

Norbert Griesbacher

SCHWAMMERL- *suche* in BAYERN

Heimische Speisepilze sammeln, bestimmen und
verarbeiten, Giftpilze sicher erkennen!



2011 wurde Norbert Griesbacher für seine über 30-jährige ehrenamtliche Tätigkeit als Pilzberater der Stadt Weiden i. d. OPf. mit dem Grünen Engel ausgezeichnet.



Einleitung

Vorwort	S. 6
Grußwort von Dr. Christoph Hahn, Präsident der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft	S. 9
Geschichtliches	S. 10
Was ist ein Pilz?	S. 11
Einteilung nach der Ernährung	S. 11
Pilze stehen unter dem Schutz des Naturschutzgesetzes	S. 12
Pilze unter Bundesartenschutz	S. 12
Richtig Pilze sammeln und bestimmen	S. 13
Täublingsregel und weitere Sammelregeln	S. 14
Verarbeitung	S. 15
Pilze sind kalorienarm und nährstoffreich	S. 16
Konservierungsmöglichkeiten	S. 17
Lieblingspilzrezepte des Autors	S. 18
Wussten Sie übrigens, dass ...	S. 20
Beschreibung der wichtigsten Pilzvergiftungssyndrome	S. 21
Radioaktive Belastung der Schwammerln	S. 26

Leitfaden

Die verschiedenfarbig markierten Hauptgruppen	S. 28
Symbole bei den Artbeschreibungen	S. 28



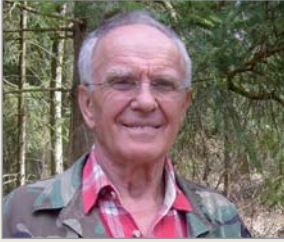
Bestimmungsteil

Röhrenpilze, Stielporlinge	S. 29
Blätterpilze	S. 63
- Täublinge	S. 135
- Milchlinge	S. 164
Nichtblätterpilze (Stachelpilze, Leistlinge)	S. 177
Bauchpilze	S. 182
Morcheln, Lorcheln	S. 188
Sonderformen, Raritäten	S. 193

Anhang

Der Autor	S. 205
Glossar	S. 206
Quellennachweis	S. 208
Bildquellennachweis	S. 208
Artregister der deutschen Namen	S. 209
Artregister der wissenschaftlichen Namen	S. 212
Wichtiger Hinweis	S. 214

Vorwort



Norbert Griesbacher

„Ich bin seit 1979 Pilzsachverständiger der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM) und seit dieser Zeit ehrenamtlicher Pilzberater der Stadt Weiden i.d.OPf., bin weiterhin Gründungsmitglied der Bayer. Mykologischen Gesellschaft (BMG) und habe in den vergangenen Jahrzehnten durch zahlreiche Pilzberatungen und Pilzexkursionen sowie bei vielen Pilztagungen und bei vielfältigen eigenen Studien wertvolle Erfahrungen sammeln können.“

Wie der Titel schon aussagt, findet man in diesem bayerischen „Schwammerlbuch“ die in der bayerischen Region vorkommenden wichtigsten und mehr oder weniger häufigen Speise- und Giftpilze, dazu noch ergänzend die häufigen ungenießbaren Pilze (ausnahmsweise wurden am Schluss dieses Buchs aus besonderem Grund auch einige besondere „Raritäten“ aufgenommen).

Das Pilzbuch ist also primär ein „Schwammerlführer“ für den Speisepilzsammler, der wissen will, welche in unseren bayer. Wäldern, Wiesen und Gärten vorkommenden Pilze essbar, ungenießbar oder giftig sind.

Die Fotos zeigen die Pilze in ihrer natürlichen Umgebung.

Die Chance mit dem vorliegenden handlichen Buch bei Betrachtung der schönen Naturfotos sowie der sorgfältig erstellten ausführlichen Beschreibung einen unbekanntem Pilzfund zu bestimmen ist sehr groß, da ja „nur“ die Großpilze beschrieben sind, die in Bayern mehr oder weniger häufig vorkommen.

