



# Pilze



## Essen aus dem Wald

Bei uns sagt man zu den Pilzen auch „Schwammerln“. Das Wort kommt aus der althochdeutschen Sprache. Da sagte man „swamp“, wenn ein Pilz gemeint war.

Die meisten Pilze findest du in feuchten und gleichzeitig sonnigen Waldböden. Pilze sind weder Pflanzen noch Tiere. Sie haben Eigenschaften von beiden. Daher bilden sie ihre eigene Gattung: die Fungi. Die Hütcchen der Pilze, die wir sehen, sind nur der kleinste Teil von ihnen, nämlich ihr Fruchtkörper. Im Boden bildet der Pilz ein Netz aus feinen Fäden. Dieses Pilzgeflecht nennt man „Myzel“.



### Achtung Doppelgänger

Viele Speisepilze haben einen giftigen Doppelgänger, der fast genau gleich aussieht! Giftpilze können Übelkeit und heftige Bauchkrämpfe auslösen. Einige Pilze, wie der grüne Knollenblätterpilz, sind sogar tödlich! Wer Pilze sammelt und zum Essen zubereitet, muss also ganz genau Bescheid wissen!

### Es gibt mehr als 100.000 Pilzarten

Einige Pilze kann man züchten. Champignons oder Kräutersaitlinge gibt es daher auch im Winter zu kaufen. Andere Pilze dagegen wachsen nur in der Natur. Manche sind sehr kostbar, etwa die weiße Trüffel. Sie ist eine Delikatesse. Zum Finden dieser Pilze nutzt man Trüffelschweine. Sie können den Duft dieser Pilze besonders gut wahrnehmen.



### Weißt du, ...

... dass man beim Pilzesammeln am besten einen Korb verwendet? Pilze brauchen viel Luft, um nicht matschig zu werden. Plastikboxen oder -sackerln sind nicht gut geeignet.

... dass Pilze innerhalb kürzester Zeit verderben? Man kann sie allerdings trocknen. So kann man sie auch später noch genießen.



Der Herbst ist die perfekte Zeit zum Schwammerlsuchen! Man sollte nur so viele pflücken, wie man auch essen kann. Pilze schneidet man am besten mit einem Messer ab.