

Survival – Nahrung in der Natur

1. Vorgang bei der Suche nach Nahrung

TW auf Survival

- Zuerst muss dem Spieler der TW auf Survival gelingen, um einen Ort zum Suchen zu finden.
 - Dieser Ort wird irgendwo in der Natur sein.
 - In der Nähe von Kommunen ist die Nahrung knapp, da schon viel aufgebraucht wurde.
 - Umso größer die Kommune ist, desto weiter muss man in die Natur, um was zu finden.
 - Der Charakter kann dabei eine bestimmte Landschaft aussuchen (Gebirge, Wald usw.)
 - Der Survival-Vorgang kann also eine ¼ - Std. dauern.

TW auf Suchen

- Hat der Charakter einen guten Ort gefunden, wird der TW auf Suchen ausgeführt.
 - Der SM orientiert sich in den unteren Listen an die Jahreszeit und an die Landschaft.
 - Das Suchen kann erneut eine Std. dauern (inkl. pflücken, ausbuddeln o. ä.)

SM ermittelt das Ergebnis

- Der SM ermittelt die Nahrung anhand des W100.
 - Sollte sich dabei herausstellen, dass der TW des Spielers dafür nicht ausreichte, muss der SM den Wurf zur Ermittlung wiederholen.
- Menge: Je nach Pflanzen- oder Tiergattung ermittelt der SM, wie viel der Charakter in seiner Std. gefunden hat. 1 oder W4 oder W6 Teile. Möglich wären bei besonderen Bedingungen auch W4 oder W6 oder W10 Teile.

Alternativen und weitere TW

- Jagen: Nach dem gleichen Prinzip wie beim Suchen kann der Charakter jagen. Erst wird ein TW auf Survival gemacht, um einen geeigneten Ort zu finden und dann der TW auf Jagen. Anhand der unteren Liste für Kleintiere wird das Ergebnis ermittelt.
- Fährtenlesen: Nach dem TW auf Survival kann der Charakter auch bestimmte Tiere jagen. Der SM würfelt im Vorfeld aus, welches Tier dort seine Spuren hinterlassen hat. Der Charakter erfährt, welches Tier es ist, wenn ihm der TW auf Fährtenlesen gelingt und er kann dieser Spur folgen. Anschließend kann er den TW auf Jagen ausführen. Dem Spieler muss dann allerdings der erforderliche TW gelingen.
- Fallen stellen: Anstatt ein Tier zu jagen, kann der Charakter auch eine Tierfalle aufstellen. Er benötigt hierfür entsprechendes Material. Dann muss ihm der TW auf Survival gelingen, um den geeigneten Ort zu finden. Erneut könnte er hier nun einen TW auf Fährtenlesen durchführen, er kann die Falle aber auch willkürlich aufstellen. Das Aufstellen einer Falle wird mit einem erneuten TW auf Survival ausgeführt. Mislingt dieser TW, geht der Charakter davon aus, dass alles in Ordnung ist. Die Falle wird aber nichts einfangen, weil irgendwas nicht funktionierte. Der Charakter verliert dadurch einen Tag.
- Fischen: Zuerst muss der TW auf Survival gelingen, um einen geeigneten Fischfang-Ort zu finden. Mit entsprechender Angelausrüstung und dem gelungenen TW fischt er das, was der W100 preisgibt. Die Menge der gefischten Fische kann nach der Std. mit einem W4 ermittelt werden. Bei einem guten TW auch mit einem W6.
- Fische mit Netz fangen: Der Charakter benötigt ein Netz, mit kleinen Gewichten. Der Vorgang ist der gleiche wie beim Fischen mit der Angel, allerdings können hier mehr Fische gefangen werden. Beim Ermitteln der Fischanzahl verwendet der SM einen höherwertigen Würfel (siehe oben!)
- Pflanzenkunde: Nach dem Sammeln sollte der Spieler noch einen TW auf Pflanzenkunde schaffen, wenn er einerseits wissen will, was er da gesammelt hat und andererseits, um die Nahrung von giftiger zu unterscheiden. Das ist bei einigen Beeren, vor allem aber bei Pilzen wichtig. Einige Pflanzen müssen auch in besonderer Weise behandelt oder ausgekocht werden, um bestimmte Giftstoffe zu entfernen.
- Tierkunde: Ebenso kann ein TW auf Tierkunde nötig sein, wenn man die Art kennen möchte und wissen will, ob und wie sie genießbar ist. So sind Schlangen zwar essbar, aber man muss auch wissen, dass sie vorher gehäutet werden muss. Oder Heuschrecken sollten beispielsweise gebraten werden, um Krankheiten zu vermeiden.

2. Liste an Nahrungsmitteln

Es geht bei den hier dargestellten Nahrungsmitteln um den Versuch, sie in freier Natur zu finden. Viele der Nahrungsmittel werden auch kultiviert.

W100	Erntezeit	Frühling		
01 - 02	Aal	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Fluss	Gut
		Maritim-Kontinental	See	Gut
		Maritim-Kontinental	Meer	Gut
		Mediterran	Fluss	Gut
		Mediterran	See	Gut
		Mediterran	Meer	Gut
		Subtropen	Fluss	Gut
		Subtropen	See	Gut
	Subtropen	Meer	Gut	
Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Schlangenförmiger Fisch; ½ - 2 m Länge. 3,5 Kg. - Der Aal ist ein Süßwasser- und Meeresbewohner. - Aale leben im Süßwasser und kehren zur Fortpflanzung ins Meer zurück. Nach dem Larvenstadium begibt sich der junge Glasaal ins Süßwasser. 			
Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Aale sind in der Dämmerung und in der Nacht aktiv. - Aale ernähren sich von Würmern, Krebsen, Insektenlarven, Fischlaich und Fischen. Der Aal ist ein geschickter Jäger. Er hat einen gut ausgebildeten Geruchssinn. - Zum Fischen müssen lebendige oder frisch getötete Köder genutzt werden, niemals verwesene. Andere Fangmethoden: Fässer werden in Flussläufen ausgelegt, es werden Aalharken genutzt, die durch den Schlick gezogen werden oder Dreizackspieße oder Netze genutzt. - Im Winter ziehen sich Aale in Löcher zurück und verfallen in eine Winterstarre. - Aale können einige Zeit außerhalb des Wassers überleben, ohne dass die Kiemen austrocknen. - Das Herz liegt direkt hinter Kiemenöffnung. - Das Blut des Aals ist giftig. Gerät es in Auge oder Mund, führt es zu Erbrechen und Lähmungserscheinungen. Durch Kochen, Braten oder Räuchern verliert es seine Giftigkeit. 			
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Aal ist ein fetthaltiger Fisch, der als Frischfisch verzehrt wird, ebenso geräuchert, gebraten oder gekocht. 			
03 - 04	Aprikose	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropen	Gebirge	Gut
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Aprikosen wachsen an einem Busch. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Kann gut zu Dörrobst verarbeitet werden. 			
05 - 06	Austernseitling	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wald	Normal
	Subtropen	Dschungel	Normal	
	„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Büschelartige Pilzgruppe, die an den Seiten von Bäumen wächst. Sie wachsen halbkreisförmig, sind bräunlich, aber auch gräulich, in verschiedenen Farbstärken und haben weiße Lamellen und weißes Fruchtfleisch. - Sie wachsen hauptsächlich an Laubbäumen, vorwiegend an Buchen. - Er wächst auch auf Stroh, Kaffeersatz, am Fruchtfleisch von Kaffeebohnen und auf Weizenkörnern. Auf diese Weise kann er auch für den Handel transportiert werden. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Austernseitling schmeckt vollmundig, fleischig, würzig, ähnlich wie Kalbfleisch. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 12 <ul style="list-style-type: none"> o Die Seitlinge sind sich ähnlich und sie sind essbar. Es existieren nur wenige Arten unter den Seitlingen, die ungenießbar sind. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der beliebte Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt. 			

W100	Erntezeit	Frühling			
07 – 08	Barsch	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Fluss	Gut	
		Maritim-Kontinental	See	Normal	
		Maritim-Kontinental	Meer	Meisterhaft	
		Mediterran	Fluss	Gut	
		Mediterran	See	Normal	
		Mediterran	Meer	Meisterhaft	
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Fische mit zwei Rückenflossen. Die erste Flosse ist hart (stachelig) und die zweite weich. Der größte Barsch seiner Art ist der Zander mit 130 cm. Ein Barsch wiegt 2,5 Kg. - Barsche sind Süßwasserbewohner, leben teils aber auch in Meeresausläufern. 			
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Barsche ernähren sich von Wasserinsekten, Würmern, Krebstieren, Fischlaich und kleineren Fischen. - Barsche werden mit Ködern geangelt. - Im Winter ziehen sich die Barsche in die Tiefe zurück. 			
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Barsch wird gekocht, gedünstet oder gebraten. Roh sollte er nicht gegessen werden, da er aus stehendem Gewässer stammt. 			
09 – 10	Brennnessel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Überall außer Schnee- und Wüstengebiete	Überall außer Wüsten und im Wasser	Normal	
		Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Krautpflanze mit Brenn- und Borstenhaaren. 		
		Gefährdungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Berührung der Blätter verursachen schmerzhafte Schwellungen. 		
		Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Pflanzenteile können genutzt werden, als Gemüse, als Beilage, in Suppen, als Salat und als Tee. - Aus den Stengeln können Fasern gemacht werden. - Die Wurzeln können als gelbes Färbemittel genutzt werden. 		
11 – 12	Cashew	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Subtropen	Savanne	Gut	
		Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Am Cashew-Baum bilden sich die Fruchstiele (Cashewapfel), an denen eine Cashewfrucht hängt und in denen der Cashewkern liegt. - Der Cashewapfel ist essbar; säuerlich, apfelartig. - Der Cashewapfel ist druckempfindlich und leicht verderblich und darum nicht für den Handel geeignet. 		
		Gefährdung:	<ul style="list-style-type: none"> - In der Schale des Kerns der Cashewfrucht befindet sich ein giftiges Öl, das hautreizend wirkt. 		
		Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Aus dem Cashewapfel kann Saft und Schnaps gemacht werden. - Das giftige Öl kann gegen Termiten und Würmern bei Holz und Pergament eingesetzt werden; ebenso gegen Warzen und Hühneraugen. - Der Cashewkern ist eine Steinfrucht, die roh oder geröstet gegessen wird. - Aus dem Cashewkern kann auch Öl gemacht werden. 		
13 – 14	Dorsch	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Meer	Gut	
		Mediterran	Meer	Gut	
		Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Dorsch ist ein Meeresbewohner. An den Ostküsten wird er Dorsch genannt, im Norden und Süden Kabeljau. An den Westküsten kommt er nicht vor. Sie leben an Küsten und in Tiefen von bis zu 600 Metern, in Temperaturbereichen von 0 – 20 °. - Er kann 1,50 m groß werden und bis zu 50 Kg wiegen. 		
		Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Dorsch hält sich vorwiegend am Boden auf. Tags sind Dorsche gesellig in Gruppen unterwegs, nachts gehen sie alleine auf Nahrungssuche. - Der Dorsch ernährt sich von Krill, Flohkrebse, Vielborstern, Krebstieren, Muscheln und kleineren Fischen. - Der Dorsch wird in der Dämmerung und in der Nacht mit Angel oder Schleppnetz am Boden gefangen. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Dorsch wird frisch, gesalzen und getrocknet verkauft. Aus seiner Leber wird Lebertran (braungelbe Ölkügelchen) hergestellt. Diese werden gelegentlich in Gläsern konserviert. Auch die Eier werden frisch, geräuchert oder konserviert angeboten. 			

W100	Erntezeit	Frühling		
15 – 16	Eidechse	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Mediterran	Gebirge Küsten Wald	Gut Gut Gut
		Subtropen	Dschungel Gebirge Küsten Wüsten	Gut Gut Gut Gut
		Reptil:	- Schlanke bewohnenbewohnende Tiere, mit einem Schwanz, die sich von Wirbellosen, Samen und Früchten ernähren.	
	Hinweise:	- Eidechsen hört man in entsprechenden Gegenden immer wieder durchs Unterholz rascheln. Sie sind ausgesprochen flink und schwer zu fangen. - Mit Fallen sind sie einfacher zu fangen, als durchs Jagen. - Der Geschmack erinnert an eine Mischung aus Geflügel und Krebsfleisch.		
Verwendungen:	- Das Fleisch wird gebraten, gekocht oder gegrillt.			
17 – 18	Feldsalat	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Gut
	Pflanze:	- Krautpflanze, deren Blätter als Salat genutzt werden.		
19 – 20	Forelle	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Fluss	Normal
		Maritim-Kontinental	See	Gut
		Maritim-Kontinental	Meer	Gut
	Mediterran	Meer	Gut	
Fisch:	- Spindelförmiger Fisch. - Forellen werden 45 – 80 cm groß und wiegen 10 – 15 Kg. Es können aber auch größere Exemplare auftreten. - Forellen gibt es als Meeres- und als Süßwasserbewohner.			
Hinweise:	- Süßwasser-Forellen bevorzugen kalte Flüsse, Seen und Bäche. - Forellen ernähren sich von Wasserinsekten, fliegenden Insekten, Krebstieren und kleineren Fischen. - Die Forelle wird mit Angel oder Netz gefangen.			
Verwendungen:	- Die Forelle kann gekocht, gebraten, gedünstet, gegrillt, gebacken und gut geräuchert werden.			
21 – 22	Hecht	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Fluss	Gut
		Maritim-Kontinental	See	Gut
	Fisch:	- Raubfisch mit einer lang gestreckten Körper und einer langen Schnauze. - Er kann 60 – 150 cm groß werden und bis zu 20 Kg wiegen.		
	Hinweise:	- Der Hecht ist ein sehr wendiger Süßwasserfisch und hält sich gerne in Ufernähe von Fließgewässern und Seen auf. - Er ernährt sich von Fischen, Fröschen, Vögel, Küken und kleinen Säugetieren. - Während der Paarung gehen die männlichen Hechte aggressiv aufeinander los. Durch ihre aggressive Lebensweise lässt sich der Hecht nicht züchten. - Im Winter ziehen sich Hechte an warme Orte zurück. - Der Hecht lässt sich gut angeln, weil er nach Beute jagt instinktiv zuschnappt. Er lässt sich besonders gut im Herbst jagen, weil er in dieser Zeit besonders aggressiv ist.		
Verwendungen:	- Der Hecht kann gekocht, gebraten, gedünstet, gegrillt, gebacken und geräuchert werden. Die Gräten des Hechts lassen sich gut entfernen. Das Fleisch schmeckt allerdings leicht trocken und wird darum häufig gesäuert behandelt.			
23 – 24	Hering	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Meer	Normal
		Mediterran	Meer	Normal
		Subtropen	Meer	Gut
	Fisch:	- Langgestreckte, silbrige Schwarmfische. - Sie können bis zu 45 cm groß werden und 200 g wiegen.		
Gefährdungen / Hinweise:	- Heringe leben im Meer, in der Nähe von Küsten und nahe der Oberfläche. - Heringe ernähren sich von Plankton, aber auch von kleinen Fischen, Fröschen, Wasserratten, Vogeljungen und Krebsen. - Ohne den Kontakt zum Schwarm irrt der Hering orientierungslos durch die Gegend. Im Schwarm sind sie auch mit Makrelen unterwegs. - Heringe lassen sich leicht angeln.			
Verwendungen:	- Der Hering kann frisch, geräuchert oder gesalzen vermarktet werden. Er sollte jedoch nicht roh gegessen werden, da er von Wurmlarven erkrankt sein kann.			

W100	Erntezeit	Frühling		
25 – 26	Igel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Mediterran Subtropen	Wiesen Wald Savanne Dschungel	Gut Gut Meisterhaft Gut
	Säugetier:	- Insektenfressendes kleines Säugetier, mit Stacheln auf dem Fell.		
	Hinweise / Gefährdungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Stacheln können leichte Verletzungen auslösen. - Viele Igel sind von Parasiten bewohnt, die Krankheiten auslösen. - Sie sind vor allem dämmerungs- und nachtaktiv. - Igelfleisch erinnert vom Geschmack an Schweinefleisch 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Das Fleisch kann gebraten, gegrillt oder gekocht werden. - Igel werden gelegentlich als Haustiere gehalten und sind durchaus schlau. 			
27 – 28	Karotte	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Mediterran	Wiesen Wiesen	Gut Gut
	Pflanze:	- Krautpflanze, mit einer essbaren orange Pfahlwurzel. Auch als Möhre bezeichnet.		
	Hinweis:	<ul style="list-style-type: none"> - Im Frühjahr sind die Früh-Karotten ab Mai erntefähig. - Häufiger Konsum von Karotten färbt die Haut rot-bräunlich. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Sie wird häufig roh gegessen, sonst in Suppen oder auch zu Saft verarbeitet. - Dient auch als Futtermittel für Tiere. 			
29 – 30	Karpfen	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Mediterran Mediterran	Fluss Meer See	Meisterhaft Meisterhaft Gut
		Mediterran		
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Langgestreckter Fisch, mit vollständig kräftig beschuppten Körper und einem kegelförmigen und ausstülpbaren Maul. - Karpfen werden 35 – 80 cm groß, einige auch größer. Sie wiegen bis zu 30 Kg. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Karpfen ernährt sich von Plankton und am Boden lebenden Insektenlarven, Schnecken und Würmern. - Im Winter begeben sie sich in tiefere Bereiche zurück. - Vor allem im japanischen Shanlin werden Karpfen gezüchtet. - Der Karpfen ist ein beliebter Angelfisch, weil er sich kämpfend wehrt. Um große Exemplare zu angeln, muss man Kenntnisse über die Gewässer haben. Man beobachtet dabei Bläschenentwicklung und zitternde Schilfhalme. Über mehrere Tage werden diese Karpfen mit Ködern gelockt. Karpfen zupfen auch vorsichtig die Köder vom Haken. - Im Winter ziehen sich Karpfen in tiefere Gewässerschichten zurück. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Karpfen ist ein beliebter Speisefisch, der vor allem in Tavernen gerne angeboten wird. Er wird gekocht in Gewürzsud, gegrillt mit scharfem Gemüse oder in schwimmenden Fett oder Soße gebacken angeboten. - Wird der Karpfen frisch gefischt zubereitet, schmeckt er noch strohig und schlammig. Er sollte darum noch einige Tage in frischem Wasser gehalten werden. Die Kiemen werden vor dem Zubereiten entfernt, weil diese den schlammigen Geschmack noch beinhalten. - Der knorpelartige Knochen am Rückratwirbel wird Karpfenstein genannt und als Kettenschmuck genutzt. In einigen Gebieten glaubt man, der Karpfenstein hätte eine heilende und magische Wirkung. 		
31 – 32	Kokosnuss	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropen	Küste	Normal
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Kokospalmen existieren nur an den Küsten von Milimasitu, Watterriek, Kakara, des Fjordlandes, auf den Inseln und an den Oasenstädten von Alharu. - 2 ½ Kg schwere Kokosnuss-Früchte wachsen an Palmenbäumen. - Die Früchte haben schwer zu öffnenden Schalen. - Kokosnüsse sind wiederkehrendes ganzjähriges Obst, brauchen aber 12 Monate zum Reifen. - Baumkletterer oder abgerichtete Affen werden zum Ernten eingesetzt. - Eine vom Baum gefallene Kokosnuss ist überreif. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Das nahrhafte Fruchtfleisch kann auch als Öl bzw. Fett genutzt werden (1 – 2 Kg) - Das Kokoswasser (1 Liter) kann getrunken werden; frei von Krankheiten. - Die Palmenblätter können als Dach- und Wandbedeckung dienen und zu Flechten, Körben, Matten und Seilen verarbeitet werden. - Die Kokosnussschalen und Fasern der Rinde dienen als Brennmaterial. Aus den Fasern können Textilfasern gemacht werden. - Holz ist ein gutes Bauholz; wird auch oft für Flöße benutzt. 			

