

Wie erkennt man giftige Pilze?

Darum geht's

Zu Beginn des Videos wird die Vielfalt der Pilze in unserer Umgebung, sowohl in der Natur, als auch bei uns zu Hause und in oder an unserem eigenen Körper verdeutlicht. Pilze als Unterstützter in der Lebensmittelproduktion sowie als eigenständiges Lebensmittel bilden die Überleitung zur Auseinandersetzung mit Pilzen im Ökosystem Wald. Neben ihrer ökologischen Funktion als Zersetzer werden ausgewählte Pilzarten vorgestellt, auf giftiger Pilze eingegangen und Methoden zur Bestimmung von Pilzen beschrieben.

Filmlänge

7 Minuten

Fächer

Biologie

Klassenstufen

7-10

Verfügbar bis

21.03.2032

Fachbegriffe 1 Fachbegriffe, die im Film aufgegriffen bzw. erklärt werden

Zersetzung, Fruchtkörper, Manschette, Lamellen, Bestimmung, Doppelgängerpilze

Fachbegriffe 2 Fachbegriffe, die über den Film erarbeitet werden können

Sporen, giftig, tödlich

Weitere Begriffe z.B. Topographie, Suchbegriffe, ...

Giftpilze, Pilze

Exemplarische Unterrichtsthemen

- Aufbau eines Pilzes
- Vielfalt der Pilze und deren Relevanz für Natur und den Menschen

Didaktische Hinweise

Mit dem Video ist es möglich einen vielseitigen und über die Realaufnahmen alltagsnahen Eindruck in die Vielfalt von Pilzen zu verschaffen. Neben dem Merkmal der Giftigkeit und Bestimmung, werden der Bau, die Funktion im Ökosystem und die Bedeutung für Menschen visualisiert und (kurz) beschrieben. Für die einzelnen Inhalte können die jeweiligen Videosequenzen als Einstieg dienen, um Interesse zu wecken und erste Fragen zum Inhalt anzuregen.



Hier geht's zum Video
auf ZDF goes Schule:
<https://kurz.zdf.de/ULBegp>

Die Auseinandersetzung mit unterschiedlichen Pilzarten im zweiten Teil des Videos führt zur Erweiterung der Artenkenntnisse bei den Lernenden und macht die Relevanz der Fähigkeiten zur Bestimmung von Organismen deutlich. In Teams können die Lernenden Steckbriefe der Pilzpaare (inkl. Doppelgängerpilze) erstellen und gemeinsam ähnliche wie unterschiedliche Anpassungen an die gegebenen Umweltbedingungen ableiten.

Erklärtext

Schimmelpilze, Hefepilze, Hautpilze: Pilze sind überall, verfolgen uns auf Schritt und Tritt. Viele von ihnen sind für uns nützlich, einige lästig.

Aber nur wenige sind tödlich - oder sogar sehr tödlich. Pilze, egal wie klein, leisten aber auch viel Gutes für uns. Ohne sie wären wir aufgeschmissen. Sie helfen dabei, Lebensmittel herzustellen. Zum Beispiel beim Brot und Brötchen backen, beim Joghurt machen oder Bier brauen.

Auch unser ganzes Ökosystem wäre ohne Pilze aufgeschmissen. Denn die so genannten Großpilze - also Pilze, die Du mit bloßem Auge erkennst - gehören zu den wichtigsten Recyclern im Wald. Sie zersetzen am Boden abgestorbenes Tier- und Pflanzenmaterial und wandeln es in Mineralstoffe um. Daraus kann wieder neues Leben entstehen. Ein Kreislauf – Recycling eben.

Biologen schätzen, dass es weltweit über eine Million Arten von Großpilzen gibt. Rund 150.000 davon sind bekannt.