
Sensu	Fehlbestimmungen. Im Sinne von (Autorenzitat, Interpretation oder Fehlbestimmung).
Sensu (ss.)	Im Sinne von. Wird oft verwendet für veraltete unrichtige oder nicht mehr gültige Angaben.
Sensu auctorum plur.	Im Sinne der meisten Autoren.
Sensu lato (s.str.)	Im weiten Sinn.
Sensu restricto, sensu stricto	Im engen Sinn, im straffen Sinne.
Septen	Unterteilungen, Zellentrennwände, Quer- oder Längswände in den verschiedenen Elementen des Pilzes wie Zystiden, Hyphen, Sporen, Hyphen, Basidien.
Septiert, Septierungen	Geflecht von verwobenen Röhren. Oft ist dadurch gemeint, dass durch Querwände eine Unterteilung stattfindet.
Septozystiden, Septozysten	Besondere Zystidenform (septierte Zystiden): Als Septozystiden werden Zystiden bezeichnet, die abgesehen von ihrem basalen Septum, zusätzliche Septen aufweisen.
Septum	Zellentrennwände, die zwei Zellen miteinander verbindet. Durch eine kleine Öffnung (Porus) können diese Zellen einen Stoffaustausch betreiben
Sesquiterpene-Syndrome	Terpene = Sesquiterpene (Kohlenwasserstoffverbindungen). Dies verursacht Magen-Darm-Verdauungsstörungen.
Setae, Seten, seta	Oft braune, dickwandige, starre, apikal zugespitzte Zystidenenden von Pilzfäden (Hyphen), die meist in der Zellwand pigmentiert sind. Stellenweise sternförmige Elemente im Hymenium. Meist nicht, seltener sehr wenig inkrustiert.
Setale Hyphen	Setale Hyphen sind Enden von skeletoiden Hyphen (viele Einzel-Hyphen), die wie Setae spitz auslaufen.
Seten (Säten)	Borstenförmige oder hakenförmige, meist haarähnliche Zystiden. Vorhandene Haare in der Mikroskopie. Oft sternförmig wachsende Haare.
Sichelförmig	Lamellenansatz stark herablaufend und gleichzeitig deutlich nach innen gebogen.

Siderophile, karminohil	Eisenliebende Reaktionen, z. B. mit Eisen-II-Sulfat. Eine siderophile Granulation ist eine mikrochemische Reaktion in den Basidien. Oft als purpurfarbene Körner unter dem Mikroskop sichtbar. Ergibt oft eine schwarze bis rote Granulation bei Basidien nach Färbung mit gesättigter Karminessigsäure.
Silbernitrat	AgNO_3 , = Silber-Salzlösung, bei einigen Schleierlingen ergibt dies schwarze Verfärbungen.
Silieren	Konservierung von Pilzen, indem eine Milchsäuregärung verwendet wird.
Sinapizans-Zapfen	Im Längsschnitt ragt vom Hutfleisch ein kegelförmiger Zapfen in den hohlen Stiel hinein. Diese ist z. B. bei Fälblingen z. B. Großer Rettich-Fälbling (HEBELOMA SINAPIZANS) zu sehen. Daher dieser Name "Sinapizans".
Sinuose	Sinuswellenartig, sinusförmig, wellenförmig, verschlungen.
Sippe	Gemeinschaft genetisch gleichartiger Individuen z. B. Sprödblättler – Sippe Milchlinge und Täublinge. Alle haben brüchiges Fleisch.
Sitzend	Ohne Stiel, ungestielt, flach aufliegend.
Skeletoide Hyphen, Sklerifizierte Hyphen	Generative Hyphen mit stark verdickten Wänden. So ähnlich wie Skeletthyphen, diesen haben aber echte und regelmäßige Septen.
Skeletthyphen	Dickwandige, schnurförmige, schlauchartig, nicht oder nur selten verzweigte, wenig septierte, meist schnallenlose Hyphen ohne Septen. Sie entspringen aus generativen Hyphen und verlaufen parallel zueinander.
Skelettoide Hyphen	Es sind dickwandige, generative Hyphen mit echten Septen (Querwänden).
Skelettzysten, Skeletozystiden	Besondere Zystenform, z. B. beim Ockerrötlicher Resupinatstacheling.
Sklerotium	Ruhendes Myzelteil, harte, knollige Ausbildung des Myzels. Wird als Dauermyzel bezeichnet, und dient einigen Pilzarten zum Überdauern ungünstiger Witterungsbedingungen. Das Mutterkorn zum Beispiel bildet an Getreideähren oft zahlreiche Sklerotien aus. Der Sklerotienporling hat seinen Namen, da er im späten Lebens-Stadium ein bis zu 15 cm Sklerotium bildet. Dieses sorgt dafür, dass das Pilzmyzel über längere Zeit sich damit ernähren kann, bis neues Totholz in unmittelbarer Nähe zu finden ist.
Sklerozysten	Spezialisierte Zellen (Collencyten). Sehr ovoid, dickwandig, kugelig oder unregelmäßige Zellen mit stark lichtbrechendem Inneren.
Sklerozyten	Skelettbildungszellen, Aufbauzellen des Zellensystems z. B. bei einem Huttrama.

