

Der Pilz des Jahres steht fest.



Es ist der auch in Deutschland vorkommende Grüne Knollenblätterpilz.

Und der hat es in sich. Optisch leicht zu verwechseln mit dem essbaren Täubling oder dem Champignon, sollte nur der geübte Pilzsammler in der heimischen Küche sorglos zur Zubereitung schreiten.

Häufig findet man Speisepilze in waldreichen, sandigen Gebieten, dort in der Nähe großer Bäume. Milde Witterung und eine hohe Luftfeuchtigkeit stellen günstige Wachstumsbedingungen dar.

So wundert es kaum, dass es ab dem Spätsommer bei vielen heißt: „Wir gehen in die Pilze“.

Braucht man doch zum erfolgreichen Sammeln lediglich etwas Zeit, ein Pilzbestimmungsbuch, ein Messer und ein Sammelkörbchen. Den Pilz schneidet man über dem Boden mit einem geraden Schnitt ab, wobei man ganz alte sowie ganz junge Exemplare stehen lässt. Im Sammelkorb sollten die Pilze dann nicht gequetscht werden, sondern locker liegen können – dies beugt einer Schädigung des Pilzfleisches vor.

So ausgerüstet kann man sinnvoll Zeit in der Natur verbringen und sorgt obendrein noch für ein schmackhaftes und preiswertes Mahl.

Doch zurück zum Pilz des Jahres:

Eigentlich ist der Grüne Knollenblätterpilz gut zu erkennen: auffallend sind seine feinen weißen Lamellen und das knollige Stielende.

Weiteres Erkennungsmerkmal ist sein süßlicher, an Kunsthonig erinnernder Geruch.

Zu finden ist der Giftpilz in weiten Teilen Deutschlands: häufig in der Nähe von Buchen und Eichen, denen er, symbiotisch, wichtige Nährstoffe sowie Wasser liefert.

Und dennoch kommt es bei Pilzsammlern immer wieder zu fatalen Verwechslungen.

Ohne ärztliche Hilfe führt bereits der Genuss von ca. 50 Gramm binnen weniger Tage zum Tod durch multiples Organversagen.

Nicht ohne Grund fordert also die Gesellschaft für Mykologie eine öffentliche Förderung der Tätigkeit der Pilzberater und - sachverständigen.

Durch deren unzählige Beratungsgespräche konnten so schon oftmals schlimme Folgen beim Pilzverzehr abgewendet werden.

Übrigens sind Wildpilze geschützt und dürfen lediglich für den Eigenbedarf gesammelt werden.

Welche Aussage stimmt? Bitte kreuzen Sie an.

Der Grüne Knollenblätterpilz

- ist wegen seiner Bekömmlichkeit Pilz des Jahres.
- ist wegen seinem häufigen Vorkommen Pilz des Jahres.
- ist für Menschen leider ungenießbar, aber Pilz des Jahres.
- ist gesund und für jedermann leicht zuzubereiten.

- besitzt feine weiße Lamellen und ein schlankes Stielende
- besitzt feine gelbliche Lamellen und ein knolliges Stielende
- besitzt feine weiße Lamellen und ein knolliges Stielende
- besitzt keine weißen Lamellen und ein drolliges Stielende

- wird leicht verwechselt mit Fliegenpilz und Pfifferling
- wird leicht verwechselt mit Steinpilz und Marone
- wird leicht verwechselt mit Fuß- und Nagelpilz
- wird leicht verwechselt mit Champignon und Täubling

Zum Pilze sammeln benötigt man

- eine behördliche Genehmigung
- einen Sachkundeschein in Pilzkunde
- ein Bestimmungsbuch
- eine Einweisung durch einen Pilzberater

