© Naturhistorische Gesellschaft Nürnberg e.V.; download www.zobodat.at

ISSN 0077-6025 Natur und Mensch	Jahresmitteilung 1981	Seite: 27–32	Naturhistorische Gesellschaft Nürnberg e.V. Gewerbemuseumsplatz 4 · 8500 Nürnberg 1

Bedauerlicherweise ist es in der letzten Pilzsaison zu vielen Pilzvergiftungen gekommen, die häufig ein tragisches Ende nahmen. Die Ursachen all dieser Vergiftungen waren immer wieder die gleichen: mangelnde Pilzkenntnisse gepaart mit bodenlosem Leichtsinn. Leider sind häufig nahezu unausrottbare – alte „Pilzregeln" schuld an solchen Unfällen. Im folgenden sollen Hinweise gegeben werden, die ein fachgemäßes Sammeln und risikoloses Verwerten von Wildpilzen erleichtern.

Fritz Hirschmann

Hinweise und Anregungen zum Sammeln von Pilzen

Nur eine Regel gilt!

Vorab die wichtigste Pilzregel: Man darf nur solche Pilze essen, die mit Sicherheit als Speisepilze bestimmt sind! Beim geringsten Zweifel: Pilze stehen lassen oder zum Pilzberater bringen!

Tödlicher Aberglaube!

Auf keinen Fall darf man sich auf die meisten „alten Pilzregeln" verlassen. Der oft empfohlene Test, Silberlöffel oder Zwiebeln mitzukochen, um nach Schwärzen derselben einen Giftpilz zu erkennen, ist lebensgefährlich! Gerade bei den giftigsten Pilzen (Knollenblätterpilze, Rißpilze, Giftrichterlinge u.s.w.) erfolgt nicht die geringste Verfärbung!
Immer wieder hört man auch den „guten Rat", nur solche Pilze zu essen, die von Maden oder Schnecken angefressen sind! Dieser Rat ist genau so gefährlich wie der vorige! Gerade die giftigsten Pilze werden gern von Schnecken heimgesucht; Schneckenfraß sagt also nichts über den Speisewert eines Pilzes aus!

Mit Röhrlingen anfangen!

Hier einige Hinweise für den Anfänger in der Pilzkunde. Die giftigsten Pilze gehören zu den Blätterpilzen. Anfänger sollten sich deshalb zuerst mit der mehr als 80 Arten umfassenden Gruppe der Röhrlinge befassen. Unter diesen gibt es nur wenige giftige Arten. Alle diese giftigen Röhrlinge haben auf der Hutunterseite rote, orangerote oder rotbräunliche Röhrenmündungen.
Wer also nur Röhrlinge sammelt und dabei Arten mit rötlichen Röhrenmündungen meidet, kann sich nicht vergiften. Allerdings befinden sich unter den anderen Röhrenpilzen noch einige bittere bzw. scharfe Arten; dies ist jedoch ohne weiteres durch eine Kostprobe festzustellen!

Mit Blätterpilzen Vorsicht!

Wer bereits Pilze so gut kennt, daß er mit Sicherheit einen Täubling von anderen Blätterpilzen zu unterscheiden weiß, kann durch einfache Geschmacksprobe die Eßbarkeit von weit über 100 Täublingsarten prüfen, die bei uns vorkommen: Alle mildschmeckenden Täublinge sind eßbar, alle scharfen, bitteren oder übelriechenden Täublinge sind ungenießbar oder leicht giftig! Aber nochmals! Diese Regel gilt nur für Täublinge!

Geschmacksproben immer ausspucken!

Bei fast allen Pilzbeschreibungen ist auch der Geschmack des Pilzfleisches angegeben. Diese Angabe bezieht sich immer auf den rohen Pilz! Da jedoch auch eßbare Pilze schädlich sein können, wenn man sie roh verzehrt, darf keine wenn auch noch so kleine Kostprobe verschluckt werden. Jede Probe ist also sorgfältig auszuspucken! So kann auch das Kosten eines Giftpilzes nicht schaden!
Unbedingt vermeiden, solche Kostproben vor kleinen Kindern zu machen. Häufig wird dies von Kindern nachgeahmt und führt dann möglicherweise zu einer Vergiftung!

Leider konnten die Steckbriefe der beschriebenen Pilze, die immer wieder mehr oder weniger schwere Pilzvergiftungen verursachen, wegen der Kosten nicht mit Farbbildern illustriert werden. Vier davon finden Sie farbig im Titelbild wieder.

