

# ***Knollenblätterpilze...***

... sind doch so gefährlich  
giftig!

**Aber wie erkennt man  
einen Knollenblätterpilz?**



# Es gibt viele Arten Knollenblätterpilze (Amanita ...)

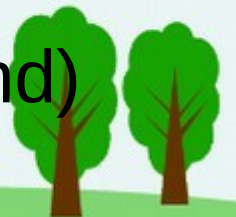
- Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*)
- Kegelhütiger Knollenblätterpilz (*Amanita virosa*)
- Frühlingsknollenblätterpilz (*Amanita verna*)
- Gelber Knollenblätterpilz (*Amanita citrina*)
- Perlpilz (*Amanita rubescens*)
- Pantherpilz (*Amanita pantherina*)
- Porphyrbrauner Wulstling (*Amanita porphyria*)
- Rotbrauner Streifling (*Amanita fulva*)
- Fliegenpilz (*Amanita muscaria*)
- viele weitere Arten von essbar, giftig bis tödlich giftig



# Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*)



Tödlich giftig (Phalloides Syndrom)  
Enthält Amanitin und Phalloidin (Leberschädigend)  
Es gibt auch eine weiße Varietät.



# Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*)



Unten im Laub versteckt, die Knolle  
und Reste vom Velum.



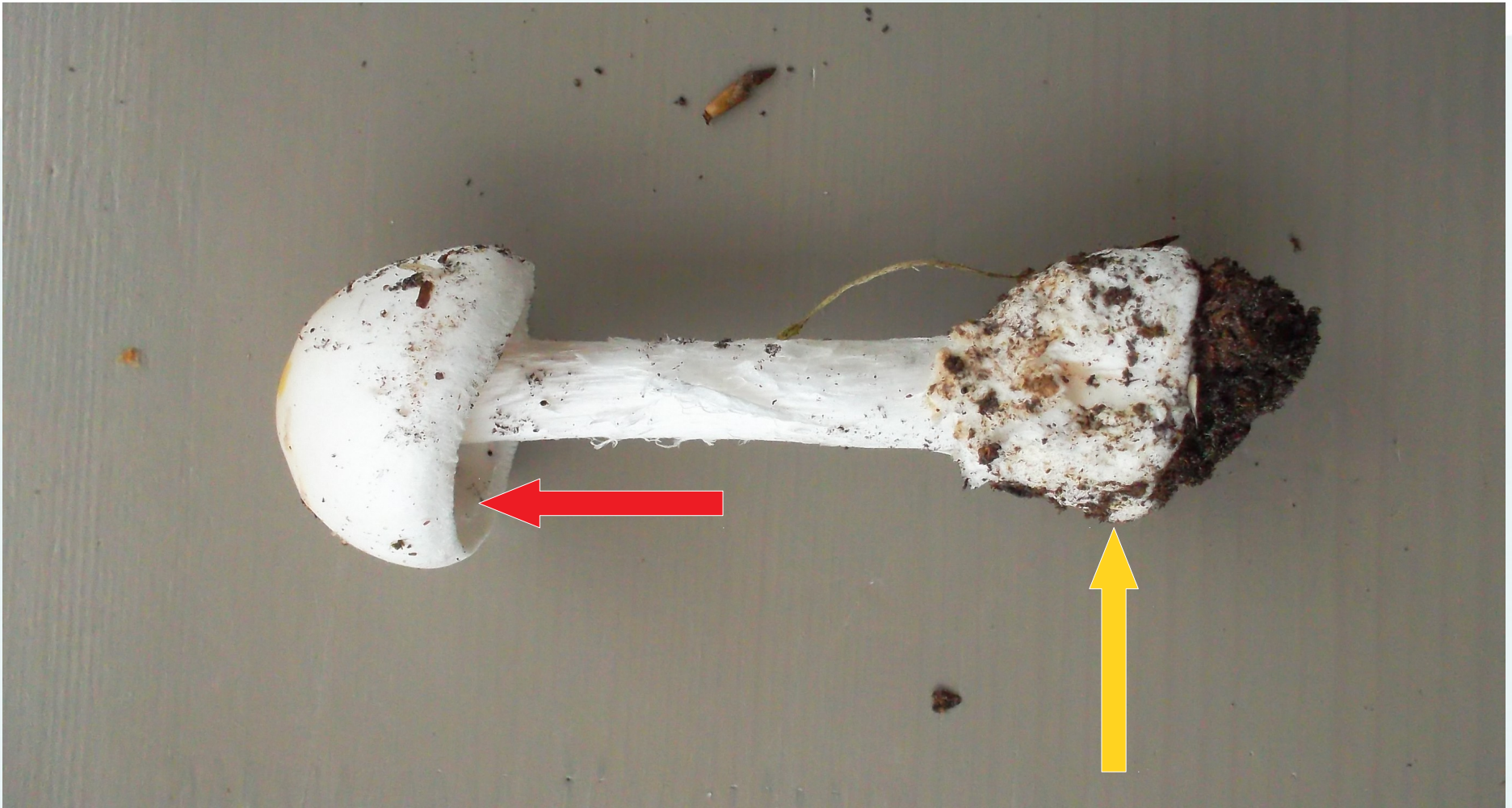
# Kegehütiger Knollenblätterpilz (*Amanita virosa*)



Tödlich Giftig (Phalloides Syndrom), wie auch beim Grünen ist schon ein Fruchtkörper tödlich giftig.