Smithiana-Syndrome	A.-smithiana-toxin mit 2-amino-4,5- hexadienoic acid (allelic norleucine) + unbekannte Nierengifte. Übelkeit, leichte Nieren und Leberfunktions-Störungen.
Soralen (Sensu Soralien)	Es sind Aufbrüche an der Oberfläche von Flechten, die der vegetativen Vermehrung dienen. Meist verschieden geformt, meist weißliche Aufbrüche der Ober- oder Unterrinde, die aus einer Ansammlung von Soredien bestehen.
Sordariales	Dunkle, derbe Perithezien, mit unitunicaten Asciwänden sowie inamyloiden (J -) Apicalring, mit Scheitelwulst, Porus und Apicalplatte.
Sordariomycetidae	Perithezienbildende Ascomyceten mit hymenialer Ascohymenomycetidae (Fruchtkörperentwicklung), ohne Stroma, immer mit inoperculaten Schläuchen.
Soredien	Bei Flechten ist es eine feine, kugelige, der vegetativen Fortpflanzung dienendes Gebilde. Es besteht aus Algen und diesen umhüllenden Pilzhyphen. Meist zwischen 25 und 100 µm dick. Diese werden im Bereich der Algenschicht angelegt und lösen sich von der Flechtenoberfläche, meist in Soralen vereinigt.
Sorediös	Zur Fortpflanzung bildende Auswüchse bei Flechten (Sorale).
Sorten	Verschiedene, durch Kreuzungen entstandene Früchte. Da Pilze nicht gekreuzt werden können, gibt es keine Pilzsorten, sondern nur Pilzarten.
Soziabilität	Häufigkeit an einer Wuchsstelle. Dieses kann sein: Einzeln wachsend, +/- büschelig wachsend, +/- gesellig oder in Gruppen zusammenstehend wachsend, rasig wie ein Teppichbelag (in vielen Einzelexemplaren) stehend, in Hexenringen oder Reihen wachsend. Wird in Kartierungsprogrammen abgefragt.
Sparassoid	Vorkommende Missbildung, die eine blätterartige Form annehmen.
Sparrig, sparrig-schuppig	Mit aufgebogenen oder abstehenden Schuppen.
Spatelförmig	Zungenartig, abgeplattet und am Ende leicht verbreitert oder abgerundet.
Spec.	Art nicht bestimmt, unbekannte Pilzart. Bezeichnung hinter einem Gattungsnamen für eine nicht genau bekannte Pilzart.
Species	Pilzart = Taxonomische Einheit unterhalb der Gattung.
Species nova	Bisher noch unbeschriebene Art.
Sphaeriales	Kugelpilze, Ordnung der Schlauchpilze (Ascomycetes) mit ascohymenialer Entwicklung. Diese sind hauptsächlich Saprobionten, teils Parasiten.

Sphaerozysten, Sphaerozystiden	Oval, rundlich, aufgeblasene Zellen. Besondere Zystidenform = rundlich bei Milchlingen, Wulstlinge und Täublingen. Diese befindet sich in der inneren Fruchtschicht zwischen den Hyphen der Lamellen. Es besteht das Fleisch überwiegend aus diesen Zellen, aber in der Volva einiger Wulstlinge existieren Sphaerozysten.
Sphaerozyten (Sphärozyten)	Kugelförmig veränderte Erythrozyten. Da sie meist kleiner als Erythrozyten sind, nennt man sie Mikrosphärozyten. Kugelförmige Zellen oder Zystiden (Kugelzellen).
Sphagnum	Gattung der Torfmoose.
Sphärozysten	Sehr dünnwandige, kugelige Zellen.
Spiculum	Zugespitzter Teil eines Sterigmas.
Spindelförmig	Stiel, Zystiden, Sporen sind langgestreckt und an beiden Enden allmählich zuspitzend.
Spinulae	Hakenförmige Gebilde im Hymenium (Fruchtschicht, Hymenialsete, Seten) einiger Borstenscheibenartigen Pilzen (Hymenochaetaceae).
Spirituös	Nach Alkohol riechend, wie etwa Weingeist oder Obstler.
Spirke	Aufrechte Form der Latschenkiefer (Pinus mugo).
Sporangien	Sporentragende Elemente: Asci oder Basidien.
Sporen	Samen des Pilzes, dient zur Fortpflanzung.
Sporen vom Pilz CRYPTOSTROMA CORTICALE (Rußrindenkrankheit) oder SCHIZOPHYLLUM COMMUNE (Spaltblättling)	Kann für immunschwachen Personen beim Einatmen tödlich sein. Besonders gefährdet sind Personen mit Immunschwäche: Organ- und Stammzell-Transplantierte, Patienten unter Chemotherapie, Menschen mit chronischen Erkrankungen oder HIV-Patienten
Sporenabwurfpräparat	Pilzhut, Fruchtschicht (Hymenophor) auf weißes oder dunkles Papier legen, mit Glas abdecken, nach einigen Stunden bildet sich ein Sporenabwurf mit unterschiedlichem Farbspektrum.
Sporenpulver	Anhäufung von Sporen. Die Farbe des Sporenpulvers sagt etwas über die mögliche Gattung aus. Das Sporenpulver ist oft auf überlagerten Hüten zu sehen. Mit dem sogenannten Pilzklima werden Sporen auf die Hutoberfläche befördert und dadurch als Pulver sichtbar.
Sporenständer	Abwurfplatz für den erzeugten Samen des Pilzes.
Sporidien	Kleine Tröpfchen, die dem Inneren meist unreifer Sporen ein schaumiges Aussehen verleihen (z. B. bei Schildborstlingen (Scutellinia).
Sporocarp	Sporenstadium der Schleimpilze.

Sporodochien	Ist eine Form des Sporenlagers bei verschiedenen Pilzen (Fungi).
Sporodochium, Sporodochia	Kleines, kompaktes Stroma (Hyphenmasse), dieses trägt die Konidiophoren, auf denen sich die asexuellen Sporen oder Konidien bilden.
Sporokarprien	Der Sporokarp ist der Sporen bildende Fruchtkörper bei Schleimpilzen mit im Inneren (endogen) gebildeten Sporen. Sehr dicht angeordnete Sporokarprien werden als Pseudoaethalium bezeichnet = verschmolzene Sporocarprien bilden ein Aethalium.
Sporophor	Jegliche Sporen tragende Struktur.
Sprödblättler (Russulales)	Täublinge und Milchlinge mit sprödem, brüchigem Fleisch.
Spröde	Fleisch brüchig.
Sprödfäule	Fäulnis bei dem das Holz nicht weich, sondern hart und brüchig wird.
Stacheln	Besondere Form der Fruchtschicht von Ständerpilzen (Basidiomyceten). Besondere Form der Fruchtschicht von Bauchpilzen (äußere Hülle = Exoperidie). Sowie in der Mikroskopie für eine Oberflächenstruktur von Sporen.
Stacheln	Stoppelähnliche Struktur unterhalb des Hutes.
Stammfäule	Parasitär an lebenden Bäumen nur im Stamminneren auftretende Fäule (Ligninzer-setzer: Die Oxidase-positiv oder die Oxidase-negativ).
Ständerpilze	Pilze bei denen die Sporen an Ständern (Basidien) gebildet werden. Das sind die Basidiomyceten.
Statismosporen	Diese werden bei Reife nicht abgeschleudert, sondern nur von der Basidie abbrechen, oft bei Bauchpilzen.
Stäubend	Im Inneren des Fruchtkörpers bildet sich der Samen. Dieser wird im Alter zum Sporenstaub, z. B. bei den Stäublingen.
Stenök	Von Umweltbedingungen abhängig. Reagiert sehr empfindlich bei Veränderungen der Umweltfaktoren.
Stenosporae	Geporntsporige Schirmlinge z. B. Kastanienbrauner Schirmling (LEPIOTA CASTANEA).
Stephanoeysten, Stephanozystiden	Zweizellige, breit ellipsoide bis kugelige Zystiden, deren Querwand von einem Kranz kleiner Bläschen umgeben ist.
Stephanozysten, Stephanocysten	Es sind Nematodenfangzellen, d. h. kugelförmige Zellen, die wie in einem Eierbecher in einer Trägerzelle stecken, die einen auffälligen Zackenkranz aufweisen.
Stereaceae	Nichtblätterpilze (Aphylophorales) meist bezieht es sich auf Schichtpilzverwandte, eine Abgrenzung zu den Rindenpilzverwandten ist unklar.