© Naturhistorische Gesellschaft Nürnberg e.V.; download www.zobodat.at

Grüner Knollenblätterpilz *Amanita phalloides* [1]
Die meisten tödlichen Pilzvergiftungen gehen auf das Konto dieses Pilzes!
Hut: 5–12 cm Ø blaß bis dunkel olivgrün, manchmal fast weiß jung gewölbt, im Alter flach mit feinen, radialen, eingewachsenen Fasern.
Blätter: weiß, frei (am Stiel nicht angewachsen)
Stiel: bis 10 cm lang, bis 2 cm dick
weiß, mehr oder weniger deutlich olivlich genattert weißer häutiger Ring knollige Stielbasis in häutig-lappiger Scheide steckend.
Fleisch: weiß, mild, mit schwach süßlichem, im Alter widerlichen Geruch.
Vorkommen: Juli bis Oktober, besonders unter Eichen, aber auch unter anderen Laubbäumen.
Wert: tödlich giftig!

- **Verwechslung: Grüne Täublinge:** Diesen fehlen der Ring, die Basis-knolle, die häutige Scheide.
- **Grünling:** Er hat gelbgrüne Lamellen, keinen Ring, keine knollige Stielbasis, keine häutige Scheide.
- **Champignons:** Alle Arten haben nie weiße Lamellen! Bei Champignons sind die Lamellen gräulich-rosalich-braun-schwarz-braun! Die Stielbasis steckt nie in häutiger Scheide!

Spitzhütiger Knollenblätterpilz *Amanita virosa* [1]
Dieser Pilz ist ebenso gefährlich wie der grüne Knollenblätterpilz. Wenn er weniger Vergiftungen verursacht, so nur deshalb weil er seltener auftritt als sein grüner Bruder. (Die Pilzabteilung bittet um Bekanntgabe von Standorten!)
Hut: 4–9 cm Ø weiß, im Alter etwas ockerlich-gelblich erst eiförmig-kegelig im Alter ausgebreitet mit stumpfem Buckel.
Blätter: weiß, frei (nicht am Stiel angewachsen)
Stiel: bis 10 cm lang, bis 1,5 cm dick weiß, deutlich faserig-schuppig, mit weißem, oft abfallendem Ring Basis knollig, in häutiger Scheide steckend.
Fleisch: weiß, mit süßlichem, im Alter widerlichem Geruch Geschmack mild.
Vorkommen: Juli bis September im Nadelwald, besonders unter Kiefern.
Wert: tödlich giftig!

- **Verwechslung: Weiße Champignons:** Diese haben nie weiße Lamellen! Die Stielbasis steckt nie in häutiger Scheide!

Alte Pilzbücher stimmen nicht immer!

Mancher Pilzfreund benützt noch ältere Pilzbücher. In Bezug auf den Speisewert der Pilze enthalten die Bücher oft gefährliche Fehler! Wer diese Bücher trotzdem weiter benützen möchte, sollte sie zumindest einem Pilzberater zur Korrektur der angegebenen Speisewerte vorlegen.

Nicht sinnlos sammeln!

Wer eine größere Menge ihm unbekannter, aber ansehnlicher Pilze findet, sollte diese vom Pilzberater bestimmen lassen. Auf keinen Fall jedoch korbweise unbekannte Pilze sammeln; 3–4 Exemplare in verschiedenen Altersstadien genügen zur Bestimmung vollauf. Häufig müssen korbweise Pilze weggeworfen werden, weil sich bei der Bestimmung herausstellt, daß diese ungenießbar sind. Naturliebende Menschen sollten diesen Pilzfrevel unterlassen.

Richtige Behälter sind wichtig!

Und nun zum fachgerechten Sammeln selbst. Es sollen möglichst nur luftige aber feste Behälter wie Körbe, feste Korbtaschen u.s.w. verwendet werden. Plastiktaschen und ähnliches sind allenfalls Provisorien für unerwartet große Pilzfunde. In solchen Behältern dürfen Pilze nur kurzfristig aufbewahrt werden; andernfalls verderben die Pilze sehr schnell und können dann eben so gefährlich wie Giftpilze werden!

