



Hier geht's lang!



- 6 Es geht los:
Auf in den Wald!
- 8 Was das Pilzesammeln
so großartig macht
- 12 Willkommen im bunten Paralleluniversum der Pilze!
- 14 Wer sucht, der findet: Wohlbefinden im Wald
- 18 Pilzsuche im Wandel der Zeit oder: Lass deiner Sammellust wieder freien Lauf!
- 20 Keinen Pfifferling wert? Was den Waldpilz vom Zuchtpilz unterscheidet
- 24 Pilze und ihr Königreich:
eine faszinierende und magische Welt
- 26 Pilze und die Frage: Was bin ich eigentlich?
- 27 Hut und Stiel: die Spitze des Eisbergs
- 27 Myzel: der verborgene Untergrund
- 28 Aufbau der Fruchtkörper: Da sprießt doch was!
- 31 Sporen: vom Winde verweht
- 32 Pflanzenpartner und Wurzelbündnisse:
Was die Pilze wachsen lässt
- 33 Mykorrhizapilze: eine Liebesgeschichte zwischen Pilzen und Pflanzen
- 36 Parasitäre Pilze: Dich schnapp ich mir!
- 37 Saprobionten: Jetzt wird vernascht!
- 39 Ihr Pilzelein kommet – welche Bäume Pilze anziehen
- 42 Gebt auf uns Acht – wir Pilze sind in Gefahr!
- 44 Pilze, so weit das Auge reicht: Der Sammelguide für volle Taschen und unvergessliche Wald-erlebnisse
- 46 Schau mir in die Augen, Pilz! Erkennung und Bestimmung
- 48 Im Falle des Falles: Was tun bei einer Pilzvergiftung?
- 49 Damit du hundertprozentig sichergehen kannst: offizielle Beratungsstellen
- 49 Wann darf ich was wo sammeln?
- 51 Mysterium Standort: Wo soll ich suchen?
- 51 Der Pilzsucher: der Detektiv des Waldes
- 53 Jedem Sammler sein eigenes Plätzchen
- 54 Für den richtigen Riecher: Welche Faktoren beeinflussen das Pilzwachstum?
- 56 Orientierungshilfen gesucht? Wie du dich ganz bestimmt nicht verirrst
- 58 Hoch die Taschen! Ausrüstung und Sammeltipps
- 58 So bewaffnest du dich richtig für die Pilzjagd
- 59 Kuschlige Transportmöglichkeiten für unterwegs
- 59 Die unendliche Geschichte: abschneiden oder herausdrehen?
- 60 Saubere Sache: am Fundort putzen oder lieber zuhause?
- 62 Eine Frage des Geschmacks: Wie erkennst du gute Qualität?
- 64 Neue Fundorte: aufschreiben, skizzieren, merken!
- 64 Detailverliebt: Sammeln für Pilzprofis
- 68 Augen auf: die richtige Blicktechnik
- 69 Sei lieb zum Wald: verantwortungsvoller Umgang mit der Natur
- 70 Weniger ist mehr – das gilt auch für das Sammeln
- 71 Was die Forstwirtschaft für das Pilzvorkommen bedeutet

- 74 Die bunten Waldbewohner im Portrait: Ein Jahreskalender voller Pilze
- 78 **Die Ruhe vor dem Sturm – der Pilzfrühling**
- 80 Der Österreichische oder Rote Prachtbecherling
- 82 Die Speisemorchel
- 84 Der Maipilz
- 86 Die Champignons
- 88 Der Flockenstielige Hexenröhrling
- 90 **Endlich – der Pilzsommer ist da!**
- 92 Die Sommersteinpilze und Fichtensteinpilze
- 94 Die Familie der Röhrlinge
- 98 Der Echte Knoblauchswindling
- 100 Der Schwefelporling
- 102 Die Täublinge
- 104 Die Stinkmorchel
- 106 Der Rötliche Gallerttrichter
- 108 Die Boviste
- 110 Der Kaiserling
- 112 Die Pfifferlinge (Eierschwammerl)
- 113 Der Amethyst-Pfifferling
- 114 **Im Pilz-Schlaraffenland – es ist Herbst!**
- 116 Der Purpurleistling
- 118 Der Gelbstielige Trompetenpfifferling
- 120 Die Totentrompete
- 122 Die Semmelstoppelpilze
- 124 Der Parasol
- 126 Der Schopftintling
- 128 Die Reizker
- 131 Der Brätling
- 132 Die Krause Glucke
- 134 **Frische Pilze zur Weihnachtszeit!**
- 136 Der Violette Rötleritterling
- 138 Der Frostschnackling
- 140 Der Birkenporling
- 142 Der Austernseitling
- 144 Das Judasohr
- 146 Der Gemeine Samtfußröhrling
- 148 Die Schmetterlingstramete
- 150 Pilze – eine Bereicherung für den Speiseplan. Nach dem Sammeln ist vor dem Genießen
- 152 **Pilze – ein wahres Superfood**
- 153 Bei aller Sammelfreude: genießen mit Bedacht
- 154 **Heimkommen und loslegen: die Pilzarbeit**
- 154 Messer anlegen und Pilze putzen
- 155 Wie du die Pilze am besten lagerst
- 157 **Das ganze Jahr lang Pilze genießen: haltbarmachen**
- 157 Universal einsetzbar: getrocknete Pilze
- 160 Unvergleichlich würzig: Pilzpulver
- 160 Geschmackswunder: eingelegte Pilze
- 161 Jetzt wird's eisig: Pilze einfrieren
- 162 **So schmecken Pilze: Zubereitungsvarianten**
- 162 Grillen – im Feuer geschmiedet: ein saftiges Pilzsteak
- 164 Dünsten – ab in die Pfanne
- 166 Panieren – der Klassiker unter den Zubereitungsarten
- 168 **Lust auf mehr? Rezeptideen für fabelhaften Pilzgenuss**
- 169 Das einzig wahre Pfifferlingsgulasch
- 170 Steinpilzsauce nach Omas Art
- 171 „Spilzghetti“: Pilze mit Pasta
- 172 Pilzschnitzel einmal anders
- 172 Fünf-Schätze-Pilz-Ramen
- 174 Du hast noch nicht genug von den Pilzen?
- 175 **Zum Durchblättern: noch mehr Pilzwissen**
- 176 **Nur einen Klick entfernt: Pilzbestimmung, Auskunftsstellen, Videos ...**
- 178 **Schnurstracks zurechtfinden? Geht ganz einfach: alphabetisches Register**
- 182 **... und zum Schluss ein großes „Danke“!**