Stafette
Alles, was ich wissen will

Alles über Pilze

# Komische Kerle

**Sie sind keine Pflanzen, sie sind keine Tiere …**
**STAFETTE hat sich die wundersame Welt der Pilze näher angesehen**

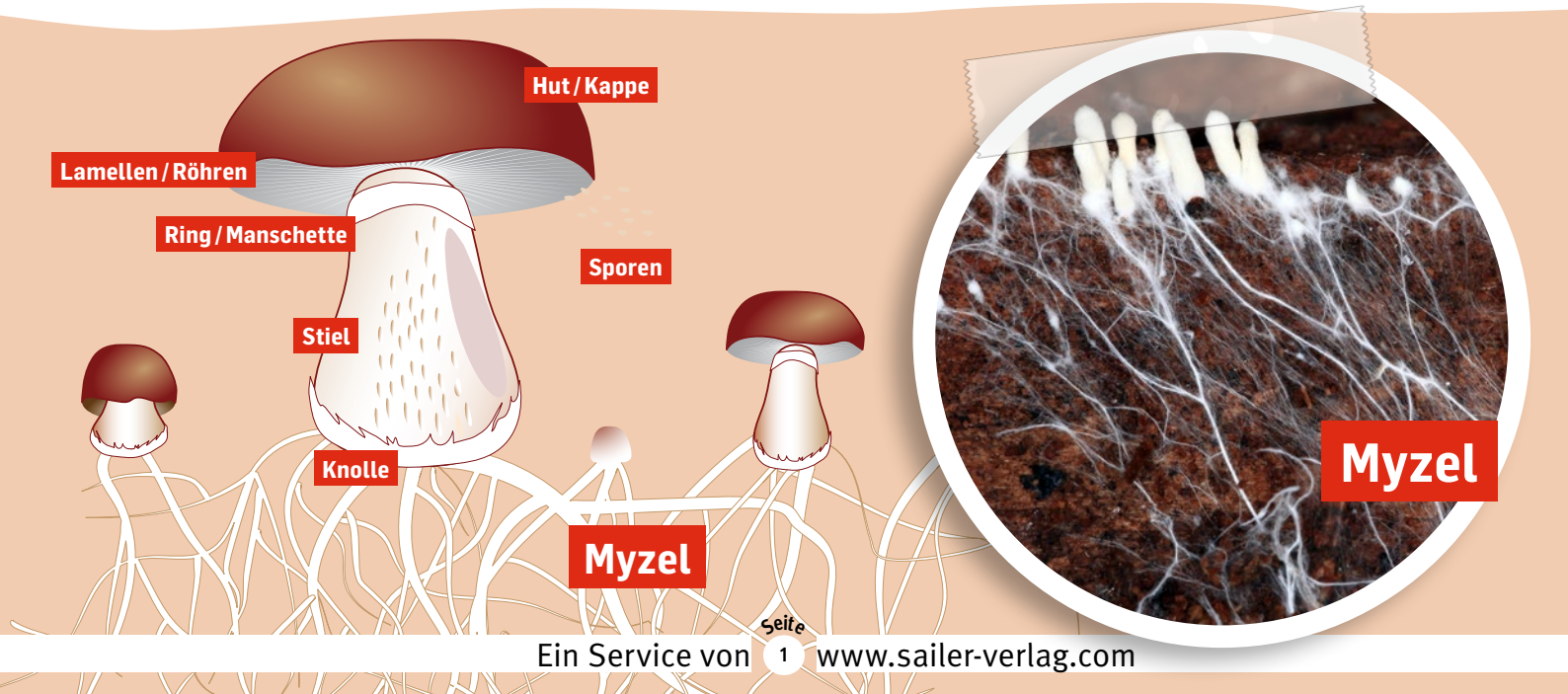
## Was sind Pilze?

Lange Zeit hat man Pilze für Pflanzen gehalten. Schließlich wachsen sie scheinbar genauso aus dem Boden wie Bäume oder Blumen. In Wahrheit gehören sie weder zum Tier- noch zum Pflanzenreich. Rein biologisch teilen sie sogar mehr Merkmale mit Tieren als mit Pflanzen. Sie brauchen zum Beispiel kein Licht, um zu wachsen. Pilze (lateinisch: fungi) sind faszinierende, manchmal geheimnisvolle und vor allem sehr vielseitige Lebewesen, die eine eigene, dritte Gruppe bilden. Es gibt vermutlich **mehrere Millionen Arten** von Pilzen, viele sind noch unerforscht.

