

SURVIVAL

AUF DER SUCHE NACH NAHRUNG IN DER NATUR

1. Vorgang bei der Suche nach Nahrung

1.1 TW auf Survival

- Zuerst muss dem Spieler der TW auf Survival gelingen, um einen Ort zur Nahrungssuche zu finden.
 - Dieser Ort wird irgendwo in der Natur sein.
 - In der Nähe von Kommunen ist die Nahrung knapp, da schon viel aufgebraucht wurde. Mögliche TW können dadurch – 2 oder – 4 WM werden.
 - Umso größer die Kommune ist, desto weiter muss man in die Natur um was zu finden.
 - Der Charakter kann eine bestimmte Landschaft aufsuchen (Gebirge, Wald usw.)
 - Der Survival-Vorgang kann eine ¼ – 1 Std. dauern.
- Misslingt der TW auf Survival, hat der Charakter nichts Interessantes entdeckt.
 - Ein erneuter Versuch kostet Zeit, würde ihn in fernere Gebiete führen und der TW wird – 2 WM.
- Gelingt der TW auf Survival, erfährt der Charakter, ob er dort in der Natur zu dieser Jahreszeit etwas jagen, suchen, fischen oder fangen könnte.
- Er entscheidet sich nun, was er tun möchte ...

1.2 Fallenstellen

Der Charakter entscheidet sich, ein Tier zu fangen.

- Für den Charakter wird ein TW auf Survival gemacht.
 - Zum Fallenstellen muss der Charakter erneut eine Std. Zeit aufwenden.
 - Zum Fallenstellen benötigt er entsprechende Fallen.
 - Wenn der TW auf Survival misslungen ist, konnte der Charakter nichts fangen. Ein erneuter Versuch kostet Zeit und wird – 2 WM.
 - Wenn der TW auf Survival gelungen ist, ermittelt der SM anhand der unteren Liste, was der Charakter erlegt hat.
 - Wenn der Charakter zuvor Fährten liest und der TW auf Spuren gelingt, erhält er auf den TW auf Survival + 2 WM. Er erfährt dadurch auch, was sich dort für Tiere aufhalten könnten. Der SM ermittelt darum schon vorher, welches Tier der Charakter fangen könnte.

1.3 Jagen

Der Charakter entscheidet sich, ein Tier zu jagen.

- Für den Charakter wird ein TW auf Jagen gemacht.
 - Zum Jagen muss der Charakter erneut eine Std. Zeit aufwenden.
 - Zum Jagen benötigt er entsprechende Waffen.
 - Wenn der TW auf Jagen misslungen ist, konnte der Charakter nichts fangen. Ein erneuter Versuch kostet Zeit und wird – 2 WM.
 - Wenn der TW auf Jagen gelungen ist, ermittelt der SM anhand der unteren Liste, was der Charakter erlegt hat.
 - Wenn der Charakter zuvor Fährten liest und der TW auf Spuren gelingt, erhält er auf den TW auf Jagen + 2 WM. Er erfährt dadurch auch, was sich dort für Tiere aufhalten könnten. Der SM ermittelt darum schon vorher, welches Tier der Charakter erlegen könnte.

1.4 Fischen

Der Charakter entscheidet sich, Fische zu fangen.

- Für den Charakter wird ein TW auf Fischen gemacht.
 - Zum Fischen muss der Charakter erneut eine Std. Zeit aufwenden.
 - Zum Fischen benötigt er eine entsprechende Angler- oder Netzfang-Ausrüstung.
 - Wenn der TW auf Fischen misslungen ist, konnte der Charakter nichts fangen. Ein erneuter Versuch kostet Zeit und wird – 2 WM.
 - Wenn der TW auf Fischen gelungen ist, ermittelt der SM anhand der unteren Liste, was der Charakter gefangen hat.

1.5 Sammeln

Der Charakter entscheidet sich, Beeren, Pflanzen, Pilze oder Nüsse zu sammeln.

- Für den Charakter wird ein TW auf Suchen gemacht.
 - Zum Sammeln muss der Charakter erneut eine Std. Zeit aufwenden.
 - Zum Sammeln benötigt er entsprechende Tücher, Körbe oder Taschen.
 - Wenn der TW auf Suchen misslungen ist, konnte der Charakter nichts finden. Ein erneuter Versuch kostet Zeit und wird – 2 WM.
 - Wenn der TW auf Suchen gelungen ist, ermittelt der SM anhand der unteren Liste, was der Charakter gefunden hat.

2. Vorsicht beim Umgang mit Nahrung

2.1 Pflanzenkunde

Nach dem Sammeln sollte der Spieler noch einen TW auf Botanik 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 und Pflanzen, vor allem aber bei Pilzen wichtig. Einige Pflanzen müssen auch in besonderer Weise behandelt oder abgekocht werden, um bestimmte Giftstoffe zu entfernen.

2.2 Tierkunde

Nachdem der Charakter Tiere erlegt oder gefangen hat, kann ein TW auf Zoologie sinnvoll sein, wenn man die Art erkennen 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 müssen. Oder Heuschrecken sollten beispielsweise gebraten werden, um Krankheiten zu vermeiden.

3. Das Ermitteln der Nahrung

Wenn dem Charakter das Fallenstellen, Jagen, Fischen oder Sammeln gelungen ist, ermittelt der SM, welche Nahrung und wieviel Nahrung der Charakter erhalten wird. Dabei orientiert sich der SM an die unteren Listen, bei denen der Ort der Nahrungssuche und die Jahreszeit entscheidend sind.

Einige der Nahrungsmittel verlangen entsprechend gute TW. Sollte dem Charakter das nicht gelungen sein, wird dem Spieler mitgeteilt, was er fast gefangen hätte. Er kann dann eine weitere Stunde aufwenden und einen erneuten TW machen und der SM ermittelt eine neue Nahrung.

Nahrung im Wasser

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Fangzeit
01	Aal	Fluss, See, Meer	Nemoral Mediterran Subtropisch	Gut	Frühling Sommer Herbst
	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. 			
	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. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Der Aal ist ein fetthaltiger Fisch, der als Frischfleisch verzehrt werden kann, ebenso geräuchert, gebrachten oder gekocht. 			
	Gefischt	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Fisch 			

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Fangzeit
02	Barsch	Fluss	Nemoral	Gut	Frühling
		See	Mediterran	Normal	Sommer
		Meer		Meisterhaft	Herbst
	Fisch	<ul style="list-style-type: none"> - Fisch mit zwei Rückenflossen. Die erste Flosse ist hart (stachelig) und die zweite weiche. 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. 			
Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Der Barsch wird gekocht, gedünstet oder gebraten. Roh sollte er nicht gegessen werden, da er aus stehenden Gewässern stammt. 				
Gefischt	- W4 Fische				
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Fangzeit
03	Dorsch	Meer	Nemoral	Gut	Ganzjährig
			Mediterran		
	Fisch	<ul style="list-style-type: none"> - Der Dorsch ist ein Meeresbewohner. Er wird auch Kabeljau genannt. Dorsche leben an Küsten und in Tiefen von bis zu 600 Metern, in Temperaturbereichen von 0 – 20 °. - Der Dorsch 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 Angeln oder Schleppnetz am Boden gefangen. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Der Dorsch wird frisch, gesalzen oder 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. 			
Gefischt	- 1 Fisch				
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Fangzeit
04	Forelle	Fluss	Nemoral	Normal	Ganzjährig
		See, Meer	Nemoral	Gut	
		Meer	Mediterran	Gut	
	Fisch	<ul style="list-style-type: none"> - Spindelförmiger Fisch; 45 – 80 cm groß und 10 – 15 Kg schwer. Es können auch größere Exemplare auftreten. - Forellen gibt es als Meeres- und 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. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Die Forelle kann gekocht, gebraten, gedünstet, gegrillt, gebacken und gut geräuchert werden. 			
	Gefischt	- W6 Fische			

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Fangzeit
05	Hecht	Fluss, See	Nemoral	Gut	Frühling Sommer Winter
		Fluss, See		Normal	Herbst
	Fisch	- Raubfisch, mit einem 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, Vögeln, 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 und instinktiv zuschnappt. Er lässt sich besonders gut im Herbst jagen, weil er in dieser Zeit besonders aggressiv ist. 			
	Verwendung	- 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.			
	Gefischt	- 1 Fisch			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Fangzeit
06	Hering	Meer	Nemoral Mediterran	Normal	Frühling Sommer
			Subtropisch	Gut	Herbst
			Nemoral Mediterran	Gut	Winter
			Subtropisch	Meisterhaft	
	Fisch	<ul style="list-style-type: none"> - Langgestreckter, silbriger Schwarmfisch. - Sie können bis zu 45 cm groß werden und 200 g wiegen. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Heringe leben im Meer, in der Nähe von Küsten und nahe der Oberfläche. - Sie ernähren sich von Plankton, aber auch von kleineren 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. 			
Verwendung	- Der Hering kann frisch, geräuchert oder gesalzen vermarktet werden. Er sollte jedoch nicht roh gegessen werden, da er von Wurmlarven erkrankt sein kann.				
Gefischt	- W4 Fische				

