

# Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Kapitel / B 27 / Pilze und Pilzerzeugnisse

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:  
BMG-75210/0025-II/B/13/2014 vom 24.7.2014

Änderungen, Ergänzungen:  
2024-0.392.139 vom 26.6.2024

# INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:	
<b>1</b>	<b>ALLGEMEINE RICHTLINIEN</b>	<b>3</b>
1.1	Speisepilze	3
1.2	Pilzerzeugnisse	3
<b>2</b>	<b>ANFORDERUNGEN AN PILZE UND PILZERZEUGNISSE</b>	<b>3</b>
2.1	Anforderungen an Frischpilze	3
2.2	Anforderungen an Pilzerzeugnisse	3
2.2.1	Tiefgefrorene Pilze	3
2.2.2	Trockenpilze	4
2.2.3	Pilzpulver und Pilzgrieß	4
2.2.4	Sterilisierte Pilze	4
2.2.5	Essigpilze	4
2.2.6	Milchsauer vergorene Pilze	4
2.2.7	Eingesalzene Pilze	4
2.2.8	Pilze in Öl	4
2.2.9	Pilzextrakte	4
2.2.10	Pilzkonzentrate	4
2.2.11	Pilzkonzentratpulver	4
<b>3</b>	<b>BEURTEILUNG</b>	<b>4</b>
<b>4</b>	<b>ANHANG</b>	
Tabelle 1	Standards für Pilze und Pilzerzeugnisse	--
Tabelle 2	Liste der Speisepilze	--

# BESCHREIBUNG

## 1 ALLGEMEINE RICHTLINIEN

### 1.1 Speisepilze

Speisepilze sind die essbaren Fruchtkörper von Wild- oder Kulturpilzen (Zuchtpilzen) der in der Liste der Speisepilze (Tabelle 2, 4. Anhang) genannten Pilzarten, welche direkt in Verkehr gebracht oder verarbeitet werden<sup>1 2 3</sup>.

Die Einträge in der Liste der Speisepilze beziehen sich, so nicht anders angegeben, auf die Verwendung der Fruchtkörper.

Pilze roh zu verzehren ist nicht zu empfehlen (schwere Verdaulichkeit, hitzelabile toxische Substanzen), ausgenommen davon sind geringe Mengen von Trüffeln (*Tuber* spp.).

In der Speisepilzliste werden keine Pilze genannt, die ausschließlich in Nahrungsergänzungsmitteln (ganze Pilze oder Extrakte) verwendet werden. Auch Mikropilze (für biotechnologische Prozesse oder Fermentationsprodukte) und Produkte aus Pilzmyzel sind nicht gelistet.

In den Listen wird in den Anmerkungen u. a. auf den Gefährdungsgrad der jeweiligen Pilzart (Rote Liste) verwiesen. Beim Sammeln von Wildpilzen ist allgemein zu beachten, dass dadurch die Stabilität des natürlichen Lebensraums und die Erhaltung der Art im Sammelgebiet nicht beeinträchtigt werden dürfen (Anhang II, Teil I, Nr. 2.2. der Verordnung (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen).<sup>4</sup>

Bestimmte Wildpilze können erhebliche Werte an gesundheitsschädlichen Schwermetallen (Blei, Cadmium, Quecksilber) enthalten. Diese können sich im Körper anreichern und somit als Summationsgifte wirken, da sie schlecht abgebaut bzw. ungenügend ausgeschieden werden. Diese Wildpilze sollten nur ausnahmsweise und in kleinen Mengen verzehrt werden (siehe Spalte Anmerkung in der Liste der Speisepilze (Tabelle 2, 4. Anhang)). Zuchtpilze sind hingegen ärmer an diesen Schadstoffen, weil sie auf entsprechend kontrolliertem Substrat gezogen werden.

Speisepilze werden mit ihrer handelsüblichen Bezeichnung entsprechend Tabelle 2 benannt.