## Die Teile eines Pilzes

Jeder kennt Pilze, die im Wald und auf Wiesen wachsen: den hübschen, aber giftigen Fliegenpilz oder Speisepilze wie Pfifferling, Steinpilz und Champignon. Pilze spielen eine wichtige Rolle im Ökosystem Wald. Sie ernähren sich von abgestorbenem Holz und anderem organischem Material, das dadurch wieder zu wertvollem Humus wird. Wenn sie ausgewachsen sind, werfen sie Samen, sogenannte **Sporen,** ab, aus denen neue Pilze wachsen können. Stiel und Hut, die sichtbar aus dem Boden ragen, sind eigentlich nur der

Text aus STAFETTE 10/2018. Text: Peter Kunz. Illus und Fotos: Shutterstock



Fruchtkörper des Pilzes. Wichtiger ist sein unterirdisches Geflecht. Biologen nennen es das **Myzel** (mit Betonung auf dem -zel) – und das kann riesig sein: Manche dieser Myzelien sind mehrere Kilometer lang und breit und zählen damit zu den größten Lebewesen auf unserem Planeten!

## Der teuerste Speisepilz

Viele Pilze haben Freunde aus dem Pflanzenreich, oft Bäume, mit denen sie partnerschaftlich zusammenleben. Manche Pilze leben ganz unterirdisch. Dazu zählt der teuerste Speisepilz, der **Trüffel.** Ein Kilogramm davon kann bis zu 10 000 Euro kosten! Um Trüffel zu finden, setzen die Sammler auf die feine Nase ihrer besonders ausgebildeten Hunde oder Trüffelschweine, die das intensive Aroma der kleinen Knollen sogar unter der Erde erschnüffeln können.

**Wertvolle Trüffeln soll das Schwein erschnüffeln ...**

## Nach Pilzen Ausschau halten

Pilze sammeln macht Spaß und frische oder getrocknete Waldpilze sind eine Delikatesse. Die beste Zeit ist von **Mai bis Oktober,** wenn die Sonne nach ein paar Regentagen wieder scheint. Es empfiehlt sich, **mit einem Erwachsenen zu gehen, der sich gut auskennt.** In unseren Wäldern gibt es hunderte verschiedene Arten Waldpilze, gegessen werden aber nur einige wenige. Zum Sammeln nimmt man **keine Plastiktüte,** sondern am besten einen Korb, darin werden die Pilze nicht matschig. Pilze sollte man **vorsichtig aus der Erde herausdrehen.** Das entstandene Loch drückt man vorsichtig wieder zu, damit der Boden nicht austrocknet. Du solltest nur die Pilze pflücken, die du wirklich essen willst und **immer ein paar stehen lassen.** Dann können sie wieder neu wachsen – und du kannst im nächsten Jahr wieder welche finden.

Text aus STAFETTE 10/2018. Text: Peter Kunz. Illus und Fotos: Shutterstock

Text aus STAFETTE 10/2018. Text: Peter Kunz. Illus und Fotos: Shutterstock, Mauritius, Blickwinkel