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Fangzeit	
07	Karpfen	Fluss, Meer	Mediterran	Meisterhaft	Frühling	
		See		Gut	Herbst	
		Fluss, Meer		Gut	Sommer	
		See		Normal		
		See		Meisterhaft	Winter	
	Fisch	<ul style="list-style-type: none"> - Langgestreckter Fisch, mit vollständig, stark beschuppten Körper und einem kegelförmigen und ausstülpbaren Maul. - Karpfen werden 35 – 80 cm groß, einige auch größer. Sie wiegen bis zu 30 Kg. 				
Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Karpfen ernähren sich von Plankton und am Boden lebenden Insektenlarven, Schnecken und Würmern. - Im Winter ziehen sich Karpfen in tiefere Gewässerschichten zurück. - Karpfen wurden und werden auch gezüchtet. - Der Karpfen ist ein beliebter Angelfisch, weil er sich kämpfend wehrt. Um große Exemplare zu angeln, muss man Kenntnisse über das Gewässer haben. Man beobachtet dabei Bläschenentwicklung und zitternde Schilfhalm. Über mehrere Tage werden diese Karpfen mit Ködern gelockt. Karpfen zupfen auch vorsichtig die Köder vom Haken. - Karpfen in Gefangenschaft lernen schnell, dass sie gefüttert werden und kommen dann bereitwillig mit geöffnetem Maul zur Oberfläche. 					
Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Der Karpfen ist ein beliebter Speisefisch, der vor allem in Gaststätten gerne angeboten wird. Er wird gekocht in Gewürzsud, gegrillt mit scharfem Gemüse oder in schwimmendem Fett oder Soßen gebacken angeboten. - Wird der Karpfen frisch 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 Rückradwirbel wird Karpfenstein genannt und als Kettenschmuck genutzt. In einigen Gebieten glaubt man, der Karpfenstein hätte eine heilende und magische Wirkung. 					
Gefischt	- 1 Fisch					
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit	
08	Krebs	Fluss, See	In allen Klimazonen, im Fluss, See und Meer	Gut	Frühling	
		Meer		Normal	Sommer Herbst	
	Gliederfüßer	<ul style="list-style-type: none"> - Wasserbewohnende Krustentiere. Zu ihnen gehören auch die Garnelen, Flusskrebse, Langusten und Hummer (Meeresfrüchte). 				
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Krebstiere müssen gefangen, also gejagt werden. Dies ist mit Netzen möglich. - Hummer bilden nach ihrem Tod schnell Giftstoffe und müssen darum bald verzehrt werden. 				
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Krebse werden gekocht und das Fruchtfleisch dann gegessen. - Die Schalen von Krebstieren dienen gelegentlich als Schmuck. 				
	Gefischt	- W6: 1 – 4 = W20 Garnelen oder Krebse; 5 – 6 = W4 Langusten oder Hummer.				
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Fangzeit	
09	Lachs	Fluss	Nemoral	Normal	Frühling	
		Meer		Gut	Sommer Herbst	
		Fluss		Gut	Winter	
		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 werden. - Ein Lachs wiegt 4 – 8 Kg. 				
	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 Wasserfälle und Stromschnellen, die sie hinaufspringen. - Lachse werden geangelt oder mit Fallen in Flüssen gefangen. 				
	Verwendung	<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. 				
	Gefischt	- W4 Fische				

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Fangzeit					
10	Makrele	Meer	Nemoral	Normal	Frühling Sommer Herbst					
			Mediterran	Gut						
			Subtropisch	Meisterhaft						
	Fisch	<ul style="list-style-type: none"> - Die Makrele hat einen spindel- und stromlinienförmigen Körper und glänzt grünblau. Das Fleisch ist rötlich. - Die Makrele 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. 								
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Die Makrele ernährt sich von Plankton, Fischbrut von Heringen, Dorschen und von Sprotten. - In Winter begeben sich die Makrelen in eine Ruhezeit in tiefe Gewässer. - Gemeinsam mit Heringen bewegen sich Makrelen im Schwarm. - Die Makrele wird geangelt oder mit Netz gefischt. 								
Verwendung	<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. 									
Gefischt	- W4 Fische									
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit					
11	Muschel	Flüsse mit Meerkontakt See (nur in wenigen großen) Meer	In allen Klimazonen mit Meer und See	Gut	Ganzjährig					
						Weichtier / Schalentier	- Wasserbewohnendes Weichtier mit einer umgebenden Schale.			
						Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - In Vorzeiten wurden Muschelarten als eine Art Währung genutzt. - Die leeren Schneckenhausmuscheln geben rauschende Klänge aus der Umgebung wieder. - Die Kegelschnecke enthält ein Gift, das äußerst schmerzhaft bis tödlich wirken kann. Um das zu wissen, ist in Zoologie ein Wert von 15 nötig. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Muscheln werden gekocht und das Muschelfleisch konsumiert. Vor allem das Fleisch der Austernmuschel wird in adeligen Kreisen hochgeschätzt. - Viele Muschelarten beherbergen Perlen und Perlmutter, das als Schmuck gehandelt wird. Die Muschelschalen werden ebenso als Schmuck oder Deko genutzt. - Schneckenmuscheln können als Musikinstrumente genutzt werden. 								
	Gefischt	- W20 Muscheln								
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Fangzeit					
12	Scholle	Meer	Nemoral	Gut	Frühling Sommer Herbst					
			Mediterran							
	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 Schlack, in Tiefen von bis zu 200 Metern. - Die Scholle 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. 								
Verwendung	- Schollen können gebraten, gekocht, gegart und gegrillt werden.									
Gefischt	- 1 Fisch									

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
13	Seetang	Fluss, See, Meer	Nemoral Mediterran Subtropisch	Normal	Ganzjährig
	Pflanzen	<ul style="list-style-type: none"> - Wasserpflanzen, die als Nahrungsmittel genutzt werden. - Verwendet werden bestimmte Braun-, Rot- und Grünalgen. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Gerade in der Postapokalypse nutzen einige Gaststätten und Küchen Seetang als Nahrungsmittel. - Seetang ist fast geschmacklos oder hat einen würzig-salzigen Geschmack, ein bisschen nach Meer und Trüffel. - Menschen, die viel Seetang konsumieren, leiden schneller an Struma (Kropf). - Da es auch giftige Algen gibt, ist bei der Auswahl gutes botanisches Wissen wichtig. - Der Seetang wird nach dem Sammeln gesäubert und getrocknet, bevor er dann verzehrt werden kann. - Seetang ist getrocknet lange haltbar und lässt sich gut in Taschen aufbewahren. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Seetang wird roh gegessen, meistens jedoch gekocht, gebraten, gedämpft und als Salatbeilage oder in Suppen oder als Brotaufgabe oder als Snack genutzt. Seetang kann auch kleingehackt, mit Wasser oder Milch und Mehl gekocht und als dicker Pudding gegessen werden. - Seetang dient auch als Gewürz oder Tee. - Seetang kann auch als Viehfutter genutzt werden. 			
	Gesammelt	- W20 Pflanzen			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Fangzeit
14	Stör	Fluss, See, Meer	Nemoral Mediterran	Normal	Frühling Sommer Herbst
	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 stachelig. - Der Stör existiert im Norden der Südinsel und im Nordwesten der Nordinsel. 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. - Er wird 1 – 3 m groß und wiegt durchschnittlich 220 Kg. Wenige Exemplare werden 5 m groß und wiegen dann bis zu 2 Tonnen. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Störe ernähren sich von Würmern, Krebstieren, Weichtieren, Insektenlarven und einige räuberische Arten jagen auch Fische. - Störe sind schwere Tiere. Man braucht darum gute Angeln. Am besten sind sie in der Morden- und Abenddämmerung zu fangen. 			
	Verwendung	<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. 			
	Gefischt	- 1 Fisch			

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Fangzeit
15	Thunfisch	Meer	Mediterran Subtropisch	Gut	Frühling Herbst
				Meisterhaft	Sommer Winter
	Fisch	<ul style="list-style-type: none"> - Großer Raubfisch, der sich schnell bewegen kann. Er hat einen langgestreckten, spindelförmigen Körper und einen spitzkegeligen Kopf. Thunfische 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 einer Tiefe von 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 und Wale. - 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. 			
	Verwendung	<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. 			
	Gefischt	- 1 Fisch			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Fangzeit
16	Wels	Fluss	Nemoral	Meisterhaft	Frühling
		See	Mediterran	Gut	Herbst
		See	Nemoral Mediterran	Meisterhaft	Sommer
	Fisch	<ul style="list-style-type: none"> - Einer der größten Süßwasserfische. Er ist ein Raubfisch. - Der Wels ist stämmig, mit einem langgestreckten Körper und einem breiten Kopf und großen Maul. Seine Farbe hat sich dem Lebensraum angepasst. - Er kann 1 – 1 ½ Meter lang werden und 10 – 50 Kg wiegen. Sein Wachstum endet nicht und darum können auch größere Exemplare auftreten. 			
	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 Welse 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 dieser Zeit gut fangen. - Im Winter macht der Wels Winterruhe und begibt sich in Uferspalten, in Gruben oder im schlammigen Grund. - Der Wels gilt als Schädling, der 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. 			
	Verwendung	<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. 			
Gefischt	- 1 Fisch				
17 – 20	Wurf muss wiederholt werden				