Stereoid, Stereum, stereoides	Schichtpilzartiges Erscheinungsbild (stereumartig). Stereoide Fruchtkörper sind halbresupinate Fruchtkörper wie sie für viele Rinden- und Schichtpilze typisch sind.
Stereus	Hart, starr, fest.
Sterigma (Sterigmen, Sterigmata, Sterigium oder Sterigmen)	Stiel- bis fingerförmigen Auswüchse auf den Ständer (Basidien), an denen die Basidiosporen gebildet werden. Wird oft als Bindeglied zwischen Sporen und Basidie (Sporenständer) bezeichnet.
Steril	Unfruchtbar, keine Sporen enthaltend.
Steriles Element	Steriles Zellbestandteil, die nicht der Fortpflanzung dient, z. B. Paraphysen, Zystiden usw ...
Stichobasidie	Basidie querseptiert, schmal-zylindrisch (stichig).
Stielbasis	Unterer Teil des Stiels.
Stielspitze	Oberer Teil des Stiels.
Stigonema	Dies ist eine Gattung von Cyanobakterien (Blualgen).
Stipitokarp	Bei diesen Arten wird der Stiel am Ende der Entwicklung ausgelegt, z. B. Hexeneier.
Stipulum	Frühes Entwicklungsstadium von Hutpilzen.
Stirps	Taxonomische Rangstufe zwischen Art und Unterart.
Stoppeln	Stachelartige Struktur unterhalb des Hutes.
Strichplatte	Messglas zum Kalibrieren (Eichen) oder als Messeinlage im Okular.
Striegelig	An der Stielbasis bildet sich ein striegelig-wurzelndes bis wollig abstehendes Wurzelgeflecht des Pilzmyzels.
Strobilurine	Fungizide, die aus den bekannten Kiefernzapfenrüblingen gewonnen werden. Sie werden hauptsächlich gegen Mehltau und Schorf im Gemüse-, Wein- und Obstanbau eingesetzt. Mit den Strobilurinen schützen sich die Kiefernzapfenrüblinge vor Pilzbefall.
Stroma, Stromata	Stützendes Gewebe (z. B. Gerüst, Schicht, Lage, Unterlage, Fruchtlager ...) im Hyphengeflecht bei Schlauchpilzen und manchen Ständerpilzen. Oft flächiges Hyphengewebe, auf dem sich die Fruchtkörper einiger Ständerpilzen (Basidiomyceten) entwickeln können (Sammelfruchtkörper).
Strunk	Kurze dicke Stielbasis, oft bei Korallenpilzen oder Glucken.
Stumpf, stumpf kegelig	Spitze ist abgerundet, kegelstumpfförmig.
Sub.	Unter, unterhalb. Wird als Vorsilbe herzu verwendet (= wissenschaftliche, lateinische Begriffsformen).
Suballantoid	Verkürzt wurstförmig, bananenförmig, mit abgerundeten Enden.

Subalpine Stufe	Vegetationsstufe mittlere Bergregionen, ca. 1500-2200 m ü. M. aufsteigend. Über der normalen Waldgrenze. Erstreckt sich bis zur Baumgrenze. Hauptsächlich Bergkiefern- und Grünerlengebüschengebiete.
Subapikal	Verzweigung an der Seite.
Subapikulär	Unterhalb abgeflacht, darunter gelegen.
Subapikulärer Depression (Supraapikuläre Depression)	Zipfelähnliche Abknickung der Sporenspitze.
Subfusiform	Fast oder unvollkommen lanzettenförmig oder spindelförmig.
Subfusoid	Nur leicht lanzettenförmig oder spindelförmig, nicht vergleichbar mit fusoid.
Subgenus	Untergattung (UG) = Untergruppe zwischen Gattung und Art.
Subgleba	Unterer, steriler Stielteil bei Stäublingen. Die Schicht (teils watteartig) hebt sich deutlich von der Sporen bildenden Gleba ab.
Subglobose, subglobosus	Unvollkommen kugelig, fast kugelförmig, annähernd rund.
Subhymenial	Unter der Hymenialschicht liegend oder dort entspringend.
Subhymenium	Dünne, kleinzellige Schicht direkt unter dem Hymenium.
Subhypogäisch	Unterirdisch wachsend.
Subiculum, Subikulum, Subiculums, Subicular	Filzartiges oder oft spinnwebenartiges Hyphengeflecht zwischen Hymenium und Substrat. Spinnwebenartiger oder filziger Mycelfilz am Grunde von Schlauchpilzen (Ascomyceten).
Subkutis (Subcutis, Subpellis)	Hutdeckschicht (oft mehrschichtig aufgebaut = Epikutis), die oberste Schicht wird als Epicutis bezeichnet. Subkutis dagegen befindet sich unter dem Hyphengeflecht und über dem Huttrama. Oft die zweitoberste Huthautschicht, enthält unter anderem Laticiferen (Milchsafthyphen).
Submontane Stufe	Unteres Bergland, im nördlichen Mitteleuropa bis 400-500 m ü. M. aufsteigend. Im südlichen Mitteleuropa bis 600-700 m ü. M. und in den Alpen bis 800 m gehend. Vorherrschende Baumart ist dort die Rotbuche.
Suboperculat	Asci lang zylindrisch, aber an der Basis hyphenförmig, meist dickwandig.
Subregulär	Hyphen der Lamellentrama laufen im Querschnitt nicht ganz parallel, sondern schwach verbogen oder verflochten.
Subretikuliert	Fast netzig.
Subsektion	Untersektion = Taxonomische Gruppe unterhalb einer Sektion, das heißt zwischen Gattung und Art.