W100	Erntezeit	Frühling		
33 – 34	Krebs	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		In allen Klimazonen mit Meer, Fluss oder See	Fluss (nur in wenigen) Meer See (nur in wenigen)	Gut Normal Gut
	Gliederfüßer:	- Wasserbewohnende Krustentiere. Zu ihnen gehören auch die Garnelen, Flusskrebse, Langusten und Hummer (Meeresfrüchte).		
	Hinweise / Gefährdungen:	- Krebstiere müssen gefangen, also gejagt werden. Dies ist auch mit Netzen möglich. - Hummer bilden nach ihrem Tod schnell Giftstoffe an und müssen darum bald verzehrt werden.		
	Verwendungen:	- Die Meerestiere werden gekocht und das Fruchtfleisch dann gegessen. - Die Schalen von Krebstieren dienen gelegentlich als Schmuck.		
35 – 36	Lachs	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Maritim-Kontinental	Fluss Meer	Normal Gut
	Fisch:	- Langgestreckter Fisch mit kleiner, spitzer Schnauze und kleine silbrige Schuppen. Das Fleisch des Lachses ist rot. - Im Meer kann der Lachs bis zu 1,50 m groß. - Ein Lachs wiegt 4 – 8 Kg wiegen.		
	Hinweise:	- Die meisten Lachse finden sich im Meer, sie schwimmen zum Laichen aber in die Flüsse. Ebenso gibt es heimische Lachse in Flüssen. Vor allem in Flüssen treten sie in Schwärmen auf. - Sie überwinden auch Wasserfälle; sie springen sie hinauf. - Lachse werden geangelt oder in Fallen in Flüssen gefangen.		
	Verwendungen:	- Der Lachs kann roh, gekocht, gebraten und geräuchert verzehrt werden. Das wohlschmeckende Fleisch wird teuer angeboten. - Die Eier (der Rogen) werden als Kaviar angeboten.		
37 – 38	Larven	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wald	Gut
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Gut
		Mediterran	Wald	Gut
		Mediterran	Wiesen	Gut
		Subtropen	Wald	Gut
	Subtropen	Wiesen	Gut	
Insekt:	- Entwicklungsstadium bei Insekten (und Amphibien und Fischen). Zu ihnen gehören auch die Maden und die Raupen.			
Gefährdungen / Hinweise:	- Nur bestimmte Larven sind essbar. Zu denen gehören beispielsweise die Larven von Ameisen, Termiten, Mehlkäfern, Heuschrecken, Honigbienen, Maikäfern. - Raupen wie der Eichenprozessionsspinner verbreiten mit ihren Härchen eine gefährliche allergische Reaktion.			
Verwendungen:	- Die Larven sollten gegrillt oder gebraten werden, um Krankheiten zu vermeiden.			
39 – 40	Löwenzahn	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Normal
	Pflanze:	- Krautpflanze, mit auffällig gelber Blüte.		
	Hinweise:	- Die Pflanzenteile enthalten einen Milchsaft, der die Hände leicht braun verfärbt. - Der Löwenzahn kann leicht mit ähnlichen Blumenpflanzen verwechselt werden.		
	Verwendungen:	- Blätter und Wurzel können zu Salat verarbeitet werden. Die Wurzel kann auch gekocht verzehrt werden. - Die Wurzel kann getrocknet und geröstet als Kaffeeersatz genutzt werden. - Die Blüten können zu Gelee und Sirup verarbeitet werden. - Löwenzahn wird auch bei Leberproblemen eingenommen. - Der Milchsaft kann gegen Warzen und Hühneraugen genutzt werden.		

W100	Erntezeit	Frühling		
41 – 42	Makrele	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Mediterran Subtropen	Meer Meer Meer	Normal Gut Meisterhaft
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Makrele hat einen spindel- und stromlinienförmigen Körper und glänzt grünblau. Das Fleisch ist rötlich. - Sie ist ein Schwarmfisch, lebt in Küstengewässern und hält sich meistens nahe der Oberfläche auf. - Die Makrele wird 60 cm groß und bis zu 3,4 Kg schwer. - Die Makele wird geangelt oder mit dem Netz gefischt. 		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Makrele ernährt sich von Plankton, Fischbrut von Heringen, Dorschen und von Sprotten. - Im Winter begeben sie sich in eine Ruhezeit in tiefe Gewässer. - Gemeinsam mit Heringen bewegen sie sich im Schwarm. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Makrele kann gedünstet, gebraten, gegrillt und geräuchert werden. Sie schmeckt aromatisch würzig und hat einen hohen Fettanteil. Sie lässt sich einfach entgräten. 			
43 – 44	Morchel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wald	Gut
	„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Großer, gelbbrauner Pilz mit einem wabenartigen Hut. - Er tritt oft in Gruppen auf, an unterschiedlichen Orten, wie in Laubwäldern, Obstgärten und in Gebüsch. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Morchel riecht und schmeckt angenehm, leicht erdig. - Das Fruchtfleisch alter Pilze kann giftig sein. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 10 <ul style="list-style-type: none"> o Frühjahrs-Giftlorchel: Dunkler gefärbt und hirn förmig gewunden. Bewirkt tödliche Vergiftungen oder schwere Nieren- und Leberschäden; auch im gekochten Zustand noch möglich. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der begehrte Speisepilz wird auch getrocknet im Handel teuer angeboten. - Ansonsten wird er zur Pilzsuppe genutzt. - Medizinische wird er bei Verdauungsstörungen eingesetzt. 			
45 – 46	Muschel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		In allen Klimazonen mit Meer oder See	Meer (auch Flüsse mit Meer-Kontakt) See (nur in wenigen großen)	Gut Gut
	Weichtier:	<ul style="list-style-type: none"> - Wasserbewohnendes Weichtier mit einer umgebenden Schale. 		
	Hinweise / Gefährdungen:	<ul style="list-style-type: none"> - In Vorzeiten wurden Muschelschalen als eine Art Währung genutzt. - Aus den leeren Schneckenhausmuscheln kann man noch die Klänge des Meeresrauschens vernehmen. - Die Kegelschnecke enthält ein Gift, das äußerst schmerzhaft bis tödlich wirken kann. Um das zu wissen, ist in Tierkunde ein Wert von 15 nötig. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Muscheln werden gekocht und das Muschelfleisch konsumiert. Vor allem das Fleisch der Austernmuscheln wird in adeligen Kreisen hoch geschätzt. - Viele Muschelsorten beherbergen Perlen und Perlmutter, das als Schmuck gehandelt wird. Die Muschelschalen werden ebenso als Schmuck oder Deko genutzt. - Schneckenhausmuscheln können als Musikinstrumente genutzt werden. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Muscheln werden gekocht und das Muschelfleisch konsumiert. Vor allem das Fleisch der Austernmuscheln wird in adeligen Kreisen hoch geschätzt. - Viele Muschelsorten beherbergen Perlen und Perlmutter, das als Schmuck gehandelt wird. Die Muschelschalen werden ebenso als Schmuck oder Deko genutzt. - Schneckenhausmuscheln können als Musikinstrumente genutzt werden. 		
47 – 48	Rucola	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Mediterran	Wiesen	Gut
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Bodenpflanze, deren Blätter als Salat genutzt werden. - Sie wird auch Rauke genannt. 		

W100	Erntezeit	Frühling				
49 – 50	Schildkröte	Klimazone	Landschaft	Nötige TW		
		Maritim-Kontinental	Küsten	Meisterhaft		
		Maritim-Kontinental	Sumpf	Meisterhaft		
		Maritim-Kontinental	Meer	Meisterhaft		
		Mediterran	Fluss / See	Gut		
		Mediterran	Gebirge	Meisterhaft		
		Mediterran	Küste	Gut		
		Mediterran	Meer	Gut		
		Mediterran	Wald	Gut		
		Subtropen	Dschungel	Normal		
		Subtropen	Fluss / See	Gut		
		Subtropen	Gebirge	Gut		
		Subtropen	Küsten	Gut		
		Subtropen	Meer	Gut		
		Subtropen	Sumpf	Gut		
Subtropen	Wüsten	Meisterhaft				
Amphibie:	- Amphibie mit einem Panzer.					
Hinweis:	- Sie ernähren sich von Kräutern, Blüten, Früchten, Wasserpflanzen, Algen, Insekten, Würmern, Schnecken, Fischen, Seesternen, Krabben, Quallen, Aas und Kot.					
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Das Fleisch von Schildkröten gilt als wohlschmeckend und bekömmlich. Es kann gekocht, gebraten oder gegrillt werden. Allerdings muss es zuvor aus dem Panzer befreit werden. - Das Fett schmeckt äußerst gut und eignet sich auch in der Medizin gegen Verdauungsbeschwerden und Krämpfen. - Die Schildkrötenpanzer können als Rüstungen genutzt werden, als Schmuckstücke oder zu Gebrauchsgegenständen verarbeitet werden, z. B. zum Blasebalg. 					
51 – 52	Schlange	Klimazone	Landschaft	Nötige TW		
		Mediterran	Fluss / See	Meisterhaft		
			Gebirge	Gut		
			Küsten	Gut		
		Subtropen	Wald	Gut		
			Dschungel	Gut		
			Fluss / See	Meisterhaft		
			Gebirge	Gut		
			Küsten	Gut		
			Wüsten	Gut		
		Reptil:	- Schuppige Kriechtiere, die sich sowohl auf dem Boden, im Boden als auch auf Bäumen und im Wasser fortbewegen können.			
		Hinweise / Gefährdungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Schlangen sind gut getarnte Wesen. - Viele dieser Arten verteidigen sich durch Bisse, die äußerst giftig und bei einigen Arten auch tödlich sein können. 			
		Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Das Fleisch wird gebraten, gekocht oder gegrillt. Die Haut muss vorher abgezogen werden. Es schmeckt leicht nach Geflügel. - Die Eier von Schlangen können gegessen werden. - Die Zähne von Schlangen werden manchmal als Schmuckstücke genutzt. 			
		53 – 54	Scholle	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
				Maritim-Kontinental	Meer	Gut
Mediterran	Meer			Gut		
Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Plattfisch, der tarnend die Farbe des Untergrunds annehmen kann. - Die Scholle ist ein Schwarmfisch und bewegt sich über Sand und Schlick, in Tiefen von bis zu 200 Metern. - Sie kann bis zu 70 cm groß werden und bis zu 7 Kg wiegen. 					
Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Scholle ernährt sich von Borstenwürmern, Kleinkrebsen, Muscheln, Schnecken und Wattwürmern. - Bei Gefahr gräbt sich die Scholle in den Sand ein. - Die Scholle wird meist mit Netzen gefangen. 					
Verwendungen:	- Schollen können gebraten, gekocht, gegart und gegrillt werden.					

W100	Erntezeit	Frühling		
55 – 56	Schopftintling	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Normal
	„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Pilz mit einem glockenförmigen großen Hut. Er ist anfangs fast weiß, ähnlich wie der Champignon. Im Alter lösen sich Hut und Lamellen in eine tintenartige Flüssigkeit auf. - Er wächst auf Wiesen und an Wegegrändern. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der weiße, junge Pilz kann gegessen werden. Er schmeckt zart und mild. - Er muss schnell verwertet werden, da er nach dem Ernten schnell in diesen tintenartigen Zustand zerfällt. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 12 <ul style="list-style-type: none"> o Falten-Tintling: Er ist dem Schopftintling ähnlich. Sein Hut ist aber nicht so zylinderförmig. Er ist ebenso genießbar. Wird aber parallel oder auch noch bis zu 3 Tagen später Alkohol konsumiert, kommt es zu einer leichten Vergiftung (Sprach- und Sehstörung; Hitzegefühl; violette Hautfarbe). 		
Verwendungen:	- Der beliebte Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt oder gebraten.			
57 – 58	Stör	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Fluss	Normal
		Maritim-Kontinental	Meer	Normal
		Maritim-Kontinental	See	Normal
		Mediterran	Fluss	Normal
		Mediterran	Meer	Normal
	Mediterran	See	Normal	
Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Großer Fisch mit einem langgestreckten Körper. Der Kopf ist konisch geformt und leicht nach oben gebogen. Er ist mit Knochenplatten gepanzert. Der erste Brustflossenstrahl ist stachelartig. - Der Stör existiert im Norden und im Südwesten von Panlayos. Er bewohnt dort die Küstengebiete und Flüsse und Seen, die miteinander verbunden sind. Der im Meer lebende Stör kommt zur Vermehrung ins Süßwasser. Einige wenige Sorten leben dauerhaft im Süßwasser. - Der Stör lebt auf dem Grund. - Der Stör wird 1 – 3 m groß. Durchschnittlich wiegt ein Stör 220 Kg. Wenige Exemplare werden 5 Meter lang und wiegen dann bis zu 2 t. 			
Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Störe ernähren sich von Würmern, Krebstieren, Weichtieren, Insektenlarven und einige räuberische Arten jagen Fische. - Störe sind schwere Tiere. Man braucht darum gute Angeln. Am besten sind sie in der Morgen- und Abenddämmerung zu fangen. 			
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Stör kann in Scheiben geschnitten und dann gegrillt, gebraten und gekocht werden. Geräuchert kommt der Geschmack des Störs am besten zur Geltung. Er hat einen relativ neutralen Geschmack und festes Fleisch. - Die Eier der Störe werden als Kaviar genutzt. 			
59 – 60	Thunfisch	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Mediterran Subtropen	Meer Meer	Gut Gut
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Großer Raubfisch, der sich schnell bewegen kann. Er hat einen langgestreckten, spindelförmigen Körper und einen spitzkegeligen Kopf. Sie sind meistens bläulich gefärbt, am Bauch grau oder silbrig. - Der Thunfisch wird 1 – 4,50 m lang und wiegt 220 – 250 Kg. 		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Thunfisch bewegt sich im Meer in eine Tiefe bis zu 500 Metern. Größere Thunfische sind in Gruppen unterwegs. Kleinere bewegen sich im Schwarm. Sehr große Exemplare sind auch als Einzelgänger unterwegs. - Thunfische ernähren sich von kleineren Fischen, Tintenfischen und Krebstieren. Ihre Fressfeinde sind hingegen Haie, Wale oder der Kronosaurus. - Im Winter ziehen sich Thunfische in die Tiefe zurück. - Thunfische sind schwere Tiere. Man braucht darum gute und lange Angeln. Ebenso können Netze genutzt werden, die aber auch stabil sein müssen. Am besten fängt man sie in den frühen Morgenstunden. 		
Verwendungen:	- Der Thunfisch muss zuerst entschuppt werden. Dann kann er in Scheiben zu Steaks geschnitten werden, die dann gekocht, gebraten oder gegrillt werden.			

W100	Erntezeit	Frühling		
61 – 62	Vögel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		In allen Klimazonen	In allen Landschaften; außer in Wüsten	Normal (jedoch auch Jagen oder Survival)
	Vogel:	- Gefiederte Flugwesen		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Zu den Vögeln gehören auch die flugunfähigen Sträube, Pinguine und Kiwis. Natürlich auch die waldbewohnenden Hühner oder seebewohnenden Enten. - Zum Fangen von Vögeln werden Netze genutzt, Lockvögel oder Beeren genutzt, die dann mit einer mit Leim beschmierte Rute geschlagen werden oder in Fallen geraten. 		
63 – 64	Wels	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Maritim-Kontinental Mediterran Mediterran	Fluss See Fluss See	Meisterhaft Gut Meisterhaft Gut
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Einer der größten Süßwasserfische auf Panlayos. Er ist ein Raubfisch. - Der Wels ist stämmig, mit einem langgestreckten Körper und einem breiten Kopf und großen Maul. Ihre Farbe hat sich dem Lebensraum angepasst. - Er kann 1 – 1 ½ Meter lang werden und 10 – 50 Kg wiegen. Ihr Wachstum endet nicht und darum können auch größere Exemplare auftreten. Es existieren Legenden von Riesen-Welsen in Seen. 		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Welse leben in warmen, großen, meist stehenden Gewässern. Der Wels ist ein territorialer Einzelgänger. Nur als Jungtiere sind sie noch in Gruppen anzutreffen. - Welse ernähren sich von lebenden und toten Fischen, Insekten, Würmern, Amphibien, Krustentieren, kleinen Wasservögeln und Säugetieren. - Welse sind nacht- und dämmerungsaktive Jäger und lassen sich in der Zeit gut fangen. - Im Winter macht der Wels Winterruhe und begibt sich Uferspalten, in Gruben oder im schlammigen Grund. - Der Wels gilt als Schädling, der die Karpfenbestände reduziert. - Der Wels kann mit schwerer Angel gefischt werden oder mit Leine und Haken. Die großen Welse werden mit Netzen geborgen oder mit ausgehöhlten Baumstämmen. H 		
65 – 100	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Federn werden genutzt zur Füllung von Decken und Kissen, zur Befiederung von Pfeilen oder als Schmuck. 		
		<ul style="list-style-type: none"> - Der Wels wird frisch, getrocknet, geräuchert oder gesalzen vermarktet. Das weiße Fleisch ist mild im Geschmack, grätenarm und nur leicht fetthaltig. - Die Eier lassen sich als Kaviar verwenden. - Schwimmblase und Knochen können zu Leim verarbeitet werden. - Die Haut kann zu Leder verarbeitet werden. 		
		Wurf muss wiederholt werden!		

W100	Erntezeit	Sommer			
01	Aal	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Fluss	Gut	
		Maritim-Kontinental	See	Gut	
		Maritim-Kontinental	Meer	Gut	
		Mediterran	Fluss	Gut	
	Mediterran	See	Gut		
	Mediterran	Meer	Gut		
	Subtropen	Fluss	Gut		
	Subtropen	See	Gut		
	Subtropen	Meer	Gut		
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Schlangenförmiger Fisch; ½ - 2 m Länge. 3,5 Kg. - Der Aal ist ein Süßwasser- und Meeresbewohner. - Aale leben im Süßwasser und kehren zur Fortpflanzung ins Meer zurück. Nach dem Larvenstadium begibt sich der junge Glasaal ins Süßwasser. 			
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Aale sind in der Dämmerung und in der Nacht aktiv. - Aale ernähren sich von Würmern, Krebsen, Insektenlarven, Fischlaich und Fischen. Der Aal ist ein geschickter Jäger. Er hat einen gut ausgebildeten Geruchssinn. - Zum Fischen müssen lebendige oder frisch getötete Köder genutzt werden, niemals verwesene. Andere Fangmethoden: Fässer werden in Flussläufen ausgelegt, es werden Aalharken genutzt, die durch den Schlick gezogen werden oder Dreizackspieße oder Netze genutzt. - Im Winter ziehen sich Aale in Löcher zurück und verfallen in eine Winterstarre. - Aale können einige Zeit außerhalb des Wassers überleben, ohne dass die Kiemen austrocknen. - Das Herz liegt direkt hinter Kiemenöffnung. - Das Blut des Aals ist giftig. Gerät es in Auge oder Mund, führt es zu Erbrechen und Lähmungserscheinungen. Durch Kochen, Braten oder Räuchern verliert es seine Giftigkeit. 			
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Aal ist ein fetthaltiger Fisch, der als Frischfisch verzehrt wird, ebenso geräuchert, gebraten oder gekocht. 			
02	Apfel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Normal	
		Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Baum, dessen Frucht als Obst genutzt wird. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Kann verarbeitet werden zu Apfelwein, Mus usw. 			
03	Austernseitling	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Wald	Normal	
		Subtropen	Dschungel	Normal	
		„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Büschelartige Pilzgruppe, die an den Seiten von Bäumen wächst. Sie wachsen halbkreisförmig, sind bräunlich, aber auch gräulich, in verschiedenen Farbstärken und haben weiße Lamellen und weißes Fruchtfleisch. - Sie wachsen hauptsächlich an Laubbäumen, vorwiegend an Buchen. - Er wächst auch auf Stroh, Kaffeersatz, am Fruchtfleisch von Kaffeebohnen und auf Weizenkörnern. Auf diese Weise kann er auch für den Handel transportiert werden. 		
		Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Austernseitling schmeckt vollmundig, fleischig, würzig, ähnlich wie Kalbfleisch. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 12 <ul style="list-style-type: none"> o Die Seitlinge sind sich ähnlich und sie sind essbar. Es existieren nur wenige Arten unter den Seitlingen, die ungenießbar sind. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der beliebte Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt. 			
04	Barsch	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Fluss	Gut	
		Maritim-Kontinental	See	Normal	
		Maritim-Kontinental	Meer	Meisterhaft	
		Mediterran	Fluss	Gut	
	Mediterran	See	Normal		
	Mediterran	Meer	Meisterhaft		
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Fische mit zwei Rückenflossen. Die erste Flosse ist hart (stachelig) und die zweite weich. Der größte Barsch seiner Art ist der Zander mit 130 cm. Ein Barsch wiegt 2,5 Kg. - Barsche sind Süßwasserbewohner, leben teils aber auch in Meeresausläufern. 			
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Barsche ernähren sich von Wasserinsekten, Würmern, Krebstieren, Fischlaich und kleineren Fischen. - Barsche werden mit Ködern geangelt. - Im Winter ziehen sich die Barsche in die Tiefe zurück. 			
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Barsch wird gekocht, gedünstet oder gebraten. Roh sollte er nicht gegessen werden, da er aus stehendem Gewässer stammt. 			