Tiere und tierische Produkte

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
01 – 04	Bär	Gebirge, Wald Auf der Nordinsel	Boreal Nemoral Subtropisch	Gut	Frühling Sommer Herbst
	Säugetier	<ul style="list-style-type: none"> - Massiges, stämmiges Säugetier mit Krallen und dichtem Fell. - Kleine Bären wiegen 25 Kg, große Bären bis zu 800 Kg. - Sie sind Einzelgänger und dämmerungs- und nachtaktiv (außer Eisbären). - Sie ernähren sich von Früchten, Pflanzenteilen, Insekten, Larven, kleinen Wirbeltieren, Fischen, Nagetieren, auch Weidetiere und der Eisbär ist ein Allesfresser. - Bären existieren seit der Katastrophe auf Neuseeland, weil sie aus den Zoos entkommen konnten. Es gibt sie aber äußerst selten. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Einen Bären zu erlegen ist ein gefährliches Unterfangen. - Bären können schnell laufen, gut klettern und schwimmen. - Bären lassen sich gut in Fallen locken, besonders mit Honig und Früchten. - Der Bär meidet die Nähe zu Menschen, kann aber gefährlich aggressiv werden, wenn man in sein Territorium eindringt oder wenn er Jungtiere bei sich hat, die er dann schützen will. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Der Bär bietet eine reichhaltige Masse an Fleisch. - Das Bärenfell kann zu Kleidung oder Decken verarbeitet werden. - Zähne und Krallen werden als Schmuckstücke genutzt. 			
	Gejagt	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Tier - Der Kampf sollte ausgespielt werden. 			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
05 – 08	Bisamratte	Flussgebiete, Küste, Seen	Nemoral Mediterran Subtropisch	Gut	Frühling Sommer Herbst
	Säugetier	<ul style="list-style-type: none"> - Säugetier, Wühlmaus und Nagetier mit einem Fell, das in Wasserniederungen lebt. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Die Bisamratte ist ein guter Schwimmer und Taucher. - Sie kann sich bissig verteidigen, wenn sie angegriffen wird. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Das Fleisch der Bisamratte kann gebraten, gegart, gegrillt, gekocht werden. - Das Fell der Bisamratte kann gut verkauft werden. - Die Bisamratte hat an ihrem After Drüsen, aus denen Moschus gewonnen werden kann. 			
	Gejagt oder gefangen	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Tier - Sollte der TW bei einer Jagd nur normal gelingen, wird die Bisamratte nicht gefangen und zubeißen und verursacht 3 TP. Danach muss der TW auf VIT gelingen, ob und wie stark man sich dadurch eine Erkrankung eingefangen hat. 			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
09 – 12	Ei	Dschungel, Gebirge, Küste, Wald, Wiesen	In allen Klimazonen	Gut	Frühling Herbst
	Nahrungsmittel	<ul style="list-style-type: none"> - Gelege von Reptilien und Vögeln. - Das Ei ist durch eine Schale geschützt, die jedoch leicht zu knacken ist. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Vogelnester auszurauben ist nur dann schwierig, wenn man dafür in hohe Bäume klettern muss. Einige Vögel neigen dazu, ihre Nester zu beschützen. Gefährlicher ist es, die Eier von Sträußen oder Alligatoren zu rauben. - Eier können im rohen Zustand gegessen werden. Allerdings erkranken Menschen auch gelegentlich daran. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Eier können mit Schale gekocht werden oder der Inhalt wird gebraten. Es lassen sich dadurch köstliche Omeletts machen, sie können als Beilage serviert werden oder auf Brot aufgetragen. - Die Schalen einiger Eier, z. B. die von Wachteln und Sträußen werden als Deko genutzt. Straußeneier können als prunkvolle Trinkgefäße genutzt werden. 			
	Gesammelt	<ul style="list-style-type: none"> - W6 Eier 			

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
13 - 16	Eidechse	Dschungel, Gebirge, Küste, Wald, Wüsten	Mediterran Subtropisch	Gut	Frühling Sommer Herbst
	Reptil	- Schlanke erdbewohnende Tiere, mit einem Schwanz, die sich von Wirbellosen, Samen und Früchten ernähren.			
	Hinweise	- Eidechsen hört man in entsprechenden Gebieten immer wieder durchs Unterholz rascheln. Sie sind ausgesprochen flink und schwer zu fangen. - Mit Fallen sind sie einfacher zu fangen, als durchs Jagten. - Der Geschmack erinnert an eine Mischung aus Geflügel und Krebsfleisch.			
	Verwendung	- Das Fleisch wird gebraten, gekocht oder gegrillt.			
	Gejagt oder gefangen	- 1 Tier			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
17 - 20	Frosch	See, Sumpf	Nemoral	Gut	Sommer; in Subtropen ganzjährig
		Wiesen	Nemoral	Meisterhaft	
		See	Mediterran	Gut	
		Wiesen	Mediterran	Meisterhaft	
		Dschungel	Subtropisch	Gut	
	Amphibie	- Insektenfressende Amphibie mit Sprungfähigkeiten. - Viele Frösche sind Wasserbewohner.			
	Hinweise	- Viele Frösche geben quakende Laute von sich. - Froschfleisch schmeckt leicht wässrig.			
	Verwendung	- Frösche können gekocht und dann verzehrt werden. Eine Delikatesse stellten für Adelige die Froschschenkel dar. Diese wurden Fröschen lebendig abgetrennt.			
Gejagt	- W4 Tiere				
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
21 - 24	Hase / Kaninchen	Gebirge, Wald, Wiesen	Boreal	Gut	Ganzjährig
		Gebirge, Wald, Wiesen	Nemoral	Normal	
		Gebirge, Wald, Wiesen	Mediterran	Normal	
	Säugetier	- Kleines, sprunghaftes und mit Fell bestücktes Säuge- und Nagetier.			
	Hinweise	- Hasen und Kaninchen sind Fluchttiere. Sie dämmerungs- und nachtaktiv, können aber auch am Tag erblickt werden. - Hasen und Kaninchen ernähren sich von Gräsern, Kräutern, Blättern und Blüten. - Sie wiegen ungefähr 1 Kg; die Hälfte davon wäre Fleisch.			
	Verwendung	- Das Fleisch von Hasen und Kaninchen kann gebraten, gegrillt, gegart und gekocht werden. - Das Fell kann genutzt werden.			
	Gejagt oder gefangen	- 1 Tier			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
25 - 28	Hirsch	Gebirge, Sumpf, Wald, Wiesen	Boreal Nemoral Mediterran	Gut	Ganzjährig
		Gebirge, Wald	Subtropisch	Meisterhaft	
	Säugetier	- Geweihtragendes Säugetier und Paarhufer. Die Männchen tragen die Geweihe. - Zu den Hirschen gehören Rothirsch, Damhirsch und Reh. - Hirsche sind reine Pflanzenfresser. Sie nehmen aber auch Krustentiere, Vögel, Fische zu sich und nagen an Knochen und Geweihresten. - Hirsche treten meistens in Gruppen auf, es gibt sie aber auch als Einzelgänger. - Vor der Katastrophe wurden Hirsche domestiziert gehalten. Inzwischen bewegen sie sich wieder in freier Wildbahn.			
	Hinweise	- Hirsche sind Fluchttiere, die schnell laufen können.			
	Verwendung	- Ein Hirsch bietet reichhaltig Fleisch. - Ebenso lässt sich das Fell verarbeiten. - Das Geweih kann als Schaustück dienen.			
Gejagt	- 1 Tier (um was es sich handelt, wird ausgewürfelt)				

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
29 – 32	Honig	Wald	Nemoral Mediterran	Gut	Frühling Sommer
		Dschungel	Subtropisch	Meisterhaft	Ganzjährig
	Nahrungsmittel	- Aus Nektar von Honigbienen erzeugtes Nahrungsmittel, das in Bienenstöcken gehortet wird.			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Der Raub von Honig aus Bienenstöcken ist gefährlich, da die Bienen ihren Stock verteidigen. - Wird Honig kühl und dunkel gelagert, ist er fast dauerhaft haltbar. Nach einigen Minuten kristallisiert sich Honig leicht zuckerartig. - Pollenallergiker können auf Honig allergisch reagieren. - Wenn der Honig aus dem Nektar vieler Giftpflanzen entstanden ist, kann das auch leicht vergiftende Wirkung auf den Menschen haben (Übelkeit und Erbrechen). - Säuglinge sollten nicht mit Honig gefüttert werden, da hier Vergiftungen tödlich wirken können. - Aus einem Bienenstock lassen sich bis zu 25 Kg Honig erbeuten. Honig wird teuer gehandelt. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Honig dient als Süßungsmittel. - Die Honigwaben können komplett als Nahrungsmittel genutzt werden. - Honig wird auch als Brotaufstrich genutzt. - Salben aus Honig helfen beim Senken von Fieber. - Honig kann zu Honigbier, Honigwein (Met) und Likör verarbeitet werden. Auch im Whisky kann Honig eingesetzt werden. 			
Gesammelt	<ul style="list-style-type: none"> - W100 : 4 Kg - Misslingt der TW auf GL, erleidet der Charakter W4 TP durch Stiche. 				
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
33 – 36	Huhn / Wachtel	Wald, Wiese	Nemoral Mediterran Subtropisch	Normal	Ganzjährig
		Vogel	- Wenig flugfähiger Vogel.		
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Das Huhn findet sich im Unterholz von Wäldern und Wiesen. - Ein Huhn wiegt 1 Kg, eine Wachtel 100 g. - Sie ernähren sich von Samen, Insekten und einigen Blattsorten. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Das Fleisch von Hühnern und Wachteln kann gebraten, gegrillt, gegart und gekocht werden. - Das Fleisch von Wachteln kann giftig sein, wenn diese sich von bestimmten Insekten ernährt haben. Hier ist ein TW auf GL entscheidend. - Die Federn von Wachteln und Hühnern können zur Dekoration gesammelt oder auch als Füllmaterial von Decken genutzt werden. - Die Eier von Hühnern und Wachteln können gegessen werden. 			
	Gejagt	- Bei einem normalen TW 1 Tier; bei einem guten TW W4 Tiere.			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
37 – 40	Igel	Wald, Wiesen	Nemoral	Gut	Frühling Sommer Herbst; in Subtropen ganzjährig
		Wald	Mediterran	Meisterhaft	
		Dschungel	Subtropisch	Gut	
		Säugetier	- Insektenfressendes, kleines Säugetier, mit Stacheln auf dem Fell.		
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Die Stacheln können leichte Verletzungen auslösen. - Viele Igel sind von Parasiten bewohnt, die Krankheiten auslösen. - Igel sind vor allem dämmerungs- und nachtaktiv. - Igelfleisch erinnert vom Geschmack an Schweinefleisch. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Das Fleisch kann gebraten, gegrillt oder gekocht werden. - Igel werden gelegentlich als Haustiere gehalten und sind durchaus schlau. 			
	Gejagt	- 1 Tier			