© Naturhistorische Gesellschaft Nürnberg e.V.; download www.zobodat.at

Faltentintling *Coprinus atramentarius* [1]
Hut: 4–13 cm hoch, 3–7 cm Ø jung eiförmig im Alter glockig, glatt, faltig.
Blätter: zuerst weißlich, dann über braun nach schwarz verfärbend, endlich tintenartig zerfließend.
Stiel: bis 15 cm lang, 1–2 cm dick weiß, ohne Ring.
Fleisch: weiß, mild
Vorkommen: April bis Oktober Felder, Wiesen, Wegränder.
Wert: jung wohlschmeckend, aber **giftig in Verbindung mit Alkohol!**
Dieser Pilz kann sehr heftige Verdauungsbeschwerden, Herz- und Kreislaufstörungen verursachen, wenn nach dem Pilzgenuß (**noch 48 Stunden später!**) Alkohol eingenommen wird. Auch versteckter Alkohol in Arzneimitteln, Weinbrandbohnen u.s.w. kann gefährlich werden! Am besten man meidet diesen Pilz ganz!
Der netzstielige **Hexenpilz** *Boletus luridus* und der **Keulenfußtrichterling** *Clitocybe clavipes*, beide eßbar, verursachen die gleichen Gesundheitsstörungen nach Alkoholgenuß wie der Faltentintling.

Nadelholzhäubling *Galerina marginata* [1]
Hut: 1–5 cm Ø gewölbt bis flach, ockerlich bis braun, dünnfleischig und durchscheinend gerieft.
Blätter: blaßbräunlich, angewachsen.
Stiel: Bis 6 cm lang, 0,5 cm dick blaß gelbbräunlich, abwärts dunkler, faserig gestreift Ring häutig, flüchtig im Alter kaum noch sichtbar!
Fleisch: blaßbräunlich, mild, mit starkem mehlartigem Geruch.
Vorkommen: Herbst auf Nadelholz-Strünken, -Ästchen und -Rinden.
Wert: giftig! Neueren Untersuchungen zufolge enthält dieser (in vielen Pilzbüchern als eßbar bezeichnet!) Pilz Amatoxine, das sind die in Knollenblätterpilzen enthaltenen schweren Gifte! Nur dem Umstand, daß der Nadelholzhäubling relativ klein und unergiebig, zudem auch relativ wenig bekannt ist, ist es auch zu verdanken, daß noch keine schweren Vergiftungen mit diesem Pilz vorgekommen sind!
- **Verwechslung:** Das ähnliche **Stockschwämmchen** hat angenehm-würzigen Geruch und Geschmack, wächst überwiegend an Laubholzstümpfen – nur in seltenen Ausnahmen an Fichtenstümpfen!

Mit Überlegung ernten!

Das Entfernen der Pilze vom Fundort sollte möglichst vorsichtig geschehen, um die Pilzpflanze, das sogenannte Mycel, nicht zu beschädigen. Gut bekannte Speisepilze schneidet man deshalb dicht über dem Boden ab. Man kann den Pilz aber auch vorsichtig aus dem Boden herausdrehen nicht ausreißen! Ein dabei entstehendes Loch wird zweckmäßigerweise mit Nadelstreu, Fallaub oder Moos zugedeckt. Man verhindert damit eine Austrocknung des Mycels und kann so damit rechnen, auch in Zukunft an diesem Ort wieder Pilze zu finden!
Bevor man nun einen Pilz in den Sammelkorb legt, sollte er von anhaftenden Erdresten, Nadeln, Laub, Schnecken u.s.w. befreit werden. Maden- und Schneckenfraßstellen werden weggeschnitten. Von schmierig-schleimigen Pilzen zieht man die Huthaut ab, soweit dies möglich ist.
Sehr kleine Pilze sollte man grundsätzlich ebenso stehen lassen wie große, überständige Exemplare. Die großen „Alten" können so durch Ausstreuen ihrer Sporen für eine Vermehrung sorgen; die kleinen jungen Pilze sind noch zu unergiebig. Es ist deshalb schade, sie vorzeitig zu ernten.

Unbedingt beachten!

Unbekannte Pilze, die man zum Pilzberater bringen will, müssen besonders sorgfältig entnommen werden, man darf diese auf keinen Fall abschneiden! Häufig befinden sich nämlich an der Stielbasis wesentliche Bestimmungsmerkmale, die beim Abschneiden verloren gehen würden!