W100	Erntezeit	Sommer		
05	Birne	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Shanlin und Kakara	Wiesen Wiesen	Gut Normal
		Pflanze:	- Baum, dessen Frucht als Obst genutzt wird.	
	Verwendungen:	- Kann verarbeitet werden zu Apfelwein, Mus usw.		
06	Bohne	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Subtropen	Wiesen Savanne	Gut Gut
		Pflanze:	- Krautpflanze.	
	Gefährdung:	- Im rohen Zustand leicht giftig, darum nur gekocht essbar.		
	Verwendungen:	- Wird auch als Tierfutter genutzt.		
07	Brennnessel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Überall außer Schnee- und Wüstengebiete	Überall außer Wüsten und im Wasser	Normal
		Pflanze:	- Krautpflanze mit Brenn- und Borstenhaaren.	
	Gefährdungen:	- Die Berührung der Blätter verursachen schmerzhafte Schwellungen.		
	Verwendungen:	- Alle Pflanzenteile können genutzt werden, als Gemüse, als Beilage, in Suppen, als Salat und als Tee. - Aus den Stengeln können Fasern gemacht werden. - Die Wurzeln können als gelbes Färbemittel genutzt werden.		
08	Brombeere	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Maritim-Kontinental Wiesen Mediterran Mediterran	Gebirge Wald Wiesen Gebirge Wald	Gut Normal Gut Gut Normal
		Pflanze:	- Brombeeren wachsen an einem Strauch; der Strauch hat Dornen.	
	Verwendungen:	- Kann verarbeitet werden zu Wein, Brantwein, Likör, Saft und Gelee. - Blätter können als schwarzer Tee genutzt werden. - Der Tee kann gegen Durchfall und Halsentzündungen eingesetzt werden.		
09	Champignon (Wiesen-Ch.)	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Normal
		„Pflanze“:	- Pilz mit einem breit halbkugeligen weiß bis grauweißlichen Hut. - Wächst auf Wiesen, Weiden und in Gärten; stark nach Regen.	
	Gefährdungen / Hinweise:	- Der Champignon riecht und schmeckt unspezifisch. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 12 o Karbol-Champignon: Riecht stinkend alkoholisch; schwach giftig. o Kegel-Knollenblätterpilz: Tödlich giftig. o Frühlings-Knollenblätterpilz: Tödlich giftig.		
	Verwendungen:	- Pilzsuppe oder als Beilage oder gebraten.		
10	Dorsch	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Mediterran	Meer Meer	Gut Gut
		Fisch:	- Der Dorsch ist ein Meeresbewohner. An den Ostküsten wird er Dorsch genannt, im Norden und Süden Kabeljau. An den Westküsten kommt er nicht vor. Sie leben an Küsten und in Tiefen von bis zu 600 Metern, in Temperaturbereichen von 0 – 20 °. - Er kann 1,50 m groß werden und bis zu 50 Kg wiegen.	
	Hinweise:	- Der Dorsch hält sich vorwiegend am Boden auf. Tags sind Dorsche gesellig in Gruppen unterwegs, nachts gehen sie alleine auf Nahrungssuche. - Der Dorsch ernährt sich von Krill, Flohkrebse, Vielborstern, Krebstieren, Muscheln und kleineren Fischen. - Der Dorsch wird in der Dämmerung und in der Nacht mit Angel oder Schleppnetz am Boden gefangen.		
	Verwendungen:	- Der Dorsch wird frisch, gesalzen und getrocknet verkauft. Aus seiner Leber wird Lebertran (braungegelbe Ölkügelchen) hergestellt. Diese werden gelegentlich in Gläsern konserviert. Auch die Eier werden frisch, geräuchert oder konserviert angeboten.		

W100	Erntezeit	Sommer		
11	Eidechse	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Mediterran	Gebirge Küsten Wald	Gut Gut Gut
		Subtropen	Dschungel Gebirge Küsten Wüsten	Gut Gut Gut Gut
		Reptil:	- Schlanke bewohnenbewohnende Tiere, mit einem Schwanz, die sich von Wirbellosen, Samen und Früchten ernähren.	
	Hinweise:	- Eidechsen hört man in entsprechenden Gegenden immer wieder durchs Unterholz rascheln. Sie sind ausgesprochen flink und schwer zu fangen. - Mit Fallen sind sie einfacher zu fangen, als durchs Jagen. - Der Geschmack erinnert an eine Mischung aus Geflügel und Krebsfleisch.		
Verwendungen:	- Das Fleisch wird gebraten, gekocht oder gegrillt.			
12	Erbse	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Gebirge	Gut
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Gut
	Pflanze:	- Krautpflanze, dessen Schoten und Samen gegessen werden.		
Verwendungen:	- Wird als Gemüse genutzt, auch als Mus oder Erbseneintopf / -suppe. - Wird auch als Tierfutter genutzt.			
13	Erdbeere	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wald	Normal
		Pflanze:	- Krautpflanze, dessen Früchte gegessen werden. - Erdbeeren sind nur wenige Tage nach dem Pflücken haltbar.	
	Verwendungen:	- Kann zu Gelee verarbeitet werden.		
14	Erdnuss	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropen	Savanne	Gut
	Pflanze:	- Krautpflanze, dessen Hülsenfrüchte im Erdreich reifen.		
	Gefährdung:	- Sie muss geröstet werden, sonst verursacht sie Blähungen und schimmelt schnell. - Sie wirkt auf einige Humanoiden allergisch.		
	Verwendungen:	- Erdnüsse werden auch gerne gekocht. - Erdnüsse können zu Öl verarbeitet werden.		
	15	Feldsalat	Klimazone	Landschaft
Maritim-Kontinental			Wiesen	Gut
Pflanze:		- Krautpflanze, deren Blätter als Salat genutzt werden.		
16	Fenchel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Meisterhaft
		Mediterran	Wiesen	Gut
	Pflanze:	- Krautpflanze, deren Wurzelknolle als scharfer Salat genutzt wird.		
Verwendungen:	- Fenchel wird auch als Gewürz und Beilage genutzt, in Suppen, zu Fisch. - Fenchel wird auch als Aroma bei Spirituosen beigemischt, auch beim Zwergenfusel. - Die Samen lassen sich als scharfes Gewürz nutzen. - Die Samen werden auch als Tee genutzt gegen Magen-Darbeschwerden. - Als Tee wirkt es auch als Hustenmittel.			
17	Forelle	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Fluss	Normal
		Maritim-Kontinental	See	Gut
		Maritim-Kontinental	Meer	Gut
	Mediterran	Meer	Gut	
	Fisch:	- Spindelförmiger Fisch. - Forellen werden 45 – 80 cm groß und wiegen 10 – 15 Kg. Es können aber auch größere Exemplare auftreten. - Forellen gibt es als Meeres- und als Süßwasserbewohner.		
	Hinweise:	- Süßwasser-Forellen bevorzugen kalte Flüsse, Seen und Bäche. - Forellen ernähren sich von Wasserinsekten, fliegenden Insekten, Krebstieren und kleineren Fischen. - Die Forelle wird mit Angel oder Netz gefangen.		
Verwendungen:	- Die Forelle kann gekocht, gebraten, gedünstet, gegrillt, gebacken und gut geräuchert werden.			

W100	Erntezeit	Sommer			
18	Frosch	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	See / Sumpf	Gut	
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Meisterhaft	
		Mediterran	See	Gut	
	Mediterran	Wiesen	Meisterhaft		
	Subtropen	Dschungel	Gut		
	Amphibie:	<ul style="list-style-type: none"> - Insektenfressende Amphibie mit Sprungfähigkeiten. - Viele Frösche sind Wasserbewohner. 			
	Hinweise / Gefährdungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Einige Frösche, vor allem der Pfeilgiftfrosch, sind giftig. - Viele Frösche geben quakende Laute von sich. - Froschfleisch schmeckt leicht wässrig. 			
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Frösche können gekocht werden. Eine Delikatesse stellen für Adelige die Froschschenkel dar. Diese werden den Fröschen lebendig abgetrennt. 			
19	Gerste	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Normal	
		Mediterran	Wiesen	Normal	
		Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Getreide, das zu den ersten kultivierten Getreidesorten zählt. 		
		Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Die reifen Gerstenkörner müssen mühsam vom Boden aufgesammelt werden. - Das halluzinogen wirkende, giftige Mutterkorn kann an Gerste wachsen. - Gerste ist getrocknet lange haltbar, muss aber vor Schädlingen geschützt werden. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Gerste kann zu Grütze, Graupen und Mehl verarbeitet werden. Aus dem Mehl wird Brot gebacken. - Gerste wird auch zur Herstellung von Bier genutzt. - Gerste wird auch als Viehfutter genutzt. 			
20	Hafer	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Mediterran	Gebirge	Normal	
		Mediterran	Wiesen	Normal	
		Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Krautpflanze, die als Getreide genutzt wird. 		
		Hinweis:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Haferkorn muss aufwändig von seiner Schale entfernt werden. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Hafer bzw. das Mehl wird zum Brotbacken genutzt. 			
21	Hecht	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Fluss	Gut	
		Maritim-Kontinental	See	Gut	
		Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Raubfisch mit einer lang gestreckten Körper und einer langen Schnauze. - Er kann 60 – 150 cm groß werden und bis zu 20 Kg wiegen. 		
		Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Hecht ist ein sehr wendiger Süßwasserfisch und hält sich gerne in Ufernähe von Fließgewässern und Seen auf. - Er ernährt sich von Fischen, Fröschen, Vögel, Küken und kleinen Säugetieren. - Während der Paarung gehen die männlichen Hechte aggressiv aufeinander los. Durch ihre aggressive Lebensweise lässt sich der Hecht nicht züchten. - Im Winter ziehen sich Hechte an warme Orte zurück. - Der Hecht lässt sich gut angeln, weil er nach Beute jagt instinktiv zuschnappt. Er lässt sich besonders gut im Herbst jagen, weil er in dieser Zeit besonders aggressiv ist. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Hecht kann gekocht, gebraten, gedünstet, gegrillt, gebacken und geräuchert werden. Die Gräten des Hechts lassen sich gut entfernen. Das Fleisch schmeckt allerdings leicht trocken und wird darum häufig gesäuert behandelt. 			
22	Heidelbeere	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Gebirge	Gut	
		Maritim-Kontinental	Wald	Normal	
		Mediterran	Gebirge	Gut	
	Mediterran	Wald	Gut		
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Zwergstrauch. - Die Beeren sind nur wenige Tage nach dem Pflücken haltbar. 			
	Hinweis:	<ul style="list-style-type: none"> - Durch den Verzehr erhält man einen blauen Mund und blaue Lippen. 			
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Kann auch verarbeitet werden zu Kompott und Wein. - Heidelbeeren fördern das Immunsystem und die Wundheilung. - Werden zum Färben von Kleidungen genutzt. - Blätter werden als Gerbstoff genutzt. - Die Blätter haben heilende Wirkung gegen Durchfall und Halsentzünd. 			

W100	Erntezeit	Sommer		
23	Hering	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Meer	Normal
		Mediterran Subtropen	Meer Meer	Normal Gut
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Langgestreckte, silbrige Schwarmfische. - Sie können bis zu 45 cm groß werden und 200 g wiegen. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Heringe leben im Meer, in der Nähe von Küsten und nahe der Oberfläche. - Heringe ernähren sich von Plankton, aber auch von kleinen Fischen, Fröschen, Wasserratten, Vogeljungen und Krebsen. - Ohne den Kontakt zum Schwarm irrt der Hering orientierungslos durch die Gegend. Im Schwarm sind sie auch mit Makrelen unterwegs. - Heringe lassen sich leicht angeln. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Hering kann frisch, geräuchert oder gesalzen vermarktet werden. Er sollte jedoch nicht roh gegessen werden, da er von Wurmlarven erkrankt sein kann. 			
24	Heuschrecke	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Gut
		Mediterran Subtropen	Wiesen Wiesen	Normal Normal
	Insekt:	<ul style="list-style-type: none"> - Sprung- und fliegende Insektenart in verschiedenen grün- und brauntönen. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Man erkennt sie früh an ihren zirpenden Lauten. - Heuschrecken ernähren sich von Gräsern und Kräutern. - Wenn sich Heuschrecken massenhaft vermehren, richten sie erheblichen landwirtschaftlichen Schaden an. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Heuschrecken können gebraten oder gegrillt werden. Vor allem in Milimasitu gelten sie als Köstlichkeit. 			
25	Himbeere	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Gebirge	Gut
		Maritim-Kontinental	Wald	Normal
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Buschpflanze mit leichten Stacheln. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Kann zu Kompott verarbeitet werden, dient als Aromastoff im Alkohol. - Blätter werden als Gerbstoff genutzt. - Beeren, Blüten und Blätter werden für Tee genutzt. - Der Tee hat heilende Wirkung gegen Durchfall, Fieber, Halsentzündungen. 		
26	Hirse	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Gebirge	Normal
		Maritim-Kontinental Mediterran Mediterran	Wiesen Gebirge Wiesen	Normal Normal Normal
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Kraut- und Getreidepflanze. Hauptsächlich wird die Rispenhirse genutzt. 		
	Hinweis:	<ul style="list-style-type: none"> - Die kleinen Körner können mit ihren Schalen verzehrt werden. - In Gebieten, in denen Humanoiden sich viel von Hirse ernähren, erkranken diese kaum an Kropf. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Hirse wird zu Mehl verarbeitet und daraus wird Brot gebacken. Auch das ungesäuerte Fladenbrot. Hirse wird auch häufig als Brei gegessen. - Hirse wird zum Bierbrauen genutzt, zu Wein verarbeitet und zu anderen schwachalkoholische Getränken. - Die Hirsekörner werden auch als Vogelfutter genutzt. - Das Stroh der Hirse bietet ein gutes Viehfutter. 			
27	Holunder	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Normal
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Strauchpflanze. 		
	Gefährdung:	<ul style="list-style-type: none"> - Im rohen Zustand leicht vergiftend, darum nur gekocht zu verzehren. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Kann zu Saft verarbeitet werden. - Kann als Färbemittel genutzt werden. - Aus dem Holz können Flöten hergestellt werden. 		
28	Igel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Gut
		Maritim-Kontinental Mediterran Subtropen	Wald Savanne Dschungel	Gut Meisterhaft Gut
	Säugetier:	<ul style="list-style-type: none"> - Insektenfressendes kleines Säugetier, mit Stacheln auf dem Fell. 		
	Hinweise / Gefährdungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Stacheln können leichte Verletzungen auslösen. - Viele Igel sind von Parasiten bewohnt, die Krankheiten auslösen. - Sie sind vor allem dämmerungs- und nachtaktiv. - Igelfleisch erinnert vom Geschmack an Schweinefleisch 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Das Fleisch kann gebraten, gegrillt oder gekocht werden. - Igel werden gelegentlich als Haustiere gehalten und sind durchaus schlau. 			

W100	Erntezeit	Sommer		
29	Johannisbeere	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Gebirge	Gut
		Maritim-Kontinental	Wald	Normal
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Gut
		Mediterran	Gebirge	Gut
		Mediterran	Wald	Normal
	Pflanze:	- Strauchpflanze mit roten und schwarzen Beeren.		
	Verwendungen:	- Wird auch zu Saft verarbeitet. - Die Blüten können für Seifenparfum genutzt werden.		
30	Karpfen	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Mediterran	Fluss	Gut
		Mediterran	Meer	Gut
		Mediterran	See	Normal
	Fisch:	- Langgestreckter Fisch, mit vollständig kräftig beschuppten Körper und einem kegelförmigen und ausstülpbaren Maul. - Karpfen werden 35 – 80 cm groß, einige auch größer. Sie wiegen bis zu 30 Kg.		
Gefährdungen / Hinweise:	- Der Karpfen ernährt sich von Plankton und am Boden lebenden Insektenlarven, Schnecken und Würmern. - Im Winter begeben sie sich in tiefere Bereiche zurück. - Vor allem im nördlichen Shanlin werden Karpfen gezüchtet. - Der Karpfen ist ein beliebter Angelfisch, weil er sich kämpfend wehrt. Um große Exemplare zu angeln, muss man Kenntnisse über die Gewässer haben. Man beobachtet dabei Bläschenentwicklung und zitternde Schilfhalme. Über mehrere Tage werden diese Karpfen mit Ködern gelockt. Karpfen zupfen auch vorsichtig die Köder vom Haken. - Im Winter ziehen sich Karpfen in tiefere Gewässerschichten zurück.			
Verwendungen:	- Der Karpfen ist ein beliebter Speisefisch, der vor allem in Tavernen gerne angeboten wird. Er wird gekocht in Gewürzsud, gegrillt mit scharfem Gemüse oder in schwimmenden Fett oder Soße gebacken angeboten. - Wird der Karpfen frisch gefischt zubereitet, schmeckt er noch strohig und schlammig. Er sollte darum noch einige Tage in frischem Wasser gehalten werden. Die Kiemen werden vor dem Zubereiten entfernt, weil diese den schlammigen Geschmack noch beinhalten. - Der knorpelartige Knochen am Rückratwirbel wird Karpfenstein genannt und als Kettenschmuck genutzt. In einigen Gebieten glaubt man, der Karpfenstein hätte eine heilende und magische Wirkung.			
31	Kartoffel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropenn	Gebirge	Gut
	Pflanze:	- Krautpflanze; auch Erdapfel genannt. Die Wurzelknollen sind essbar.		
	Gefährdungen / Hinweise:	- Alle Pflanzenteile sind giftig. Die Kartoffel selbst muss geschält und gekocht werden. Auch das Kochwasser ist danach ungenießbar. - Die Kartoffel ist bei dunkler und trockener Lagerung lange haltbar.		
Verwendungen:	- Die Kartoffel kann gekocht gegessen werden oder mit Milch zu Püree verarbeitet werden. Kartoffelscheiben können gebraten werden. Und es kann Schnaps aus der Kartoffel gemacht werden.			
32	Kirsche	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Gebirge	Gut
		Maritim-Kontinental	Wald	Meisterhaft
Pflanze:	- Baum mit roten Beeren. - Tritt in Wäldern selten auf; dann nur in Eichenwäldern			
Verwendungen:	- Wird auch zu Saft verarbeitet.			
33	Kokosnuss	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropen	Küste	Normal
	Pflanze:	- Kokospalmen existieren nur an den Küsten von Milimasitu, Watterriek, Kakara, des Fjordlandes, auf den Inseln und an den Oasenstädten von Alharu. - 2 ½ Kg schwere Kokosnuss-Früchte wachsen an Palmenbäumen. - Die Früchte haben schwer zu öffnenden Schalen. - Kokosnüsse sind wiederkehrendes ganzjähriges Obst, brauchen aber 12 Monate zum Reifen. - Baumkletterer oder abgerichtete Affen werden zum Ernten eingesetzt. - Eine vom Baum gefallene Kokosnuss ist überreif.		
	Verwendungen:	- Das nahrhafte Fruchtfleisch kann auch als Öl bzw. Fett genutzt werden (1 – 2 Kg) - Das Kokoswasser (1 Liter) kann getrunken werden; frei von Krankheiten. - Die Palmenblätter können als Dach- und Wandbedeckung dienen und zu Flechten, Körben, Matten und Seilen verarbeitet werden. - Die Kokosnussschalen und Fasern der Rinde dienen als Brennmaterial. Aus den Fasern können Textilfasern gemacht werden. - Holz ist ein gutes Bauholz; wird auch oft für Flöße benutzt.		