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
41 – 44	Känguru	Dschungel, Gebirge, Wald, Wiesen	In allen Klimazonen	Gut	Ganzjährig
	Säugetier	<ul style="list-style-type: none"> - Sprunghafte Beutetiere, mit ausgeprägten Hinterbeinen. - Kängurus sind dämmerungs- und nachtaktiv. - Sie sind Fluchttiere, die sich jedoch auch mit ihren Beinen verteidigen können. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Bei den Kängurus handelt es sich um Rotnack.wallaby, die nur in Waimate, auf der Südinsel beheimatet sind und von der dortigen Farm ausgebrochen sind. Die Farm existiert dort allerdings auch noch. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Das Fleisch kann gebraten, gegrillt oder gekocht werden. - Das Fell kann genutzt werden. 			
	Gejagt oder gefangen	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Tier 			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
45 – 48	Kiwi (Vogel)	Gebirge, Wald, Wiese, Dschungel	Nemoral Mediterran Subtropisch	Gut	Ganzjährig
	Vogel	<ul style="list-style-type: none"> - Kleiner flugunfähiger, nachtaktiver Vogel; 35 cm groß und 1 – 5 Kg schwer; mit einer ungewöhnlich ovalen Körperform. Der Schnabel ist lang und nach unten gebogen. Das braune Gefieder wirkt fast wie eine Behaarung. Die kleinen Krallen an den Enden der kurzen Flügel haben keine Funktion. - Weil sie nachtaktiv sind, sieht man sie kaum, aber man hört die ganze Nacht lang; außer bei starkem Wind und in hellen Vollmondnächten. Die Rufe sind schrille Pfiffe, die man bis zu 5 Km weit hören kann. - Kiwis bauen im Bodenbereich, zwischen dichter Vegetation und Baumwurzeln, Höhlen mit bis zu 2 m langen Tunneln. - Kiwis können sehr gut hören und riechen. Es ist schwer, sich an die flinken Vögel heranzuschleichen. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Der Kiwi war das Nationalsymbol Neuseelands. Von ihm leitete sich der Spitzname „Kiwis“ für die Neuseeländer ab. Der Begriff wurde auch genutzt für die „Kiwibank“ und für die Kiwifrukt, die früher als „chinesische Stachelbeere“ bekannt war. - Manche Māori können den Ruf der Kiwi täuschend nachahmen, weil die Māori damit früher die Kiwis getäuscht und gejagt haben. - Weil der Kiwi, auch durch Fressfeinde, wie Katzen, Hunde und Marder, fast ausgerottet wurde, findet man ihn fast nur noch auf der Nordinsel, in Northland, Tongariro und auf der Südinsel im Fjordland und auf Stewart Island. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Das Fleisch des Kiwis kann gebraten, gegrillt, gegart und gekocht werden. - Die Federn können zur Dekoration gesammelt werden oder werden als Pfeilbefiederung genutzt. - Die Eier der Kiwis können gegessen werden; sind aber sehr klein. 			
	Gejagt und gefangen	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Vogel; bei einem meisterhaften TW 2 Vögel. 			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
49 – 52	Krokodil	Flüsse, Sümpfe, Seen	Subtropisch	Gut	Ganzjährig
	Reptil	<ul style="list-style-type: none"> - Landraubtier und Lauerjäger. Krokodile und Alligatoren sind kriechende und schwimmende Reptilien, mit einem Panzerrücken, einem Schwanz und einer gefährlich bissigen Schnauze. - Krokodile und Alligatoren existieren auf Neuseeland nur auf der Nordinsel, rund um die Gebiete der ehemaligen Zoos Auckland und Wellington, aus denen sie ausbrechen konnten. Sie können sich auch in der Kanalisation niederlassen. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Eine Auseinandersetzung mit einem Krokodil / Alligator ist gefährlich. - Die Galle ist ein tödliches Gift. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Das Fleisch kann gebraten, gegrillt oder gekocht werden. - Das Leder kann verarbeitet werden. - Die Eier können geklaut und gegessen werden. - Die Zähne und der Schädel können als Schmuck genutzt werden. 			
	Gejagt oder gefangen	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Tier 			

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
53 – 56	Larven	Wald, Wiesen	Nemoral Mediterran Subtropisch	Gut	Frühling Sommer
	Insekt	- Entwicklungsstadium bei Insekten (und Amphibien und Fischen). Zu ihnen gehören auch die Maden und die Raupen.			
	Hinweise	- Nur bestimmte Larven sind essbar. Zu denen gehören die Larven von Ameisen, Termiten, Mehlkäfern, Heuschrecken, Honigbienen, Maikäfern. - Raupen, wie die Eichenprozessionsspinner, verursachen mit ihren Härchen gefährliche allergische Reaktionen.			
	Verwendung	- Die Larven sollten gegrillt oder gebraten werden, um Krankheiten zu vermeiden.			
	Gesammelt	- W6 Tiere			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
57 – 60	Ratte	Flussgebiete, Dschungel, Sümpfe, Wald, Wiesen	Nemoral Mediterran Subtropisch	Gut	Frühling Sommer Herbst
	Säugetier	- Kleines, mit Fell bestücktes, Säuge- und Nagetier.			
	Hinweise	- Ratten leben in Nestern, in Unterschlüpfen, Baumstümpfen, Erdbauten und Felsspalten. - Sie sind klein, flink und schlau und dämmerungs- und nachtaktiv. - Sie sind Allesfresser, vor allem aber fressen sie Samen, Körner, Nüsse, Früchte und Insekten. - Ratten können Krankheiten übertragen.			
	Verwendung	- Das Fleisch der Ratte sollten ordentlich gegrillt werden, um Krankheiten zu vermeiden.			
	Gejagt oder gefangen	- 1 Tier			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
61 – 64	Rind	Wald, Wiesen	Nemoral Mediterran Subtropisch	Gut	Ganzjährig
	Säugetier	- Horntragendes, stämmiges Säugetier. Einige Rinder werden auch als Büffel bezeichnet. - Zu den Rindern gehören Auerochsen, Bison, Kühe, Stiere, Tamarau, Wasserbüffel und weitere. - Rinder sind Pflanzenfresser. - Rinder treten in Gruppen auf.			
	Hinweise	- Findet man auf Neuseeland ein freilebendes Rind, ist dieses vermutlich aus einem landwirtschaftlichen Unternehmen entflohen. - Rinder sind Fluchttiere, können sich aber auch gefährlich verteidigen.			
	Verwendung	- Rinder bieten reichhaltig Fleisch. - Ebenso lässt sich das Fell verarbeiten. - Die Hörner dienen als Schmuckstücke, können aber auch zu Waffen verarbeitet werden. - Rinder werden als Nutztiere, also als domestiziertes Vieh gehalten, die neben ihrem Fleisch und Fell auch zur Milchproduktion dienen.			
	Gejagt	- 1 Tier			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
65 – 68	Schaf	Gebirge, Wald	Nemoral Mediterran Subtropisch	Gut	Ganzjährig
	Säugetier	- Paarhufer mit dichtem Fell. Die männlichen Schafe tragen Hörner. - Zu den wilden Schafen gehören Mufflons, Steppenschafe, Argalis, Widder. - Schafe sind Pflanzenfresser. - Schafe treten in Gruppen auf.			
	Hinweise	- Schafe sind Fluchttiere, die in ihren Lebensräumen leicht zu erlegen sind. Vor der Katastrophe gab es auf Neuseeland überall Schaffe. Seit der Katastrophe müssen sie jedoch vor freilaufenden Raubtieren flüchten, aber auch vor Menschen, die Jagd auf sie machen.			
	Verwendung	- Schafe bieten Fleisch. - Ebenso lässt sich das Fell verarbeiten. Die Wolle der wolltragenden Schafe wird zur Herstellung von Textilien genutzt. - Die Hörner dienen als Schmuckstücke, können aber auch zu Waffen verarbeitet werden. Das Widderhorn kann als Blasinstrument genutzt werden. - Schafe werden als Nutztiere domestiziert. Neben Fleisch und Wolle bieten sie sich als Milchproduzenten an.			
	Gejagt	- 1 Tier			