© Naturhistorische Gesellschaft Nürnberg e.V.; download www.zobodat.at

Karbolchampignon *Agaricus xanthodermus* [2]
Hut: 6–14 cm Ø reinweiß mit ockerlicher Mitte, beim Reiben chromgelb fleckend zuerst glockig, später ausgebreitet-flach.
Blätter: jung rosa, im Alter dunkel braun-schwarz, frei.
Stiel: bis 12 cm lang, 1–2 cm dick weiß mit weißem Ring und knolliger Basis.
Fleisch: weiß, im Schnitt chromgelb anlaufend, besonders in der Stielknolle unangenehmer, beim Kochen karbolähnlicher Geruch.
Vorkommen: Juni bis Oktober Wälder, Gärten, Parks, Wiesen.
Wert: giftig! Verursacht heftiges Erbrechen und Durchfälle.

- **Verwechslung:** Eßbare Champignons: **Wiesenchampignons** färben nie chromgelb! Andere eßbare und gilbende Champignons verfärben nie fast augenblicklich chromgelb in der Stielbasis, wie dies beim Karbolchampignon der Fall ist. Deshalb in Zweifelsfällen: Champignons ganz herausnehmen – nicht abschneiden – und die Stielknolle auf starke, plötzliche Gelbfärbung untersuchen!

Satansröhrling: *Boletus satanas* [2]
Hut: Bis 20 cm Ø polsterförmig gewölbt, silbergraugrünlich, derb, sehr dickfleischig.
Röhren: blaßgelb, später grünoliv, verletzt blaugrün verfärbend, Poren ganz jung gelb, bald purpurrot bis blutrot.
Stiel: dick, bauchig, kurz an der Spitze gelb, darunter mit karminroter Zone. Der ganze Stiel ist mit einem feinen, roten Adernetz überzogen.
Fleisch: blaßgelblich, in der Stielbasis oft rötlich, bei Verletzung langsam blaß blaugrün verfärbend.
Vorkommen: Juli bis Oktober, auf kalkhaltigen Böden unter Laubbäumen.
Wert: giftig! Der Genuß dieses bei uns recht seltenen Pilzes kann heftige und anhaltende Brechdurchfälle verursachen.

- **Verwechslung: Netzstieliger** und **flockenstieliger Hexenpilz.** Beide Arten haben sattgelbes Fleisch, das fast augenblicklich bei Verletzung satt blauschwarz verfärbt! Achtung, der netzstielige Hexenpilz darf nicht in Verbindung mit Alkohol gegessen werden!

Aufpassen, sonst gibt's Verwechslungen!

Besondere Vorsicht ist angebracht, wenn man auf kleinem Raum eine größere Anzahl von Speisepilzen findet. Man neigt dazu, daß man nach genauer Kontrolle der ersten Pilze leichtsinnig wird und die nächsten Pilze nur noch oberflächlich betrachtet, dabei kann dann leicht ein ähnlich aussehender aber giftiger Pilz unter die Speisepilze gelangen! Es kommt zum Beispiel häufig vor, daß unter einer Gruppe von Perlpilzen der sehr ähnliche, giftige Pantherpilz steht. Ebenso können tödlich giftige Knollenblätterpilze und bestimmte Champignonarten gleichzeitig am selben Standort vorkommen!

Auch Giftpilze sind nützlich!

Unbekannte, ungenießbare oder giftige Pilze, sowie eßbare aber seltene Arten müssen auf jeden Fall stehen bleiben! Gerade in den letzten Jahren nimmt die Unsitte zu, daß Pilze sinnloser Zerstörungswut zum Opfer fallen! Dabei sind alle Pilze wichtige Glieder im Kreislauf unserer Natur! Durch mutwillige Vernichtung von Pilzen entstehen weitaus größere Schäden als durch vernünftiges Sammeln und Ernten von Speisepilzen!

Unsere Pilzauskunftsstellen:

Unsere Mitglieder erteilen die Auskünfte ehrenamtlich. Vereinbaren Sie bitte telefonisch Ihren Beratungstermin und beachten Sie die angegebenen Zeiten.

