

Verwechslungen bei Waldpilzen

Beitrag von „joy80“ vom 5. Januar 2009 16:11

Welche Pilze kann man leicht verwechseln?

Champignon mit Knollenblätterpilz ist mir noch im Gedächtnis. Aber gibt es noch welche, die man den Kindern beibringen sollte?

Habt ihr da zufällig eine Übersicht, wie sie sich dann eben doch unterscheiden??

Beitrag von „alias“ vom 5. Januar 2009 19:08

kurz gegoogelt:

<http://www.google.de/search?q=pilze+verwechslungsgefahr>

<http://www.kirchenweb.at/kochrezepte/le...speisepilze.htm>

http://pilze-sammeln.suite101.de/article.cfm/ri...m_pilze_sammeln

http://www.hr-online.de/website/fernse...cument_35451454

http://de.wikipedia.org/wiki/Liste_der_Giftpilze

Eigentlich kann man vom Pilzesammeln - auch aus ökologischen Gründen - nur abraten. Zudem ist auch heute noch in manchen Gegenden Deutschlands in den Pilzen radioaktives Material der Kernschmelze in Tschernobyl nachweisbar.

Beitrag von „smelly“ vom 5. Januar 2009 20:19

Vielleicht kennst du ja die Seite <http://www.pilzfinder.de>

Auf jeden Fall werden dort sehr viele Pilze vorgestellt. Unter anderem steht bei jedem Pilz auch etwas zu den "Verwechslungsmöglichkeiten".

Beim leckeren Steinpilz beispielsweise heißt es, dass man ihn mit dem sehr bitteren und ungenießbaren Gallenröhrling verwechseln könnte.

Überlege dir halt, welche essbaren Pilze zu deinen Schülern nahe bringen möchtest. Ich denke da z.B. an den Birkenpilz, die Braunkappe, die Krause Glucke, den Maronenröhrling, den

Perlpilz, den Pfifferling, den echten Reizker, den Steinpilz und den Wiesenchampignon. Wenn du die dann auf der obigen Homepage anklickst, siehst du, mit welchen anderen Pilzen man diese verwechseln kann, wobei die ähnlich aussehenden Pilze nicht unbedingt giftig oder ungenießbar sein müssen.

Kannst ja von denen dann auch Bilder ausdrucken und die Pilze miteinander vergleichen.

LG, Alex