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
69 – 72	Schildkröte	Küsten, Meer, Sumpf, Wald	Nemoral	Meisterhaft	Frühling Sommer Herbst; in Subtropen und Tropen auch ganzjährig
		Gebirge	Mediterran	Meisterhaft	
		Fluss, Küste, Meer, See, Wald	Mediterran	Gut	
		Dschungel	Subtropisch	Normal	
		Fluss, Gebirge, Küste, Meer, See, Sumpf	Subtropisch	Gut	
	Amphibie	- Amphibie mit einem Panzer.			
Hinweise	- Schildkröten ernähren sich von Kräutern, Blüten, Früchten, Wasserpflanzen, Algen, Insekten, Würmern, Schnecken, Fischen, Seesternen, Krabben, Quallen, Aas und Kot.				
Verwendung	- 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 gegen Verdauungsbeschwerden und Krämpfen. - Die Schildkrötenpanzer können als Rüstungen genutzt werden, als Schmuckstücke oder zu Gebrauchsgegenständen verarbeitet werden, z. B. zum Blasebalg.				
Gejagt oder gefangen	- 1 Tier				
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
73 – 76	Schlange	Fluss, See	Mediterran	Meisterhaft	Frühling Sommer Herbst; in Subtropen auch ganzjährig
		Gebirge, Küste, Wald	Mediterran	Gut	
		Fluss, See	Subtropisch	Meisterhaft	
		Dschungel, Gebirge, Küste, Wald	Subtropisch	Gut	
	Reptil	- Schuppiges Kriechtier, das sich sowohl auf dem Boden, im Boden, als auch auf Bäumen und im Wasser fortbewegen kann.			
Hinweise	- Schlangen sind gut getarnte Wesen. - Viele dieser Arten verteidigen sich durch Bisse, die äußerst giftig und bei einigen Arten auch tödlich sein können. - Vor der Katastrophe gab es keine Schlangen auf Neuseeland. Einige konnten sich jedoch aus den Zoos oder Privathaushalten befreien und nun existieren einige Schlangen in freier Wildbahn.				
Verwendung	- 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. - Das Gift von Schlangen kann extrahiert werden.				
Gejagt	- 1 Tier				
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
77 – 80	Vögel	In allen Landschaften	In allen Klimazonen	Normal	Frühling Sommer Herbst
				Gut	
	Vögel	- Gefiedertes Flugwesen; einige wenige sind flugunfähig.			
	Hinweise	- Zu den Vögeln gehören auch die flugunfähigen Sträube, Pinguine und Kiwis und die waldbewohnenden Hühner oder seebewohnenden Enten, die nur wenig fliegen können. - Zum Fangen von Vögeln werden Netze genutzt, Lockvögel oder Beeren genutzt, die dann mit einer mit Leim beschmierten Rute geschlagen werden oder in Fallen geraten.			
	Verwendung	- Die Federn und Innereien werden entfernt und das Fleisch gegrillt, gebraten oder gekocht. Ausreichend nahrhaft sind Amseln, Tauben, Wachteln, Pinguine, Hühner 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.			
Gejagt oder gefangen	- Normaler TW: 1 Tier; guter TW: W4 Tiere				

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
81 – 84	Weinberg- schnecke	Gebirge, Wald	Nemoral	Gut	Sommer
	Weichtier / Schalentier	- Weichtier mit einem Gehäuse. Bis zu 10 cm lang und 30 g schwer.			
	Hinweise	- Weinbergschnecken ernähren sich von welken Pflanzenteilen und Algen.			
	Verwendung	- Die Weinbergschnecke wird gebraten und von Adeligen gerne als Vorspeise genutzt.			
	Gesammelt	- W4 Tiere			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
85 – 88	Wildschwein	Wald, Dschungel, Sumpf	Nemoral Mediterran Subtropisch	Gut	Ganzjährig
	Säugetier	<ul style="list-style-type: none"> - Kräftiges Säugetier und Paarhufer, mit übergroßem Kopf und auffällig breiten Eckzähnen. - Wildschweine sind Allesfresser. Vor allem durchwühlen sie aber den Boden nach Wurzeln, Würmern, Engerlingen, Mäusen, Schnecken und Pilzen. Sie fressen auch Kräuter, Gräser, Mais, Kokosnüsse, Früchte, Jungtiere von Kaninchen und Vögel, Eier und Aas. - Wildschweine können gut schwimmen und springen. - Wildschweine treten in kleinen familiären Gruppen auf. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Wildschweine können aggressiv werden, wenn man in ihr Territorium eindringt, vor allem aber wenn sie Frischlinge bei sich führen. - Wildschweine werden nicht nur zum Verzehr gejagt, sondern weil sie auch die Landwirtschaft bedrohen, in der sie plündern und zerstören. Gelegentlich dringen sie auch in Siedlungen ein und plündern Vorräte. - Wildschweine können Krankheiten übertragen. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Wildschweine bieten reichhaltig Fleisch. - Ebenso lässt sich das Fell verarbeiten. - Die Zähne werden gelegentlich als Schmuckstücke genutzt. - Aus Wildschweinen wurden früher Hausschweine gezüchtet. 			
	Gejagt	- 1 Tier			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
89 – 92	Ziege	Gebirge	Boreal Nemoral Mediterran	Gut	Ganzjährig
	Säugetier	<ul style="list-style-type: none"> - Horntragendes Säugetier. - Zu den Ziegen gehört auch der Steinbock, der aus den Zoos der Nordinsel entkommen konnte. - Wildziegen sind dämmerungsaktive Tiere, die früh morgens und am späten Nachmittag auf Nahrungssuche gehen. Sie sind gute Kletterer, die auch senkrechte Felswände ersteigen können. - Wildziegen sind Pflanzenfresser. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Ziegen sind Herdentiere und in Gruppen von 5 – 25 Tieren unterwegs. - Ziegen sind Fluchttiere, die sich aber im äußersten Notfall mit ihren Hörnern verteidigen können. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Ziegen bieten Fleisch. - Ebenso lässt sich das Fell verarbeiten. - Die Hörner dienen als Schmuckstücke, können aber auch zu Waffen verarbeitet werden. - Ziegen können als Nutztiere domestiziert werden. Neben Fleisch und Wolle bieten sie sich als Milchproduzenten an. 			
	Gejagt	- 1 Tier			
93 – 100	Der Wurf muss wiederholt werden!				