Es versteht sich von selbst, dass der Buchtitel „Schwammerlsuche in Bayern“ nicht bedeuten kann, dass die hier beschriebenen Pilze nur in unserer bayerischen Heimat wachsen. Die „Schwammerln“ machen selbstverständlich an der bayer. Landesgrenze nicht Halt! Die in diesem Buch beschriebenen 165 Pilzarten findet man in unterschiedlicher Häufigkeit auf sauren, neutralen, schwach bis stark kalkhaltigen Böden in ganz Deutschland!

Besonderes Augenmerk wurde auf die bei unsicheren Funden besonders wichtige Rubrik „Verwechslung“ gelegt, Diese Rubrik mit charakteristischer Beschreibung der „Doppelgänger“ ist das „A und O“ eines guten Pilzbuchs!

Neben den verschiedenen deutschen Volksnamen der Pilze sind nachrichtlich die aktuellen wissenschaftlichen Namen erwähnt, die sich meist aus der gegenwärtigen Fassung des Index Fungorum ergeben. Die derzeit gültigen Synonyme wurden beigefügt.

Das Buch behandelt nur Arten, die ohne Mikroskop bestimmt werden können. Auf Angaben zu Form und Größe der Sporen wurde deshalb verzichtet.

Abschließend möchte ich mich beim Geschäftsführer und Verlagsleiter des Battenberg Gietl Verlags, Herrn Josef Roidl für das große Verständnis und die unterstützende Hilfe bedanken.

Großen Dank schulde ich dem Präsidenten der Bayer. Mykolog. Gesellschaft, Dr. Christoph Hahn für die Überprüfung und Korrektur der wissenschaftlichen Namen sowie für wertvolle Anregungen und Korrekturhinweise.

Weiteren Dank auch den Pilzsachverständigen Werner Jurkeit, Fraunberg/Erding, Hubert Seidl, Weiden und Helmut Zitzmann, Hainsacker für die Durchsicht des Manuskripts der 1. Auflage und wertvolle Ratschläge und Hinweise.

Nicht zuletzt möchte ich mich bei der Buchgestalterin Brigitte Weber für die harmonische und fruchtbringende Zusammenarbeit und das sehr schöne fachkundige, farbenfrohe Ergebnis bedanken.

Die 1. Auflage dieses Schwammerlbuchs erschien im Juni 2018. Zwischenzeitlich gab es eine 2. und eine 3. Auflage. Wesentliche Merkmale der 4. neu bearbeiteten Auflage sind:

- neu: Cover und Rückseite
- völlige Überarbeitung und Aktualisierung der textlichen Ausführungen
- 6 zusätzliche Pilzarten mit Fotos und Beschreibung
- 8 zusätzliche Seiten für eine 1-seitige Repräsentation der verkleinerten Fotos (vorher 2 auf 1 S.!)
- 19 Pilzfotos wurden durch noch deutlichere Naturfotos in höherer Auflösung ausgetauscht
- Berücksichtigung der neuesten toxikologischen Erkenntnisse (Speisewert)

Ich wünsche dem Leser viel Erfolg und Freude beim Schwammerlsuchen, der spannenden, jedoch erholsamen „Jagd des kleinen Mannes“!

Vielleicht ist dieses Schwammerlbuch bei der Bereicherung des „Speisepilzzettels“ sowie bei manchen Unklarheiten eine kleine Hilfe, mich würd's freun!

Antonius behüt

Ihr Norbert Griesbacher

P.S.: Selbstverständlich bin ich immer bereit im konkreten Zweifelsfall mit kostenlosem Rat zu helfen. Telefonische Terminvereinbarung ist zweckmäßig (0961/31 40 9).

Obligatorischer Hinweis: die Schwammerln müsste ich (leider) in jedem Fall sehn!