# Kegehütiger Knollenblätterpilz (*Amanita virosa*)



Gut erkennbar, die Knolle mit Velumresten.  
Die Lamellen sind typisch weiß.



# Gelber Knollenblätterpilz (*Amanita citrina*)



Giftig, enthält Krötengift Bufotenin.

Es gibt auch ganz weiße Exemplare.

Kann sehr leicht mit anderen weißen Arten verwechselt werden.



# Gelber Knollenblätterpilz (*Amanita citrina*)



Hier gut sichtbar, die typische Knolle, die immer weißen Lamellen und Velumreste auf dem Hut.





# Fliegenpilz (*Amanita muscaria*)



Jeder kennt ihn, den schönsten Knollenblätterpilz in unserer Gegend. Tödlich giftig (Muskarin-Syndrom), Magen-Darm und Nervengift.



# Fliegenpilz (*Amanita muscaria*)



Die weißen Velumreste sind typisch für diesen Pilz, können aber durch Regen abwaschen!



# Pantherpilz (*Amanita pantherina*)



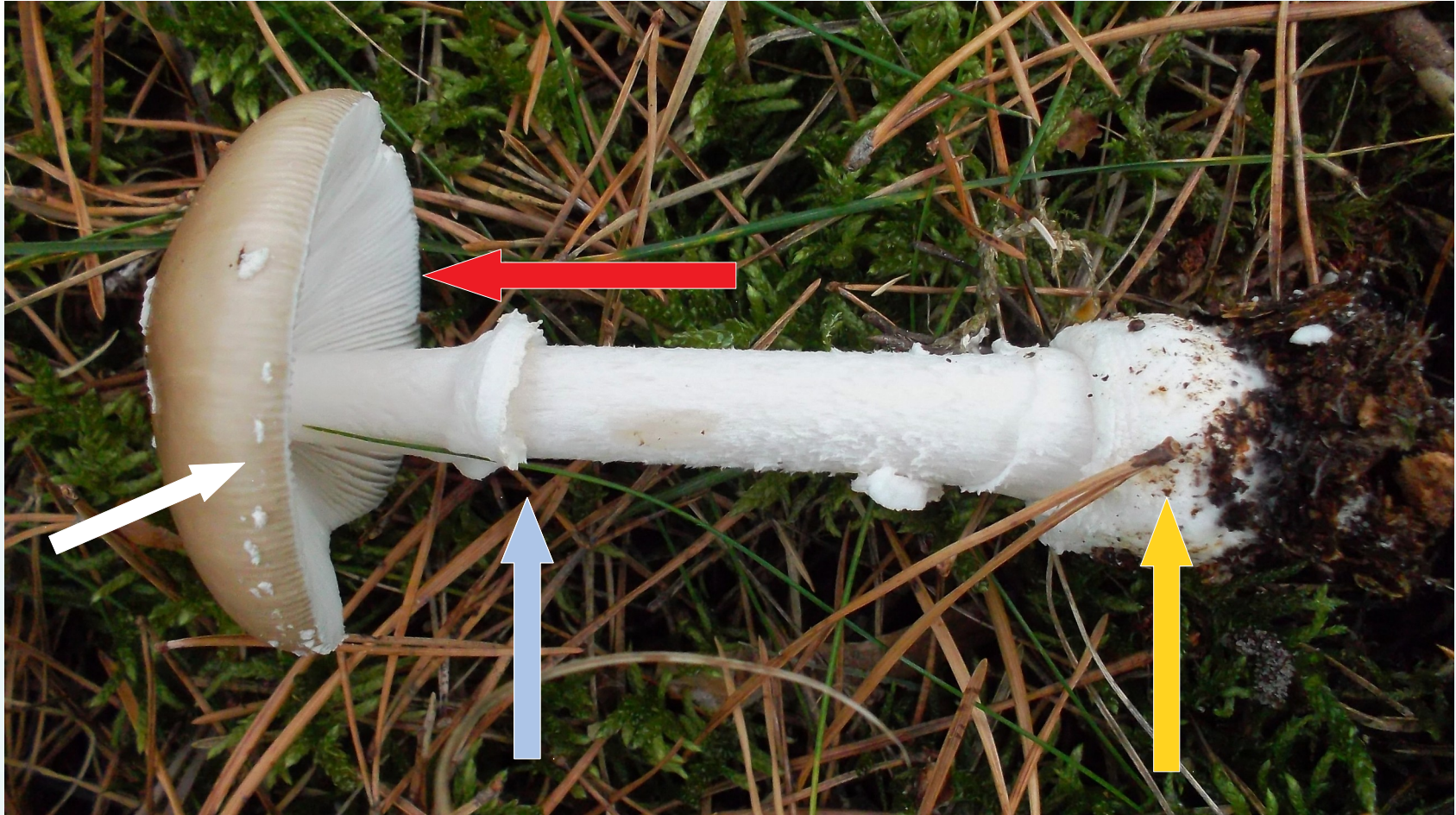
Tödlich giftig (Pantherina syndrom)

Magen-Darm und Nervengift

Besondere Ähnlichkeit mit dem Perlpilz



# Pantherpilz (*Amanita pantherina*)



Eine stark abgesetzte Knolle, ein ungeriefter Ring, ein geriefter Hutrand und weiße Lamellen sind wichtige Erkennungsmerkmale.