## Nur Röhrenpilze sammeln

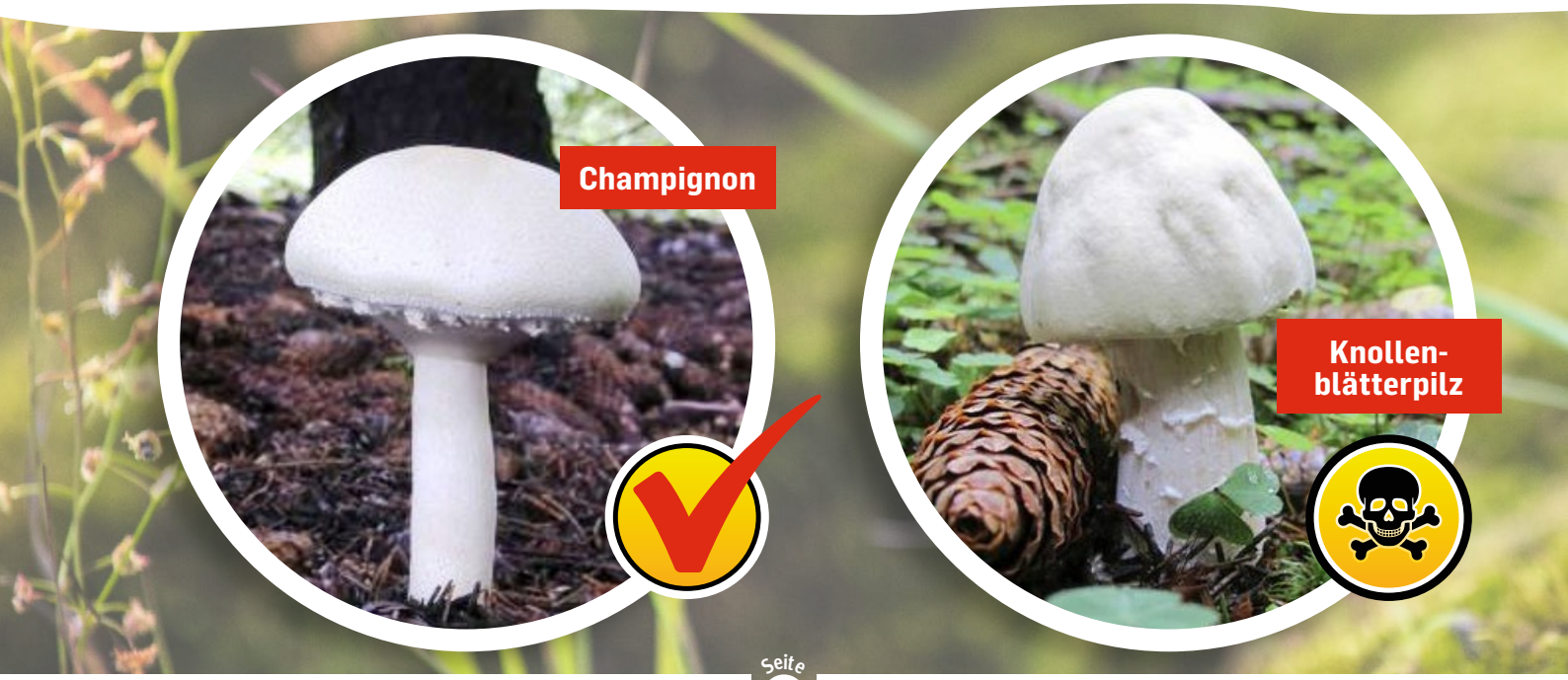
Wichtig ist, dass du nur die Pilze sammelst, die du **sicher kennst.** Denn man sieht unbekannten Pilzen nicht an, ob sie giftig sind oder nicht. Fast jeder essbare Pilz hat einen ungenießbaren oder sogar giftigen Doppelgänger, der ihm ähnelt. Gefährlich ist zum Beispiel der **Knollenblätterpilz,** der sehr leicht mit dem **Champignon** verwechselt werden kann. Dieser kleine Irrtum kann **tödlich** enden! Wer ganz sichergehen will, sammelt nur Röhrenpilze. Auch unter den Pilzen, die keine Lamellen unter dem Hut haben, gibt es zwar ungenießbare und giftige Arten, wie zum Beispiel den extrem bitteren Gallenröhrling oder den Satansröhrling, aber keine tödlich giftigen.

## Im Zweifel zur Pilzberatungsstelle

Wenn du dir nicht ganz sicher bist, ob der Pilz essbar ist, lass ihn lieber stehen oder gehe damit zu einer Pilzberatungsstelle. Die gibt es überall bei uns. Dort begutachten Experten kostenlos deine Pilze. Du darfst giftige oder ungenießbare Pilze nicht zertreten. Sie spielen für die Ökologie des Waldes eine wichtige Rolle, auch wenn wir sie nicht essen können!

## Wir essen jeden Tag Pilze!

Es müssen ja nicht unbedingt edle Trüffel sein, aber feststeht: Pilze sind ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung und oft haben wir Pilze auf dem Teller oder im Glas, ohne es zu ahnen. Dass es ohne Pilze keine **Pizza Funghi** gibt,



ist logisch und wäre für manchen vielleicht noch verschmerzbar. Ohne Pilze gäbe es aber überhaupt keine Pizza! Zu den Pilzen zählt nämlich auch die **Hefe,** durch die der Pizzateig aufgeht und fluffig wird. Das Gleiche gilt für fast alle Arten von Brot, für Hefekuchen, Croissants, Donuts und Germknödel. Ohne die mikroskopisch kleinen Hefepilze gäbe es außerdem keinen Wein und kein Bier, keine Sojasauce und keine sauren Gurken. Käse wie Gorgonzola, Brie oder Camembert und einige Sorten Salami bekommen ihren besonderen Geschmack und ihr Aussehen nur dank bestimmter **Edelschimmelpilze.** Schimmelpilze? Ja, richtig gelesen. Schimmelpilze, die man auf altem Brot oder Joghurt findet, sind **giftig** und Lebensmittel, die davon befallen sind, **dürfen auf keinen Fall mehr gegessen werden!** Es gibt aber auch Schimmelpilzarten, die Lebensmittel nicht verderben, sondern verbessern.