W100	Erntezeit	Sommer		
34	Kopfsalat	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Gut
	Pflanze:	- Pfahlwurzelpflanze, deren essbarer Salatkopf aus dem Boden ragt.		
	Verwendungen:	- Kann direkt als Salat gegessen oder gekocht werden.		
35	Krause Glucke	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Mediterran	Wald Wald	Normal Normal
	„Pflanze“:	- Schwammartiger (ähnlich wie Blumenkohl) ockergelber Pilz, der bis zu 5 Kg schwer werden kann. - Er wächst am Grund eines Stammes oder am Stumpf eines Nadelbaumes, bevorzugt an Kiefern. So beliebt er ist, er schadet den Bäumen.		
	Hinweise:	- Er riecht würzig und schmeckt nussartig und ist leicht knorpelig.		
	Verwendungen:	- Der beliebte Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt. Nach dem Kochen lassen sich aus ihm auch gut die Erd- und Holzreste entfernen. Man kann ihn aber auch gut in Scheiben schneiden.		
36	Krebs	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		In allen Klimazonen mit Meer, Fluss oder See	Fluss (nur in wenigen) Meer See (nur in wenigen)	Gut Normal Gut
	Gliederfüßer:	- Wasserbewohnende Krustentiere. Zu ihnen gehören auch die Garnelen, Flusskrebse, Langusten und Hummer (Meeresfrüchte).		
	Hinweise / Gefährdungen:	- Krebstiere müssen gefangen, also gejagt werden. Dies ist auch mit Netzen möglich. - Hummer bilden nach ihrem Tod schnell Giftstoffe an und müssen darum bald verzehrt werden.		
	Verwendungen:	- Die Meerestiere werden gekocht und das Fruchtfleisch dann gegessen. - Die Schalen von Krebstieren dienen gelegentlich als Schmuck.		
37	Lachs	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Maritim-Kontinental	Fluss Meer	Normal Gut
	Fisch:	- Langgestreckter Fisch mit kleiner, spitzer Schnauze und kleine silbrige Schuppen. Das Fleisch des Lachses ist rot. - Im Meer kann der Lachs bis zu 1,50 m groß. - Ein Lachs wiegt 4 – 8 Kg wiegen.		
	Hinweise:	- Die meisten Lachse finden sich im Meer, sie schwimmen zum Laichen aber in die Flüsse. Ebenso gibt es heimische Lachse in Flüssen. Vor allem in Flüssen treten sie in Schwärmen auf. - Sie überwinden auch Wasserfälle; sie springen sie hinauf. - Lachse werden geangelt oder in Fallen in Flüssen gefangen.		
	Verwendungen:	- Der Lachs kann roh, gekocht, gebraten und geräuchert verzehrt werden. Das wohlschmeckende Fleisch wird teuer angeboten. - Die Eier (der Rogen) werden als Kaviar angeboten.		
38	Larven	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wald	Gut
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Gut
		Mediterran	Wald	Gut
		Mediterran	Wiesen	Gut
Subtropen	Wald	Gut		
Subtropen	Wiesen	Gut		
Insekt:	- Entwicklungsstadium bei Insekten (und Amphibien und Fischen). Zu ihnen gehören auch die Maden und die Raupen.			
Gefährdungen / Hinweise:	- Nur bestimmte Larven sind essbar. Zu denen gehören beispielsweise die Larven von Ameisen, Termiten, Mehlkäfern, Heuschrecken, Honigbienen, Maikäfern. - Raupen wie der Eichenprozessionsspinner verbreiten mit ihren Härchen eine gefährliche allergische Reaktion.			
Verwendungen:	- Die Larven sollten gegrillt oder gebraten werden, um Krankheiten zu vermeiden.			
39	Linse	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Gut
	Pflanze:	- Krautpflanze, deren Samen essbar sind.		
	Gefährdung:	- Im rohen Zustand leicht vergiftend, darum nur gekocht zu verzehren.		
	Verwendungen:	- Gerne für verschiedene Linsengerichte verwendet.		
40	Litschi	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropen	Dschungel	Gut
	Pflanze:	- Baum, der nur in Shanlin existiert und dessen Früchte essbar sind.		
	Verwendungen:	- Wird zu Likör und Gelee verarbeitet. - Das teure Holz ist massiv und wird für Bauholz und Wägen genutzt.		

W100	Erntezeit	Sommer		
41	Löwenzahn	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Normal
	Pflanze:	- Krautpflanze, mit auffällig gelber Blüte.		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Pflanzenteile enthalten einen Milchsaft, der die Hände leicht braun verfärbt. - Der Löwenzahn kann leicht mit ähnlichen Blumenpflanzen verwechselt werden. 		
42	Makrele	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Mediterran Subtropen	Meer Meer Meer	Normal Gut Meisterhaft
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Makrele hat einen spindel- und stromlinienförmigen Körper und glänzt grünblau. Das Fleisch ist rötlich. - Sie ist ein Schwarmfisch, lebt in Küstengewässern und hält sich meistens nahe der Oberfläche auf. - Die Makrele wird 60 cm groß und bis zu 3,4 Kg schwer. - Die Makele wird geangelt oder mit dem Netz gefischt. 		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Makrele ernährt sich von Plankton, Fischbrut von Heringen, Dorschen und von Sprotten. - Im Winter begeben sie sich in eine Ruhezeit in tiefe Gewässer. - Gemeinsam mit Heringen bewegen sie sich im Schwarm. 		
43	Muschel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		In allen Klimazonen mit Meer oder See	Meer (auch Flüsse mit Meer-Kontakt) See (nur in wenigen großen)	Gut Gut
	Weichtier:	- Wasserbewohnendes Weichtier mit einer umgebenden Schale.		
	Hinweise / Gefährdungen:	<ul style="list-style-type: none"> - In Vorzeiten wurden Muschelschalen als eine Art Währung genutzt. - Aus den leeren Schneckenhausmuscheln kann man noch die Klänge des Meeresrauschens vernehmen. - Die Kegelschnecke enthält ein Gift, das äußerst schmerzhaft bis tödlich wirken kann. Um das zu wissen, ist in Tierkunde ein Wert von 15 nötig. 		
44	Paprika	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropen	Gebirge	Gut
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Krautpflanze an denen essbare Schoten wachsen. - Einige Sorten sind scharf (Peperoni; Chili) 		
	Gefährdungen:	- Alle grünen Teile der Pflanze sind sehr leicht giftig.		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Kann direkt als Salat gegessen oder gekocht werden und als Gewürzmittel genutzt werden. - Die scharfen Sorten werden zur Behandlung von Zahnschmerzen genutzt. 			

W100	Erntezeit	Sommer		
45	Parasol	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wald	Gut
		Maritim-Kontinental	Wiese	Gut
	„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Großer gestielter Pilz mit rundem Hut; dem Champignon ähnlich. - Auch „Gemeiner Riesenschirmling“ genannt. - Findet sich vorwiegend in Buche- und Eichenwälder und auf Wiesen und Weiden. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Parasol riecht pilzartig und schmeckt nussartig. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 15 <ul style="list-style-type: none"> o Es existieren weitere Schirmlinge, die dem Parasol ähneln, aber auch essbar sind. o Safranschirmlinge: Sehr ähnlich, aber auch essbar. o Gift-Safranschirmling: Selten; ein nicht genatterter Stiel und rötet bei Verletzung. Er ist giftig und verursacht Magen-Darm-Beschwerden. 		
Verwendungen:	- Verwendet werden nur die Hüte, die gerne gebraten werden.			
46	Pfifferling	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wald	Normal
	„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Pilz mit dotter- bis goldgelben Hut. - Er besiedelt diverse Laub- und Tannenwälder, oft bei Jungpflanzen. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Frische Exemplare riechen fruchtig. Er schmeckt mild bis pfeffrig. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 12. <ul style="list-style-type: none"> o Falscher Pfifferling: Guter TW nötig. Er ist jedoch essbar. o Leuchtender Ölbaumpilz: Gefährlich vergiftend. o Schleierlinge: Lebensgefährlich vergiftend. 		
	Verwendungen:	- Pilzsuppe oder als Beilage.		
47	Pflaume	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Gebirge	Gut
	Pflanze:	- Baum mit essbarer Frucht (Steinfrucht).		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Wird auch zu Wein, Schnaps und Likör verarbeitet. - Das Holz wird gerne genutzt zur Herstellung von Möbeln, Musikinstr. 		
48	Pistazie	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropen	Savanne	Gut
	Pflanze:	- Baum; Früchte, die in Hülsen eingebettet sind.		
	Hinweis:	- Sie können leicht Schimmel ansetzen.		
Verwendungen:	- Nach der Ernte werden sie gewässert und getrocknet bzw. geröstet.			
49	Radieschen	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Gut
Pflanze:	- Bodenpflanze mit einer Knollenwurzel, die als Salat essbar ist.			
50	Rhabarber	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Mediterran	Küsten	Meisterhaft
		Subtropen	Küsten	Gut
		Subtropen	Gebirge	Gut
		Subtropen	Wüste	Gut
	Pflanze	- Krautpflanze, deren Blattstiel gegessen wird.		
Hinweis:	- Nach dem Verzehr wird der Urin gelblich-orange gefärbt.			
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Rhabarber kann roh oder gekocht gegessen werden. - Die Wurzel wird als Abführmittel genutzt und auch als Gerbstoff. Es färbt Haare z. B. rot. - Der Sud von Rhabarber kann gegen Blattläuse eingesetzt werden. 			
51	Riesenbovist	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiese	Gut
	„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Weißer, sehr dicker Pilz, mit einem Durchmesser von 10 – 50 cm und einem Gewicht von bis zu 10 Kg. - Im Alter werden sie rotbraun und pulverig. - Er wächst auf Wiesen und Weiden und auch in Waldlichtungen. - Riesenbovisten bilden gelegentlich die Hexenringe von 10 – 20 Metern Durchmesser. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Alte Riesenbovisten riechen unangenehm nach Urin. Ansonsten schmecken sie dezent angenehm. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 10 <ul style="list-style-type: none"> o Nur wenn der Riesenbovist noch klein ist, kann er mit essbaren Stäublingen oder giftigen Wulstlingen verwechselt werden. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - In Scheiben geschnitten können sie gut gebraten werden. - Roh wirken sie auf Säugetiere giftig. Auch Lykaner, Pantheras, Ratzen und Toronen reagieren auf den Pilz allergisch. Gebraten können sie ihn jedoch essen. - Imker nutzen ihn um die Bienen bei der Arbeit ruhig zu halten. - Der Pilz lässt sich auch gut als Zunder nutzen 		

W100	Erntezeit	Sommer		
52	Roggen	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Gut
		Mediterran	Wiesen	Normal
	Pflanze:	- Getreidepflanze.		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der halluzinogen und giftige Mutterkorn ist ein häufiger Schädling auf Roggen. - Roggen wirken stark auf pollenallergische Humanoiden. - Die Körner fallen bei der Reifezeit durch Berührung leicht ab. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Roggen wird zu Mehl gemahlen und zu Brot verarbeitet. Dieses muss gesäuert sein. Roggengrieß kann gegessen werden oder zu Teigwaren verarbeitet werden. - Aus Roggen lässt sich auch Bier und Branntwein herstellen. - Das Stroh wird als Futtermittel genutzt. - In abergläubischen Gebieten werden Roggenähren zu einer großen Figur gebunden und verbrannt, um so Korndämonen zu vertreiben. 		
53	Rucola	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Mediterran	Wiesen	Gut
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Bodenpflanze, deren Blätter als Salat genutzt werden. - Sie wird auch Rauke genannt. 		
54	Sanddorn	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Gebirge	Gut
		Maritim-Kontinental	Küste	Normal
		Maritim-Kontinental	Wald	Meisterhaft
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Strauch bis Baum; er besitzt Dornen. - In Wäldern tritt Sanddorn nur in Kiefernwäldern auf. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Wird auch zu Saft, Wein, Likör verarbeitet. - Dient auch als Zusatz von Kräuter- und Fruchtee. - Aus den Kernen kann Öl gewonnen werden; dient auch zur Wundheilung. 		
55	Schildkröte	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Küsten	Meisterhaft
		Maritim-Kontinental	Sumpf	Meisterhaft
		Maritim-Kontinental	Meer	Meisterhaft
		Mediterran	Fluss / See	Gut
		Mediterran	Gebirge	Meisterhaft
		Mediterran	Küste	Gut
		Mediterran	Meer	Gut
		Mediterran	Wald	Gut
		Subtropen	Dschungel	Normal
		Subtropen	Fluss / See	Gut
	Subtropen	Gebirge	Gut	
	Subtropen	Küsten	Gut	
	Subtropen	Meer	Gut	
	Subtropen	Sumpf	Gut	
	Subtropen	Wüsten	Meisterhaft	
		Amphibie:	- Amphibie mit einem Panzer.	
	Hinweis:	<ul style="list-style-type: none"> - Sie ernähren sich von Kräutern, Blüten, Früchten, Wasserpflanzen, Algen, Insekten, Würmern, Schnecken, Fischen, Seesternen, Krabben, Quallen, Aas und Kot. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Das Fleisch von Schildkröten gilt als wohlschmeckend und bekömmlich. Es kann gekocht, gebraten oder gegrillt werden. Allerdings muss es zuvor aus dem Panzer befreit werden. - Das Fett schmeckt äußerst gut und eignet sich auch in der Medizin gegen Verdauungsbeschwerden und Krämpfen. - Die Schildkrötenpanzer können als Rüstungen genutzt werden, als Schmuckstücke oder zu Gebrauchsgegenständen verarbeitet werden, z. B. zum Blasebalg. 		

W100	Erntezeit	Sommer		
56	Schlange	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Mediterran	Fluss / See Gebirge Küsten	Meisterhaft Gut Gut
		Subtropen	Wald Dschungel Fluss / See Gebirge Küsten Wüsten	Gut Gut Meisterhaft Gut Gut Gut
	Reptil:	- Schuppige Kriechtiere, die sich sowohl auf dem Boden, im Boden als auch auf Bäumen und im Wasser fortbewegen können.		
	Hinweise / Gefährdungen:	- Schlangen sind gut getarnte Wesen. - Viele dieser Arten verteidigen sich durch Bisse, die äußerst giftig und bei einigen Arten auch tödlich sein können.		
Verwendungen:	- Das Fleisch wird gebraten, gekocht oder gegrillt. Die Haut muss vorher abgezogen werden. Es schmeckt leicht nach Geflügel. - Die Eier von Schlangen können gegessen werden. - Die Zähne von Schlangen werden manchmal als Schmuckstücke genutzt.			
57	Scholle	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Mediterran	Meer Meer	Gut Gut
	Fisch:	- Plattfisch, der tarnend die Farbe des Untergrunds annehmen kann. - Die Scholle ist ein Schwarmfisch und bewegt sich über Sand und Schlick, in Tiefen von bis zu 200 Metern. - Sie kann bis zu 70 cm groß werden und bis zu 7 Kg wiegen.		
	Hinweise:	- Die Scholle ernährt sich von Borstenwürmern, Kleinkrebsen, Muscheln, Schnecken und Wattwürmern. - Bei Gefahr gräbt sich die Scholle in den Sand ein. - Die Scholle wird meist mit Netzen gefangen.		
	Verwendungen:	- Schollen können gebraten, gekocht, gegart und gegrillt werden.		
58	Schopftintling	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Normal
	„Pflanze“:	- Pilz mit einem glockenförmigen großen Hut. Er ist anfangs fast weiß, ähnlich wie der Champignon. Im Alter lösen sich Hut und Lamellen in eine tintenartige Flüssigkeit auf. - Er wächst auf Wiesen und an Wegesrändern.		
	Gefährdungen / Hinweise:	- Der weiße, junge Pilz kann gegessen werden. Er schmeckt zart und mild. - Er muss schnell verwertet werden, da er nach dem Ernten schnell in diesen tintenartigen Zustand zerfällt. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 12 o Falten-Tintling: Er ist dem Schopftintling ähnlich. Sein Hut ist aber nicht so zylinderförmig. Er ist ebenso genießbar. Wird aber parallel oder auch noch bis zu 3 Tagen später Alkohol konsumiert, kommt es zu einer leichten Vergiftung (Sprach- und Sehstörung; Hitzegefühl; violette Hautfarbe).		
	Verwendungen:	- Der beliebte Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt oder gebraten.		
59	Shiitake	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wald	Normal
	„Pflanze“:	- Pilz, der an harten Laubbäumen wächst. Er hat eine hell- bis dunkelbraune Farbe. - Er wächst nur in Shanlin; vorwiegend auf Eichen, Buchen, Esskastanien, Walnuss und Ahorn.		
	Gefährdungen / Hinweise:	- Der Pilz verströmt einen pilzigen Wohlgeruch aus, auch noch im getrockneten Zustand. Er schmeckt umami-würzig. - Der Pilz sollte 20 Min. lang gekocht werden, da er sonst allergische Hautreaktionen verursachen kann.		
	Verwendungen:	- Der beliebte japanische Speisepilz wird gekocht, gebraten, gedünstet. - Medizinisch wird er genutzt bei Entzündungen, Magenleiden, Kopfschmerzen, Leberschmerzen und Schwindelgefühl. - In Shanlin wird der Pilz als Delikatesse sehr geehrt und es wird damit Handel betrieben.		
60	Spinat	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Mediterran Subtropen	Wiesen Wiesen Gebirge	Gut Gut Gut
		Pflanze:	- Krautpflanze, dessen Blätter als Salat genutzt werden.	
	Verwendungen:	- Spinat wird auch gerne gekocht. - Spinat wirkt auch leicht abführend und gegen Blähungen; es wird gegen Fieber und bei Lungenentzündungen und Gelbsucht genutzt.		

W100	Erntezeit	Sommer			
61	Stachelbeere	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Gebirge	Gut	
		Maritim-Kontinental	Wald	Gut	
		Mediterran	Gebirge	Gut	
		Mediterran	Wald	Gut	
	Pflanze:	- Buschpflanze mit leichten Dornen.			
	Verwendungen:	- Wird auch zu Kompott verarbeitet.			
62	Steinpilz	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Wald	Gut	
		„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Bräunlicher, dicker Pilz mit weißem Fruchtfleisch. - Häufig bei Fichten anzutreffen, lebt aber auch in Eichen-, Buchen- und Birkenwäldern. - Er existiert viel in den Wäldern rund um Panpolis. - Er ist oft auch in Gemeinschaft mit dem Fliegenpilz anzutreffen. - Er erscheint meistens nach Regenfällen. 		
		Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Steinpilz hat keinen besonderen Geruch und schmeckt mild-nussartig. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 12 <ul style="list-style-type: none"> o Gemeiner Gallenröhrling und Maronen-Röhrling: Ist ein einziges Exemplar bei der Mahlzeit dazwischen, verdirbt es das Essen. Sie lassen sich im Vorfeld direkt probieren. o Dämonen-Röhrling: Hat einen rötlichen Stiel. Er ist giftig und verursacht Brechdurchfall. 		
	Verwendungen:	- Pilzsuppe oder als Beilage oder gebraten.			
63	Stockschwämmchen	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Gebirge	Gut	
		Maritim-Kontinental	Wald	Normal	
		„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Kleine bis mittelgroße Pilze mit bräunlich-gelblichen, dünnen Hüten. - Sie wachsen auf Laub- und Nadelholz und verursachen eine Fäule des Holzes. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Stockschwämmchen haben ein starkes Aroma, pilzig und würzig. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 15 <ul style="list-style-type: none"> o Glatstieliges Stockschwämmchen: Eher bräunlich und ungenießbar. o Gift-Haubling: Nur schwer am weißfaserigen Stiel zu unterscheiden; er ist tödlich giftig und startet mit Durchfall und Erbrechen. 			
	Verwendungen:	- Der begehrte Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt.			
64	Stör	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Fluss	Gut	
		Maritim-Kontinental	Meer	Gut	
		Maritim-Kontinental	See	Gut	
		Mediterran	Fluss	Gut	
		Mediterran	Meer	Gut	
		Mediterran	See	Gut	
		Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Großer Fisch mit einem langgestreckten Körper. Der Kopf ist konisch geformt und leicht nach oben gebogen. Er ist mit Knochenplatten gepanzert. Der erste Brustflossenstrahl ist stachelartig. - Der Stör existiert im Norden und im Südwesten von Panlayos. Er bewohnt dort die Küstengebiete und Flüsse und Seen, die miteinander verbunden sind. Der im Meer lebende Stör kommt zur Vermehrung ins Süßwasser. Einige wenige Sorten leben dauerhaft im Süßwasser. - Der Stör lebt auf dem Grund. - Der Stör wird 1 – 3 m groß. Durchschnittlich wiegt ein Stör 220 Kg. Wenige Exemplare werden 5 Meter lang und wiegen dann bis zu 2 t. 		
		Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Störe ernähren sich von Würmern, Krebstieren, Weichtieren, Insektenlarven und einige räuberische Arten jagen Fische. - Störe sind schwere Tiere. Man braucht darum gute Angeln. Am besten sind sie in der Morgen- und Abenddämmerung zu fangen. 		
		Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Stör kann in Scheiben geschnitten und dann gegrillt, gebraten und gekocht werden. Geräuchert kommt der Geschmack des Störs am besten zur Geltung. Er hat einen relativ neutralen Geschmack und festes Fleisch. - Die Eier der Störe werden als Kaviar genutzt. 		

