

▲ A3 –W–

Lies den Text und kreuze die richtigen Aussagen an.

Unwahrheiten über Pilze

Früher glaubte man, dass Silberbesteck oder Zwiebeln schwarz würden, wenn sie mit giftigen Pilzen in Berührung kommen. Doch das ist Unsinn. Genauso falsch ist die Annahme, dass Giftpilze einen scharfen oder bitteren Geschmack haben oder sehr unangenehm riechen. Viele Giftpilze (z. B. der Pantherpilz oder der Grüne Knollenblätterpilz) haben nämlich einen milden Geschmack und nur einen unbedeutenden Geruch. Knollenblätterpilze können sogar süßlich riechen.

Auch die Behauptung, dass Pilze, die von Insektenlarven befallen werden oder von Schnecken angefressen werden, nicht giftig sind, ist falsch. Oft findet man den Grünen Knollenblätterpilz von Schnecken zerfressen oder den Riesen-Rötling von Insektenfraß durchlöchert. Auch das Reh und der Baumarder fressen Giftpilze.

Viele Leute glauben, dass im Frühling keine Giftpilze wachsen. Knollenblätterpilze wachsen aber auch im Frühjahr. Ebenfalls falsch sind die Vorstellungen, dass Kochen tödliche Pilzgifte zerstört und jeder Pilz ohne Haut essbar ist. Auch die Behauptung, dass bei Regen gesammelte Pilze nicht giftig sind, stimmt nicht. Pilze, die bei Regen gesammelt werden, verderben nur schneller.

Ebenfalls unrichtig ist die Meinung, dass Giftpilze roh bedenkenlos gegessen werden können. Alle Pilze sind roh ungenießbar und müssen daher vor dem Verzehr zubereitet werden. Generell sollte man nicht zu viele Pilze auf einmal essen, denn sie sind schwer verdaulich und belasten den Magen. In Verbindung mit Alkohol sind manche Pilze sogar giftig.

Bei Verdacht auf eine Pilzvergiftung muss unbedingt ärztliche Hilfe geholt werden und die Vergiftungsinformationszentrale (01-406 43 43) kontaktiert werden!



Foto: naturganz - Bildagentur für Naturaufnahmen & Auftragsfotografie

B1 Grüner Knollenblätterpilz

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Silberbesteck wird schwarz, wenn es mit Pilzen in Verbindung kommt. | <input type="checkbox"/> Fraßspuren sind ein Zeichen für ungiftige Pilze. |
| <input type="checkbox"/> Giftpilze haben einen scharfen und bitteren Geschmack. | <input type="checkbox"/> Manche Pilze sind in Verbindung mit Alkohol giftig. |
| <input type="checkbox"/> Giftpilze können auch angenehm riechen. | <input type="checkbox"/> Im Frühjahr wachsen auch giftige Pilze. |
| <input type="checkbox"/> Giftpilze sind roh gegessen ungiftig. | <input type="checkbox"/> Bei Regen gesammelte Pilze sind ungiftig. |