## Pilze als Medizin

Pilze wie z. B. der Schimmelpilz Penicillium, der das wertvolle Penicillin bildet, werden auch in der Medizin eingesetzt. Als **Antibiotika** töten sie gefährliche Bakterien ab. Manche Krankheiten lassen sich nur mit ihrer Hilfe bekämpfen.

Penicillium

Text aus STAFETTE 10/2018. Text: Peter Kunz. Illus und Fotos: Shutterstock

# Das unglaubliche Pilznamenrätsel

**Manche Pilze haben sehr lustige und unglaubliche Namen. Was meinst du – welche dieser Pilze gibt es wirklich und welche Namen haben wir erfunden?**

Fransiger Wulstling
Unverschämter Ritterling
Frostschneckling
Geweihförmige Holzkeule
Dorniger Stachelbart
Stinkmorchel
Rosa Rettichhelmling
Kaffeebrauner Gabeltrichterling
Filziger Gelbfuß
Trompetenschnitzling
Zinnoberroter Pustelpilz
Fichtenzapfenrübling
Strubbelkopfröhrling
Papageiensaftling
Schmutziger Rötelritterling
Blauender Saftporling
Rotgenatterter Hautkopf
Natternstieliger Schneckling
Gelbmilchender Becherling
Sparriger Schüppling
Warziger Drüsling
Beringter Schleimrübling
Flockenstieliger Hexenröhrling
Orangenfuchsiger Rauhkopf
Lila Dickfuß

***Auflösung (Blatt vor einen Spiegel halten):***
Keiner ist erfunden – die gibt's alle wirklich!

Stafette
Alles, was ich wissen will

# Das Quiz:
# Was weißt du über Pilze?

Fliegenpilze sind giftig.

Wenn du den Text aus der Zeitschrift STAFETTE gelesen hast, kannst du diese Fragen beantworten!

**1. Zu welcher Gruppe von Lebewesen gehören Pilze?**

- [ ] **A** zu den Pflanzen
- [ ] **J** zu den Tieren
- [ ] **T** zu den Pilzen

**2. Wie nennt man die Samen der Pilze?**

- [ ] **A** Körner
- [ ] **R** Sporen
- [ ] **O** Kerne

**3. Was sind Stiel und Hut?**

- [ ] **Ü** der Fruchtkörper des Pilzes
- [ ] **N** die Kleidung des Pilzes
- [ ] **O** das unterirdische Geflecht des Pilzes

**4. Wie nennt man das unterirdische Geflecht des Pilzes?**

- [ ] **S** Wurzeln
- [ ] **F** Myzel
- [ ] **O** Hut

Pfifferlinge gibt es im Supermarkt.

**Tipp zur Lösung:** Es handelt sich um einen besonderen Speisepilz!

**5. Was ist <u>kein</u> Pilz?**

- [ ] **G** Hefe
- [ ] **U** Champignon
- [ ] **F** Löwenzahn

Steinpilze

**6. Welche Tiere spüren für uns Menschen die wertvollen Trüffeln auf?**

- [ ] **E** Hunde und Schweine
- [ ] **L** Adler und Bussarde
- [ ] **O** Igel und Iltisse

**7. Zum Pilzesammeln solltest du ...**

- [ ] **N** ... Plastiktüten als Sammelbehälter mitnehmen.
- [ ] **I** ... dich vorher als Fliegenpilz verkleiden.
- [ ] **L** ... nur mit einem Erwachsenen gehen, der sich sehr gut mit Pilzen auskennt.

Trage die Lösungsbuchstaben zu den Fragen 1 bis 7 hier ein. Dann erfährst du das Lösungswort!