W100	Erntezeit	Sommer		
65	Thunfisch	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Mediterran Subtropen	Meer Meer	Meisterhaft Meisterhaft
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Großer Raubfisch, der sich schnell bewegen kann. Er hat einen langgestreckten, spindelförmigen Körper und einen spitzkegeligen Kopf. Sie sind meistens bläulich gefärbt, am Bauch grau oder silbrig. - Der Thunfisch wird 1 – 4,50 m lang und wiegt 220 – 250 Kg. 		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Thunfisch bewegt sich im Meer in eine Tiefe bis zu 500 Metern. Größere Thunfische sind in Gruppen unterwegs. Kleinere bewegen sich im Schwarm. Sehr große Exemplare sind auch als Einzelgänger unterwegs. - Thunfische ernähren sich von kleineren Fischen, Tintenfischen und Krebstieren. Ihre Fressfeinde sind hingegen Haie, Wale oder der Kronosaurus. - Im Winter ziehen sich Thunfische in die Tiefe zurück. - Thunfische sind schwere Tiere. Man braucht darum gute und lange Angeln. Ebenso können Netze genutzt werden, die aber auch stabil sein müssen. Am besten fängt man sie in den frühen Morgenstunden. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Thunfisch muss zuerst entschuppt werden. Dann kann er in Scheiben zu Steaks geschnitten werden, die dann gekocht, gebraten oder gegrillt werden. 		
66	Tomate	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropen	Dschungel	Gut
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Krautpflanze mit roten Früchten. Auch Paradiesapfel genannt. 		
	Gefährdungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Alle grünen Teile der Pflanze sind leicht giftig (Übelkeit und Erbrechen). 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Kann direkt als Salat gegessen oder gekocht werden. 			
67	Totentrompete	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wald	Gut
	„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Pilz hat einen hohen, trichterförmigen Fruchtkörper. Er ist filzig bis schuppig und tiefgrau bis schwarz. Selten gibt es auch gelblich gefärbte Exemplare. - Er wächst in gebirgigen Laubwäldern, vorwiegend bei Buchen und Eichen. 		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Totentrompete hat ein kräftiges Aroma. - Sein Name beruht auf sein Aussehen. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt. - Er kann auch getrocknet und für den Handel so transportiert werden. - Er kann zu Pulver verarbeitet und als Gewürz genutzt werden. 		
68	Vögel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		In allen Klimazonen	In allen Landschaften; außer in Wüsten	Normal (jedoch auch Jagen oder Survival)
	Vogel:	<ul style="list-style-type: none"> - Gefiederte Flugwesen 		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Zu den Vögeln gehören auch die flugunfähigen Sträube, Pinguine und Kiwis. Natürlich auch die waldbewohnenden Hühner oder seebewohnenden Enten. - Zum Fangen von Vögeln werden Netze genutzt, Lockvögel oder Beeren genutzt, die dann mit einer mit Leim beschmierte Rute geschlagen werden oder in Fallen geraten. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Federn und Innereien werden entfernt und das Fleisch gegrillt, gebraten oder gekocht. Ausreichend nahrhaft sind Amseln, Tauben, Wachteln, Pinguine u. ä. - Die Eier von Vögeln können gesucht, gesammelt und gekocht oder gebraten werden. - Die Federn werden genutzt zur Füllung von Decken und Kissen, zur Befiederung von Pfeilen oder als Schmuck. 		
69	Weinberg- schnecke	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Gebirge	Gut
		Maritim-Kontinental	Wald	Gut
	Insekt:	<ul style="list-style-type: none"> - Weichtier mit einem Gehäuse. Bis zu 10 cm lang und 30 g schwer. 		
	Hinweis:	<ul style="list-style-type: none"> - Sie ernähren sich von welken Pflanzenteilen und Algen. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Weinbergschnecke wird gebraten und von Adeligen gerne als Vorspeise genutzt. 			

W100	Erntezeit	Sommer			
70	Weißkohl	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Gebirge	Gut	
		Maritim-Kontinental	Küsten	Gut	
		Mediterran	Gebirge	Gut	
		Mediterran	Küsten	Gut	
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Krautpflanze mit einem Salatkopf. - Weißkohl wächst vorwiegend auf felsigem Grund. 			
	Gefährdungen / Hinweis:	<ul style="list-style-type: none"> - Weißkohl lässt sich gut lange lagern. - An Kropf erkrankte leben häufig dort, wo auch Weißkohl wächst. 			
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Es wird als Gemüse genutzt, für deftige Eintöpfe, für Kohlrouladen, als Krautsalat oder als Sauerkraut. - Weißkohl hilft beim Abführen, vor allem der Sauerkrautsaft. 			
71	Weizen	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Mediterran	Wiesen	Normal	
		Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Getreidesorte und eines der wichtigsten Nahrungsmittel. Zum Weizen gehören auch der Dinkel, der Emmer und der Einkorn. Emmer und Einkorn sind die ältesten Getreide-Kulturpflanzen. 		
		Hinweis:	<ul style="list-style-type: none"> - Weizen ist getrocknet lange haltbar, muss aber vor Schädlingen geschützt werden. 		
		Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der gedroschene Weizen wird getrocknet. Die einzelnen Körner lassen sich so essen, der Weizen wird aber eigentlich genutzt, um daraus Brot herzustellen. 		
72	Wels	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	See	Meisterhaft	
		Mediterran	See	Meisterhaft	
		Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Einer der größten Süßwasserfische auf Panlayos. Er ist ein Raubfisch. - Der Wels ist stämmig, mit einem langgestreckten Körper und einem breiten Kopf und großen Maul. Ihre Farbe hat sich dem Lebensraum angepasst. - Er kann 1 – 1 ½ Meter lang werden und 10 – 50 Kg wiegen. Ihr Wachstum endet nicht und darum können auch größere Exemplare auftreten. Es existieren Legenden von Riesen-Welsen in Seen. 		
		Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Welse leben in warmen, großen, meist stehenden Gewässern. Der Wels ist ein territorialer Einzelgänger. Nur als Jungtiere sind sie noch in Gruppen anzutreffen. - Welse ernähren sich von lebenden und toten Fischen, Insekten, Würmern, Amphibien, Krustentieren, kleinen Wasservögeln und Säugetieren. - Welse sind nacht- und dämmerungsaktive Jäger und lassen sich in der Zeit gut fangen. - Im Winter macht der Wels Winterruhe und begibt sich Uferspalten, in Gruben oder im schlammigen Grund. - Der Wels gilt als Schädling, der die Karpfenbestände reduziert. - Der Wels kann mit schwerer Angel gefischt werden oder mit Leine und Haken. Die großen Welse werden mit Netzen geborgen oder mit ausgehöhlten Baumstämmen. H 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Wels wird frisch, getrocknet, geräuchert oder gesalzen vermarktet. Das weiße Fleisch ist mild im Geschmack, grätenarm und nur leicht fetthaltig. - Die Eier lassen sich als Kaviar verwenden. - Schwimmblase und Knochen können zu Leim verarbeitet werden. - Die Haut kann zu Leder verarbeitet werden. 			
73	Zwiebel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Gut	
		Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Krautartige Lauchpflanze, dessen unterirdische Knolle essbar ist. 		
		Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Zwiebel verursacht beim Anschneiden einen tränenden Reiz. Die Zwiebel riecht dann scharf. Ihr Geruch ist penetrant und überträgt sich auch auf andere Speisen, wenn diese gemeinsam gelagert werden. - Der Verzehr von Zwiebeln wirkt reizend auf den Magen und kann zu Blähungen führen. - Die meisten Zwiebelpflanzen (bis auf die essbare Küchenzwiebel) sind für Humanoiden und für viele Tiere giftig. Die Küchenzwiebel wirkt aber auch vergiftend auf Tiere. Avesen, Lykaner, Pantheras und Toronen reagieren stärker gereizt beim Konsum von Zwiebeln. Sie vertragen sie nur wenig. 		
		Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Zwiebel wird roh oder geröstet gegessen oder mit anderen Speisen mitgedünstet. - Er dient auch als Gewürz und Salatbeilage und mit Öl oder Milch dient er als Marinade, die auch zum Zartmachen von Fleisch dient. - Der Zwiebelsaft kann bei Wunden und Insektenstichen aufgetragen werden. 		
74 – 100	Wurf muss wiederholt werden!				

W100	Erntezeit	Herbst			
01	Aal	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Fluss	Gut	
		Maritim-Kontinental	See	Gut	
		Maritim-Kontinental	Meer	Gut	
		Mediterran	Fluss	Gut	
		Mediterran	See	Gut	
		Mediterran	Meer	Gut	
		Subtropen	Fluss	Gut	
		Subtropen	See	Gut	
		Subtropen	Meer	Gut	
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Schlangenförmiger Fisch; ½ - 2 m Länge. 3,5 Kg. - Der Aal ist ein Süßwasser- und Meeresbewohner. - Aale leben im Süßwasser und kehren zur Fortpflanzung ins Meer zurück. Nach dem Larvenstadium begibt sich der junge Glasaal ins Süßwasser. 			
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Aale sind in der Dämmerung und in der Nacht aktiv. - Aale ernähren sich von Würmern, Krebsen, Insektenlarven, Fischlaich und Fischen. Der Aal ist ein geschickter Jäger. Er hat einen gut ausgebildeten Geruchssinn. - Zum Fischen müssen lebendige oder frisch getötete Köder genutzt werden, niemals verwesene. Andere Fangmethoden: Fässer werden in Flussläufen ausgelegt, es werden Aalharken genutzt, die durch den Schlick gezogen werden oder Dreizackspieße oder Netze genutzt. - Im Winter ziehen sich Aale in Löcher zurück und verfallen in eine Winterstarre. - Aale können einige Zeit außerhalb des Wassers überleben, ohne dass die Kiemen austrocknen. - Das Herz liegt direkt hinter Kiemenöffnung. - Das Blut des Aals ist giftig. Gerät es in Auge oder Mund, führt es zu Erbrechen und Lähmungserscheinungen. Durch Kochen, Braten oder Räuchern verliert es seine Giftigkeit. 			
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Aal ist ein fetthaltiger Fisch, der als Frischfisch verzehrt wird, ebenso geräuchert, gebraten oder gekocht. 			
02	Ananas	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Subtropen	Dschungel	Gut	
		Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Palmenartige Krautpflanze, deren große Fruchtkörper essbar sind. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Kann verarbeitet werden zu Ananas-Wein. - Aus den Blattfasern lassen sich Textilfasern herstellen. 			
03	Apfel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Normal	
		Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Baum, dessen Frucht als Obst genutzt wird. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Kann verarbeitet werden zu Apfelwein, Mus usw. 			
04	Austernseitling	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Wald	Normal	
		Subtropen	Dschungel	Normal	
		„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Büschelartige Pilzgruppe, die an den Seiten von Bäumen wächst. Sie wachsen halbkreisförmig, sind bräunlich, aber auch gräulich, in verschiedenen Farbstärken und haben weiße Lamellen und weißes Fruchtfleisch. - Sie wachsen hauptsächlich an Laubbäumen, vorwiegend an Buchen. - Er wächst auch auf Stroh, Kaffeersatz, am Fruchtfleisch von Kaffeebohnen und auf Weizenkörnern. Auf diese Weise kann er auch für den Handel transportiert werden. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Austernseitling schmeckt vollmundig, fleischig, würzig, ähnlich wie Kalbfleisch. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 12 <ul style="list-style-type: none"> o Die Seitlinge sind sich ähnlich und sie sind essbar. Es existieren nur wenige Arten unter den Seitlingen, die ungenießbar sind. 			
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der beliebte Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt. 			
05	Avocado	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Subtropen	Dschungel	Gut	
		Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Früchte eines Baumes. - Die Früchte werden erst reif, nachdem sie vom Baum gefallen sind. 		
		Gefährdung:	<ul style="list-style-type: none"> - Blätter und Fruchtschale sind giftig. 		
		Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Das Fruchtfleisch lässt sich auch als Aufschnitt nutzen. - Aus den Blättern lässt sich Öl gewinnen. - Das Baumholz lässt sich nutzen, für Möbel, Geräte, Skulpturen, Musikinstrumente und Paddel. 		

W100	Erntezeit	Herbst		
06	Banane	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropen	Dschungel	Normal
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Palmenbaum mit großen Stauden. - Ernte findet im Spätherbst statt. - Gepflückte oder gefallene Früchte faulen schnell; vor allem bei Kontakt mit anderen Früchten. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Bananen werden auch gerne gekocht. - Die Blattfasern können zu Tauwerk, Netzen und Garnstoff verarbeitet werden. 			
07	Barsch	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Fluss	Gut
		Maritim-Kontinental	See	Normal
		Maritim-Kontinental	Meer	Meisterhaft
		Mediterran	Fluss	Gut
Mediterran	See	Normal		
Mediterran	Meer	Meisterhaft		
Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Fische mit zwei Rückenflossen. Die erste Flosse ist hart (stachelig) und die zweite weich. Der größte Barsch seiner Art ist der Zander mit 130 cm. Ein Barsch wiegt 2,5 Kg. - Barsche sind Süßwasserbewohner, leben teils aber auch in Meeresausläufern. 			
Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Barsche ernähren sich von Wasserinsekten, Würmern, Krebstieren, Fischlaich und kleineren Fischen. - Barsche werden mit Ködern geangelt. - Im Winter ziehen sich die Barsche in die Tiefe zurück. 			
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Barsch wird gekocht, gedünstet oder gebraten. Roh sollte er nicht gegessen werden, da er aus stehendem Gewässer stammt. 			
08	Birne	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Shanlin und Kakara	Wiesen Wiesen	Gut Normal
	Pflanze:	- Baum, dessen Frucht als Obst genutzt wird.		
Verwendungen:	- Kann verarbeitet werden zu Apfelwein, Mus usw.			
09	Brennnessel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Überall außer Schnee- und Wüstengebiete	Überall außer Wüsten und im Wasser	Normal
	Pflanze:	- Krautpflanze mit Brenn- und Borstenhaaren.		
	Gefährdungen:	- Die Berührung der Blätter verursachen schmerzhafte Schwellungen.		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Pflanzenteile können genutzt werden, als Gemüse, als Beilage, in Suppen, als Salat und als Tee. - Aus den Stengeln können Fasern gemacht werden. - Die Wurzeln können als gelbes Färbemittel genutzt werden. 			
10	Brombeere	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Gebirge	Normal
		Maritim-Kontinental	Wald	Normal
		Wiesen	Wiesen	Normal
		Mediterran	Gebirge	Normal
Mediterran	Wald	Normal		
Pflanze:	- Brombeeren wachsen an einem Strauch; der Strauch hat Dornen.			
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Kann verarbeitet werden zu Wein, Branntwein, Likör, Saft und Gelee. - Blätter können als schwarzer Tee genutzt werden. - Der Tee kann gegen Durchfall und Halsentzündungen eingesetzt werden. 			

W100	Erntezeit	Herbst		
11	Dorsch	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Mediterran	Meer Meer	Gut Gut
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Dorsch ist ein Meeresbewohner. An den Ostküsten wird er Dorsch genannt, im Norden und Süden Kabeljau. An den Westküsten kommt er nicht vor. Sie leben an Küsten und in Tiefen von bis zu 600 Metern, in Temperaturbereichen von 0 – 20 °. - Er kann 1,50 m groß werden und bis zu 50 Kg wiegen. 		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Dorsch hält sich vorwiegend am Boden auf. Tags sind Dorsche gesellig in Gruppen unterwegs, nachts gehen sie alleine auf Nahrungssuche. - Der Dorsch ernährt sich von Krill, Flohkrebse, Vielborstern, Krebstieren, Muscheln und kleineren Fischen. - Der Dorsch wird in der Dämmerung und in der Nacht mit Angel oder Schleppnetz am Boden gefangen. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Dorsch wird frisch, gesalzen und getrocknet verkauft. Aus seiner Leber wird Lebertran (braungelbe Ölkügelchen) hergestellt. Diese werden gelegentlich in Gläsern konserviert. Auch die Eier werden frisch, geräuchert oder konserviert angeboten. 			
12	Eidechse	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Mediterran	Gebirge Küsten Wald	Gut Gut Gut
		Subtropen	Dschungel Gebirge Küsten Wüsten	Gut Gut Gut Gut
	Reptil:	<ul style="list-style-type: none"> - Schlanke bewohnenbewohnende Tiere, mit einem Schwanz, die sich von Wirbellosen, Samen und Früchten ernähren. 		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Eidechsen hört man in entsprechenden Gegenden immer wieder durchs Unterholz rascheln. Sie sind ausgesprochen flink und schwer zu fangen. - Mit Fallen sind sie einfacher zu fangen, als durchs Jagen. - Der Geschmack erinnert an eine Mischung aus Geflügel und Krebsfleisch. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Das Fleisch wird gebraten, gekocht oder gegrillt. 		
13	Erdnuss	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropen	Savanne	Gut
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Krautpflanze, dessen Hülsenfrüchte im Erdreich reifen. 		
	Gefährdung:	<ul style="list-style-type: none"> - Sie muss geröstet werden, sonst verursacht sie Blähungen und schimmelt schnell. - Sie wirkt auf einige Humanoiden allergisch. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Erdnüsse werden auch gerne gekocht. - Erdnüsse können zu Öl verarbeitet werden. 		
14	Feldsalat	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Gut
Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Krautpflanze, deren Blätter als Salat genutzt werden. 			
15	Fenchel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Mediterran	Wiesen Wiesen	Meisterhaft Gut
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Krautpflanze, deren Wurzelknolle als scharfer Salat genutzt wird. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Fenchel wird auch als Gewürz und Beilage genutzt, in Suppen, zu Fisch. - Fenchel wird auch als Aroma bei Spirituosen beigemischt, auch beim Zwergenfusel. - Die Samen lassen sich als scharfes Gewürz nutzen. - Die Samen werden auch als Tee genutzt gegen Magen-Darbeschwerden. - Als Tee wirkt es auch als Hustenmittel. 		

