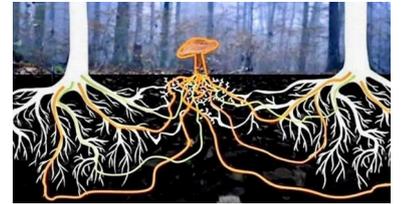


## Pilz-Exkursion am 30. Juni 2024 Flachgau, Salzburger Land (A)

Mit insgesamt 8 lieben Menschen waren wir diesmal eine größere Gruppe. 4 davon waren zum ersten Mal mit dabei.

**Vernetzung der Pilze:** ca. 80% aller Pflanzen und Bäume stehen in gegenseitigem Austausch. Die Pilze entnehmen ihrer Umgebung Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente und geben sie an die Bäume weiter. Diese versorgen die Pilze mit Zucker, der bei der Photosynthese gebildet wird.



**Pilze als Zersetzer organischen Materials:** ohne Pilze gäbe es keinen (Wald)boden. Überall sind Pilze am Werk, um organisches Material zu zersetzen, und so dem Kreislauf des Bodens wieder zur Verfügung zu stellen.

So gibt es auf bereits in Zersetzung befindlichem Holz schon kleine Pilze, die wiederum ihre Arbeit an dem großen Ganzen erledigen.  
*Die Fotos sind von zwei unterschiedlichen Holzstücken.*



### Unsere Fundstücke:

- Täublinge, eine große Familie: Lamellen brüchig, Geschmack mild → essbar; Geschmack bitter, scharf → nicht essbar.

- Brätling: Ein rotbrauner Milchling, mit Heringsgeruch; sehr stark weiß milchend. Speisepilz.

**!Rote-Liste-Art, gesetzlich geschützt (in D); Eigenbedarfsmengen erlaubt.**



- zwei kleine Pfifferlinge



- jede Menge Fenchelporlinge an diversen Baumstümpfen → für Tee verwenden.

- Zaun- oder Tannen-Blättling → kreativ verwendbar nach dem Trocknen.



- Zunderschwamm im Doppelstock



- einige, nicht identifizierbare Funde; rechts wsl grünblättriger Schwefelkopf (gut zum Färben).  
Und einen kleinen Ast mit dem „Pilz-Rasen“ der auch für das Giraffenholz verantwortlich ist (ohne Foto).



Ich habe dazu gelernt, dass es einen essbaren, violett blühenden Lattich am Waldrand gibt. Und dass die Stengel von der Kratzdistel jung essbar sind und nach Gurke schmecken.  
Freu mich auf das nächste Mal!

Alles Liebe, Bettina