Pilze sammelt man

- im Spätsommer
- im Frühjahr
- im Herbst
- im Winter

Nicht zum Verzehr geeignet ist

- der Champignon
- der Knollenblätterpilz
- der Pfifferling
- der Steinpilz

Pilzexperten findet man in der Gesellschaft für

- Mythologie
- Mykologie
- Mineralogie
- Pilzologie

Bitte ordnen Sie die Satzteile und schreiben Sie die Sätze auf:

sammelt / im / Spätsommer / Familie / Schätzle / Pilze /
gerne

Erfahrung / durch / kennen / sie / jahrelange /
Sammelplätze / viele / gute

Schätzle / Herr / kennt / gut / sich / mit / Pilzen / aus

Schätzle / Familie / früh / mit / fährt / Auto / los /
dem /Schwarzwald / Richtung / in / sehr / schon

guten / an / haben / Tagen / sie / ihre / voll / schnell /
Sammelkörbe

die / Familie / zu / Hause / gemeinsam / ein / Gericht /
leckeres / kocht / dann

Bilden Sie passende Fragen (F) zu den gegebenen Antworten (A) und notieren Sie diese.

(F) _____

_____?

(A) Zum Pilze sammeln benötigen Sie ein Messer, ein Bestimmungsbuch und etwas Zeit.

(F) _____

_____?

(A) Eine gute Jahreszeit zum Pilze suchen ist der Spätsommer.

(F) _____

_____?

(A) Ja, auch hier in Deutschland gibt es Giftpilze.

Finden Sie Reimwörter.

Wald:

Speise:

suchen:

Erde:

Welche Wörter sind hier gemeint? Notieren Sie:

FTGIZPLI

ORSAMMKBLE

BWOADLEND

FPPFILREIGN

PÄSMMOSTRE

Welcher Begriff passt nicht? Bitte streichen Sie diesen durch.

Champignon	Pfifferling	Saibling	Fliegenpilz
Frühjahr	Sommer	Neujahr	Winter
Korb	Kiste	Eimer	Pappe
Gemüse	Obst	Pilze	Fisch
ernten	sammeln	aussetzen	pflücken
schmackhaft	giftig	lecker	fein
mühsam	aufwändig	unkompliziert	zeitraubend
Schnitzel	Kotelett	Trüffel	Steak
Ende	Beginn	Finale	Schluss

Lösungen Seite 3:

Der Grüne Knollenblätterpilz

...ist für Menschen leider ungenießbar, aber Pilz des Jahres.

...besitzt feine weiße Lamellen und ein knolliges Stielende.

... wird leicht verwechselt mit Champignon und Täubling.

Lösungen Seite 4:

Zum Pilze sammeln benötigt man ein Bestimmungsbuch.

Pilze sammelt man im Spätsommer.

Nicht zum Verzehr geeignet ist der Knollenblätterpilz.

Pilzexperten findet man in der Gesellschaft für Mykologie.

Lösungen Seite 5:

Familie Schätzle sammelt im Spätsommer gerne Pilze.

Durch jahrelange Erfahrung kennen sie viele gute Sammelplätze.

Herr Schätzle kennt sich gut mit Pilzen aus.

Lösungen Seite 6:

Schon sehr früh fährt Familie Schätzle mit dem Auto in Richtung Schwarzwald los.

An guten Tagen haben sie ihre Sammelkörbe schnell voll.

Zu Hause kocht die Familie dann gemeinsam ein leckeres Gericht.

Lösungen Seite 7:

Was brauche ich zum Pilze sammeln?

Welche Jahreszeit eignet sich zum Pilze sammeln?

Gibt es in Deutschland auch Giftpilze?

Lösungen Seite 8:

Wald: alt, bald, kalt, prallt, schnallt, hallt

Speise: Reise, leise, Weise, Schneise, Meise

suchen: buchen, fluchen, Kuchen

Erde: werde, Herde, Pferde

Lösungen Seite 9:

Giftpilz, Sammelkorb, Waldboden, Pfifferling,
Spätsommer

Lösungen Seite 10:

Saibling, Neujahr, Pappe, Fisch, aussetzen, giftig,
unkompliziert, Trüffel, Beginn