Nicht in der Tabelle 2 angeführte Speisepilze, insbesondere Zuchtpilze, können ebenso in Verkehr gebracht werden oder zu Pilzerzeugnissen verarbeitet werden, wenn sie die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit erfüllen und keine unzulässigen neuarti-

---

<sup>1</sup>[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B38-1981%252FCXS\\_038e.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B38-1981%252FCXS_038e.pdf)

<sup>2</sup> [http://siweb1.dss.go.th/standard/Fulltext/codex/CXS\\_039E.pdf](http://siweb1.dss.go.th/standard/Fulltext/codex/CXS_039E.pdf)

<sup>3</sup>[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B40R-1981%252FCXS\\_040Re.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B40R-1981%252FCXS_040Re.pdf)

<sup>4</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX%3A02018R0848-20220101&from=EN>

gen Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) 2015/2283 über neuartige Lebensmittel (Novel Food)<sup>5</sup> sind. Weitere Informationen zum Thema Novel Food und zur Abklärung des Novel Food Status finden sich in der Unionsliste der Europäischen Kommission<sup>6</sup>, auf der Homepage des BMSGPK (= Kommunikationsplattform VerbraucherInnen-gesundheit)<sup>7</sup> sowie der AGES<sup>8</sup>.

Außer Speisepilzen werden auch Produkte vermarktet, die durch diverse technologische Prozesse aus Pilzen hergestellt werden. Dabei sind u. a. die Bestimmungen über Nahrungsergänzungsmittel<sup>9</sup> und neuartige Lebensmittel zu beachten.

Zusätzliche Informationen finden sich auch in den von Deutschland veröffentlichten Stofflisten, die unter Mitwirkung von Expertinnen und Experten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz erstellt wurden und als Orientierungshilfe bei der Verwendung von Pflanzen, Pilzen und Algen als Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten dienen sollen.

Diese Stofflisten sind nicht rechtsverbindlich, erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und sind für eine Fortschreibung offen, um neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen und der Entwicklung des Lebensmittelmarktes Rechnung zu tragen, so die Erläuterungen im Vorwort der 2. aber auch 3. Auflage<sup>10</sup>.

## **1.2 Pilzerzeugnisse**

Pilzerzeugnisse sind verarbeitete und/oder haltbar gemachte Speisepilze, insbesondere tiefgefrorene Pilze, Trockenpilze, Pilzpulver und Pilzgrieß, sterilisierte Pilze, Essigpilze, milchsauer vergorene Pilze, eingesalzene Pilze, Pilze in Öl, Pilzextrakte, Pilzkonzentrate und Pilzkonzentratpulver.

## **2 ANFORDERUNGEN AN PILZE UND PILZERZEUGNISSE**

Pilze und Pilzerzeugnisse erfüllen die allgemeinen und die speziellen Anforderungen im Anhang, Tabelle 1 Standards für Pilze und Pilzerzeugnisse.

### **2.1. Anforderungen an Frischpilze**

Speisepilze werden als vollständige Fruchtkörper (Längsschnitt zwecks Qualitätskontrolle ist zulässig) in Verkehr gebracht und sind hinsichtlich ihrer Identität sorgfältig geprüft. Frischpilze sind sensorisch einwandfrei, nicht überreif, nicht übermäßig wässrig und nicht sichtbar verschimmelt. Sie sind weitgehend von Erde, Blättern und Nadeln befreit und nicht erheblich durch Madenbefall (Tabelle 1 Standards für Pilze und Pilzerzeugnisse) verändert.