W100	Erntezeit	Herbst		
16	Forelle	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Fluss	Normal
		Maritim-Kontinental	See	Gut
		Maritim-Kontinental Mediterran	Meer Meer	Gut Gut
Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Spindelförmiger Fisch. - Forellen werden 45 – 80 cm groß und wiegen 10 – 15 Kg. Es können aber auch größere Exemplare auftreten. - Forellen gibt es als Meeres- und als Süßwasserbewohner. 			
Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Süßwasser-Forellen bevorzugen kalte Flüsse, Seen und Bäche. - Forellen ernähren sich von Wasserinsekten, fliegenden Insekten, Krebstieren und kleineren Fischen. - Die Forelle wird mit Angel oder Netz gefangen. 			
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Forelle kann gekocht, gebraten, gedünstet, gegrillt, gebacken und gut geräuchert werden. 			
17	Haselnuss	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wald	Gut
		Maritim-Kontinental	Wiesen (an Bächen)	Gut
		Mediterran Mediterran	Wald Wiesen (an Bächen)	Gut Gut
Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Strauch oder Baum, deren Frucht in Schale eingehüllt und essbar ist. - Wächst an lichten Orten in Wäldern und an Auen. 			
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Kann auch zu Öl verarbeitet und als Backzutat verwendet werden. - Das Holz wird genutzt, um Fässer herzustellen, Ruten, Spazierstöcke, Armbrüste, Langbögen, Wünschelruten usw. - Die Holzspäne kann zum Flechten genutzt werden. - Die Kohle dient als Zeichenkohle. 			
18	Hecht	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Fluss	Normal
		Maritim-Kontinental	See	Normal
		Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Raubfisch mit einer lang gestreckten Körper und einer langen Schnauze. - Er kann 60 – 150 cm groß werden und bis zu 20 Kg wiegen. 	
Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Hecht ist ein sehr wendiger Süßwasserfisch und hält sich gerne in Ufernähe von Fließgewässern und Seen auf. - Er ernährt sich von Fischen, Fröschen, Vögel, Küken und kleinen Säugetieren. - Während der Paarung gehen die männlichen Hechte aggressiv aufeinander los. Durch ihre aggressive Lebensweise lässt sich der Hecht nicht züchten. - Im Winter ziehen sich Hechte an warme Orte zurück. - Der Hecht lässt sich gut angeln, weil er nach Beute jagt instinktiv zuschnappt. Er lässt sich besonders gut im Herbst jagen, weil er in dieser Zeit besonders aggressiv ist. 			
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Hecht kann gekocht, gebraten, gedünstet, gegrillt, gebacken und geräuchert werden. Die Gräten des Hechts lassen sich gut entfernen. Das Fleisch schmeckt allerdings leicht trocken und wird darum häufig gesäuert behandelt. 			
19	Hering	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Meer	Normal
		Mediterran	Meer	Normal
		Subtropen	Meer	Gut
Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Langgestreckte, silbrige Schwarmfische. - Sie können bis zu 45 cm groß werden und 200 g wiegen. 			
Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Heringe leben im Meer, in der Nähe von Küsten und nahe der Oberfläche. - Heringe ernähren sich von Plankton, aber auch von kleinen Fischen, Fröschen, Wasserratten, Vogeljungen und Krebsen. - Ohne den Kontakt zum Schwarm irrt der Hering orientierungslos durch die Gegend. Im Schwarm sind sie auch mit Makrelen unterwegs. - Heringe lassen sich leicht angeln. 			
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Hering kann frisch, geräuchert oder gesalzen vermarktet werden. Er sollte jedoch nicht roh gegessen werden, da er von Wurmlarven erkrankt sein kann. 			
20	Himbeere	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Gebirge	Gut
		Maritim-Kontinental	Wald	Normal
		Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Buschpflanze mit leichten Stacheln. 	
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Kann zu Kompott verarbeitet werden, dient als Aromastoff im Alkohol. - Blätter werden als Gerbstoff genutzt. - Beeren, Blüten und Blätter werden für Tee genutzt. - Der Tee hat heilende Wirkung gegen Durchfall, Fieber, Halsentzündungen. 			

W100	Erntezeit	Herbst		
21	Igel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Mediterran Subtropen	Wiesen Wald Savanne Dschungel	Gut Gut Meisterhaft Gut
	Säugetier:	- Insektenfressendes kleines Säugetier, mit Stacheln auf dem Fell.		
	Hinweise / Gefährdungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Stacheln können leichte Verletzungen auslösen. - Viele Igel sind von Parasiten bewohnt, die Krankheiten auslösen. - Sie sind vor allem dämmerungs- und nachtaktiv. - Igelfleisch erinnert vom Geschmack an Schweinefleisch 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Das Fleisch kann gebraten, gegrillt oder gekocht werden. - Igel werden gelegentlich als Haustiere gehalten und sind durchaus schlau. 			
22	Ingwer	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropen	Dschungel	Gut
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Krautpflanze, deren Wurzeln essbar sind. - Sie wächst wild vorrangig in Shanlin, Montelacus und Kakara. 		
	Hinweise:	- Ingwer hat einen brennend scharfen und würzigen Geschmack.		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Ingwer wird geschält und kann roh gegessen werden. Wegen seiner Schärfe wird das kaum so getan, sondern sie wird vorwiegend als Gewürz genutzt. - Ingwer regt das Schwitzen an und wird darum von den Nomas in Alharu gerne dem Kaffee und Tee beigefügt. Es wird andernorts auch dem Bier beigemischt. - Medizinisch wird es als Paste bei Muskelschmerzen aufgetragen oder wirkt eingenommen gegen Erkältung, Übelkeit und Erbrechen und wird darum auch gegen die Seekrankheit genutzt. - Bei adeligen Orgien werden gelegentlich Ingwer als Fremdkörper eingeführt genutzt. 			
23	Kaki	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropen	Savanne	Gut
Pflanze:	- Frucht eines Baumes. Existiert nur in Shanlin.			
24	Kaktusfeige	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropen (Alharu)	Wüste	Gut
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Frucht am Kaktus. - Wächst nur in Alharu. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Daraus lässt sich auch Likör herstellen. - Aus den Kernen lässt sich Öl herstellen. 			
25	Karotte	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Mediterran	Wiesen Wiesen	Gut Gut
	Pflanze:	- Krautpflanze, mit einer essbaren orange Pfahlwurzel. Auch als Möhre bezeichnet.		
	Hinweis:	- Häufiger Konsum von Karotten färbt die Haut rot-bräunlich.		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Sie wird häufig roh gegessen, sonst in Suppen oder auch zu Saft verarbeitet. - Dient auch als Futtermittel für Tiere. 			

W100	Erntezeit	Herbst		
26	Karpfen	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Mediterran Mediterran Mediterran	Fluss Meer See	Meisterhaft Meisterhaft Gut
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Langgestreckter Fisch, mit vollständig kräftig beschuppten Körper und einem kegelförmigen und ausstülpbaren Maul. - Karpfen werden 35 – 80 cm groß, einige auch größer. Sie wiegen bis zu 30 Kg. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Karpfen ernährt sich von Plankton und am Boden lebenden Insektenlarven, Schnecken und Würmern. - Im Winter begeben sie sich in tiefere Bereiche zurück. - Vor allem im nördlichen Shanlin werden Karpfen gezüchtet. - Der Karpfen ist ein beliebter Angelfisch, weil er sich kämpfend wehrt. Um große Exemplare zu angeln, muss man Kenntnisse über die Gewässer haben. Man beobachtet dabei Bläschenentwicklung und zitternde Schilfhalme. Über mehrere Tage werden diese Karpfen mit Ködern gelockt. Karpfen zupfen auch vorsichtig die Köder vom Haken. - Im Winter ziehen sich Karpfen in tiefere Gewässerschichten zurück. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Karpfen ist ein beliebter Speisefisch, der vor allem in Tavernen gerne angeboten wird. Er wird gekocht in Gewürzsud, gegrillt mit scharfem Gemüse oder in schwimmenden Fett oder Soße gebacken angeboten. - Wird der Karpfen frisch gefischt zubereitet, schmeckt er noch strohig und schlammig. Er sollte darum noch einige Tage in frischem Wasser gehalten werden. Die Kiemen werden vor dem Zubereiten entfernt, weil diese den schlammigen Geschmack noch beinhalten. - Der knorpelartige Knochen am Rückratwirbel wird Karpfenstein genannt und als Kettenschmuck genutzt. In einigen Gebieten glaubt man, der Karpfenstein hätte eine heilende und magische Wirkung. 		
27	Kartoffel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropenn	Gebirge	Gut
	Pflanze:	- Krautpflanze; auch Erdapfel genannt. Die Wurzelknollen sind essbar.		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Pflanzenteile sind giftig. Die Kartoffel selbst muss geschält und gekocht werden. Auch das Kochwasser ist danach ungenießbar. - Die Kartoffel ist bei dunkler und trockener Lagerung lange haltbar. 		
	Verwendungen:	- Die Kartoffel kann gekocht gegessen werden oder mit Milch zu Püree verarbeitet werden. Kartoffelscheiben können gebraten werden. Und es kann Schnaps aus der Kartoffel gemacht werden.		
28	Kiwi	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Suptropen	Dschungel	Gut
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Strauch- und Lianenpflanze. - Wächst im Raum Shanlin. 		
	Verwendungen:	- Kann auch zu Mus verarbeitet werden.		
29	Knoblauch	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Mediterran	Wald Wald	Gut Gut
	Pflanze:	- Krautpflanze, die an ihren Stengeln essbare Zwiebeln bildet.		
	Hinweise:	- Der Knoblauch schmeckt schwefelhaltig scharf und Humanoiden, die ausreichend Knoblauch gegessen haben, schwitzen diesen Geruch ebenso aus.		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Knoblauchzwiebel kann so gegessen werden, dient vorwiegend aber als Gewürz und Salatbeilage. - Auch die grünen Pflanzenteile können als Gewürz genutzt werden. - Sie lässt sich in Öl einlegen und so lange lagern. Getrocknet lässt sie sich auch lange lagern. - Knoblauch wird in der Medizin bei Erkältungen verabreicht. Als Paste mit Öl und Salz wird sie bei Aussatz aufgetragen. Ebenso wird es bei Tierbissen genutzt, gegen Haarausfall, Zahnschmerzen, Hautausschlag und Lungenleiden und dient als Aphrodisiakum. - Der Knoblauch soll bestimmte Para-Kreaturen, wie den Vampir abwehren und soll auch gegen den Bösen Blick schützen. 		

W100	Erntezeit	Herbst		
30	Kokosnuss	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropen	Küste	Normal
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Kokospalmen existieren nur an den Küsten von Milimasitu, Watterriek, Kakara, des Fjordlandes, auf den Inseln und an den Oasenstädten von Alharu. - 2 ½ Kg schwere Kokosnuss-Früchte wachsen an Palmenbäumen. - Die Früchte haben schwer zu öffnenden Schalen. - Kokosnüsse sind wiederkehrendes ganzjähriges Obst, brauchen aber 12 Monate zum Reifen. - Baumkletterer oder abgerichtete Affen werden zum Ernten eingesetzt. - Eine vom Baum gefallene Kokosnuss ist überreif. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Das nahrhafte Fruchtfleisch kann auch als Öl bzw. Fett genutzt werden (1 – 2 Kg) - Das Kokoswasser (1 Liter) kann getrunken werden; frei von Krankheiten. - Die Palmenblätter können als Dach- und Wandbedeckung dienen und zu Flechten, Körben, Matten und Seilen verarbeitet werden. - Die Kokosnussschalen und Fasern der Rinde dienen als Brennmaterial. Aus den Fasern können Textilfasern gemacht werden. - Holz ist ein gutes Bauholz; wird auch oft für Flöße benutzt. 		
31	Kopfsalat	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Gut
	Pflanze:	- Pfahlwurzel-pflanze, deren essbarer Salatkopf aus dem Boden ragt.		
Verwendungen:	- Kann direkt als Salat gegessen oder gekocht werden.			
32	Krause Glucke	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Mediterran	Wald Wald	Normal Normal
	„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Schwammartiger (ähnlich wie Blumenkohl) ockergelber Pilz, der bis zu 5 Kg schwer werden kann. - Er wächst am Grund eines Stammes oder am Stumpf eines Nadelbaumes, bevorzugt an Kiefern. So beliebt er ist, er schadet den Bäumen. 		
	Hinweise:	- Er riecht würzig und schmeckt nussartig und ist leicht knorpelig.		
	Verwendungen:	- Der beliebte Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt. Nach dem Kochen lassen sich aus ihm auch gut die Erd- und Holzreste entfernen. Man kann ihn aber auch gut in Scheiben schneiden.		
33	Krebs	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		In allen Klimazonen mit Meer, Fluss oder See	Fluss (nur in wenigen) Meer See (nur in wenigen)	Gut Normal Gut
	Gliederfüßer:	- Wasserbewohnende Krustentiere. Zu ihnen gehören auch die Garnelen, Flusskrebse, Langusten und Hummer (Meeresfrüchte).		
	Hinweise / Gefährdungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Krebstiere müssen gefangen, also gejagt werden. Dies ist auch mit Netzen möglich. - Hummer bilden nach ihrem Tod schnell Giftstoffe an und müssen darum bald verzehrt werden. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Meerestiere werden gekocht und das Fruchtfleisch dann gegessen. - Die Schalen von Krebstieren dienen gelegentlich als Schmuck. 		
34	Kürbis / Melone / Gurke	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Suptropen Suptropen	Dschungel Savanne	Gut Gut
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Krautpflanze und Bodendecker mit großen Früchten. - Zu ihnen gehören Wassermelone, Zuckermelone, Gurke, Flaschenkürbis, Zucchini u. a. - Reife Früchte verbreiten einen starken Duft. 		
	Gefährdung / Weiteres:	<ul style="list-style-type: none"> - Es existieren auch giftige Sorten. - Unreife Früchte wirken abführend und als Wurmmittel. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Können auch gebacken, gekocht, gefüllt oder als Beilage genutzt werden. - Aus der Zuckermelone wird in Shanlin Likör hergestellt. - Die Früchte können getrocknet als Gefäße genutzt werden, als Tabak-Pfeife, als Musikinstrument, als Maske, als Boje für Fischnetze usw. 		

W100	Erntezeit	Herbst		
35	Lachs	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Fluss	Normal
		Maritim-Kontinental	Meer	Gut
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Langgestreckter Fisch mit kleiner, spitzer Schnauze und kleine silbrige Schuppen. Das Fleisch des Lachses ist rot. - Im Meer kann der Lachs bis zu 1,50 m groß. - Ein Lachs wiegt 4 – 8 Kg wiegen. 		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Die meisten Lachse finden sich im Meer, sie schwimmen zum Laichen aber in die Flüsse. Ebenso gibt es heimische Lachse in Flüssen. Vor allem in Flüssen treten sie in Schwärmen auf. - Sie überwinden auch Wasserfälle; sie springen sie hinauf. - Lachse werden geangelt oder in Fallen in Flüssen gefangen. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Lachs kann roh, gekocht, gebraten und geräuchert verzehrt werden. Das wohlschmeckende Fleisch wird teuer angeboten. - Die Eier (der Rogen) werden als Kaviar angeboten. 			
36	Mais	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropen	Savanne	Gut
	Pflanze:	- Strauchpflanze; 2 m Wuchshöhe.		
	Gefährdung	- Blüten sind giftig und wirken berauschend.		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Kann auch als Brotzusatz und Gries genutzt werden. - Wird auch als Tierfutter genutzt. - Blätter können zum Hüttenbau (Dach, Wände) genutzt werden. 		
37	Makrele	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Meer	Normal
		Mediterran	Meer	Gut
		Subtropen	Meer	Meisterhaft
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Makrele hat einen spindel- und stromlinienförmigen Körper und glänzt grünblau. Das Fleisch ist rötlich. - Sie ist ein Schwarmfisch, lebt in Küstengewässern und hält sich meistens nahe der Oberfläche auf. - Die Makrele wird 60 cm groß und bis zu 3,4 Kg schwer. - Die Makele wird geangelt oder mit dem Netz gefischt. 		
Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Makrele ernährt sich von Plankton, Fischbrut von Heringen, Dorschen und von Sprotten. - Im Winter begeben sie sich in eine Ruhezeit in tiefe Gewässer. - Gemeinsam mit Heringen bewegen sie sich im Schwarm. 			
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Makrele kann gedünstet, gebraten, gegrillt und geräuchert werden. Sie schmeckt aromatisch würzig und hat einen hohen Fettanteil. Sie lässt sich einfach entgräten. 			
38	Mandarine	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Suptropen	Gebirge	Gut
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Wächst am Busch; stachelige Triebe. - Leicht zu schälen. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - In Shanlin werden aus Pampelmuse und Mandarine Zitronen, Orangen und Grapefruit gezüchtet. 			
39	Mandel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Suptropen	Dschungel	Gut
	Pflanze:	- Baum. Die essbare Nuss befindet sich in einer Schale.		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Stark beheimatet in Shanlin. - Es lässt sich daraus süße Mandelmilch herstellen, durch Hinzufügen von Zucker und Wasser. - Es kann zu Fett, also Öl, Mandelmehl und -mus verarbeitet werden. 		
40	Mango	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Suptropen	Dschungel	Normal
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Baum. - Früchte sind druckempfindlich und darum schwierig für Transport und Handel. 		
	Gefährdung:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Milchsaft der Rinde und Blätter ist hautreizend. Auch problematisch, wenn Früchte mit dem Saft betropft wurden und man diese dann unbedacht isst. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Daraus kann auch Kompott und Saft gemacht werden. - Aus den Samen kann Pflanzenfett gewonnen werden. - Die Blätter können als grüner Textilfarbstoff genutzt werden. - Das Holz lässt sich gut nutzen. 		

W100	Erntezeit	Herbst		
41	Marone	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Gebirge	Gut
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Baum (Edelkastanie). - Maronen sind mit flauschig-stacheliger Schale umhüllt. 		
	Hinweis:	<ul style="list-style-type: none"> - Maronen sind schnell verderblich. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Sie können gekocht oder zu Püree verarbeitet und Brot beigemischt werden und zu Likör und Bier verarbeitet werden. - Das Holz der Kastanie wird zur Herstellung von Fässern und edlen Möbeln genutzt, zum Schiffbau und zur Kohleerzeugung. 		
42	Meerrettich	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Maritim-Kontinental	Küsten Wiesen	Gut Gut
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Krautpflanze, die vorwiegend in nassen Gegenden und an Flussufern wächst. Ihre Pfahlwurzel ist essbar. 		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Wird die Wurzel geschnitten, verströmt sie einen zu Tränen gereizten Geruch. - Sie lässt sich gut trocknen und lagern. Durch die Trocknung verliert sie bald ihre Schärfe und wird zäh und labberig. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Sie kann roh gegessen werden oder wird gekocht und verzehrt und kann auch gestampft und mit Essig zu einer Sauce verarbeitet werden. - Sie dient auch als scharfes Gewürz. Auch die Triebe lassen sich als Gewürz nutzen. - In der Medizin wird sie gegen Skorbut, Wechselfieber, Dreitagefieber und Magen-Darm-Erkrankungen genutzt. Es ist jedoch nicht geeignet für Humanoiden, die an Kropf leiden. 		
43	Muschel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		In allen Klimazonen mit Meer oder See	Meer (auch Flüsse mit Meer-Kontakt) See (nur in wenigen großen)	Gut Gut
	Weichtier:	<ul style="list-style-type: none"> - Wasserbewohnendes Weichtier mit einer umgebenden Schale. 		
	Hinweise / Gefährdungen:	<ul style="list-style-type: none"> - In Vorzeiten wurden Muschelschalen als eine Art Währung genutzt. - Aus den leeren Schneckenhausmuscheln kann man noch die Klänge des Meeresrauschens vernehmen. - Die Kegelschnecke enthält ein Gift, das äußerst schmerzhaft bis tödlich wirken kann. Um das zu wissen, ist in Tierkunde ein Wert von 15 nötig. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Muscheln werden gekocht und das Muschelfleisch konsumiert. Vor allem das Fleisch der Austernmuscheln wird in adeligen Kreisen hoch geschätzt. - Viele Muschelsorten beherbergen Perlen und Perlmutter, das als Schmuck gehandelt wird. Die Muschelschalen werden ebenso als Schmuck oder Deko genutzt. - Schneckenhausmuscheln können als Musikinstrumente genutzt werden. 		
44	Olive	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Mediterran	Gebirge	Gut
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Baum; alte knorrige Bäume bringen viel Frucht. - Grüne Oliven sind unreif und werden mit Wasser geschwemmt, wodurch sie ihre Bitterkeit verlieren. Olive und schwarze Oliven sind reif. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - In Öl eingelegte Oliven sind ein Jahr haltbar. - Es kann daraus Olivenöl hergestellt werden. - Das Holz lässt sich gut nutzen, für edle Möbel oder für Flöten. 		
45	Pampelmuse	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropen	Dschungel	Gut
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Baum; mit Dornen. Bis zu 2 Kg schwere Früchte. - Ernte im Nov. / Dez. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - In Shanlin werden aus Pampelmuse und Mandarine Zitronen, Orangen und Grapefruit gezüchtet. 			