Pflanzen

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
01	Apfel	Wiesen	Nemoral, Mediterran	Normal	Sommer Herbst
	Pflanze	- Frucht eines Baumes, die als Obst genutzt wird.			
	Verwendung	- Wird roh gegessen und kann zu Apfelwein, Mus usw. verarbeitet werden.			
	Gesammelt	- W100 Früchte			
02	Austernseitling	Wald	Nemoral, Mediterran	Normal	Ganzjährig
		Dschungel	Subtropisch	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. - Sie wachsen auch auf Stroh, Kaffeesatz, am Fruchtfleisch von Kaffeebohnen und auf Weizenkörnern. Auf diese Weise kann der Austernseitling auch für den Handel transportiert werden. 			
	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. 			
	Verwendung	- Der beliebte Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt.			
Gesammelt	- W20 Pilze				
03	Birne	Wiesen	Nemoral Mediterran	Gut	Sommer Herbst
	Pflanze	- Frucht eines Baumes, das als Obst genutzt wird.			
	Verwendung	- Wird roh gegessen und kann zu Apfelwein, Mus usw. verarbeitet werden.			
	Gesammelt	- W100 Früchte			
04	Brennnessel	Dschungel, Gebirge, Wald, Wiese, Sumpf	Überall, außer in Schnee- und Wüstengebieten	Normal	Frühling Sommer Herbst
				Gut	Winter
	Pflanze	- Krautpflanze mit Brenn- und Borstenhaaren.			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Die Berührung der Blätter verursachen schmerzhaft Schwellungen. - Auf Neuseeland existieren auch die Ongaonga. Das sind Nesselbäume und übergroße Brennnesseln, die bei Berührung äußerst Schmerzhaft sind und die betroffenen Körperpartien vorübergehend lähmen können. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Pflanzenteile können genutzt werden, als Gemüse, als Beilage, in Suppen, als Salat und als Tee. - Aus den Stängeln können Fasern gemacht werden. - Die Wurzeln können als gelbliches Färbemittel genutzt werden. 			
	Gesammelt	- W100 Pflanzen			
05	Brombeere	Gebirge, Wiesen	Nemoral	Gut	Sommer
		Wald	Mediterran	Normal	
		Gebirge, Wald, Wiesen	Nemoral Mediterran	Normal	Herbst
	Pflanze	- Die Brombeere ist eine Strauchpflanze. Die Früchte sind essbare Beeren.			
	Hinweise	- Die Strauchpflanze ist mit Dornen besetzt.			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Brombeeren können roh gegessen werden und zu Wein, Branntwein, Likör, Saft und Gelee verarbeitet werden. - Die Blätter der Pflanze können als schwarzer Tee genutzt werden. Der Tee kann gegen Durchfall und Halsentzündungen eingenommen werden. 			
	Gesammelt	- W100 Beeren			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
06	Champignon	Wiesen	Nemoral	Normal	Sommer
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Pilz mit einem breit halbkugeligen weiß bis grauweißen Hut. - Der Pilz wächst auf Wiesen, Weiden und in Gärten; besonders stark nach Regen. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Der Champignon riecht und schmeckt unspezifisch. - Verwechslungsgefahr: Mindestwert in Pflanzenkunde: 12 <ul style="list-style-type: none"> o Karbol-Champignon: Riecht stinkend alkoholisch; schwach giftig. o Kegel-Knollenblätterpilz: Tödlich giftig. o Frühlings-Knollenblätterpilz: Tödlich giftig. 			
	Verwendung	- Pilzsuppe oder als Beilage oder gebraten.			
	Gesammelt	- W20 Pilze			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
07	Erdbeere	Wald, Wiesen	Nemoral	Normal	Sommer
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Bodenwachsende Krautpflanze, dessen Früchte gegessen werden. - Neben den häufig auftretenden kleinen Erdbeeren, wachsen die großen Erdbeeren nur in Wäldern. 			
	Hinweise	- Erdbeeren sind nur wenige Tage nach dem Pflücken haltbar.			
	Verwendung	- Erdbeeren können roh gegessen und zu Gelee verarbeitet werden.			
	Gesammelt	- W20 Früchte			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
08	Feldsalat	Wiesen	Nemoral	Gut	Frühling Sommer Herbst
	Pflanze	- Krautpflanze, deren Blätter als Salat genutzt werden.			
	Gesammelt	- W6 Pflanzen			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
09	Gerste	Wiesen	Nemoral Mediterran	Normal	Sommer
	Pflanze	- Getreide, das zu den ersten kultivierten Getreidesorten zählt.			
	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. 			
	Verwendung	<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. 			
	Gesammelt	- Ausreichend um einen Laib Brot herzustellen.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
10	Hafer	Gebirge, Wiesen	Mediterran	Normal	Sommer
	Pflanze	- Krautpflanze, die als Getreide genutzt wird.			
	Hinweise	- Das Haferkorn muss aufwändig von seiner Schale entfernt werden.			
	Verwendung	- Hafer bzw. das Mehl wird zum Brotbacken genutzt.			
	Gesammelt	- Ausreichend um einen Laib Brot herzustellen.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
11	Haselnuss	Wald, Wiesen (an Bächen)	Nemoral Mediterran	Gut	Herbst
	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. 			
	Hinweise	- Bei einigen Menschen kann der Verzehr eine Allergie auslösen.			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Die Haselnuss kann nach dem Öffnen der Schale roh gegessen werden. - Kann auch zu Öl verarbeitet und als Backzutat genutzt werden. - Das Holz der Haselnuss lässt sich nutzen zum Herstellen von Fässern, Ruten, Spazierstöcken, Armbrüsten, Langbögen, Wünschelruten usw. - Die Holzspäne kann zum Flechten genutzt werden. - Die Kohle des Holzes dient als Zeichenkohle. 			
	Gesammelt	- W100 Nüsse			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit		
12	Heidelbeere	Gebirge	Nemoral	Gut	Sommer		
		Wald		Normal			
		Gebirge, Wald	Mediterran	Gut			
	Pflanze	- Zwergstrauch, dessen Beeren essbar sind.					
	Hinweise	- Die Beeren sind nur wenige Tage nach dem Pflücken haltbar. - Durch den Verzehr erhält man einen blauen Mund und blaue Lippen.					
	Verwendung	- Die Beeren werden roh gegessen und können zu Kompott und Wein verarbeitet werden. - Heidelbeeren fördern das Immunsystem und die Wundheilung. - Heidelbeeren werden zum Färben von Kleidungen genutzt. - Die Blätter der Heidelbeere werden ebenso als Gerbstoff genutzt. - Die Blätter wirken heilende gegen Durchfall und Halsentzündung.					
Gesammelt	- W6 Büsche mit W20 Beeren						
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit		
13	Himbeere	Gebirge	Nemoral	Gut	Sommer		
		Wald		Normal	Herbst		
		Pflanze	- Buschpflanze mit leichten Stacheln.				
	Verwendung	- Himbeeren können roh gegessen werden und zu Kompott verarbeitet werden. - Himbeeren dienen als Aromastoff in einigen Alkoholsorten. - Die Blätter der Himbeere können als Gerbstoff genutzt werden. - Die Beeren, Blüten und Blätter können als Tee genutzt werden. Der Tee wirkt heilend gegen Durchfall, Fieber und Halsentzündungen.					
	Gesammelt	- W6 Büsche mit W20 Beeren					
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit		
14	Hirse	Gebirge, Wiesen	Nemoral Mediterran	Normal	Sommer		
		Pflanze				- Kraut- und Getreidepflanze. Hauptsächlich wird die Rispenhirse genutzt.	
		Hinweise	- Die kleinen Körner können mit ihren Schalen verzehrt werden. - In Gebieten, in denen Menschen sich viel von Hirse ernähren, erkranken diese schneller an Struma (Kropf), weil die Hirse die Aufnahme von Jod aus der Natur verhindert.				
	Verwendung	- 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 schwachalkoholischen Getränken. - Die Hirsekörner werden auch als Vogelfutter genutzt. - Das Stroh der Hirse bietet ein gutes Viehfutter.					
	Gesammelt	- Ausreichend um einen Laib Brot herzustellen					
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit		
15	Holunder	Wiesen, Waldrand	Nemoral	Normal	Sommer		
		Pflanze				- Strauchpflanze mit Doldenblüten und -beeren	
		Hinweise	- Im rohen Zustand sind die Beeren leicht vergiftend, darum werden sie nur gekocht verzehrt.				
	Verwendung	- Holunderblüten und -beeren können zu Saft verarbeitet werden. - Holunder kann als Färbemittel genutzt werden. - Aus dem Holz können Flöten hergestellt werden.					
	Gesammelt	- W20 Dolden oder W100 Beeren					
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit		
16	Johannisbeere	Gebirge, Wiesen	Nemoral	Gut	Sommer		
		Wald		Normal			
		Gebirge	Mediterran	Gut			
		Wald		Normal			
		Pflanze	- Strauchpflanze mit roten und schwarzen Beeren.				
	Verwendung	- Johannisbeeren können roh gegessen und zu Saft verarbeitet werden. - Die Blüten können für Seifenparfum genutzt werden.					
Gesammelt	- Busch mit W100 Beeren						
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit		
17	Karotte	Wiesen	Nemoral Mediterran	Gut	Frühling Herbst		
		Pflanze			- Krautpflanze, mit einer essbaren orangen Pfahlwurzel. Auch als Möhre bezeichnet.		
		Hinweise	- Im Frühjahr sind die Früh-Karotten ab Mai erntefähig. - Häufiger Konsum von Karotten färbt die Haut rot-bräunlich.				
	Verwendung	- Die Karotte wird häufig roh gegessen, sonst in Suppen oder auch zu Saft verarbeitet. - Die Karotte dient auch als Futtermittel für Tiere.					
	Gesammelt	- W20 Wurzeln					