---

<sup>5</sup><https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:02015R2283-20210327&qid=1685616628401>

<sup>6</sup>[https://food.ec.europa.eu/safety/novel-food/authorisations/union-list-novel-foods\\_en](https://food.ec.europa.eu/safety/novel-food/authorisations/union-list-novel-foods_en)

<sup>7</sup>[https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/neuartige\\_lm/neuartigelm.html#heading\\_Abkl%C3%A4rung\\_des\\_Status](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/neuartige_lm/neuartigelm.html#heading_Abkl%C3%A4rung_des_Status)

<sup>8</sup><https://www.ages.at/mensch/ernaehrung-lebensmittel/lebensmittelinformationen/neuartige-lebensmittel>

<sup>9</sup><https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003219>

<sup>10</sup><https://www.bvl.bund.de//stofflisten>

## **2.2. Anforderungen an Pilzerzeugnisse**

Pilzerzeugnisse werden aus frischen Speisepilzen hergestellt, die sauber geputzt und von den üblicherweise nicht verwendeten, insbesondere madenbefallenen Teilen (Tabelle 1 Standards für Pilze und Pilzerzeugnisse) befreit sind.

### **2.2.1. Tiefgefrorene Pilze**

Tiefgefrorene Pilze sind Speisepilze, die die Anforderungen für tiefgefrorene Lebensmittel erfüllen <sup>11</sup>.

### **2.2.2. Trockenpilze**

Trockenpilze sind Speisepilze, ganz oder geschnitten, die durch Trocknung oder Gefriertrocknung hergestellt werden.

### **2.2.3. Pilzpulver und Pilzgrieß**

Pilzpulver wird durch feines, Pilzgrieß durch grobes Vermahlen getrockneter Speisepilze hergestellt.

### **2.2.4. Sterilisierte Pilze**

Sterilisierte Pilze sind frische oder vorbehandelte Speisepilze, die durch Hitzesterilisation in geeigneten Behältern haltbar gemacht werden.

### **2.2.5. Essigpilze**

Essigpilze sind Speisepilze, die nach entsprechender Vorbehandlung in Essig eingelegt werden.

### **2.2.6. Milchsauer vergorene Pilze**

Milchsauer vergorene Pilze sind Speisepilze, die durch einen Fermentationsprozess hergestellt werden, bei dem die zur Haltbarmachung erforderliche Milchsäure entsteht.

### **2.2.7. Eingesalzene Pilze**

Eingesalzene Pilze sind Speisepilze, die durch Kochsalz haltbar gemacht werden.

### **2.2.8. Pilze in Öl**

Pilze in Öl sind Speisepilze, die nach entsprechender Vorbehandlung in Speiseöl eingelegt werden.

### **2.2.9. Pilzextrakte**

Pilzextrakte sind haltbar gemachte wässrige Auszüge aus Speisepilzen.

### **2.2.10. Pilzkonzentrate**

Pilzkonzentrate sind Auszüge aus Speisepilzen, die durch Eindicken bis zu einem zähflüssigen Zustand haltbar gemacht werden.

---

<sup>11</sup> <https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10010794>

## 2.2.11. Pilzkonzentratpulver

Pilzkonzentratpulver sind Trockenprodukte aus Auszügen von Speisepilzen.

## 3. BEURTEILUNG

Die Beurteilung erfolgt gemäß den allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen des Codexkapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.

## 4. ANHANG

Tabelle 1 listet die Standards für Pilze und Pilzerzeugnisse auf. Tabelle 2 ist die Liste der Speisepilze.