W100	Erntezeit	Herbst		
46	Parasol	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wald	Gut
		Maritim-Kontinental	Wiese	Gut
	„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Großer gestielter Pilz mit rundem Hut; dem Champignon ähnlich. - Auch „Gemeiner Riesenschirmling“ genannt. - Findet sich vorwiegend in Buche- und Eichenwälder und auf Wiesen und Weiden. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Parasol riecht pilzartig und schmeckt nussartig. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 15 <ul style="list-style-type: none"> o Es existieren weitere Schirmlinge, die dem Parasol ähneln, aber auch essbar sind. o Safranschirmlinge: Sehr ähnlich, aber auch essbar. o Gift-Safranschirmling: Selten; ein nicht genatterter Stiel und rötet bei Verletzung. Er ist giftig und verursacht Magen-Darm-Beschwerden. 		
Verwendungen:	- Verwendet werden nur die Hüte, die gerne gebraten werden.			
47	Pfifferling	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wald	Normal
	„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Pilz mit dotter- bis goldgelben Hut. - Er besiedelt diverse Laub- und Tannenwälder, oft bei Jungpflanzen. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Frische Exemplare riechen fruchtig. Er schmeckt mild bis pfeffrig. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 12. <ul style="list-style-type: none"> o Falscher Pfifferling: Guter TW nötig. Er ist jedoch essbar. o Leuchtender Ölbaumpilz: Gefährlich vergiftend. o Schleierlinge: Lebensgefährlich vergiftend. 		
	Verwendungen:	- Pilzsuppe oder als Beilage.		
48	Pflaume	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Gebirge	Gut
	Pflanze:	- Baum mit essbarer Frucht (Steinfrucht).		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Wird auch zu Wein, Schnaps und Likör verarbeitet. - Das Holz wird gerne genutzt zur Herstellung von Möbeln, Musikinstr. 		
49	Physalis	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Gebirge	Gut
	Pflanze:	- Krautpflanze; Lampionblume.		
Gefährdung:	- Die grünen Pflanzenteile sind leicht giftig.			
50	Reis	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropen	Wiesen	Normal
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Langkörnige Getreidesorte. Die Reiskörner können verschiedene Farben haben, meistens sind sie aber gelblich, bräunlich oder weiß. - Er wächst vor allem in Feuchtgebieten. - Es wird in Shanlin kultiviert angebaut und stellt dort die Hauptnahrungsquelle dar. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der gedroschene Reis ist vor dem Trocknen ungenießbar und kann bei Kindern sogar Erstickungen auslösen. - Reis ist getrocknet lange haltbar, muss aber vor Schädlingen geschützt werden. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Reiskörner werden aus der Pflanze gedroschen, dann getrocknet und schließlich durch Schleifen geschält. Er kann dann gekocht werden. Er wird als Reissuppe genutzt, als Beilage und kann nach dem Kochen auch gebraten werden. Mit Milch gekocht, nennt man es Milchreis. - Aus der Reismaische lässt sich auch Essig, Branntwein, Schnaps, Wein und Bier herstellen. - Aus Reismehl lassen sich Oblaten backen. 		

W100	Erntezeit	Herbst		
51	Riesenbovist	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiese	Gut
	„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Weißer, sehr dicker Pilz, mit einem Durchmesser von 10 – 50 cm und einem Gewicht von bis zu 10 Kg. - Im Alter werden sie rotbraun und pulverig. - Er wächst auf Wiesen und Weiden und auch in Waldlichtungen. - Riesenbovisten bilden gelegentlich die Hexenringe von 10 – 20 Metern Durchmesser. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Alte Riesenbovisten riechen unangenehm nach Urin. Ansonsten schmecken sie dezent angenehm. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 10 <ul style="list-style-type: none"> o Nur wenn der Riesenbovist noch klein ist, kann er mit essbaren Stäublingen oder giftigen Wulstlingen verwechselt werden. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - In Scheiben geschnitten können sie gut gebraten werden. - Roh wirken sie auf Säugetiere giftig. Auch Lykaner, Pantheras, Ratzen und Toronen reagieren auf den Pilz allergisch. Gebraten können sie ihn jedoch essen. - Imker nutzen ihn um die Bienen bei der Arbeit ruhig zu halten. - Der Pilz lässt sich auch gut als Zunder nutzen 		
52	Sanddorn	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Gebirge	Gut
		Maritim-Kontinental	Küste	Normal
		Maritim-Kontinental	Wald	Meisterhaft
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Strauch bis Baum; er besitzt Dornen. - In Wäldern tritt Sanddorn nur in Kiefernwäldern auf. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Wird auch zu Saft, Wein, Likör verarbeitet. - Dient auch als Zusatz von Kräuter- und Früchtetee. - Aus den Kernen kann Öl gewonnen werden; dient auch zur Wundheilung. 			
53	Schildkröte	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Küsten	Meisterhaft
		Maritim-Kontinental	Sumpf	Meisterhaft
		Maritim-Kontinental	Meer	Meisterhaft
		Mediterran	Fluss / See	Gut
		Mediterran	Gebirge	Meisterhaft
		Mediterran	Küste	Gut
		Mediterran	Meer	Gut
		Mediterran	Wald	Gut
		Subtropen	Dschungel	Normal
		Subtropen	Fluss / See	Gut
		Subtropen	Gebirge	Gut
		Subtropen	Küsten	Gut
		Subtropen	Meer	Gut
	Subtropen	Sumpf	Gut	
Subtropen	Wüsten	Meisterhaft		
Amphibie:	- Amphibie mit einem Panzer.			
Hinweis:	- Sie ernähren sich von Kräutern, Blüten, Früchten, Wasserpflanzen, Algen, Insekten, Würmern, Schnecken, Fischen, Seesternen, Krabben, Quallen, Aas und Kot.			
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Das Fleisch von Schildkröten gilt als wohlschmeckend und bekömmlich. Es kann gekocht, gebraten oder gegrillt werden. Allerdings muss es zuvor aus dem Panzer befreit werden. - Das Fett schmeckt äußerst gut und eignet sich auch in der Medizin gegen Verdauungsbeschwerden und Krämpfen. - Die Schildkrötenpanzer können als Rüstungen genutzt werden, als Schmuckstücke oder zu Gebrauchsgegenständen verarbeitet werden, z. B. zum Blasebalg. 			

W100	Erntezeit	Herbst		
54	Schlange	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Mediterran	Fluss / See Gebirge Küsten	Meisterhaft Gut Gut
		Subtropen	Wald Dschungel Fluss / See Gebirge Küsten Wüsten	Gut Gut Meisterhaft Gut Gut Gut
	Reptil:	- Schuppige Kriechtiere, die sich sowohl auf dem Boden, im Boden als auch auf Bäumen und im Wasser fortbewegen können.		
	Hinweise / Gefährdungen:	- Schlangen sind gut getarnte Wesen. - Viele dieser Arten verteidigen sich durch Bisse, die äußerst giftig und bei einigen Arten auch tödlich sein können.		
Verwendungen:	- Das Fleisch wird gebraten, gekocht oder gegrillt. Die Haut muss vorher abgezogen werden. Es schmeckt leicht nach Geflügel. - Die Eier von Schlangen können gegessen werden. - Die Zähne von Schlangen werden manchmal als Schmuckstücke genutzt.			
55	Scholle	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Mediterran	Meer Meer	Gut Gut
	Fisch:	- Plattfisch, der tarnend die Farbe des Untergrunds annehmen kann. - Die Scholle ist ein Schwarmfisch und bewegt sich über Sand und Schlick, in Tiefen von bis zu 200 Metern. - Sie kann bis zu 70 cm groß werden und bis zu 7 Kg wiegen.		
	Hinweise:	- Die Scholle ernährt sich von Borstenwürmern, Kleinkrebsen, Muscheln, Schnecken und Wattwürmern. - Bei Gefahr gräbt sich die Scholle in den Sand ein. - Die Scholle wird meist mit Netzen gefangen.		
	Verwendungen:	- Schollen können gebraten, gekocht, gegart und gegrillt werden.		
56	Schopftintling	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Normal
	„Pflanze“:	- Pilz mit einem glockenförmigen großen Hut. Er ist anfangs fast weiß, ähnlich wie der Champignon. Im Alter lösen sich Hut und Lamellen in eine tintenartige Flüssigkeit auf. - Er wächst auf Wiesen und an Wegesrändern.		
	Gefährdungen / Hinweise:	- Der weiße, junge Pilz kann gegessen werden. Er schmeckt zart und mild. - Er muss schnell verwertet werden, da er nach dem Ernten schnell in diesen tintenartigen Zustand zerfällt. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 12 o Falten-Tintling: Er ist dem Schopftintling ähnlich. Sein Hut ist aber nicht so zylinderförmig. Er ist ebenso genießbar. Wird aber parallel oder auch noch bis zu 3 Tagen später Alkohol konsumiert, kommt es zu einer leichten Vergiftung (Sprach- und Sehstörung; Hitzegefühl; violette Hautfarbe).		
	Verwendungen:	- Der beliebte Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt oder gebraten.		
57	Schwarzwurzel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Mediterran	Wiesen	Gut
	Pflanze:	- Krautpflanze, mit einer schwarzen Pfahlwurzel, die vorwiegend als Salat genutzt wird.		
	Hinweis:	- Bei der Ernte darf die Wurzel nicht gebrochen werden, sonst läuft der Milchsafte aus und die Wurzel verliert dadurch zu viel Flüssigkeit. - Der Milchsafte färbt die Haut braun. - Bei manchen Humanoiden treten Blähungen und Durchfall auf. - Nach dem Schälen werden die Wurzeln in Wasser gelegt, damit sie nicht braun anlaufen. - Werden sie in feuchtem Sand eingelagert, sind sie einige Monate haltbar.		
	Verwendungen:	- Wurzel kann als Beilage, als Salat oder in Suppe genutzt werden. - Die Blätter der Schwarzwurzel können ebenso als Salat genutzt werden. - Der Abfall wird häufig als Viehfutter genutzt.		

W100	Erntezeit	Herbst		
58	Shiitake	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wald	Normal
	„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Pilz, der an harten Laubbäumen wächst. Er hat eine hell- bis dunkelbraune Farbe. - Er wächst nur in Shanlin; vorwiegend auf Eichen, Buchen, Esskastanien, Walnuss und Ahorn. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Pilz verströmt einen pilzigen Wohlgeruch aus, auch noch im getrockneten Zustand. Er schmeckt umami-würzig. - Der Pilz sollte 20 Min. lang gekocht werden, da er sonst allergische Hautreaktionen verursachen kann. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der beliebte nihonische Speisepilz wird gekocht, gebraten, gedünstet. - Medizinisch wird er genutzt bei Entzündungen, Magenleiden, Kopfschmerzen, Leberschmerzen und Schwindelgefühl. - In Shanlin wird der Pilz als Delikatesse sehr geehrt und es wird damit Handel betrieben. 			
59	Steckrübe	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Gut
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Krautpflanze, mit einer essbaren Wurzelknolle. 		
	Hinweis:	<ul style="list-style-type: none"> - Steckrüben gelten für die meisten Humanoiden als nicht besonders schmackhaft. Sie helfen in Notzeiten aber über den Hunger. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Häufig wird daraus Eintopf gemacht. - Sie kann auch zu Dörrgemüse verarbeitet werden. - Sie können geraspelt und getrocknet als Kaffeeersatz dienen. - Sie dienen auch als Viehfutter. 			
60	Steinpilz	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wald	Gut
	„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Bräunlicher, dicker Pilz mit weißem Fruchtfleisch. - Häufig bei Fichten anzutreffen, lebt aber auch in Eichen-, Buchen- und Birkenwäldern. - Er existiert viel in den Wäldern rund um Panpolis. - Er ist oft auch in Gemeinschaft mit dem Fliegenpilz anzutreffen. - Er erscheint meistens nach Regenfällen. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Steinpilz hat keinen besonderen Geruch und schmeckt mild-nussartig. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 12 <ul style="list-style-type: none"> o Gemeiner Gallenröhrling und Maronen-Röhrling: Ist ein einziges Exemplar bei der Mahlzeit dazwischen, verdirbt es das Essen. Sie lassen sich im Vorfeld direkt probieren. o Dämonen-Röhrling: Hat einen rötlichen Stiehl. Er ist giftig und verursacht Brechdurchfall. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Pilzsuppe oder als Beilage oder gebraten. 			
61	Stockschwämmchen	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Gebirge Wald	Gut Normal
	„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Kleine bis mittelgroße Pilze mit bräunlich-gelblichen, dünnen Hüten. - Sie wachsen auf Laub- und Nadelholz und verursachen eine Fäule des Holzes. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Stockschwämmchen haben ein starkes Aroma, pilzig und würzig. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 15 <ul style="list-style-type: none"> o Glatstieliges Stockschwämmchen: Eher bräunlich und ungenießbar. o Gift-Haubling: Nur schwer am weißfaserigen Stiehl zu unterscheiden; er ist tödlich giftig und startet mit Durchfall und Erbrechen. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der begehrte Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt. 			

W100	Erntezeit	Herbst			
62	Stör	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Fluss	Normal	
		Maritim-Kontinental	Meer	Normal	
		Maritim-Kontinental	See	Normal	
		Mediterran	Fluss	Normal	
	Mediterran	Meer	Normal		
	Mediterran	See	Normal		
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Großer Fisch mit einem langgestreckten Körper. Der Kopf ist konisch geformt und leicht nach oben gebogen. Er ist mit Knochenplatten gepanzert. Der erste Brustflossenstrahl ist stachelartig. - Der Stör existiert im Norden und im Südwesten von Panlayos. Er bewohnt dort die Küstengebiete und Flüsse und Seen, die miteinander verbunden sind. Der im Meer lebende Stör kommt zur Vermehrung ins Süßwasser. Einige wenige Sorten leben dauerhaft im Süßwasser. - Der Stör lebt auf dem Grund. - Der Stör wird 1 – 3 m groß. Durchschnittlich wiegt ein Stör 220 Kg. Wenige Exemplare werden 5 Meter lang und wiegen dann bis zu 2 t. 			
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Störe ernähren sich von Würmern, Krebstieren, Weichtieren, Insektenlarven und einige räuberische Arten jagen Fische. - Störe sind schwere Tiere. Man braucht darum gute Angeln. Am besten sind sie in der Morgen- und Abenddämmerung zu fangen. 			
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Stör kann in Scheiben geschnitten und dann gegrillt, gebraten und gekocht werden. Geräuchert kommt der Geschmack des Störs am besten zur Geltung. Er hat einen relativ neutralen Geschmack und festes Fleisch. - Die Eier der Störe werden als Kaviar genutzt. 			
63	Süßkartoffel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Subtropen	Dschungel	Gut	
		Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Krautartige Kletterpflanze, deren Wurzelknollen die essbare Süßkartoffel darstellen. Sie hat einen süßen Geschmack und wirkt gut sättigend. 		
		Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Knollen werden gewaschen, geschält und dann gekocht, gebacken oder gebraten. - Das Kraut der Süßkartoffel kann als Beilage genutzt werden. - Süßkartoffeln werden in Shanlin zu einem Schnaps verarbeitet. 		
64	Thunfisch	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Mediterran	Meer	Gut	
		Subtropen	Meer	Gut	
		Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Großer Raubfisch, der sich schnell bewegen kann. Er hat einen langgestreckten, spindelförmigen Körper und einen spitzkegeligen Kopf. Sie sind meistens bläulich gefärbt, am Bauch grau oder silbrig. - Der Thunfisch wird 1 – 4,50 m lang und wiegt 220 – 250 Kg. 		
		Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Thunfisch bewegt sich im Meer in eine Tiefe bis zu 500 Metern. Größere Thunfische sind in Gruppen unterwegs. Kleinere bewegen sich im Schwarm. Sehr große Exemplare sind auch als Einzelgänger unterwegs. - Thunfische ernähren sich von kleineren Fischen, Tintenfischen und Krebstieren. Ihre Fressfeinde sind hingegen Haie, Wale oder der Kronosaurus. - Im Winter ziehen sich Thunfische in die Tiefe zurück. - Thunfische sind schwere Tiere. Man braucht darum gute und lange Angeln. Ebenso können Netze genutzt werden, die aber auch stabil sein müssen. Am besten fängt man sie in den frühen Morgenstunden. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Thunfisch muss zuerst entschuppt werden. Dann kann er in Scheiben zu Steaks geschnitten werden, die dann gekocht, gebraten oder gegrillt werden. 			
65	Totentrompete	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental	Wald	Gut	
		„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Pilz hat einen hohen, trichterförmigen Fruchtkörper. Er ist filzig bis schuppig und tiefgrau bis schwarz. Selten gibt es auch gelblich gefärbte Exemplare. - Er wächst in gebirgigen Laubwäldern, vorwiegend bei Buchen und Eichen. 		
		Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Totentrompete hat ein kräftiges Aroma. - Sein Name beruht auf sein Aussehen. 		
		Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt. - Er kann auch getrocknet und für den Handel so transportiert werden. - Er kann zu Pulver verarbeitet und als Gewürz genutzt werden. 		

W100	Erntezeit	Herbst			
66	Vögel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		In allen Klimazonen	In allen Landschaften; außer in Wüsten	Normal (jedoch auch Jagen oder Survival)	
	Vogel:	- Gefiederte Flugwesen			
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Zu den Vögeln gehören auch die flugunfähigen Sträube, Pinguine und Kiwis. Natürlich auch die waldbewohnenden Hühner oder seebewohnenden Enten. - Zum Fangen von Vögeln werden Netze genutzt, Lockvögel oder Beeren genutzt, die dann mit einer mit Leim beschmierte Rute geschlagen werden oder in Fallen geraten. 			
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Federn und Innereien werden entfernt und das Fleisch gegrillt, gebraten oder gekocht. Ausreichend nahrhaft sind Amseln, Tauben, Wachteln, Pinguine u. ä. - Die Eier von Vögeln können gesucht, gesammelt und gekocht oder gebraten werden. - Die Federn werden genutzt zur Füllung von Decken und Kissen, zur Befiederung von Pfeilen oder als Schmuck. 				
67	Walnuss	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental Maritim-Kontinental	Gebirge Wald	Gut Gut	
	Pflanze:	- Baum; Frucht ist von einer Schale umhüllt.			
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Wird auch zu Likör verarbeitet und als Backzutat oder Öl genutzt. - Die grünen unreifen Hüllen können als braunes Gerbmittel genutzt werden, für Textilien und Haare. - Das Holz wird für edle Möbel genutzt; auch für die Holzverkleidung der Panpolis-Donnerbüchsen. 			
68	Weintraube	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Mediterran Mediterran Subtropen	Gebirge Wald Dschungel	Gut Meisterhaft Gut	
	Pflanze:	- Rankgewächs mit grünen oder blauen Beeren.			
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Wird auch zu Wein, Saft und Brantwein verarbeitet. - Es lassen sich daraus Rosinen dörren. 			
69	Weißkohl	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental Maritim-Kontinental Mediterran Mediterran	Gebirge Küsten Gebirge Küsten	Gut Gut Gut Gut	
		Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Krautpflanze mit einem Salatkopf. - Weißkohl wächst vorwiegend auf felsigem Grund. 		
		Gefährdungen / Hinweis:	<ul style="list-style-type: none"> - Weißkohl lässt sich gut lange lagern. - An Kropf erkrankte leben häufig dort, wo auch Weißkohl wächst. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Es wird als Gemüse genutzt, für deftige Eintöpfe, für Kohlrouladen, als Krautsalat oder als Sauerkraut. - Weißkohl hilft beim Abführen, vor allem der Sauerkrautsaft. 			