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
18	Kartoffel	Wiesen (ehemalige Felder)	Nemoral Mediterran Subtropisch	Gut	Sommer Herbst
	Pflanze	- Krautpflanze; auch Erdapfel genannt. Die Wurzelknollen sind essbar.			
	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.			
	Verwendung	- Die Kartoffel kann nach dem Kochen gegessen werden oder mit Milch zu Püree verarbeitet werden. Kartoffelscheiben können gebraten werden. - Aus Kartoffeln kann Kartoffelschnaps hergestellt werden.			
	Gesammelt	- W20 Knollen			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
19	Kirsche	Gebirge, Wiese Wald	Nemoral Mediterran	Gut Meisterhaft	Sommer
	Pflanze	- Baum mit roten Beeren. Steinobst. - Tritt in Wäldern selten auf; wenn dann nur in Eichenwäldern.			
	Verwendung	- Kirschen können roh gegessen oder zu Saft verarbeitet werden.			
	Gesammelt	- W100 Beeren			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
20	Kiwi	Wald, Wiese (bei ehemaligen Anbau-Gebieten)	Mediterran Subtropisch	Gut	Herbst
	Pflanze	- Strauch- und Lianenpflanze.			
	Verwendung	- Die Kiwi kann geschält und dann roh gegessen werden. - Sie kann auch zu Mus verarbeitet werden.			
	Gesammelt	- W20 Früchte			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
21	Knoblauch	Wald	Nemoral Mediterran	Gut	Herbst
	Pflanze	- Krautpflanze, die an ihren Stängeln essbare Zwiebeln bildet.			
	Hinweise	- Knoblauch schmeckt schwefelhaltig scharf und Menschen, die ausreichend Knoblauch gegessen haben, schwitzen diesen Geruch auch aus. - Knoblauch lässt sich in Öl einlegen und so lange lagern. Getrocknet lässt sich Knoblauch lange lagern.			
	Verwendung	- Die Knoblauchzwiebel kann roh gegessen werden, dient vorwiegend aber als Gewürz und Salatbeilage. - Auch die grünen Pflanzenteile können als Gewürz genutzt werden. - Knoblauch wird in der Medizin bei Erkältungen verabreicht. Als Paste mit Öl und Salz kann sie bei Verwundungen aufgetragen werden. Ebenso wird es bei Tierbissen genutzt, gegen Haarausfall, Zahnschmerzen, Hautausschlag und dient als Aphrodisiakum.			
	Gesammelt	- W6 Knollen			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
22	Kopfsalat	Wiesen	Nemoral	Gut	Sommer Herbst
	Pflanze	- Pfahlwurzel-pflanze, deren essbarer Salatkopf aus dem Boden ragt.			
	Verwendung	- Kann direkt als Salat gegessen oder gekocht werden.			
	Gesammelt	- W6 Pflanzen			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
23	Krause Glucke	Wald	Nemoral Mediterran	Normal	Sommer Herbst Winter
	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.			
	Verwendung	- Der beliebte Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt. Nach dem Kochen lassen sich aus ihm auch gut die Erd- und Holzreste entfernen. Man kann ihn dann auch gut in Scheiben schneiden.			
	Gesammelt	- W6 Pilze			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
24	Linse	Wiesen	Nemoral	Gut	Sommer
	Pflanze	- Krautpflanze, deren Samen essbar sind.			
	Hinweise	- Im rohen Zustand wirken Linsen leicht vergiftend, darum können sie nur nach dem Kochen verzehrt werden.			
	Verwendung	- Linsen werden für verschiedene Gerichte verwendet (Linsengericht).			
	Gesammelt	- W100 Samen			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
25	Löwenzahn	Wiesen	Nemoral Mediterran	Normal	Frühling Sommer
	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.			
	Verwendung	- Blätter und Wurzel können zu Salat verarbeitet werden. Die Wurzel kann auch gekocht verzehrt werden. - Die Wurzel kann getrocknet und geröstet als Kaffeeersatz dienen. - Die Blüten können zu Gelee und Sirup verarbeitet werden. - Löwenzahn wird auch bei Leberproblemen eingenommen. - Der Milchsaft kann gegen Warzen und Hühneraugen genutzt werden.			
	Gesammelt	- W100 Pflanzen			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
26	Marone	Gebirge, Wald	Nemoral Mediterran	Gut	Herbst
	Pflanze	- Baum (Edelkastanie). - Maronen sind mit flauschig-stacheliger Schale umhüllt.			
	Hinweise	- Maronen sind schnell verderblich.			
	Verwendung	- Maronen können nach dem Entfernen der Schale roh gegessen oder geröstet werden. - Sie können gekocht oder zu Püree verarbeitet und zu 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.			
	Gesammelt	- W100 Nüsse			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
27	Morchel	Wald	Nemoral	Gut	Frühling
	Pflanze	- Großer, gelbbrauner Pilz mit einem wabenartigen Hut. - Er tritt oft in Gruppen auf, an unterschiedlichen Orten, wie in Laubwäldern, Obstgärten und in Gebüsch.			
	Hinweise	- Der Morchel riecht und schmeckt angenehm; leicht erdig. - Das Fruchtfleisch alter Pilze kann giftig sein. - Verwechslungsgefahr: Mindestwert in Pflanzenkunde: 10 o Frühjahrs-Giftlorchel: Dunkler gefärbt und hirnformig gewunden. Bewirkt tödliche Vergiftungen oder schwere Nieren- und Leberschäden; auch im gekochten Zustand noch möglich.			
	Verwendung	- Der begehrte Speisepilz wird auch getrocknet teuer gehandelt. - Ansonsten wird er zur Pilzsuppe genutzt. - Medizinisch kann er bei Verdauungsstörungen eingesetzt werden.			
	Gesammelt	- W20 Pilze			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
28	Parasol	Wald, Wiese	Nemoral	Gut	Sommer Herbst
	Pflanze	- Großer gestielter Pilz mit rundem Hut; dem Champignon ähnlich. - Auch „Gemeiner Riesenschirmling“ genannt. - Findet sich vorwiegend in Buchen- und Eichenwäldern und auf Wiesen und Weiden.			
	Hinweise	- Der Parasol riecht pilzartig und schmeckt nussartig. - Verwechslungsgefahr: Mindestwert in Pflanzenkunde: 15 o Es existieren weitere Schirmlinge, die dem Parasol ähneln, aber auch essbar sind. o Safranschirmling: Sehr ähnlich; aber auch essbar. o Gift-Safranschirmling: Selten; ein nicht genatterter Stiel; er rötet bei Verletzung. Er ist giftig und verursacht Magen-Darm-Beschwerden.			
	Verwendung	- Verwendet werden nur die Hüte, die gerne gebraten werden.			
	Gesammelt	- W20 Pilze			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
29	Pffifferling	Wald	Nemoral	Normal	Sommer Herbst
	Pflanze	- Pilz mit dotter- bis goldgelben Hut. - Er besiedelt diverse Laub- und Tannenwälder; oft bei Jungpflanzen.			
	Hinweise	- Frische Exemplare riechen fruchtig. Er schmeckt mild bis pfeffrig. - Verwechslungsgefahr: Mindestwert in Pflanzenkunde: 12 o Falscher Pffifferling: Guter TW nötig. Er ist jedoch essbar. o Leichtender Ölbaumpilz: Gefährlich vergiftend. o Schleierlinge: Lebensgefährlich vergiftend.			
	Verwendung	- Pilzsuppe oder als Beilage.			
	Gesammelt	- W20 Pilze			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
30	Pflaume	Gebirge, Wiese	Nemoral Mediterran	Gut	Sommer Herbst
	Pflanze	- Baum mit essbarer Frucht; Steinfrucht.			
	Verwendung	- Pflaumen sind roh essbar und können zu Wein, Schnaps und Likör verarbeitet werden. - Das Holz des Pflaumenbaumes wird gerne zur Herstellung von Möbeln und Musikinstrumenten genutzt.			
	Gesammelt	- W100 Früchte			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
31	Physalis	Gebirge, Wald	Nemoral	Gut	Herbst
	Pflanze	- Bodendeckende Krautpflanze; Lampionblume.			
	Hinweise	- Die grünen Pflanzenteile sind leicht giftig.			
	Verwendung	- Physalis kann roh gegessen werden und dient auch als Salat- oder Wildbretbeilage.			
	Gesammelt	- W6 Pflanzen mit W6 Früchten			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
32	Radieschen	Wiesen	Nemoral	Gut	Sommer
	Pflanze	- Bodenpflanze mit einer Knollenwurzel. - Radieschen schmecken leicht scharf.			
	Verwendung	- Radieschen können roh gegessen und als Salat genutzt werden.			
	Gesammelt	- W6 Pflanzen mit W20 Radieschen			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
33	Rhabarber	Gebirge, Wiese	Mediterran Subtropisch	Gut	Sommer
	Pflanze	- Krautpflanze, deren Blattstiel gegessen wird.			
	Hinweise	- Rhabarber schmeckt säuerlich. Nach dem Verzehr wird der Urin gelblich-orange gefärbt.			
	Verwendung	- Rhabarber kann roh oder gekocht gegessen werden. - Die Wurzel wird als Abführmittel genutzt und auch als Gerbstoff. Damit können Haare z. B. rot gefärbt werden. - Der Sud von Rhabarber kann gegen Blattläuse eingesetzt werden.			
	Gesammelt	- W20 Blattstiele			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
34	Riesenbovist	Wald, Wiesen	Nemoral	Gut	Sommer Herbst
	Pflanze	- 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.			
	Hinweise	- Alte Riesenbovisten riechen unangenehm nach Urin. Ansonsten schmecken sie dezent angenehm. - Roh wirken sie auf Säugetiere giftig. - Verwechslungsgefahr: Mindestwert in Pflanzenkunde: 10 o Nur wenn der Riesenbovist noch klein ist, kann er mit essbaren Stäublingen oder giftigen Wulstlingen verwechselt werden.			
	Verwendung	- In Scheiben geschnitten können sie gut gebraten werden. - Imkern nutzen den Rauch des getrockneten Pilzes, um Bienen bei der Arbeit ruhig zu halten. - Der Pilz lässt sich auch gut als Zunder nutzen.			
	Gesammelt	- W4 Pilze			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
35	Roggen	Wiesen	Nemoral Mediterran	Gut Normal	Sommer
	Pflanze	- Getreidepflanze.			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Das halluzinogen wirkende und giftige Mutterkorn ist ein häufiger Schädling auf Roggen. - Roggen wirkt stark auf pollenallergische Menschen. - Die Körner fallen bei der Reifezeit durch Berührung leicht ab. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Roggen wird zu Mehl gemahlen und zu Brot verarbeitet. Dieses muss gesäuert sein. Roggengrieß kann gegessen oder zu Teigwaren verarbeitet werden. - Aus Roggen lässt sich auch Bier und Branntwein herstellen. - Das Stroh des Roggens wird als Futtermittel genutzt. - In abergläubischen Gebieten werden Roggenähren zu einer großen Figur gebunden und verbrannt, um so Korndämonen zu vertreiben. 			