„Argentum atque aurum facile est lanamque togamque mittere; Boletos mittere, difficile est (Marcus Valerius Martialis (40 – 102 n. Chr.)“

auf deutsch

„Auf Gold und Silber, auf Mantel und Toga zu verzichten ist einfach, auf Pilze zu verzichten ist schwer.“



Korb mit Steinpilzen

(*Boletus edulis* agg.)

die exakte Art ist nicht ersichtlich

*Der große Arzt Paracelsus tat schon im 16. Jahrhundert
den berühmten Ausspruch:*

„Allein die Dosis macht’s, dass ein Ding kein Gift sei.“

Wie recht Paracelsus hat!

Es wird vorsorglich (!) empfohlen Pilze (gilt nicht nur für Steinpilze, Rotkappen und Pfifferlinge)
nicht wiederholt und in größeren Mengen zu verzehren.

In einem nachgewiesenen Einzelfall im Jahr 2013 in Polen ist ein 57jähriger Mann an Rhabdomyolysis
(Zerstörung der quergestreiften Muskulatur) nach Verzehr von Steinpilzen und Rotkappen erkrankt
(vgl. Pilzvergiftungen, S. 25).

Grußwort

Pilze – sie sind wahrhaft wundersame Wesen. Der Wald war erst wie leergefegt, doch nach einem Regenguss sind sie plötzlich da, manchmal zu Hunderten, manchmal zu Tausenden. So schnell wie sie kamen, verschwinden sie manchmal auch wieder. Keine Wurzeln, kein Spross, einfach nichts mehr, was man nun finden könnte? Sieht man jedoch genau hin, vielleicht mit einer Lupe bewaffnet, so wird man sie vielleicht erkennen, die feinen Fäden, die den Boden durchwachsen und aus denen der eigentliche Pilz besteht. Fachleute nennen dieses Geflecht Myzel. Fadenwesen ist daher ein guter Ausdruck für diese so ganz eigenen Wesen.

Was der Schwammerlsucher finden möchte, sind natürlich nicht die Pilze selbst, also die Fäden im Boden oder Holz, sondern die Fruchtkörper. Und hier entdeckt man plötzlich eine schier unglaubliche Vielfalt. 10.000 (Groß)Pilzarten für Deutschland sind keine unrealistische Schätzung – und viele sind noch nicht einmal wissenschaftlich beschrieben, sind also bis dato unbekannt. Unterschiedliche Formen, Farben und Größen, von zart und filigran bis hin zu hart und grobschlächtig, Lamellen, Röhren, Stacheln, Gerüche nach Marzipan, Kokosflocken, Stachelbeerkompott oder unangenehm nach Aas und Schlimmerem – all das wird dem Pilzfreund begegnen.

Als Pilzsammler sollte man sich dieser großen Vielfalt immer bewusst sein. Zu jedem Pilz, der in einem Pilzbuch abgebildet wird, kann es weitere, im Buch nicht behandelte, ähnliche Arten geben. Manchmal sind die Doppelgänger eben noch gar nicht bekannt. Und mancher als harmlos geltender Pilz stellte sich später als giftig oder ungesund heraus. Was bedeutet das für den Sammler, der gerne neben einem gesunden und entspannenden Waldspaziergang später am Abend die kulinarischen Freuden des Hobbies Pilze genießen möchte? Es ist eigentlich recht einfach: bei dem leisesten Verdacht, dem geringsten Zweifel, auf die Mahlzeit verzichten (bzw. zum Pilzberater gehen). Wir müssen uns zum Glück nicht mehr aus dem Wald ernähren. Das zweifelhafte Vergnügen, einige Stunden zu hoffen, dass keine Vergiftungserscheinungen auftreten, sollte man sich und seinem Umfeld ersparen. Es ist auch nicht nötig, Sammelrekorde aufzustellen, um dann nicht zu wissen, wohin mit der ganzen „Beute“. Meist ist weniger mehr – man kann auch mit wenigen Fruchtkörpern ein ganz besonderes Rezept ausprobieren. Manchmal schmeckt ein raffinierter Pilztoast besser als ein ganzer Topf voller Röhrlinge in Sahnesauce. Statt das Grundbedürfnis der Ernährung zu erfüllen, wird das Hobby Pilzesammeln so zu einer lukullischen Entdeckungstour durch das Reich der Fadenwesen.