Subsp.	Unterart, Subspezies.
Subspecies	Unterart = systematische Gruppe unterhalb der Art.
Substrat	Auf dem Objekt (Humus, Holz, Dung, Laub, Horn, Nadeln, Tiere ... usw), die ein saprophytischer Pilz besiedelt und von dem aus er seine Nahrung bezieht.
Subtilissima	Äußerst dünn, sehr fein.
Subulat	Pfriemförmigen (pfriemartige) ... bedeutet: Schmal und spitz.
Subuliert	Spitz zulaufend.
Suburniform	Basidien oder Zystiden mit leicht eingeschnürter Mitte.
Subutriform	Zystiden sackförmig bis flaschenförmig mit zwei verschmälerten Enden (Mitte erweitert).
Subzylindrisch	Fast zylindrisch, unvollkommen zylindrisch, nur annähernd zylindrisch.
Sudan III oder IV	Öltröpfchenfärbemittel für Sporen, färbt nur Fette (Lipoide).
Sukzession	Zeitliche Reihenfolge der auf totem Holz oder anderen Substraten erscheinenden Pilzarten
Sukzessiv	Aufeinanderfolgend, allmählich einrückend.
Sulfo, Formol	Chemisches Reagenz, Reagenzien für Farbreaktionen. Wird oft zur besseren Darstellung Saft führender Hyphen verwendet.
Sulfo, Vanillin	Reagenz aus Schwefelsäure und Vanillin-Kristallen. Wird in der Pilzmikroskopie hauptsächlich zum Einfärben von mikroskopischen Merkmalen wie Zystiden von Sprödblätler (Lactiferen + Russulaceae) eingesetzt.
Sulfoaldehyde (C₂H₄O₄S)	Abkürzung für SP, SA, SBA, SF, SV. Reagenzien zum Anfärben von Sporen, Zystiden ... usw.
Sulfobenzaldehyd, Sulfoformol (SF)	Reagenzien für Farbreaktionen bei Milchlingen, Täublingen usw ... ähnlich dem Sulfovanillin (SV).
Sulfovanillin (ähnlich Sulfobenzaldehyd)	Reagenzien für Farbreaktion bei Milchlingen, Täublingen usw ... = Vanillin in 70 %-iger Schwefelsäure.
Sulphidien	Zellen von Düngerlingen, die wie Zystiden aufgebaut sind.
Summary	In englischer Sprache geschriebene Zusammenfassung einer wissenschaftlichen Studie, als Abstract bezeichnet.
Supraapikulare Depression	Mikroskopie: Eindellung der Spore unterhalb des Apikulus.
Suprahilare Depression	Sporenwand über dem Apikulus eingedellt.

Suprahilarer, Suprahilarfleck	Eine suprahilare oder supraapiculare Depression. Genauer: <i>Bei</i> ornamentierten Sporen ornamentfreier oder deutlich schwächer ornamentierter Fleck oberhalb des Apikulus.
Suprahilarfleck	Bei ornamentierten Sporen: ein Ornamentfreier oder deutlich schwächer ornamentierter Fleck oberhalb des Apikulus.
Symbionten	An einer Symbiose beteiligten Partnergemeinschaften.
Symbiose	Enge Lebensgemeinschaft (Mykorrhiza) zwischen Pflanzen und Pilzen. Pflanzen geben Zucker ab, Pilz setzt Mineralien frei und übergibt dies der Pflanze. Symbiosen sind oft so eng, dass der Verlust eines Partners den Tod des verbleibenden Partners nach sich zieht.
Synanthrop	Eingeschleppt durch Menschen in einem Gebiet.
Syndrom	Summe aller wesentlichen Faktoren, die zu einer Vergiftung führen.
Synnemata	Hyphen die parallel aneinandergelagerte sind.
Synonym (syn.)	Es existieren weitere Namen für den gleichen Pilz. Oft aus nomenklatorischen Gründen nicht annehmbarer aber gleichbedeutender wissenschaftlicher Name.
Synthetische Merkmalfindung	Suche nach gemeinsamen Merkmalen der Familien, Ordnungen, Gattungen, Arten usw.
Systematik	Zusammenstellung, Gruppierung, Gliederung, systematische Ordnung des Verwandtschaftsgrades auf der Grundlage eines natürlichen Systems.
Szechwan-Purpura-Syndrom	Vereinzelt wurde beim Verzehr eine Hemmung der Thrombozytenaggregation beobachtet = Zusammenklebung (Aggregation) von Blutplättchen (Thrombozyten).
Täublinge	Pilzgattung: Russula (Sprödblättler) brüchige Pilzarten.
Taxin-Syndrom	Taxin ... enthält der Baum Eibe (Taxus Baccata) und geht vermutlich in den Schwefelporling oder Perlpilz über. Bis jetzt ist das nicht vollkommen wissenschaftlich bestätigt. Mögliche Vergiftung könnte sein: Mundtrockenheit, Blässe, Schwindel, Übelkeit, Schmerzen, Durchfall, Herzrhythmusstörungen, Leber- und Nierenschädigungen. Neuer interessanter Hinweis: Nach unseren Ermittlungen besteht keine Gefahr bei Röhrlingen, die in Symbiose mit Eiben wachsen.
Taxon, Taxa	Wissenschaftlich genau umschriebene biologische Einheit in unterschiedlicher Ranghöhe wie Familie, Gattung oder Art. Pilzkundliche Begriffe, nicht aber individuelle Pilze oder Pilztaxa.
Taxonomie	Klassifizierung = wissenschaftliche Systemlehre nach Gattungen, Ordnungen, Familien ... nie endend! Deutsche Artnamen ändern sich von Ort zu Ort, wissenschaftliche Namen von Tag zu Tag ... :-)) .
Taxonomisches Merkmal	Systemmessbares Merkmal.