	Gesammelt	- Ausreichend für einen Laib Brot			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
36	Rucola	Wiesen	Mediterran	Gut	Frühling Sommer
	Pflanze	- Bodenpflanze, deren Blätter als Salat genutzt werden.			
	Gesammelt	- W6 Pflanzen			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
37	Sanddorn	Gebirge Küste Wald	Nemoral	Gut Normal Meisterhaft	Sommer Herbst
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Strauch bis Baum; er besitzt Dornen und Beeren. - In Wäldern tritt Sanddorn nur selten und nur in Kiefernwäldern auf. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Sanddorn-Beeren können roh gegessen oder zu Saft, Wein und Likör verarbeitet werden. - Sanddorn-Beeren dienen auch als Zusatz von Kräuter- und Früchtetee. - Aus den Kernen in den Beeren kann Öl gewonnen werden, der auch zur Wundheilung dient. 			
	Gesammelt	- W100 Beeren			
	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.			
38	Schopftintling	Wiesen	Nemoral	Normal	Frühling Sommer Herbst
	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 seinen tintenartigen Zustand zerfällt. - Verwechslungsgefahr: 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). 			
	Verwendung	- Der beliebte Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt oder gebraten.			
	Gesammelt	- W20 Pilze			
	Pflanze	- Krautpflanze, mit einer schwarzen Pfahlwurzel, die vorwiegend als Salat genutzt wird.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
39	Schwarzwurzel	Wiesen	Nemoral	Gut	Herbst
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Bei der Ernte darf die Wurzel nicht gebrochen werden, sonst läuft der Milchsaft aus und die Wurzel verliert dadurch zu viel Flüssigkeit. - Der Milchsaft färbt die Haut braun. - Nach dem Schälen werden die Wurzeln in Wasser eingelegt, damit sie nicht braun anlaufen. - Werden sie in feuchtem Sand eingelagert, sind sie einige Monate lang haltbar. - Bei manchen Menschen treten Blähungen und Durchfall nach dem Verzehr auf. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Die Wurzel kann roh gegessen werden, wird aber eher als Beilage, als Salat oder in Suppe genutzt. - Die Blätter der Schwarzwurzel können ebenso als Salat genutzt werden. - Der Abfall wird häufig als Viehfutter verwertet. 			
	Gesammelt	- W6 Wurzeln			
	Pflanze	- Krautpflanze, mit einer schwarzen Pfahlwurzel, die vorwiegend als Salat genutzt wird.			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
40	Shiitake	Wald	Nemoral	Normal	Sommer Herbst
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Pilz, der an harten Laubbäumen wächst. Er hat eine hell- bis dunkelbraune Farbe. - Er wächst nur in den gemäßigten Wäldern; vorwiegend auf Eichen, Buchen, Esskastanien, Walnuss und Ahorn. 			
	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. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Der beliebte Speisepilz wird gekocht, gebraten, gedünstet. - Medizinisch wird er genutzt bei Entzündungen, Magenleiden, Kopfschmerzen, Leberschmerzen und Schwindelgefühl. 			
	Gesammelt	- W20 Pilze			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
41	Stachelbeere	Gebirge, Wald	Nemoral Mediterran	Gut	Sommer
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Buschpflanze mit leichten Dornen und Beeren. - Die Beeren schmecken leicht säuerlich. 			
	Verwendung	- Die Stachelbeere kann roh gegessen und zu Kompott verarbeitet werden.			
	Gesammelt	- Busch mit W100 Beeren			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
42	Steckrübe	Wiesen	Nemoral	Gut	Herbst
	Pflanze	- Krautpflanze, mit einer essbaren Wurzelknolle.			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Steckrüben gelten für die meisten Menschen als nicht besonders schmackhaft. Sie helfen in Notzeiten aber über den Hunger. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Steckrüben lassen sich roh essen, häufig wird daraus aber Eintopf gemacht. - Die Steckrübe kann zu Dörrgemüse verarbeitet werden. - Sie kann geraspelt und getrocknet und als Kaffeeersatz dienen. - Sie dient auch als Viehfutter. 			
	Gesammelt	- W6 Wurzeln			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
43	Steinpilz	Wald	Nemoral	Gut	Sommer Herbst
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Bräunlicher, dicker Pilz, mit weißem Fruchtfleisch. - Häufig ist er bei Fichten anzutreffen, wächst aber auch in Eichen-, Buchen- und Birkenwäldern. - Er ist oft auch in Gemeinschaft mit dem Fliegenpilz anzutreffen. - Er erscheint meistens nach Regenfällen. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Der Steinpilz hat keinen besonderen Geruch und schmeckt mild-nussartig. - Verwechslungsgefahr: 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. 			
	Verwendung	- Pilzsuppe oder als Beilage oder gebraten.			
	Gesammelt	- W20 Pilze			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
44	Stockschwämmchen	Gebirge Wald	Nemoral	Gut Normal	Sommer Herbst Winter
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Kleiner bis mittelgroßer Pilz mit bräunlich-gelblichen, dünnen Hut. - Stockschwämmchen wachsen auf Laub- und Nadelholz und verursachen die Fäule des Holzes. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Stockschwämmchen haben ein starkes Aroma; pilzig und würzig. - Verwechslungsgefahr: Mindestwert in Pflanzenkunde: 15 <ul style="list-style-type: none"> o Glattstieliges 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. 			
	Verwendung	- Der begehrte Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt.			
	Gesammelt	- W20 Pilze			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
45	Totentrompete	Wald	Nemoral	Gut	Sommer Herbst
	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. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Der Speisepilz wird in Pilzsuppen genutzt. - Er kann auch getrocknet und für den Handel transportiert werden. - Er kann zu Pulver verarbeitet und als Gewürz genutzt werden. 			
	Gesammelt	- W20 Pilze			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
46	Trüffel	Wald	Nemoral Mediterran	Gut	Herbst
	Pilz	- Unterirdisch wachsender Pilz, der häufig bei Laubbäumen zu finden ist, die mit Eichen und Walnüssen eine Gruppe bilden.			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Trüffel werden häufig von Wildschweinen gesucht, darum können sich in dem Gebiet auch Wildschweine befinden. Der dortige Boden wurde von den Wildschweinen dann verunstaltet. - Trüffel sind äußerst schmackhaft und werden teuer gehandelt. Der Preis liegt bei 1 – 3 Scheckel je 100 g. Ein Trüffel wiegt 50 g. 			
	Verwendung	- Trüffel verliert beim Kochen seinen Geschmack, darum wird er häufig in kleinen Stücken zerrieben und dem Gericht beigegeben. Im Wein vermischt lässt sich daraus eine leckere Trüffelsoße machen.			
	Gesammelt	- W20 Pilze (müssen ausgegraben werden)			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
47	Walnuss	Gebirge, Wald	Nemoral Mediterran	Gut	Herbst
	Pflanze	- Baum mit Früchten, die von einer Schale umhüllt sind.			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Die Walnuss kann nach dem Knacken der Schale roh gegessen werden, sie kann aber auch zu Likör oder Öl verarbeitet werden oder als Backzutat nutzen. - Die grünen unreifen Hüllen können als braunes Gerbmittel genutzt werden, für Textilien und Haare. - Das Holz des Walnuss-Baumes wird für edle Möbel und Holzverkleidung genutzt. 			
	Gesammelt	- W100 Nüsse			
	W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW
48	Weintraube	Gebirge	Mediterran	Gut	Herbst
		Wald		Meisterhaft	
		Dschungel	Subtropisch	Gut	
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Rankgewächs mit grünen oder blauen Beeren. - Häufig in der Nähe ehemaliger Weinanbaugebiete ausgewildert. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Die Trauben können roh gegessen werden. Sie werden aber vornehmlich genutzt, um daraus Wein, Saft oder Brantwein zu machen. - Die Trauben können auch zu Rosinen gedörrt werden. 			
	Gesammelt	- W100 Trauben			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
49	Weißkohl	Gebirge, Küste	Nemoral Mediterran	Gut	Sommer Herbst
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Krautpflanze mit einem Salatkopf. - Weißkohl wächst vorwiegend auf felsigem Grund. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Weißkohl lässt sich gut lange lagern. - Personen, die sich viel von Weißkohl ernähren, können leichter an Struma (Kropf) erkranken. 			
	Verwendung	<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. 			
	Gesammelt	- W6 Pflanzen			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
50	Weizen	Wiesen	Mediterran	Normal	Sommer
	Pflanze	- 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.			
	Hinweise	- Weizen ist getrocknet lange haltbar, muss aber vor Schädlingen geschützt werden.			
	Verwendung	- Der gedroschene Weizen wird getrocknet. Die einzelnen Körner lassen sich so essen. Der Weizen wird aber eigentlich genutzt, um daraus Brot herzustellen.			
	Gesammelt	- Ausreichend für einen Laib Brot			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
51	Zwiebel	Wiesen	Nemoral	Gut	Sommer
	Pflanze	- Krautige Lauchpflanze, deren unterirdische Knolle essbar ist.			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Die 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 Menschen und für viele Tiere giftig. Die Küchenzwiebel wirkt aber auch vergiftend auf Tiere. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Die Zwiebel wird roh oder geröstet, gedünstet oder gebraten zu anderen Speisen gegessen. - Die Zwiebel dient auch als Gewürz und Salatbeilage und mit Öl oder Milch dient sie als Marinade, die auch zum Zartmachen von Fleisch dient. - Der Zwiebelsaft kann bei Wunden und Insektenstichen aufgetragen werden. 			
	Gesammelt	- W6 Knollen			
52 – 100	Wurf muss wiederholt werden				