Dafür, dass diese Reise unfallfrei bleibt, wird dieses Buch sicher einen großen Beitrag leisten. Es möge dazu dienen, dass einerseits ein gesunder Respekt vor Giftpilzen immer im Hinterkopf verbleibt, dass aber andererseits die eine oder andere essbare und wohlschmeckende Art sicher erkannt wird. Norbert Griesbacher, ein erfahrener und exzellenter Pilzkenner und Mykologe, hat hierfür ganz bewusst die häufigsten und zudem meist leicht kenntlichen Speisepilzarten ausgewählt. Aus seinem reichhaltigen Erfahrungsschatz entspringen die Beschreibungen der Merkmale und auch die Hinweise auf mögliche Verwechslungen. Beides sollte unbedingt aufmerksam studiert und mit den eigenen Funden verglichen werden. Dann wird aus dem schönen Hobby des Pilzesammelns kein ungesundes oder tödliches. Dies wünsche ich von Herzen allen Nutzern und Lesern dieses Pilzbuchs. Und noch viel mehr wünsche ich, dass dieses Buch dazu dienen wird, die Natur mit anderen Augen zu erfassen, die Vielfalt des Lebens in unseren Wäldern bewusst wahrzunehmen und sich einfach von der Freude an den Pilzen anstecken zu lassen, die den Autor auch dazu antrieb, dieses Buch zu verfassen.

Dr. Christoph Hahn

Präsident der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft e.V.

Die verschiedenfarbig markierten Hauptgruppen



Röhrenpilze haben an der Hutunterseite eine Röhrenschicht, die sich leicht vom Hut lösen läßt. Schwammerlfreunde sagen oft, die haben unten ein „Futter“!



Die hier behandelten **Blätterpilze** besitzen auf der Hutunterseite Blätter oder Lamellen. Das Fleisch ist bei diesen Pilzen nicht spröde, wie z.B. bei den Täublingen und Milchlingen.



Täublinge sind farbvariable Blätterpilze, mit weißen bis gelben, meist splitternden Lamellen („Sprödblättler“). Stiele brechen ohne faserige Reste – ähnlich beim Bruch einer Karotte. Sie besitzen keinen Stielring und keinen Milchsaft.



Milchlinge sind – wie Täublinge – Sprödblättler, d.h. die Lamellen sowie das Fleisch sind spröde bzw. brüchig. Der Stiel läßt sich – ähnlich einer Karotte – ohne faserige Reste brechen. Milchlinge sind verletzt milchend (Täublinge besitzen keine Milch).



Leistlinge und Pfifferlinge besitzen auf der Hutunterseite keine Lamellen, sondern herablaufende Leisten oder aderige/runzelige Strukturen.



Bauchpilze (Stäublinge, Boviste) haben keinen Hut und Stiel, vielmehr eine „bauchige“ Form, meist kugelig oder flaschen- bzw. birnenförmig.



Bei den aus Hut und Stiel bestehenden **Morcheln** ist der Hut wabenartig gekammert mit glattem Stiel. **Lorcheln** besitzen ebenfalls einen Hut und Stiel, der Hut ist himartig gewunden, der Stiel faltig, grubenförmig gerunzelt oder gefurcht.



Sonderformen und Raritäten

Symbole bei den Artbeschreibungen



essbar



bedingt essbar



ungenießbar /
kein Speisepilz

Die Wertung „essbar“ bezieht sich immer auf erhitzte, also z.B. gebratene oder gekochte Pilze. Bitte auf die Erläuterungen im Text (**Wert**) achten. Grundsätzlich sollten Pilze nicht roh verzehrt werden!



giftig /
giftverdächtig



tödlich giftig



geschützt

Diese Pilzarten sind nach der Bundesartenschutzverordnung (BArtSchV) besonders geschützt, „dürfen jedoch in geringen Mengen für den eigenen Bedarf der Natur entnommen werden.“



Sammeln verboten

Diese Pilzarten sind nach der Bundesartenschutzverordnung (BArtSchV) besonders geschützt und dürfen nicht gesammelt werden. Verkauf und Handel sind hier verboten.