**Tabelle 1: Standards für Pilze und Pilzerzeugnisse**

Angaben in m/m Masse pro Masse Gew.-%	NaCl und andere Stoffe	Max. Wassergehalt	Max. mineralische Verunreinigungen <sup>12</sup>	Max. organische Verunreinigungen vegetabilen Ursprung <sup>13</sup>	Max. Gehalt an madengeschädigten Pilzen insgesamt <sup>14</sup>	Max. Gehalt an stark madengeschädigten Pilzen <sup>15</sup>
<b>Pilzerzeugnisse</b>						
Trockenpilze		gefriergetrocknet 6 %	2 %	0,02 %	Wildpilze 20 %	Wildpilze 10 %
		getrocknet 12 %		Shiitake 1 %	Kulturpilze 1 %	Kulturpilze 0,5 %
		Shiitake 13 %				
Sauerpilzerzeugnisse			0,10 %	0,02 %	Wildpilze 6 %	Wildpilze 2 %
					Kulturpilze 1 %	Kulturpilze 0,5 %
Pilze in Öl			0,10 %	0,02 %	Wildpilze 6 %	Wildpilze 2 %
					Kulturpilze 1 %	Kulturpilze 0,5 %
milchsauer vergorene Pilze	Milchsäure mind. 1 %		0,20 %	0,10 %	4 %	2 %
sterilisierte Pilze			0,20 %	0,02 %	Wildpilze 6 %	Wildpilze 2 %

<sup>12</sup> „Mineralische Verunreinigungen“ sind insbesondere Beimischungen, die als in Salzsäure unlösliche Reste zurückbleiben.

<sup>13</sup> „Organische Verunreinigungen“ sind insbesondere Beimischungen von Pflanzenteilen, wie Blätter, Tannennadeln oder Torf.

<sup>14</sup> Madengeschädigt ist ein Fruchtkörper (bzw. Fruchtkörperteil bei Trockenpilzen), der grobsinnlich wahrnehmbar Einstiche (Madenfraßgänge) aufweist, die sich noch ausschneiden oder abbrechen lassen. Bei Frischpilzen muss der Fruchtkörper nach dem Aufschneiden noch eindeutig bestimmbar sein.

<sup>15</sup> Stark madengeschädigt ist ein Fruchtkörper (bzw. Fruchtkörperteil bei Trockenpilzen) bei dem sich die Madennester nicht ausschneiden oder abbrechen lassen.

Angaben in m/m Masse pro Masse Gew.-%	NaCl und andere Stoffe	Max. Wassergehalt	Max. mineralische Verunreinigungen <sup>12</sup>	Max. organische Verunreinigungen vegetabilen Ursprung <sup>13</sup>	Max. Gehalt an madengeschädigten Pilzen insgesamt <sup>14</sup>	Max. Gehalt an stark madengeschädigten Pilzen <sup>15</sup>
					Kulturpilze 1 %	Kulturpilze 0,5 %
tiefgefrorene Pilze			0,20 %	0,02 %	Wildpilze 6 %	Wildpilze 2 %
					Kulturpilze 1 %	Kulturpilze 0,5 %
Pilzpulver, Pilzgrieß		<i>Grieß 13 %</i>	2 %	keine	keine	keine
		<i>Pulver 9 %</i>				
Pilzextrakte, Pilzkonzentrate	Max. NaCl 20 %		keine	keine	keine	keine
getrocknete Pilzkonzentrate	Max. NaCl 5 %		keine	keine	keine	keine
eingesalzene Pilze	NaCl 15 % mind.		0,30 %	0,05 %	Wildpilze 6 %	Wildpilze 2 %
	NaCl 18 % max.				Kulturpilze 1 %	Kulturpilze 0,5 %
Frische Pilze			Wildpilze 1 %	Wildpilze 0,3 %	Wildpilze 6 %	Wildpilze 2 %
			Kulturpilze 0,5 %	Kulturpilze ganz 8 %	Kulturpilze 1 %	Kulturpilze 0,5 %
				Kulturpilze abgeschnitten 1 % <sup>16</sup>		

<sup>16</sup> Der Terminus „abgeschnitten“ meint den Stiel des Fruchtkörpers ohne die untere Stielbasis (u. U. mit organischen Verunreinigungen).