Teilvelum	Das Velum partiale (Teilhülle, Lipsanoblem) ist eine Membran welches die Sporen tragenden Teile des Pilzes bedeckt, sie spannt sich also vom Hutrand bis zum oberen Stielende.
Teleutolager	Überwinterndes Sporenlager bei den Rostpilzen.
Teleutospore, Teliosporen	Wintersporen bei Rostpilzen, meist dickwändig. Teleutosporen entstehen meist gegen Herbst in den Uredo-Sporenlagern der Rostpilze oder in den befallenen Pflanzenteilen von Brandpilzen.
Tellerförmig	Fruchtkörperform flach mit etwas aufgebogenem Rand.
Teratologie	Die Lehre von Ursachen von Fehlbildungen durch teratogene Umweltfaktoren. Untersucht wird dazu, welche chemischen Stoffe, physikalischen Einwirkungen oder Bakterien und Viren zu Fehlbildungen in der Entwicklungsphase von Pilzen führen.
Terminal, Terminalzelle	Am Ende befindliche Terminalzellen = Folgezelle, folgt auf Basiszelle, Verbindungszelle genannt.
Terminalglied	Das letzte Zellglied von Epicutis-Haaren.
Terpene-Vergiftungen	Terpenoide Scharfstoffe (Kohlenwasserstoffverbindungen), Magen-Darm Verdauungsstörungen, Sehstörungen, Koordinationsstörungen, Organschädigend.
Terrestrisch, terricol	Erbewohnend, bodenbewohnend.
Tetrasporisch	Wenn sich vier Megasporen zu einem Embryosack entwickeln. Er kann meist 4- oder 8-kernig, selten x-kernig.
Textur	Bau, Gewebe, Gefüge, Geflecht, Beschaffenheit eines Stoffes.
Textura angularis	Gewebestruktur aus kurzen Zellen, +/- vieleckig.
Textura epidermoidea	Gewebestruktur aus länglichen Zellen, +/- in allen Richtungen verlaufend. Hyphen liegen sehr dicht.
Textura globulosa	Gewebestruktur aus kurzen Zellen, Elementen mit Zwischenräumen, teils rundlich.
Textura globulosa-angularis	Die Textur setzt sich aus rundlichen und vieleckigen Zellen zusammen.
Textura inflata	Mischung kugeliger Zellen mit schlanken, stellenweise aufgeblähten Hyphen.
Textura intricata	Gewebestruktur aus länglichen Zellen, +/- in allen Richtungen verlaufend. Hyphen liegen nicht dicht und haben Zwischenräume.
Textura oblita	Gewebestruktur aus länglichen Zellen, parallel liegend, verdickte aneinanderhängende Zellwände, sehr schmales Lumen.
Textura porrecta	Gewebestruktur aus länglichen Zellen, parallel liegend, dünne, nicht aneinanderhängende Zellwände, großes Lumen.
Textura prismatica	Gewebestruktur aus kurzen Zellen, +/- rechteckig.

Thallus	Lager bei Flechten. Vegetationskörper der Flechten.
Thecium	Hymenium eines Schlauchpilzes.
Thermophil	Wärmeliebende Art.
Thermophile	Thermophilie ist die Eigenschaft von Pilzen, die hohe Temperaturen bevorzugen. Diese Pilze wachsen bevorzugt in mediterranen Gebieten.
Thermotolerant	Verkraftet hohe Temperaturunterschiede.
Thrombozytenaggregation	Vorgang der Zusammenlagerung (Aggregation) von Blutplättchen (Thrombozyten). Das bedeutet, diese dienen der Blutungsstillung. Beim Verzehr von Judasohren wurde eine Hemmung dieser festgestellt. Es kam sogar bei Personen zu Nasenbluten.
Thyriothecien	Sehr kleine, flache Fruchtkörper der Schlauchpilze, die sich durch einen zentralen Porus öffnen.
Tibiiform	Flaschenförmige Zystiden mit kopfiger Spitze. Wie ein Schienbeinknochen aufgebaut, d. h. ein langer, schmaler Hals mit einer Spitze, die wie ein Tibiaknochen zu einem Knauf geschwollen ist.
Tilia	Linde.
Tödlich	Der Genuss kann zum Ableben der Lebensform führen.
Toluidinblau	Mittel zur Unterscheidung von gelatinösem und normalem Gewebe.
Tomentum	= Haarfilz. Behaarte Oberfläche bei Hutpilzen. In der Mikroskopie Kreuz- und Querverflochtene, jedoch oberflächenparallele Hyphen vom Epistratum.
Torquiert	Verdreht, gedreht, Aussage wird gerne bei Stielen verwendet.
Torulos	Knorrig-höckerig.
Totholz	Abgestorbenes Holz.
Toxikologie	Wissenschaftliche Aussagen über die Gifte.
Toxisch	Giftig wirkend.
Trama	Fleisch des Pilzes ohne Sporen bildenden Teil. Steriles Grundgeflecht oder Substanz von Pilzfruchtkörpern. Ein oft aus mehreren Hyphentypen gebildetes Scheingewebe.
Tramahyphen	Die Tramahyphen bilden oft ein großmaschiges rohrgeflechtähnliches Gewebe.
Tramal	Dort entstehend.
Tramalsetae	Sete (Haar); im Trama (Pilzkörper).
Tramaplatten	Sterile Wände in der Subgleba oder Gleba von bestimmten Bauchpilzarten.
Tramazapfen	Von der Huttrama ins oft (teils) hohle Stielinnere hineinragender keilförmiger Zapfen.

Trametoid	Trametenfruchtkörperform: meist konsolenförmig und von zäher Konsistenz.
Tremellales	Ordnungszugehörigkeit.
Tremelloide Formen	Form mit Missbildung, oft bilden Pilze tremelloide Haustorien-Zellen. Diese verursachen Missbildungen.
Trichoderm	Huthautstruktur mit senkrecht aufgerichteten, fadenartig, schlauchartige mikroskopisch kleine Zellen (Hyphen), die nicht streng parallel angeordnet sind und die keine hymeniforme Schicht bilden. Makroskopisch sehen sie feinfilzig-samtig aus.
Trichodermale Palisaden	Huthautstruktur (Huthaut-Deckschicht) mit senkrechten Hyphen, die nicht auf derselben Ebene sind. Makroskopisch erscheinen diese samtig-körnig.
Tricho-Hymeniderm	Die Hyphen der Hutdeckschicht sind hymeniform oder palisadisch.
Tricholomatoid	Habitus: Trichterlingsartig wachsende Pilzarten (Tricholomataceae, Rhizocybe). Trichterlinge (Clitocybe) wachsen gerne als Folgezersetzer im Blatt- oder Nadelabwurf von Wäldern, gerne auf Substraten von Nadelbäumen.
Trichterig-gebuckelt	Hutform mit starker, zentraler Vertiefung, Rand dagegen erhoben, z. B. Trompetenpfefferlinge.
Trichterlinge	Trichterförmig, vertiefte Hutmitte.
Trimitisch	Aus drei Hyphen-Arten bestehendes Trama: Generative Hyphen, Bindehyphen und Skeletthyphen.
Trimitisches Hyphen	Enthält generative Hyphen sowie Binde- und Skeletthyphen.
Trimitrisch	Gewebe besteht aus drei Hyphenarten, Skelett-, Generativ- oder Bindehyphen. Zähfestfleischig bis holzig und hart wie beim Zunderschwamm.
Trocknen	Konservierung von Pilzen, indem die Feuchtigkeit bei 35-55 Grad Celsius über mehrere Stunden komplett entzogen wird.
Truncat	Oben abgeplattet, abgestutzt.
Trunkat	In der Pilzmikroskopie: Abgestutztes Sporenaussehen.
Trypanblau	Mittel zum Anfärben von Septen oder Zellwänden.
Turgeszent	Gewebespannung, unter Druck stehend, strotzend (lat.), mit Flüssigkeit prall gefüllte und dadurch gespannt.
Typuslokalität, locus typi	Fundort des Originalmaterials einer Art.
Ü. M.	Über Meeresspiegel (ü. M.).
Überständig	Überaltert, zu alt, oft schon verdorben.
Überstehend	Hutrand über die Fruchtschicht hinausragend.