Fichten-Steinpilz
(*Boletus edulis*)
essbar



Fichten-Steinpilz, Steinpilz, Herrenpilz, Dobernigl, Braunwoidzerl, Pülzl, Woidzerl

Boletus edulis



Hut: 5 – 25 cm, jung halbkugelig, dickfleischig polsterförmig, jung weißlich bisweilen einem „Stein“ (Name!) ähnlich, dann hellbraun bis kastanienbraun, glatt, feucht schwach schmierig, trocken glänzend, meist mit schmalem weißen Rand. **Poren:** jung weiß, später gelb bis olivgrünlich, auf Druck nicht verfärbend. **Stiel:** bis 15 cm lang, bis 8 cm dick, weißlich, zylindrisch bis bauchig, stets im oberen Teil, selten komplett mit feinem Netz überzogen. **Fleisch:** weiß, jung fest, nie blauend, unter der Huthaut bräunlich-rotbräunlich durchgefärbt, Geruch angenehm pilzig, Geschmack mild, nussartig. **Sporenpulver:** olivbraun.

Vorkommen: Juli bis Oktober im Nadelwald, vorwiegend unter Fichten, seltener im Laubwald (insbes. hier unter Buchen), auf +/- sauren Böden. **Wert:** sehr guter Speisepilz, beliebtester Marktpilz. Er eignet sich zu jeder Verwendung und lässt sich leicht trocknen. Leider schmeckt er den Maden, Käfern und Schnecken ebenso gut. Es wird empfohlen Steinpilze nicht wiederholt und in größeren Mengen zu verzehren (siehe Seite 25)!

Verwechslung: mit bitterem Gallenröhrling (S. 33), Kiefernsteinpilz (S. 31), Sommersteinpilz (S. 32) und nicht leicht mit dem äußerst (!) seltenen Satanspilz (S. 42).



Kiefern-Steinpilz, Rothütiger Steinpilz

Boletus pinophilus



Hut: 6 - 20 cm, jung halbkugelig bis polsterförmig, wenig verflachend, samtig bis kahl, rot- bis purpurbraun, meist charakteristisch runzlig-höckerig, meist mit schmalem weißen Rand, dickfleischig
Poren: anfangs weißlich, alt olivgelb. Stiel: bis 15 cm lang, bis 4 cm dick, bauchig bis keulenförmig, rötlichbraun, mit an der Spitze weißlichem, ansonsten hellbräunlichen, feinen Netz, Stielbasis weißlich.
Fleisch: weiß, unter der Huthaut blassweintrüchlich, im Schnitt nicht verfärbend, Geruch unauffällig, Geschmack mild. **Sporenpulver:** olivbraun. **Vorkommen:** Mai bis Oktober in sandigen, sauren Nadelwäldern, meist unter Kiefern, im Gebirge auch unter Fichten. **Wert:** sehr guter Speisepilz, ähnlich dem Fichten-Steinpilz

Verwechslung: mit dem nah verwandten Fichten-Steinpilz (S. 30), dessen Hutfleisch ebenfalls unter der Huthaut blassweintrüchlich durchgefärbt ist. Der rot- bis purpurbraune meist runzlig-höckerige Hut, sowie der Standort unterscheiden den Kiefern-Steinpilz vom Fichten-Steinpilz.

Weiterhin besteht geringere Verwechslungsgefahr mit dem meist unter Eichen und Buchen wachsendem Sommer-Steinpilz (S. 32).

Die Unterscheidung zwischen den verschiedenen Steinpilzarten ist im Einzelfall auch durch den Pilzberater nicht immer einfach.