**Tabelle 2: Liste der Speisepilze**

<b>Wissenschaftliche Bezeichnung</b>	<b>Deutsche Bezeichnung</b>	<b>Anmerkung</b>
<i>Agaricus arvensis</i>	Anischampignon, Schafchampignon, Schafegerling	Verstärkte Aufnahme von Schwermetallen (Quecksilber)
<i>Agaricus augustus</i>	Riesenchampignon, Riesenegerling	Verstärkte Aufnahme von Schwermetallen (Blei)
<i>Agaricus bisporus</i>	Kulturchampignon, Egerling, Cremechampignon, Portobello, Zuchtchampignon	
<i>Agaricus bitorquis</i>	Stadtchampignon	nicht zum Verzehr geeignet, wenn Fruchtkörper an stark befahrenen Straßen (Schadstoffbelastung) oder von Hunden frequentierten Plätzen (Kontamination mit Bakterien, Parasiten) wachsen
<i>Agaricus campestris</i>	Feldchampignon, Wiesenchampignon, Wiesenegerling	Verstärkte Aufnahme von Schwermetallen (Cadmium, Quecksilber, Blei)
<i>Agaricus essettei</i>	Schiefknolliger Anise-gerling	Verstärkte Aufnahme von Schwermetallen (Cadmium)
<i>Agaricus langei</i>	Großer Wald-Champignon	
<i>Agaricus subrufescens</i>	Mandelegerling, Mandelpilz, Sonnenpilz, Sonnenchampignon	
<i>Agaricus sylvaticus</i>	Waldchampignon	Verstärkte Aufnahme von Schwermetallen (Cadmium)
<i>Agaricus sylvicola</i>	Dünnfleischiger Anise-gerling	Verstärkte Aufnahme von Schwermetallen (Blei)
<i>Albatrellus ovinus</i>	Schafporling, Scha-feuter	
<i>Amanita caesarea</i>	Kaiserling, Orange-gelber Wulstling	nur importierte Pilze, gefährdete Art



<b>Wissenschaftliche Bezeichnung</b>	<b>Deutsche Bezeichnung</b>	<b>Anmerkung</b>
<i>Amanita rubescens</i>	Perlpilz	
<i>Auricularia auricula-judae</i>	Judasohr, Ohrlappenzpilz	
<i>Auricularia nigricans</i> (= <i>polytricha</i> )	Mu-Err, Mu-Err-Pilz, black fungus, Wolkenohrpilz	
<i>Boletinus cavipes</i>	Hohlfußröhrling, Brauner Hohlfußröhrling	
<i>Boletus aereus</i>	Eichen-Steinpilz, Eichen-Herrenpilz, Schwarzhütiger Steinpilz	
<i>Boletus edulis</i>	Herrenpilz, Steinpilz, Fichten-Steinpilz	
<i>Boletus pinophilus</i>	Kiefern-Steinpilz, Kiefern-Herrenpilz, Föhren-Steinpilz, Föhren-Herrenpilz	
<i>Boletus reticulatus</i>	Sommer-Steinpilz, Sommer-Herrenpilz	
<i>Calocybe gambosa</i>	Maipilz, Georgsritterling	
<i>Calocybe indica</i>	Indischer Schönkopf, Milky mushroom	
<i>Calvatia gigantea</i>	Riesenbovist	
<i>Cantharellus cibarius</i> agg.	Eierschwammerl, Pfifferling	
<i>Chlorophyllum olivieri</i>	Olivbrauner Safranschirmling	
<i>Choiromyces meandriformis</i>	Weißtrüffel, Mäandertrüffel	