© Naturhistorische Gesellschaft Nürnberg e.V.; download www.zobodat.at

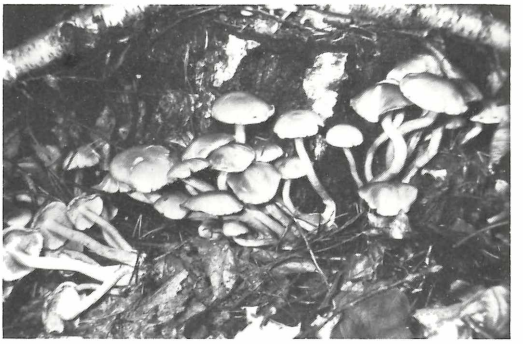
Ziegelroter Rißpilz *Inocybe patouillardii* [2]
Hut: 4–10 cm Ø jung kegelförmig, später ausgebreitet mit Buckel zuerst reinweiß, dann ockerlich-graubräunlich werdend, im Alter ziegelrot fleckend radialfaserig, im Alter vom Rand her einreißend.
Blätter: jung blaß, bald schmutzig graubraun, mit flockiger Schneide.
Stiel: 4–10 cm lang, 1–2 cm dick dem Hut gleichfarbig, Spitze heller, rötlich, ziegelrot fleckend.
Fleisch: weiß, rötend.
Geruch: süßlich, fruchtartig, mild
Vorkommen: Mai bis Juli Laubwälder, Parkanlagen.
Wert: sehr giftig:
- **Verwechslung: Maipilze:** Diese haben immer weiße bis cremfarbene Lamellen, röten nie, riechen stark nach frischem Mehl oder Gurken.
- **Champignons:** Diese haben immer einen beringten Stiel, rosa-braun-schwarzbraune Lamellen.

Pantherpilz *Amanita pantherina* [1]
Hut: 5–10 cm Ø hell bis dunkel graubraun bis schwarzbraun, mit rein weißen, abwischbaren Hüllresten bedeckt Hutrand deutlich gerieft.
Blätter: weiß, frei
Stiel: bis 12 cm lang, bis 2 cm dick weiß mit schmalem, häutigem, glattem Ring die knollige Stielbasis steckt in einer beschnittenen Scheide.
Fleisch: weiß, nie rötend! mit rüben- oder rettichartigem Geruch.
Vorkommen: Juli–Oktober im Laub- und Nadelwald.
Wert: sehr giftig!
- **Verwechslung Perlpilze:** Diese haben weißes, aber rötendes Fleisch. Das Röten ist besonders stark in den Madengängen in der Stielbasis erkennbar. Der Ring des Perlpilzes ist deutlich gerieft (glatt beim Pantherpilz).
- **Grauer Wulstling:** Der Ring ist wie beim Perlpilz gerieft, das Fleisch rötet nicht. Nur von guten Pilzkennern zu sammeln!

Nürnberg:	**Peter Haas,** Buchdruckstraße 14 (Langwasser), Tel. 80 73 80, 18-19 Uhr
	Jürgen und **Ursula Haßler,** Zugspitzstraße 239 (Langwasser), Tel. 8 53 15
	Hilde Puchta, Rosental 12
	Rudolf Spotka, Findelwiesenstraße 17, Tel. 46 87 59
	Gisela Stellmacher, Kobergerstraße 32, Tel. 35 97 45
	Rudolf Wilke, Amt für öffentliche Ordnung, Innerer Laufer Platz, Erdgeschoß, Zi. 5c, Telefon 16 – 25 24
Ammerndorf	**Joachim Stanek,** Am Moosrangen 28, Tel. (0 91 27) 88 32
Erlangen:	**Gisela Schwenk,** Böhmlach 52, Tel. (0 91 31) 60 34 84, 17.30 – 18.30 Uhr
	Gerhard Wölfel, Gebbertstraße 82, Tel. (0 91 31) 30 16 85
Fürth:	**Friedrich Kaiser,** Siemensstraße 26/II, Tel. 73 37 28, 18 – 19 Uhr
	Herbert Memmler, Karlstraße 1, Tel. 77 41 47
Heroldsberg	**Betti Weisbart,** Hersbrucker Straße 1, Tel. 56 83 08
Lauf:	**Karl Friedrich Reinwald,** Königsberger Straße 33, Tel. (0 91 23) 1 23 69
Roth:	**Rudolf Rossmeissl,** Sigmund-Graff-Straße 4, Tel. (0 91 71) 16 04, 18 – 19 Uhr
	Klaus Joachim Süß, Waldstraße 1, Tel. (0 91 71) 68 90
Weidhausen:	**Heinz Engel,** Wiesenstraße 10, Tel. (0 95 62) 6 53
Thalheim b. Hersbruck:	**Fritz Hirschmann,** Haus-Nr. 22, nur Samstag und Sonntag