Wichtig: alle Steinpilzarten sind hervorragende Speisepilze!



Sommer-Steinpilz, Eichen-Steinpilz

Boletus reticulatus Syn.: *Boletus aestivalis*.



Hut: 6 – 30 cm, jung halbkugelig, dann polsterförmig, weißlich, grau-, hellbraun bis rötlichbraun, feinfilzig („wildlederartig“), bei Trockenheit oft felderig rissig aufreissend. **Poren:** weiß, später gelbgrünlich. **Stiel:** bis 15 cm lang, bis 6 cm dick, jung bauchig, hellbraun, meist typisch bis zur Stielspitze mit einem weißen, im Alter bräunlichem Netz überzogen. **Fleisch:** weiß, jung fest, nicht verfärbend. Das Fleisch ist etwas weicher und lockerer als bei den anderen Steinpilzen und ist bis unter die Oberhaut reinweiß. **Sporenpulver:** dunkel olivbraun. **Vorkommen:** der Sommer-Steinpilz erscheint (wie der Kiefern-Steinpilz) schon ab Mai, vorwiegend bei Eichen, Buchen, Linden, auch in Parks und Gärten.

Wert: sehr guter Speisepilz, Geschmack mild und etwas nussig, schmeckt oft süßlich.

Verwechslung: Mit dem hauptsächlich bei Fichten wachsendem Fichten-Steinpilz (S. 30) mit oft glatt-klebrigem Hut sowie auf die Stielspitze beschränktem weißen Stielnetz. Das Fleisch des Fichtensteinpilzes ist bis unmittelbar unter der Huthaut +/- rotbräunlich durchgefärbt. Ein weiterer „Doppelgänger“ ist der bittere Gallenröhrling (S. 33) mit erhabenem, grobmaschigen, olivbräunlichen Stielnetz. Er weist im Alter fleischrosafarbene Röhren auf, die im Alter unter dem Hutrand hervorkommen.



Beutel-Stäubling

(*Lycoperdon excipuliforme*
Syn.: *Calvatia excipuliformis*)
essbar



Flaschen-Stäubling

Lycoperdon perlatum



Fruchtkörper: 4 – 8 cm hoch, umgekehrt flaschenförmig, Kopfteil kugelig, +/- zugespitzt, bis 6 cm breit, abrupt in den Stielteil übergehend, Oberfläche anfangs weiß, später bräunend, Oberseite mit 2 bis 3mm langen weißen konischen, abwischbaren Stacheln, jeweils in charakteristischer Weise umringt von kleineren Wärzchen, zum Stiel verkleinern sich die Stacheln und werden spärlicher. Nach Abfallen ist auf der Oberfläche ein netzartiges(!) Muster zu erkennen. **Fleisch:** jung weiß und fest, bald gelblich weichschwammig, und nach einer matschigen Phase in ein olivgrünes Pulver übergehend. Im Reifestadium reißt der Scheitel auf und das olivbraune Sporenpulver wird ausgeschieden, demnach alt „stäubend“. Geruch von jungen Exemplaren schwach rettichartig, Geschmack mild. **Sporenpulver:** olivbraun. **Vorkommen:** Juni bis November im Laub- und Nadelwald, an Wegrändern, in Parkanlagen und Gärten, oft massenhaft auftretend, sehr häufig. **Wert:** jung essbar und ein guter Speisepilz. Fast alle Stäublingsarten sind in jungem, fleischigen Zustand essbar (Ausnahme: z.B. der auf Holz wachsende Birnen-Stäubling (*L. pyriforme*)).

Der Flaschen-Stäubling ist ein guter „Bratpilz“! Die leicht abwischbaren Stacheln sollten vorher entfernt werden.