Ubiquist	Häufige Art, weitverbreitet, meist häufig vorkommender Organismus.
Ubiquitär	In vielen Lebensräumen vorkommend.
Ulmus	Ulme.
Ululiform	Mitte eingeschnürt: Basidie von eulenartigem Umriss durch Einschnürung im oberen Teil.
Umbonat	Mit einem Buckel, gebuckelt.
UMO	Unbekannter oder bis jetzt nicht identifizierbare Pilzart.
Ungenießbar	Er ist niemals essbar. Entweder unbekannt oder unerforscht giftig oder aber er schmeckt so fürchterlich, dass ein Genuss nicht möglich ist, z. B. extrem bitter, scharf, muffig, ekelig, zusammenziehend.
Ungulat	Hut ist konsolenförmig.
Unilateral	Korallenpilz, dessen Fruchtschicht sich nur auf einer Seite der Äste (oft auf der Unterseite) sich befindet.
Uniserat, Uniseriat	Einreihig, einzeilig, bei der Sporenanordnung in den Asci (Schläuchen).
Unitunicatae, unitunicat	Besondere Wandform des Asci-Schlauches: Der Schlauch besteht aus einer einfachen Wandschicht. Der Apikalapparat ist kappen- oder deckelförmig. Der Asci-Deckel (Operculum) öffnet sich scharnierartig oder wird weggeschleudert. Öfter zu finden bei einigen Becherlingsarten.
Unitunicaten	Es entsteht im Innern der Fruchtkörper im idealen Falle ein einziger großer Hohlraum, an dessen Basis sich die Asci nach Art eines Hymeniums anordnen.
Unitunikat	Einwandig eingehüllt, einfach eingehüllt.
Unizellular	Dermatozystiden aus einer einzigen Zelle bestehend, d. h. ohne Septen.
Unregelmäßig einreihig	Schläuche (Asci) überwiegend hintereinander und nur wenige Sporen nebeneinander.
Unregelmäßig zweireihig	Schläuche (Asci) überwiegend nebeneinander und nur wenige Sporen hintereinander.
Untermischtes	In der Pilzmikroskopie: Die Hyphen in der Lamelle sind von unterschiedlicher Form, sie verlaufen nicht ausgerichtet.
Urnenbasidie	Basidie urnenförmig (urniform, urceolat), etwa ab Mitte zylindrisch, basal bauchig.
Uteriform	Basidie zylindrisch, mittig eingeschnürt (bei Zystiden, Sporen usw. mit gürtelartiger Verengung).
Utriform	Zystiden sackförmig bis flaschenförmig, taschen- oder lederflaschenförmig.
UV = bei der Flechtenbestimmung	Ultraviolettes Licht.

UV+; UV-	Bei Flechten das Aufleuchten des Flechtenlagers unter einer UV-Lampe.
Vakuolär	In Vakuole befindend oder sich als eine solche darstellen (Pigmentierung, Pigmentverhältnissen).
Vakuoläres Pigment, Vakuolenpigmente	Pigment, welches sich in Vakuolen (im Zellhohlraum) befindet.
Vakuole	Blasenartiger Hohlraum (im Zellplasma, oft flüssigkeitsgefüllt), welcher in der Basidie ab der Zeit der Zellkernteilung beginnt.
Vakuolen	Bläschen im Zellinneren = kleiner, meist mit Flüssigkeit gefüllter Hohlraum in den Zellen. Vakuolen sind Zellorganellen. Sie sind ähnlich wie Vesikel gebaut, umfassen aber sehr viel größere von einer Membran umschlossene Räume.
Validiert	Nach der Nomenklatur gültig beschriebene Regel.
Var. nov.	Neue Varietät.
Variabel	Veränderlich, nicht konstant.
Varietäten, Varietät	Weichen nur optisch von der Art durch Form und Farbgebung ab, mikroskopisch bleiben sie oft gleich oder haben nur geringe Abweichungen. Die Grundart bleibt immer noch gleich. Diese Veränderung ist immer konstant bei der jeweiligen Varietät der Art.
Vaskuläre Hyphen	Schlauchförmige, dünnwandige, ungleich breite Hyphen. Vaskuläre Hyphen sind mit Anfärbemittel von den übrigen Hyphen schön trennbar, da diese dunkler werden.
Vega, Veggen	Auen-Bodentyp, der aus sedimentiertem braunem Ausgangsmaterial in regelmäßig überfluteten Auenbereich von Flüssen entstanden ist. Veggen (Vega = spanisch für fruchtbare Ebene) wurden unter dem Begriff der braunen Auenböden verwendet.
Vegetationsstufen, Klimastufen	Planar (Flachlandstufe, Tief- und Tallage) 0-300; 0-150, kollin 300-800; 150-300, submontan 700-1000; 300-450, Mittellage: (tief) montan 800-1200; 450-600, mittelmontan + obermontan 1000-1400; 650-800, hochmontan 1300-1850; 800-1500, subalpin (Hochlage) 1500-2500, alpin 2000-3000, nival >3000 Alles in Meter (m) erster Wert Höhenlage Alpen, zweiter Wert Höhenlage Mittelgebirge.
Velar-Hyphe	Verschleierungshyphe, Velum-Hyphe.
Velipellis	Weißliche, cremeweiße, cremegelbe oder cremegraue Reifschicht auf der Hutoberfläche.
Velum	Hülle, Schutzhülle von unterschiedlicher Überlappung.