© Naturhistorische Gesellschaft Nürnberg e.V.; download www.zobodat.at

Fliegenpilz *Amanita muscaria* [1]
Hut: 7–15 cm Ø gelb bis orange bis dunkelrot mit weißen Hüllresten bedeckt (die jedoch durch Regen abgewaschen sein können).
Blätter: weiß, frei.
Stiel: bis 12 cm lang, 1–2,5 cm dick weiß mit häutigem Ring und knolliger, ringartig gegürtelter Basis.
Fleisch: weiß, unter der Hutmitte zitronengelb, mild.
Vorkommen: Aug. bis. Nov. in Nadel- und Laubwäldern.
Wert: giftig!
- **Verwechslung:** Wenn durch starke Regenfälle die weißen Pusteln von der Hutoberseite abgewaschen sind kann der Fliegenpilz mit **Roten Täublingen** verwechselt werden. Diese haben nie einen Ring, nie eine knollige Stielbasis! Ihr Stielfleisch ist mürbe brüchig, beim Fliegenpilz ist das Stielfleisch längsfaserig.



Grünblätteriger Schwefelkopf *Hypholoma fasciculare* [1]
Hut: 3–6 cm Ø jung gewölbt, dann flach schwefelgelbgrün mit bräunlichem Scheitel.
Blätter: jung schwefelgelb, dann olivbraun gefärbt vom Sporenstaub.
Stiel: bis 10 cm lang, bis 1 cm dick büschelig verwachsen schwefelgelbbraun.
Fleisch: schwefelgelb, angenehmer Geruch Geschmack sehr bitter.
Vorkommen: Mai – November überwiegend an Laubholzstümpfen.
Wert: giftig!
- **Verwechslung: Graublättriger Schwefelkopf** dieser wächst vorwiegend auf Fichtenstümpfen, hat nie schwefelgelbe Lamellen, schmeckt nie gallenbitter.
- **Stockschwämmchen:** beringter Stiel, nie schwefelgelbe Lamellen, mild, nie bitter!

Größter Saftling: *Hygrocybe punicea* [3]
Hut: 5–10 cm Ø kegelig-glockig leuchtend blutrot glatt, dünnfleischig.
Blätter: blaßgelb bis orange, dick, wachsartig.
Stiel: 5–11 cm lang, bis 2 cm dick, orangegelb mit blasser Basis.
Fleisch: blaßgelb bis orange, mild.
Vorkommen: Juli – Oktober Wiesen, Weiden, Waldränder.
Wert: Leicht giftig! In vielen Pilzbüchern ist dieser und andere ähnliche Saftlinge als eßbar bezeichnet. Empfindliche Personen reagieren aber mit mehr oder weniger starken Verdauungsstörungen. Es ist deshalb empfehlenswert, alle Saftlinge vom Genuß auszuschließen!

Anschrift des Verfassers:
Fritz Hirschmann
Pirckheimerstr. 131
8500 Nürnberg 10

Kahler Krempling *Paxillus involutus* [2]
Hut: 6–12 cm Ø hell bis dunkel rostbraun jung gewölbt, dann flach bis trichterförmig Hutrand auffallend eingerollt.
Blätter: heller als der Hut auffallend druckempfindlich (braunfleckend).
Stiel: 4–6 cm lang, dem Hut gleichfarbig aber heller, glatt, auf Druck braunfleckend.
Fleisch: blaß ockerlich mild mit säuerlichem Geruch.
Vorkommen: Juli bis Nov. in Laub und Nadelwäldern.
Wert: giftig! In den meisten Pilzbüchern ist „gekocht eßbar" angegeben. Da dieser Pilz trotz ausreichenden Abkochens immer wieder schwere, manchmal tödliche Vergiftungen verursacht, ist er unbedingt zu meiden! Gerade Personen, die ihn schon länger essen, sind mehr gefährdet als solche, die ihn erstmals genießen!

Fotos:
[1] **Fritz Hirschmann** [2] **Peter Haas** [3] **Gerhard Wölfel**

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Natur und Mensch - Jahresmitteilungen der naturhistorischen Gesellschaft Nürnberg e.V.

Jahr/Year: 1981

Band/Volume: 1981

Autor(en)/Author(s): Hirschmann Fritz

Artikel/Article: Hinweise und Anregungen zum Sammeln von Pilzen 27-32