# Perlpilz (*Amanita rubescens*)



Ein wohlschmeckender Speisepilz, aber roh giftig,  
Besondere Ähnlichkeit mit dem tödlich giftigen  
Pantherpilz.



# Perlpilz (*Amanita rubescens*)



Der wichtigste Unterschied zum Pantherpilz ist die Rotfärbung an Beschädigungen, Fraßstellen und Madengängen.



# Rotbrauner Scheidenstreifling (*Amanita fulva*)



Ein brauchbarer Mischpilz, aber roh giftig.



# Rotbrauner Scheidenstreifling (*Amanita fulva*)



Der Hutrand ist gerieft und im Boden versteckt ist die Scheide.





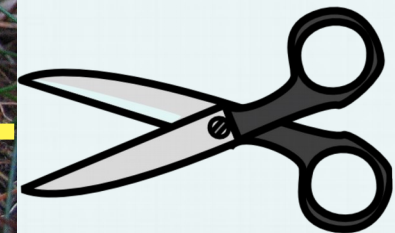
# So viele Arten, was nun?

- Wer solche Arten **nicht** sammelt, dem passiert auch nichts! Ja so einfach ist es! 😊
- **Aber Champignons, Täublinge oder andere Pilze sammelt ihr?** Dann müßt ihr gut aufpassen.
- Ganz wichtig ist immer den ganzen Pilz zu betrachten. Ideal sind verschiedene Entwicklungsstufen. Dann kann man mehr bestimmungswichtige Merkmale entdecken. Nicht in allen Altersstufen sind alle Merkmale gut ausgeprägt.



# Abschneiden?

- Warum nicht abschneiden? Weil dann die Stielbasis verloren geht! Dann würde man z. B. die Knolle bei einem weißen Knollenblätterpilz übersehen und das könnte tödlich enden.



# Weiter geht es ....

- Wer zu kleine Pilze sammelt, der erkennt die wichtigen Merkmale noch nicht. So wurden schon Steinpilze mit weißen Knollenblätterpilzen verwechselt!



Nun, wer hat hier auf Anhieb einen Fliegenpilz erkannt?



# Weiter geht es ....

Wer zu kleine Pilze sammelt, der erkennt die wichtigen Merkmale noch nicht. So wurden schon Steinpilze mit weißen Knollenblätterpilzen verwechselt!



Jung ist der Fliegenpilz noch vollständig vom Velum eingehüllt. Man erkennt ihn aber im Schnittbild an der rötlichen Huthaut.



# Was ist das Wichtigste?

- **Knollenblätterpilze haben immer weiße Lamellen!**
- Die sind ganz jung weiß!
- Wenn der Pilz alt ist, dann sind die immer noch weiß!!!
- **Ein Champignon hat keine weißen Lamellen!**



Links im Bild die  
weißen Lamellen  
an einem älteren  
Knollenblätterpilz!



# Und nun .....

- Nicht in Panik verfallen. Aber **wenn man Pilze mit weißen Lamellen findet, dann sollten sofort die „Alarmsglocken“ läuten!**
- Wenn dann noch eine mehr oder weniger große Knolle zu sehen ist, dann hat man möglicherweise einen Knollenblätterpilz gefunden.
- Den Pilz kann man zum Bestimmen mitnehmen.
- Aber nicht zusammen mit den Pilzen zum Essen transportieren. Es könnten sonst Teile vom vermutlichen Knollenblätterpilz versehentlich in die Pilzmahlzeit gelangen!



# Alles Quatsch!

- Ein Silberlöffel im Pilzgericht verfärbt sich, wenn sich Giftpilze im Essen befinden???
- Wer das glaubt, schaut sich das Pilzmyzel schneller von unten an, als er möchte!
- Nur genaue Artkenntnis schützt vor Pilzvergiftungen.



# Noch so ein Quatsch!

- Wenn Tiere Pilze anknabbern, dann können die Pilze nicht giftig sein???
- Unsinn! Es gibt Tiere, denen schadet das Gift nicht! Schnecken haben auch keine Leber!
- Hier gilt auch wieder: Nur genaue Pilzkenntnisse schützen vor Vergiftungen!
- Beim geringsten Zweifel die Pilze nicht essen!





# Schlusswort

- Diese Informationen reichen in keiner Weise aus, um **sicher** Knollenblätterpilze bestimmen zu können.
- Pilzbestimmung ist ein jahrelanger Lernprozeß und er endet nie.
- Wer seine neuen, selbstbestimmten Speisepilze probieren möchte, der geht zu einem Pilzberater mit seinen Funden.