Velum partiale, Velum partinale	Teilhülle, Teilvelum, schützt bei jungen Fruchtkörpern oft die Fruchtschicht (Hymenium). Oft bleibt dadurch ein Ring am Stiel oder ein Schleier über. Das Velum partiale besteht nur aus dem Lipsanoblem (Velum). Es zieht sich von der Stielspitze oder vom oberen Bereich des Stiels zum Hutrand.
Velum universale	Gesamthülle, schützt bei jungen Fruchtkörpern oft die Fruchtschicht (Hymenium). Sie schließt jung den gesamten Fruchtkörper ein. Rückstände bilden oft Flocken, Warzen, Fasern, Schuppen oder Hüllreste (Volva) an der Stielbasis.
Velum, Marginalvelum	Hülle, die den jungen Pilz ganz (Gesamthülle = Velum universale) oder teilweise (Teilhülle = Velum partiale) einschließt und im Alter auf unterschiedliche Arten zerreißt.
Velumgürtel	Bänderung am Stiel, die durch Reste vom VELUM UNIVERSALE gebildet wurde.
Velum-Hyphen	Hyphen in der Hülle (Velum), diese sind oft keulen-, blasen-, zylindrisch, ballonförmig oder rundlich.
Venae	Innere Strukturen von Trüffeln. Venae externae = Außenstrukturen; Venae internae Innenstrukturen.
Verderben	Pilz kann nicht mehr gegessen werden, weil er durch Eiweißzersetzung giftig geworden ist.
Vergrößerungsfaktor	Vergrößerung durch Objektiv und Okular.
Vielsporig	Ascus mit mehr als acht Sporen. Unechte Vielsporigkeit < 9 Sporen.
Vikarierend	Nicht (kaum = vix) gemeinsam vorkommend, aber am jeweiligen Standort einander vertretend.
Vital	Leben spendend, lebenskräftig, lebendig, lebensfähig, Leben erhaltend.
Vitalpilze	Als Heilpilze bezeichnet. In der traditionellen chinesischen und japanischen Medizin werden Pilze zur Behandlung von Krankheiten verwendet. In der EU/Schweiz/Europa wird dies (noch) nicht anerkannt. Sie gelten in unseren Regionen als Vitalpilze zur homöopathischen oder naturkundlich begleitenden Behandlung von Erkrankungen oder zur Stärkung des Immunsystems.
Volva	Scheide, häutige Umrandung (Hülle) an der Stielbasis. Häufig bei Amanita-Arten: Knollenblätterpilze, Scheidlingen ...
Vorlager	Bei Flechten farblich abweichende Lager. Oft dunkle, begrenzende Linie an der Peripherie der Lager von Krustenflechten.
VU	In der Schweiz verletzlich, vergleichbar mit RL3.
Vulpinsäure-Vergiftung	Lactonen, Estern, Enolen und Gruppe der Pulvinsäure-Farbstoffe. Dies verursacht Unwohlsein, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Ausschlag, Wirkung auf das zentrale Nervensystem.

Wabenfäule	Eine besondere Form der Weißfäule. Das Holz wird in einer ganz auffälligen Art und Weise abgebaut. Es entstehen zunächst mit Zellulose ausgestopfte, später vollkommen hohle, wabenförmige Kammern.
Walzenförmig	Langgestreckt-zylindrisch, relativ dick, am Scheitel abgerundet, teils mit anliegendem Rand.
Warzengürtel	Pilze haben von der Basis in Richtung Stielmitte warzenähnliche Ausbildungen. Besondere aufsteigende Bildung von VELUM UNIVERSALE wie beim Pantherpilz oder Fliegenpilz. Dieses wird Kindersöckchen genannt. Beim Perlpilz beschränkt sich dieser Gürtel auf die untere Stielbasis.
Warzig	Auswüchse auf der Oberfläche von Sporen (meist durch isolierte, stumpfe Erhebungen). An der Stielbasis öfter vorhanden, warzig-gegürtelt: Z. B. beim Fliegenpilz, Perlpilz, Pantherpilz ... mit einem oder mehreren Gürteln warziger Reste des Universal-Velums.
Warzig-subretikuliert	Warzig bis fast netzig.
Weich	Konsistenz des Fleisches. Dieses lässt sich leicht zusammendrücken.
Weißfäule, Weißfäuleauslöser, Weißfäuleerreger	Holz zerfällt durch Zelluloseabbau mit Weißverfärbung (Korrosionsfäule). Der Pilz zersetzt das feste dunkle Lignin, helle, faserige Zellulose bleibt im Holz.
Weißjura	= Oberjura (früher Malm). Es sind die obersten Ablagerungsschichten des Jura (ca 150-155 m ü. M.). Es handelt sich hier um verschiedene Kalksteinschichten biogenen Ursprungs, die sich am Boden des Jura-Meeres abgelagert haben.
Weißlochfäule, Wabenfäule	Eine besondere Art der Weißfaule. Diese zersetzt das Holz in weiße, linsenförmige Nester, die sich am Ende in wabenartige (wabige) Hohlräume umwandeln.
Weißsporerer	Pilze deren Sporen weiß gefärbt sind. Erkennbar im Sporenabwurfpräparat. Am Standort sind oft die Sporen reifer Fruchtkörper (die Sporenstaubfarbe eines Pilzes) zu erkennen.
Wellig	Gesägte (Sägezahn) Lamellenschneiden.
Wiese	Mit Gras bepflanzte Naturfläche.
Wildpilze	In der Natur gewachsene Pilze.
Wimmern	Bei Flechten Cilien = borstenartige Gebilde.
Wirtelig	Schnallen quirlförmig um die Septe herum angeordnet.
Wirtelschnallen, multiple Schnallen	Bügelschnallen die zu mehreren an Hyphen-Septen angeordnet sind. Das Mycel des Kellerschwammes hat typischen Wirtelschnallen. Diese sind oft quirlartig um die Septe herumgruppiert.
Wolkig	Unregelmäßig gefleckt, oft nebelartig, mit verwischten Rändern (Farbverteilung).