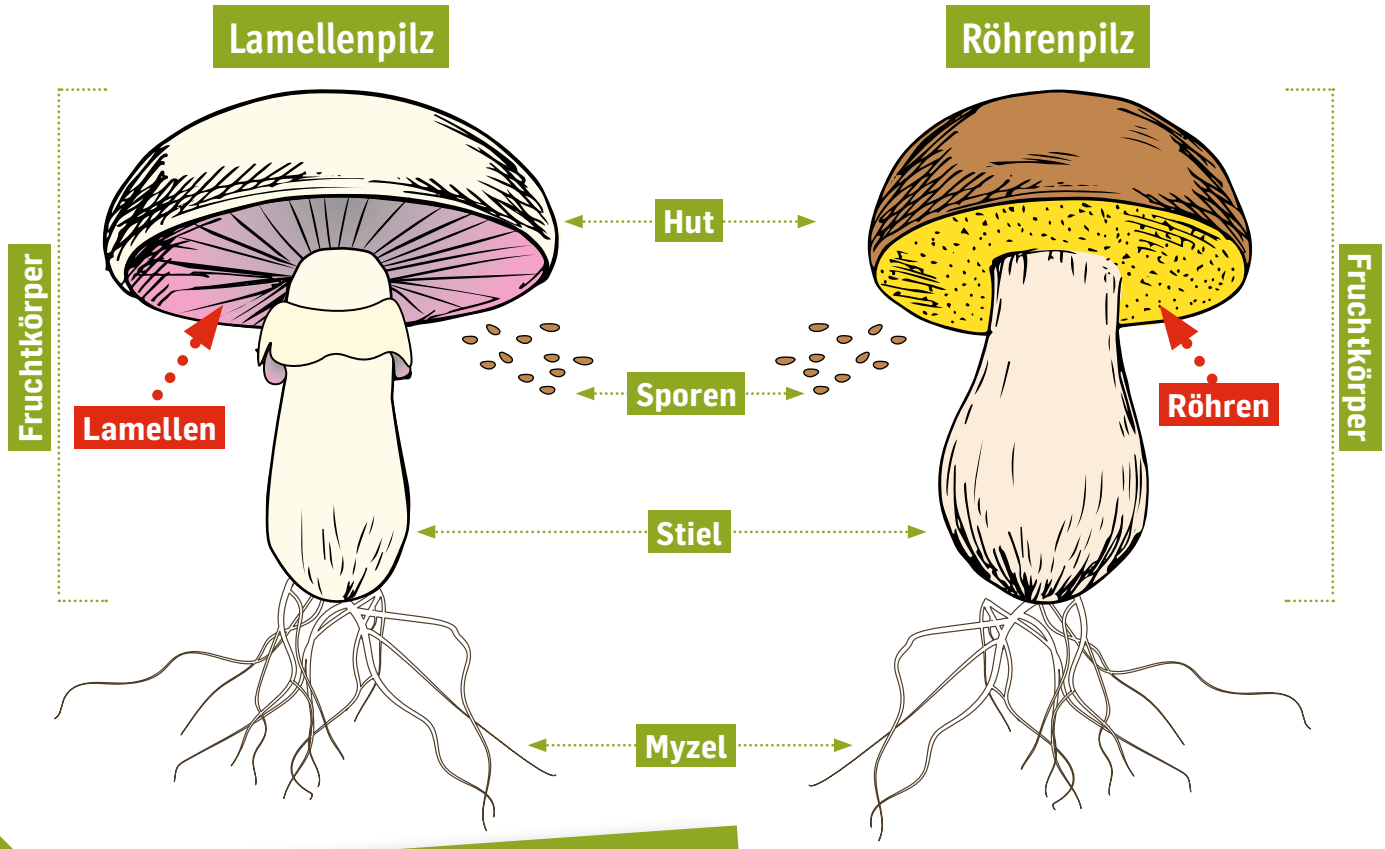
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |

Illus: Shutterstock

Stafette
Alles, was ich wissen will

# Lamellenpilz und Röhrenpilz

Das sind die Gemeinsamkeiten und die Unterschiede:

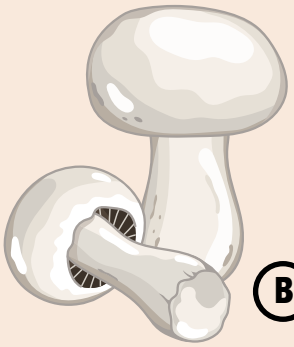



## Aufgabe für Pilzforscher

Lamellenpilz oder Röhrenpilz? Verbinde!

A

Lamellenpilz



B

D

Röhrenpilz

C

Illus: Michaela Ködel, Shutterstock

Stafette
Alles, was ich wissen will

# Besondere Pilze

**Die Pilze unten brauchen wir zum Brotbacken, Bierbrauen, für Käse oder als Antibiotikum. Das ist ein Medikament, das Bakterien tötet. Schreibe den Namen der Pilze unter die Bilder.**

**Wähle aus dieser Liste aus:**

- Hefe
- Edelschimmel
- Penicillium

1 .....

2 .....

3 .....

Fotos und Illus: Shutterstock