<b>Wissenschaftliche Bezeichnung</b>	<b>Deutsche Bezeichnung</b>	<b>Anmerkung</b>
<i>Coprinus comatus</i>	Schopftintling	
<i>Craterellus cornucopioides</i>	Totentrompete, Herbsttrompete	
<i>Craterellus lutescens</i>	Starkkriechender Pfifferling, Morgenrot-Pfifferling, Duftleistling, Starkkriechender Leistling	
<i>Craterellus tubaeformis</i>	Trompeten-Pfifferling, Durchbohrter Leistling	
<i>Cyclocybe cylindracea</i>	Südlicher Schüppling, Südlicher Ackerling, Pioppino	nur kultiviert; potentiell gefährdete Art
<i>Fistulina hepatica</i>	Ochsenszunge, Leberreischling	
<i>Flammulina velutipes</i> agg.	Samtfußrübling, Winterpilz, Enoki, Schneepilz	
<i>Grifola frondosa</i>	Klapperschwamm, Maitake	nur kultiviert; gefährdete Art
<i>Hericium coralloides</i>	Ästiger Stachelbart	nur kultiviert; gefährdete Art
<i>Hericium erinaceum</i>	Stachelbart, Igelstachelbart, Shan Fu, Pom Pom Blanc, Affenkopf	nur kultiviert; vom Aussterben bedroht
<i>Hydnum repandum</i> agg.	Semmelstoppelpilz	
<i>Hydnum rufescens</i> agg.	Rötlicher Semmelstoppelpilz	
<i>Hypholoma capnoides</i>	Rauchblättriger Schwefelkopf	

<b>Wissenschaftliche Bezeichnung</b>	<b>Deutsche Bezeichnung</b>	<b>Anmerkung</b>
<i>Hypsizygus ulmarius</i>	Buna shimeji, Shimeji, Brauner Buchenpilz, Weißer Buchenpilz, Buchenrasling	nur kultiviert; stark gefährdete Art
<i>Imleria badia</i>	Maronenröhrling	Verstärkte Aufnahme von Schwermetallen (137Cäsium)
<i>Kalaharituber pfeilii</i>	Kalaharitrüffel	
<i>Kuehneromyces mutabilis</i>	Stockschwämmchen	
<i>Lactarius lignyotus</i>	Mohrenkopf, Rauchfangkehrer, Schwarzkopfmilchling,	
<i>Lactarius deliciosus</i>	Edelreizker, Reizker	
<i>Lactarius volemus</i>	Brätling, Milchbrätling	
<i>Laetiporus sulphureus</i>	Schwefelporling	
<i>Leccinum scabrum</i> agg.	Birkenpilz, Birken-Raufußröhrling	
<i>Leccinum versipelle</i> agg.	Birken-Rotkappe	
<i>Lentinula edodes</i>	Shiitake, Shiitakepilz	
<i>Lepista nuda</i>	Violetter Rötelritterling	
<i>Lyophyllum decastes</i>	Panzerrasling, Gepanzerter Rasling, Erdzimmermandl	

<b>Wissenschaftliche Bezeichnung</b>	<b>Deutsche Bezeichnung</b>	<b>Anmerkung</b>
<i>Lyophyllum fumosum</i>	Frostrasling, Rauchgrauer Büschel-Rasling, Frost-Büschel-Rasling	
<i>Lyophyllum shimeji</i>	Hon-Shimeji	
<i>Macrolepiota mastoidea</i>	Zitzen-Riesenschirmling	
<i>Macrolepiota procera</i> agg.	Parasol, Großer Riesenschirmling	
<i>Marasmius oreades</i>	Nelken-Schwindling, Feld-Schwindling	
<i>Morchella elata</i> agg.	Spitzmorchel	
<i>Morchella esculenta</i> agg.	Morchel, Speisemorchel	
<i>Mycetinis scorodonius</i>	Knoblauchschwindling, Mousseron	Verwendung vornehmlich als Gewürzpilz
<i>Pholiota nameko</i>	Nameko, Namekopilz, Chinesisches Stockschwämmchen, Namekoschüppling	
<i>Pleurotus citrinopileatus</i>	Gelber Austernpilz, Limonenseitling, Gelber Austerseitling	
<i>Pleurotus cornucopiae</i>	Rillstieliger Seitling	nur kultiviert; potentiell gefährdete Art
<i>Pleurotus cystidiosus</i>	Abalone-Seitling	
<i>Pleurotus djamor</i> (= <i>P. salmoneostramineus</i> )	Rosaroter Seitling, Rosaroter Austernseitling	