Verwechslung: kaum Verwechslungsmöglichkeit mit Giftpilzen. Durch die flaschenförmige Gestalt, jung weißer Farbe und die abwischbaren Stacheln ist dieser weichfleischige Pilz von anderen Stäublingen (Bovisten) grundsätzlich unterscheidbar. Im älteren bräunlichen Zustand ähnlich: der häufige, ebenfalls essbare, geschmacklich minderwertigere jung weißlich bis grauweißliche Stinkende Stäubling (*L. foetidum*). Eine Ähnlichkeit besitzt auch der ebenfalls jung essbare Beutelstäubling (S. 182) mit +/- abgesetztem Kopfteil, am Grunde des Kopfteils meist mit deutlichen Falten. Außerdem bestehen die Stacheln aus mehreren Einzelstacheln (Lupe!). Weiterhin der schon jung graubräunliche ebenfalls essbare Braune Stäubling (S. 184) der nach Abfallen der Stacheln jedoch kein Netzmuster hinterlässt! Junge Fliegenpilze im kugeligen „Babystadium“ können ähnlich aussehen, haben jedoch beim Durchschnitt unter der Huthaut eine rotgelbe Linie.



Brauner Stäubling

Lycoperdon umbrinum



Fruchtkörper: bis 5 cm hoch, birnförmig bis kopfig, selten fast kugelig, mit schon im Jugendstadium kurzen hell-, dann rot-, schließlich schwarzbraunen gebogenen Stacheln besetzt (nach Abfallen Oberfläche glatt und kein Netzmuster hinterlassend), mit stielartiger, faltig zusammengezogener Basis, der Pilz schon in jungem Zustand graubräunlich, später dunkelbraun. **Fleisch:** jung innen weiß, später oliv- bis schwarzbraun. **Sporenpulver:** olivbraun. **Vorkommen:** August bis Oktober im Nadelwald, meist unter Fichten auf sandigem Boden, auf Kahlschlägen oft Massenpilz, häufig. **Wert:** wie der Flaschen-Stäubling jung essbar.

Verwechslung: mit essbarem sehr seltenen Weichlichen Stäubling (*Lycoperdon molle*) mit klebrigen Stacheln, rotbraunem Sporenpulver und meist im Laubwald vorkommend sowie dem minderwertigen Igel-Stäubling (*Lycoperdon echinatum*) mit bis zu 5 mm langen Stacheln, mit grobem Netzmuster und meist im Buchenwald auf basischen Böden wachsend. Siehe auch Bemerkungen zu Verwechslungen beim Flaschen-Stäubling (S. 183).



Alle wichtigen Speise- und Giftpilze, die in Bayern vorkommen, in einem Buch!

Der Autor Norbert Griesbacher ist Gründungsmitglied der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft (BMG) und seit 1979 Pilzsachverständiger der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM).

Sein Pilz-Ratgeber bietet Ihnen exzellente Fotos und detaillierte Beschreibungen, sodass Sie heimische Pilze sicher bestimmen können. Die im Buch enthaltene Rubrik „Verwechslung“ hilft die Bestimmung zusätzlich abzusichern. Mit diesem Ratgeber dürften Sie für Ihre nächste Schwammerlsuche also bestens gerüstet sein und können Speisepilze sicher bestimmen, sammeln und verarbeiten – nur finden müssen Sie die Schwammerl selber ...



„Ein Standardwerk“ (*Jürgen Herda, Der Neue Tag*)

„Die umfassende Darstellung der Verwechslungsmöglichkeiten hilft die Bestimmung abzusichern.“ (*Karin Montag, Der Tintling*)

„Ein sehr kompaktes, gut gegliedertes und bebildertes Buch (...), sowohl für Einsteiger wie für Fortgeschrittene in Sachen Schwammerlsuchen ein wertvoller Ratgeber.“ (*Dr. Stefan Rammer, Passauer Neue Presse*)

„Ein wertvoller Helfer in der Hand von Einsteigern und ein Nachschlagewerk für Fortgeschrittene“ (*Dr. Christoph Hahn, Präsident der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft*)

Heimat
battenberg
gietl verlag

SüdOst Verlag

ist eine Marke der
Battenberg Gietl Verlag GmbH



16,90 € [D]