

Pilze und so

# Roetlinge, yo

Kevin Noll

2. Juli 2014

htwsaar

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Vorwort</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Rötlinge und Rötlingsverwandte</b>	<b>5</b>
2.1	Bodenbeschaffenheit . . . . .	5
2.2	Beschreibung der Pilze . . . . .	5
2.3	Verwechslungsmöglichkeiten . . . . .	5
2.4	Inhaltsstoffe, Geniessbarkeit . . . . .	5
2.5	Ernte, Haltbarkeit und richtige Lagerung . . . . .	5
2.6	Verwendung und Zubereitung mit Rezept . . . . .	5
<b>3</b>	<b>Literaturverzeichnis</b>	<b>6</b>

### **Zusammenfassung**

Diese Arbeit befasst sich mit Pizlen und so nem kram. kein scheiss

# 1 Vorwort

Diese Ausarbeitung ist Bestandteil einer Reihe von Ausarbeitungen, die im Zuge der Vorlesung “Technische Dokumentation“ entstanden sind. Der Kerngedanke bei der Anfertigung dieser Arbeit ist, zu erlernen, wie man mit fachbezogenen Texten umgeht – von der Recherche über die Erstellung bis hin zur Anfertigung eines korrekten Literaturverzeichnisses. Unter dem Schirmthema *Heimische Pilze* beschäftigt sich diese Ausarbeitung mit den Rötlingen (lat.: “Entoloma“). Es werden unter anderem Kenntnisse über die benötigte Bodenbeschaffenheit, die Beschreibung des Pilzes, die bei Pilzen so wichtigen Verwechslungsmöglichkeiten sowie die Zubereitung vermittelt.

## 2 Rötlinge und Rötlingsverwandte

2.1 Bodenbeschaffenheit

2.2 Beschreibung der Pilze

2.3 Verwechslungsmöglichkeiten

2.4 Inhaltsstoffe, Geniessbarkeit

2.5 Ernte, Haltbarkeit und richtige Lagerung

2.6 Verwendung und Zubereitung mit Rezept

### 3 Literaturverzeichnis