<b>Wissenschaftliche Bezeichnung</b>	<b>Deutsche Bezeichnung</b>	<b>Anmerkung</b>
<i>Pleurotus eryngii</i> agg.	Kräuterseitling, Riesenfenchel-Seitling, Laserkraut-Seitling	nur kultiviert; stark gefährdete Art
<i>Pleurotus ostreatus</i>	Austernseitling, Austernpilz	
<i>Pleurotus pulmonarius</i>	Lungenseitling	
<i>Polyporus umbellatus</i>	Eichhase	nur kultiviert; potentiell gefährdete Art
<i>Russula cyanoxantha</i>	Frauentäubling	
<i>Russula vesca</i>	Speisetäubling	
<i>Russula virescens</i>	Grünfeldriger Täubling	
<i>Sarcodon imbricatus</i>	Habichtspilz, Habichtsstoppelpilz, Hirschling	Verwendung vornehmlich als Gewürzpilz
<i>Sparassis crispa</i>	Krause Glucke	
<i>Stropharia rugosoannulata</i>	Braunkappe, Kulturträuschling, Rotbrauner Riesenträuschling	
<i>Suillus collinitus</i>	Ringloser Butterpilz	
<i>Suillus granulatus</i>	Körnchenröhrling, Schmerling	
<i>Suillus grevillei</i>	Goldröhrling, Gelber Schmierröhrling	
<i>Suillus luteus</i>	Butterpilz	

<b>Wissenschaftliche Bezeichnung</b>	<b>Deutsche Bezeichnung</b>	<b>Anmerkung</b>
<i>Terfezia arenaria</i> und verwandte Sippen	Sandtrüffel, Wüsten-trüffel, Löwentrüffel	
<i>Tirmania nivea</i>	Weißer Wüsten-trüffel	
<i>Tremella fuciformis</i>	Silberohr	
<i>Tricholoma matsutake</i>	Matsutake	nur importierte Pilze; potentiell gefährdete Art
<i>Tuber aestivum</i>	Sommer-Trüffel, Bagnoli-Trüffel, Italienische Trüffel	
<i>Tuber borchii</i>	Toskana-Trüffel, Weißer Frühjahrs-Trüffel, Weißliche Trüffel, Bianchetti-Trüffel	
<i>Tuber himalayense</i>	Himalaya-Trüffel	
<i>Tuber indicum</i>	Chinesische Trüffel, China-Trüffel, Schwarze Winter-Trüffel	
<i>Tuber magnatum</i>	Piemont-Trüffel, Weißer Piemont-Trüffel, Weißer Trüffel, Alba-Trüffel	
<i>Tuber melanosporum</i>	Perigord-Trüffel, Schwarze Perigord-Trüffel	
<i>Tuber mesentericum</i>	Gekröse-Trüffel, Teer-Trüffel, Asphalt-Trüffel	
<i>Tuber oligospermum</i>	Wenigsporige Trüffel, Rundsporige Trüffel	
<i>Tuber pseudohimalayense</i>	Chinesische Hohl-Trüffel, Falsche Himalaya-Trüffel	

<b>Wissenschaftliche Bezeichnung</b>	<b>Deutsche Bezeichnung</b>	<b>Anmerkung</b>
<i>Tuber uncinatum</i>	Burgunder-Trüffel	
<i>Verba bohemica</i>	Böhmische Verpel, Runzelverpel	
<i>Volvariella diplasia</i>	Scheingras-Scheidling	
<i>Volvariella volvacea</i>	Reisstrohpilz, Reisstrohscheidling, Schwarzstreifiger Scheidling	nur kultiviert; potentiell gefährdete Art
<i>Xerocomellus chrysenteron</i> agg.	Rotfußröhrling	
<i>Xerocomus subtomentosus</i>	Ziegenlippe, Olivfarbener Filzröhrling	