Wuchsabweichungen	Bildungsabweichungen: Unförmigkeit, Missbildungen, Krummwuchs, Fruchtkörper durch äußere Einflüsse oder Gendefekte. Verwachsungen von Einzelfruchtkörpern zu Zwillingen, Zwergwüchsigkeit, Fruchtlagerschicht verbindet sich zu geweih- bis baumförmige Ausformung des Hutes, neuer Pilz wächst aus dem Hut, wegen äußerer Einflüsse (z. B. Stein) Veränderung der Wuchsrichtung usw ...
Wundparasit	Pilze oder andere Organismen, die nur über Wunden ihre Wirte befallen können. Diese Verletzungen werden oft in der Forstwirtschaft (Einsatz riesiger Erntemaschinen, z. B. Harvester) selbst verursacht. Beispiel Baumkrebs: Als Baumkrebs werden Pflanzenkrankheiten bezeichnet, die durch die Infektion der Rinde und des Holzes mit Bakterien oder Pilzen verursacht werden.
Wurzelnd	In den Boden wachsender Basisteil des Stiels.
Xanthochroisch	Zellwand mit Alkalien (Kalilauge, Natronlauge, Ammoniak) violettschwarz werdend (z. B. Tramahyphen oder die Makrosetae der Becherscheiblingsarten (Hymenochaetaceae).
Xanthosporae	Gelbsporer bei Täublingen.
Xerocomsäure-Syndrom	Xerocomsäure = gelber Farbstoff. Meist in Röhrenpilzen, gerne Rotkappen enthalten. Wird durch längeres Kochen neutralisiert. Vergiftung tritt häufig durch roh verzehrte oder unzureichend gegarten Pilzen auf. Nicht immer müssen alle Personen betroffen sein, die an der Pilzmahlzeit teilnahmen.
Xerophil	Liebt Trockenheit (trockenheitsliebend). Xerotherm an einem trockenwarmen Ort.
Xylariales (Sphaeriales) sensu stricto	Holzkeulen = Ordnung der Schlauchpilze (Ascomycetes). Fruchtkörper schwarz pigmentiert, hart, von kohligter Konsistenz; überwiegend Saprophyten, nur wenige z. B. der Brandkrustenpilz (HYPOXYLON DEUSTUM) sind Wundparasiten.
Xylophag	Holz zersetzend durch Pilze oder Insekten.
Zäh	Biegsame, oft knorpelige Konsistenz.
Zebriert	Das Sporenornament (inkrustierendes Pigment) ist aus fast parallel verlaufenden Graten oder Streifen zusammengesetzt.
Zeichentubus	Mikroskopier-Zubehör: Das Objekt und ein Blatt Papier kann gleichzeitig betrachtet werden. Damit kann das optisch gesichtete abgezeichnet werden.
Zeigerpflanze	Vorkommen zeigt auf bestimmte Boden- oder Umweltverhältnisse, sodass Rückschlüsse auf dort wachsende Pilzarten gegeben werden können.

Zeitungspapier-Test, Wieland-Test, Lignin-Test, Meixner-Test	Schnelltest zur Prüfung auf das Vorhandensein von Amatoxinen (Amanitinen) in Pilzen: Knollenblätterpilzextrakt auf Zeitungspapier gelegt und mit HCL (Salzsäure) 25 % ergibt eine zuerst weinrötliche, später blaue bis grünblaue Färbung. Diese Verfärbung kann durch Fehlen gewisser Inhaltsstoffe ausbleiben oder tritt bei anderen Pilzarten auf und ist kein 100%iger Hinweis. Meist tritt diese Blaufärbung bei einem Gehalt von min. 0,02 mg Amatoxinen nach ca. 15 Min. ein. Diese Reaktion funktioniert nicht korrekt bei Pilzkochresten oder Mageninhalt, da sie bereits mit anderen Säuren in Verbindung waren.
Zellsprossung	Illustrationen, Beugungsformen von Zellen. Z. B. Zellsprossung = Tochterzellen zuerst viel kleiner als Mutterzelle.
Zellulose	Mehrfachzucker (Polysaccharid) = Hauptbestandteil pflanzlicher Zellen.
Zerfließend	Ganzer Fruchtkörper löst sich nach kurzer Zeit in eine schwarze Flüssigkeit auf, z. B. bei Tintlingen.
Zilie	Als Zilie oder Cilium bezeichnet man eine besondere Form des Zellfortsatzes bei Zellen von Organismen (Eukaryoten = Zellen einen echten Kern).
Zitronenförmig	Sporenform wie eine Zitrone.
Zitzenförmig	Hutscheitel hat brustwarzenartige Erhebung.
Zitzengalle	Durch eine Pilz-Fliege hervorgerufene, zitzenartige Ausstülpung (Gallenbildung).
ZNS	Zentrales Nervensystem = Gehirn und Rückenmark.
Zoochorie	Verbreitung von Sporen durch Tiere.
Zuchtpilze	Speziell angebaute Pilze die meist zum kulinarischen Verzehr verwendet werden.
Zusammenfließend	Auseinanderstehende Fruchtkörper die später miteinander so verwachsen (zusammenfließen), dass sie nur noch ein Objekt darstellen.
Zusammengedrückt	Stielquerschnitt von brettartiger Form zusammengestaucht.
Zwickel	Bei Täublingen dreieckiges Übergreifen der Huthaut auf die Lamellenschneide.
Zylindrozyten	Zystidenart bei Röhrlingen wie Rotkappen und Birkenpilze, z. B. Sporen beim Verschiedenfarbener Raufußröhrling.
Zystiden (Zystitiden, Cystiden)	Sterile, meist auffällige und vergrößerte Zellen in der Fruchtschicht, Huthaut, im Trama oder in der Stielhaut.
Zystidiolen (Cystidiale)	Sterile Elemente in der Fruchtschicht (Hymenium) die ständerartig (basidienartig) oder zystidenartig ausgeprägt sind. Oft schwieriger zu finden als die Zystiden. Das sind die Elemente, wo aus Basidiolen keine fertilen Basidien geworden sind.

Fragen und Antworten rund um Pilze von www.123pilze.de

Pilz-Glossar mit Alphabetischer Suchfunktion.

Copyright: Ausdruck und Weitergabe nur mit Hinweis der Herkunft: www.123pilze.de erlaubt.

Als PDF unter [2011Pilzfragen.pdf](#) verfügbar. [Link → Pilz-Glossar mit alphabetischer Suchfunktion.](#)

Weitere Bestimmungshilfen und Informationen hier:



... das **123Pilzforum!**



11.03.2025 14:30:38