W100	Erntezeit	Herbst		
70	Wels	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Fluss	Meisterhaft
	Maritim-Kontinental	See	Gut	
	Mediterran	Fluss	Meisterhaft	
	Mediterran	See	Gut	
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Einer der größten Süßwasserfische auf Panlayos. Er ist ein Raubfisch. - Der Wels ist stämmig, mit einem langgestreckten Körper und einem breiten Kopf und großen Maul. Ihre Farbe hat sich dem Lebensraum angepasst. - Er kann 1 – 1 ½ Meter lang werden und 10 – 50 Kg wiegen. Ihr Wachstum endet nicht und darum können auch größere Exemplare auftreten. Es existieren Legenden von Riesen-Welsen in Seen. 		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Welse leben in warmen, großen, meist stehenden Gewässern. Der Wels ist ein territorialer Einzelgänger. Nur als Jungtiere sind sie noch in Gruppen anzutreffen. - Welse ernähren sich von lebenden und toten Fischen, Insekten, Würmern, Amphibien, Krustentieren, kleinen Wasservögeln und Säugetieren. - Welse sind nacht- und dämmerungsaktive Jäger und lassen sich in der Zeit gut fangen. - Im Winter macht der Wels Winterruhe und begibt sich Uferspalten, in Gruben oder im schlammigen Grund. - Der Wels gilt als Schädling, der die Karpfenbestände reduziert. - Der Wels kann mit schwerer Angel gefischt werden oder mit Leine und Haken. Die großen Welse werden mit Netzen geborgen oder mit ausgehöhlten Baumstämmen. H 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Wels wird frisch, getrocknet, geräuchert oder gesalzen vermarktet. Das weiße Fleisch ist mild im Geschmack, grätenarm und nur leicht fetthaltig. - Die Eier lassen sich als Kaviar verwenden. - Schwimmblase und Knochen können zu Leim verarbeitet werden. - Die Haut kann zu Leder verarbeitet werden. 		
71 – 100	Wurf muss wiederholt werden!			

W100	Erntezeit	Winter		
01 – 05	Austernseitling	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Wald	Normal
		Subtropen	Dschungel	Normal
	„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Büschelartige Pilzgruppe, die an den Seiten von Bäumen wächst. Sie wachsen halbkreisförmig, sind bräunlich, aber auch gräulich, in verschiedenen Farbstärken und haben weiße Lamellen und weißes Fruchtfleisch. - Sie wachsen hauptsächlich an Laubbäumen, vorwiegend an Buchen. - Er wächst auch auf Stroh, Kaffeersatz, am Fruchtfleisch von Kaffeebohnen und auf Weizenkörner. Auf diese Weise kann er auch für den Handel transportiert werden. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Austernseitling schmeckt vollmundig, fleischig, würzig, ähnlich wie Kalbfleisch. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 12 <ul style="list-style-type: none"> o Die Seitlinge sind sich ähnlich und sie sind essbar. Es existieren nur wenige Arten unter den Seitlingen, die ungenießbar sind. 		
	Verwendungen:	- Der beliebte Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt.		
06 – 10	Brennnessel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Überall außer Schnee- und Wüstengebiete	Überall außer Wüsten und im Wasser	Gut
	Pflanze:	- Krautpflanze mit Brenn- und Borstenhaaren.		
	Gefährdungen:	- Die Berührung der Blätter verursachen schmerzhaftes Schwellungen.		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Pflanzenteile können genutzt werden, als Gemüse, als Beilage, in Suppen, als Salat und als Tee. - Aus den Stengeln können Fasern gemacht werden. - Die Wurzeln können als gelbes Färbemittel genutzt werden. 		

W100	Erntezeit	Winter			
11 – 15	Dorsch	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental Mediterran	Meer Meer	Gut Gut	
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Dorsch ist ein Meeresbewohner. An den Ostküsten wird er Dorsch genannt, im Norden und Süden Kabeljau. An den Westküsten kommt er nicht vor. Sie leben an Küsten und in Tiefen von bis zu 600 Metern, in Temperaturbereichen von 0 – 20 °. - Er kann 1,50 m groß werden und bis zu 50 Kg wiegen. 			
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Dorsch hält sich vorwiegend am Boden auf. Tags sind Dorsche gesellig in Gruppen unterwegs, nachts gehen sie alleine auf Nahrungssuche. - Der Dorsch ernährt sich von Krill, Flohkrebse, Vielborstern, Krebstieren, Muscheln und kleineren Fischen. - Der Dorsch wird in der Dämmerung und in der Nacht mit Angel oder Schleppnetz am Boden gefangen. 			
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Dorsch wird frisch, gesalzen und getrocknet verkauft. Aus seiner Leber wird Lebertran (braungelbe Ölkügelchen) hergestellt. Diese werden gelegentlich in Gläsern konserviert. Auch die Eier werden frisch, geräuchert oder konserviert angeboten. 			
16 – 20	Forelle	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental Maritim-Kontinental Maritim-Kontinental Mediterran	Fluss See Meer Meer	Normal Gut Gut Gut	
		Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Spindelförmiger Fisch. - Forellen werden 45 – 80 cm groß und wiegen 10 – 15 Kg. Es können aber auch größere Exemplare auftreten. - Forellen gibt es als Meeres- und als Süßwasserbewohner. 		
		Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Süßwasser-Forellen bevorzugen kalte Flüsse, Seen und Bäche. - Forellen ernähren sich von Wasserinsekten, fliegenden Insekten, Krebstieren und kleineren Fischen. - Die Forelle wird mit Angel oder Netz gefangen. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Forelle kann gekocht, gebraten, gedünstet, gegrillt, gebacken und gut geräuchert werden. 			
21 – 25	Hecht	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental Maritim-Kontinental	Fluss See	Gut Gut	
		Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Raubfisch mit einer lang gestreckten Körper und einer langen Schnauze. - Er kann 60 – 150 cm groß werden und bis zu 20 Kg wiegen. 		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Hecht ist ein sehr wendiger Süßwasserfisch und hält sich gerne in Ufernähe von Fließgewässern und Seen auf. - Er ernährt sich von Fischen, Fröschen, Vögel, Küken und kleinen Säugetieren. - Während der Paarung gehen die männlichen Hechte aggressiv aufeinander los. Durch ihre aggressive Lebensweise lässt sich der Hecht nicht züchten. - Im Winter ziehen sich Hechte an warme Orte zurück. - Der Hecht lässt sich gut angeln, weil er nach Beute jagt instinktiv zuschnappt. Er lässt sich besonders gut im Herbst jagen, weil er in dieser Zeit besonders aggressiv ist. 			
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Hecht kann gekocht, gebraten, gedünstet, gegrillt, gebacken und geräuchert werden. Die Gräten des Hechts lassen sich gut entfernen. Das Fleisch schmeckt allerdings leicht trocken und wird darum häufig gesäuert behandelt. 			
26 – 30	Hering	Klimazone	Landschaft	Nötige TW	
		Maritim-Kontinental Mediterran Subtropen	Meer Meer Meer	Gut Gut Meisterhaft	
		Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Langgestreckte, silbrige Schwarmfische. - Sie können bis zu 45 cm groß werden und 200 g wiegen. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Heringe leben im Meer, in der Nähe von Küsten und nahe der Oberfläche. - Heringe ernähren sich von Plankton, aber auch von kleinen Fischen, Fröschen, Wasserratten, Vogeljungen und Krebsen. - Ohne den Kontakt zum Schwarm irrt der Hering orientierungslos durch die Gegend. Im Schwarm sind sie auch mit Makrelen unterwegs. - Heringe lassen sich leicht angeln. 			
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Hering kann frisch, geräuchert oder gesalzen vermarktet werden. Er sollte jedoch nicht roh gegessen werden, da er von Wurmlarven erkrankt sein kann. 			

W100	Erntezeit	Winter		
31 – 35	Karpfen	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Mediterran	See	Meisterhaft
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Langgestreckter Fisch, mit vollständig kräftig beschuppten Körper und einem kegelförmigen und ausstülpbaren Maul. - Karpfen werden 35 – 80 cm groß, einige auch größer. Sie wiegen bis zu 30 Kg. 		
	Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Karpfen ernährt sich von Plankton und am Boden lebenden Insektenlarven, Schnecken und Würmern. - Im Winter begeben sie sich in tiefere Bereiche zurück. - Vor allem im nöhonischen Shanlin werden Karpfen gezüchtet. - Der Karpfen ist ein beliebter Angelfisch, weil er sich kämpfend wehrt. Um große Exemplare zu angeln, muss man Kenntnisse über die Gewässer haben. Man beobachtet dabei Bläschenentwicklung und zitternde Schilfhalme. Über mehrere Tage werden diese Karpfen mit Ködern gelockt. Karpfen zupfen auch vorsichtig die Köder vom Haken. - Im Winter ziehen sich Karpfen in tiefere Gewässerschichten zurück. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Karpfen ist ein beliebter Speisefisch, der vor allem in Tavernen gerne angeboten wird. Er wird gekocht in Gewürzsud, gegrillt mit scharfem Gemüse oder in schwimmenden Fett oder Soße gebacken angeboten. - Wird der Karpfen frisch gefischt zubereitet, schmeckt er noch strohig und schlammig. Er sollte darum noch einige Tage in frischem Wasser gehalten werden. Die Kiemen werden vor dem Zubereiten entfernt, weil diese den schlammigen Geschmack noch beinhalten. - Der knorpelartige Knochen am Rückratwirbel wird Karpfenstein genannt und als Kettenschmuck genutzt. In einigen Gebieten glaubt man, der Karpfenstein hätte eine heilende und magische Wirkung. 			
36 – 40	Kokosnuss	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropen	Küste	Normal
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Kokospalmen existieren nur an den Küsten von Milimasitu, Watterriek, Kakara, des Fjordlandes, auf den Inseln und an den Oasenstädten von Alharu. - 2 ½ Kg schwere Kokosnuss-Früchte wachsen an Palmenbäumen. - Die Früchte haben schwer zu öffnenden Schalen. - Kokosnüsse sind wiederkehrendes ganzjähriges Obst, brauchen aber 12 Monate zum Reifen. - Baumkletterer oder abgerichtete Affen werden zum Ernten eingesetzt. - Eine vom Baum gefallene Kokosnuss ist überreif. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Das nahrhafte Fruchtfleisch kann auch als Öl bzw. Fett genutzt werden (1 – 2 Kg) - Das Kokoswasser (1 Liter) kann getrunken werden; frei von Krankheiten. - Die Palmenblätter können als Dach- und Wandbedeckung dienen und zu Flechten, Körben, Matten und Seilen verarbeitet werden. - Die Kokosnussschalen und Fasern der Rinde dienen als Brennmaterial. Aus den Fasern können Textilfasern gemacht werden. - Holz ist ein gutes Bauholz; wird auch oft für Flöße benutzt. 		
41 – 45	Krause Glucke	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental Mediterran	Wald Wald	Normal Normal
	„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Schwammartiger (ähnlich wie Blumenkohl) ockergelber Pilz, der bis zu 5 Kg schwer werden kann. - Er wächst am Grund eines Stammes oder am Stumpf eines Nadelbaumes, bevorzugt an Kiefern. So beliebt er ist, er schadet den Bäumen. 		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Er riecht würzig und schmeckt nussartig und ist leicht knorpelig. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der beliebte Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt. Nach dem Kochen lassen sich aus ihm auch gut die Erd- und Holzreste entfernen. Man kann ihn aber auch gut in Scheiben schneiden. 		

W100	Erntezeit	Winter		
46 – 50	Lachs	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Fluss	Gut
		Maritim-Kontinental	Meer	Meisterhaft
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Langgestreckter Fisch mit kleiner, spitzer Schnauze und kleine silbrige Schuppen. Das Fleisch des Lachses ist rot. - Im Meer kann der Lachs bis zu 1,50 m groß. - Ein Lachs wiegt 4 – 8 Kg wiegen. 		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Die meisten Lachse finden sich im Meer, sie schwimmen zum Laichen aber in die Flüsse. Ebenso gibt es heimische Lachse in Flüssen. Vor allem in Flüssen treten sie in Schwärmen auf. - Sie überwinden auch Wasserfälle; sie springen sie hinauf. - Lachse werden geangelt oder in Fallen in Flüssen gefangen. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Lachs kann roh, gekocht, gebraten und geräuchert verzehrt werden. Das wohlschmeckende Fleisch wird teuer angeboten. - Die Eier (der Rogen) werden als Kaviar angeboten. 			
51 – 55	Meerrettich	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Küsten	Gut
		Maritim-Kontinental	Wiesen	Gut
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Krautpflanze, die vorwiegend in nassen Gegenden und an Flussufern wächst. Ihre Pfahlwurzel ist essbar. 		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Wird die Wurzel geschnitten, verströmt sie einen zu Tränen gereizten Geruch. - Sie lässt sich gut trocknen und lagern. Durch die Trocknung verliert sie bald ihre Schärfe und wird zäh und labberig. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Sie kann roh gegessen werden oder wird gekocht und verzehrt und kann auch gestampft und mit Essig zu einer Sauce verarbeitet werden. - Sie dient auch als scharfes Gewürz. Auch die Triebe lassen sich als Gewürz nutzen. - In der Medizin wird sie gegen Skorbut ,Wechselfieber, Dreitagefieber und Magen-Darm-Erkrankungen genutzt. Es ist jedoch nicht geeignet für Humanoiden, die an Kropf leiden. 			
56 – 60	Muschel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		In allen Klimazonen mit Meer oder See	Meer (auch Flüsse mit Meer-Kontakt)	Gut
		See (nur in wenigen großen)	Gut	
	Weichtier:	<ul style="list-style-type: none"> - Wasserbewohnendes Weichtier mit einer umgebenden Schale. 		
	Hinweise / Gefährdungen:	<ul style="list-style-type: none"> - In Vorzeiten wurden Muschelschalen als eine Art Währung genutzt. - Aus den leeren Schneckenhausmuscheln kann man noch die Klänge des Meeresrauschens vernehmen. - Die Kegelschnecke enthält ein Gift, das äußerst schmerzhaft bis tödlich wirken kann. Um das zu wissen, ist in Tierkunde ein Wert von 15 nötig. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Muscheln werden gekocht und das Muschelfleisch konsumiert. Vor allem das Fleisch der Austernmuscheln wird in adeligen Kreisen hoch geschätzt. - Viele Muschelsorten beherbergen Perlen und Perlmutter, das als Schmuck gehandelt wird. Die Muschelschalen werden ebenso als Schmuck oder Deko genutzt. - Schneckenhausmuscheln können als Musikinstrumente genutzt werden. 			
61 – 65	Paranuss	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Subtropen	Dschungel	Gut
	Pflanze:	<ul style="list-style-type: none"> - Baum, der bis über 50 m groß werden kann. - Wächst vor allem in nassen, überfluteten Gebieten. - In einer Kapsel reifen 10 – 16 Nüsse. - Die Nüsse haben eine harte Schale. - Nach der Reife fallen sie vom Baum und werden eingesammelt. 		
	Gefährdungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Einnahme von zu vielen Nüssen kann Schwindel, Erbrechen und Durchfall bewirken. 		
	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Es lässt sich daraus auch Öl herstellen. 		

W100	Erntezeit	Winter		
66 – 70	Stockschwämmchen	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Gebirge	Gut
		Maritim-Kontinental	Wald	Normal
	„Pflanze“:	<ul style="list-style-type: none"> - Kleine bis mittelgroße Pilze mit bräunlich-gelblichen, dünnen Hüten. - Sie wachsen auf Laub- und Nadelholz und verursachen eine Fäule des Holzes. 		
Gefährdungen / Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Stockschwämmchen haben ein starkes Aroma, pilzig und würzig. - Verwechslungsgefahren: Mindestwert in Pflanzenkunde: 15 <ul style="list-style-type: none"> o Glatstieliges Stockschwämmchen: Eher bräunlich und ungenießbar. o Gift-Haubling: Nur schwer am weißfaserigen Stiehl zu unterscheiden; er ist tödlich giftig und startet mit Durchfall und Erbrechen. 			
Verwendungen:	- Der begehrte Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt.			
71 – 75	Stör	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Maritim-Kontinental	Fluss	Gut
		Maritim-Kontinental	Meer	Gut
		Maritim-Kontinental	See	Gut
		Mediterran	Fluss	Gut
		Mediterran	Meer	Gut
	Mediterran	See	Gut	
Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Großer Fisch mit einem langgestreckten Körper. Der Kopf ist konisch geformt und leicht nach oben gebogen. Er ist mit Knochenplatten gepanzert. Der erste Brustflossenstrahl ist stachelartig. - Der Stör existiert im Norden und im Südwesten von Panlayos. Er bewohnt dort die Küstengebiete und Flüsse und Seen, die miteinander verbunden sind. Der im Meer lebende Stör kommt zur Vermehrung ins Süßwasser. Einige wenige Sorten leben dauerhaft im Süßwasser. - Der Stör lebt auf dem Grund. - Der Stör wird 1 – 3 m groß. Durchschnittlich wiegt ein Stör 220 Kg. Wenige Exemplare werden 5 Meter lang und wiegen dann bis zu 2 t. 			
Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Störe ernähren sich von Würmern, Krebstieren, Weichtieren, Insektenlarven und einige räuberische Arten jagen Fische. - Störe sind schwere Tiere. Man braucht darum gute Angeln. Am besten sind sie in der Morgen- und Abenddämmerung zu fangen. 			
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Stör kann in Scheiben geschnitten und dann gegrillt, gebraten und gekocht werden. Geräuchert kommt der Geschmack des Störs am besten zur Geltung. Er hat einen relativ neutralen Geschmack und festes Fleisch. - Die Eier der Störe werden als Kaviar genutzt. 			
76 – 80	Thunfisch	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		Mediterran	Meer	Meisterhaft
		Subtropen	Meer	Meisterhaft
	Fisch:	<ul style="list-style-type: none"> - Großer Raubfisch, der sich schnell bewegen kann. Er hat einen langgestreckten, spindelförmigen Körper und einen spitzkegeligen Kopf. Sie sind meistens bläulich gefärbt, am Bauch grau oder silbrig. - Der Thunfisch wird 1 – 4,50 m lang und wiegt 220 – 250 Kg. 		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Thunfisch bewegt sich im Meer in eine Tiefe bis zu 500 Metern. Größere Thunfische sind in Gruppen unterwegs. Kleinere bewegen sich im Schwarm. Sehr große Exemplare sind auch als Einzelgänger unterwegs. - Thunfische ernähren sich von kleineren Fischen, Tintenfischen und Krebstieren. Ihre Fressfeinde sind hingegen Haie, Wale oder der Kronosaurus. - Im Winter ziehen sich Thunfische in die Tiefe zurück. - Thunfische sind schwere Tiere. Man braucht darum gute und lange Angeln. Ebenso können Netze genutzt werden, die aber auch stabil sein müssen. Am besten fängt man sie in den frühen Morgenstunden. 		
Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Der Thunfisch muss zuerst entschuppt werden. Dann kann er in Scheiben zu Steaks geschnitten werden, die dann gekocht, gebraten oder gegrillt werden. 			

W100	Erntezeit	Winter		
81 – 85	Vögel	Klimazone	Landschaft	Nötige TW
		In allen Klimazonen	In allen Landschaften; außer in Wüsten	Gut (jedoch auch Jagen oder Survival)
	Vogel:	- Gefiederte Flugwesen		
	Hinweise:	<ul style="list-style-type: none"> - Zu den Vögeln gehören auch die flugunfähigen Sträube, Pinguine und Kiwis. Natürlich auch die waldbewohnenden Hühner oder seebewohnenden Enten. - Zum Fangen von Vögeln werden Netze genutzt, Lockvögel oder Beeren genutzt, die dann mit einer mit Leim beschmierte Rute geschlagen werden oder in Fallen geraten. 		
86 – 100	Verwendungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Federn und Innereien werden entfernt und das Fleisch gegrillt, gebraten oder gekocht. Ausreichend nahrhaft sind Amseln, Tauben, Wachteln, Pinguine u. ä. - Die Eier von Vögeln können gesucht, gesammelt und gekocht oder gebraten werden. - Die Federn werden genutzt zur Füllung von Decken und Kissen, zur Befiederung von Pfeilen oder als Schmuck. 		
	Der Wurf muss wiederholt werden!			