

Survival – Nahrung in der Natur

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. 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.

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 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 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 sein könnte, 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 noch 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 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. Misslingt 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 Netze 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 müssen. Oder Heuschrecken sollten beispielsweise gebraten werden, um Krankheiten zu vermeiden.

- Sollte der Charakter ohne System nach etwas Essbarem suchen, kann der SM zuerst mit dem W6 auswürfeln, ob der Charakter 1 = etwas Essbares im Wasser aufsucht, 2 – 3 = etwas Essbares aus der Tierwelt aufsucht oder 4 – 6 = etwas Essbares aus der Pflanzenwelt aufsucht. Anschließend würfelt der SM aus, was der Charakter auffinden kann. Ob es ihm gelingt, dass er diese Ressource findet und erhält und wieviel er davon erhält, entscheiden dann die TW.

Nahrungsmittel 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, gebraten oder gekocht. 			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Fangzeit
02	Barsch	Fluss	Nemoral Mediterran	Gut	Frühling Sommer Herbst
		See		Normal	
		Meer		Meisterhaft	
	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 stehendem Gewässer stammt. 				
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Fangzeit
03	Dorsch	Meer	Nemoral Mediterran	Gut	Ganzjährig
	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. 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 Schleppnet 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. 			

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 Bäch. - 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. 				
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Fangzeit
05	Hecht	Fluss, See	Nemoral	Gut	Frühling Sommer Winter
		Fluss, See		Normal	Herbst
	Fisch	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<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. 			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Fangzeit
06	Hering	Meer	Nemoral	Normal	Frühling Sommer Herbst
			Mediterran		
			Subtropisch	Gut	Winter
			Nemoral Mediterran	Gut	
	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	<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. 				

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. - 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 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 Tavernen 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. 				
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 an 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. 				
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. 				

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. 									
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	<ul style="list-style-type: none"> - Wasserbewohnendes Weichtier mit einer umgebenden Schale. 			
						Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - In Vorzeiten wurden Muschelarten 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. 			
	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. 								
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 Schlick, 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	<ul style="list-style-type: none"> - Schollen können gebraten, gekocht, gegart und gegrillt werden. 									
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit					
13	Seetang	Fluss, See, Meer	Nemoral	Normal	Ganzjährig					
			Mediterran							
			Subtropisch							
	Pflanzen	<ul style="list-style-type: none"> - Wasserpflanzen, die als Nahrungsmittel genutzt werden. - Verwendet werden bestimmte Braun-, Röt- und Grünalgen. 								
Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Für die Küche und in Tavernen werden sie nur in Shanlin, im Fjordland, in Watterriek und in Kakara genutzt. - Seetang ist fast geschmacklos oder hat einen würzig-salzigen Geschmack. - Humanoiden, die viel Seetang konsumieren, leiden schneller an Kropf. - Da es auch giftige Algen gibt, ist bei der Auswahl gute Pflanzenkunde 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 Brotaufstrich 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. 									

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Fangzeit
14	Stör	Fluss, See, Meer	Nemoral Mediterran	Normal	Frühling Sommer Herbst
				Gut	Winter
	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 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. - 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 Morgen- 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. 				
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, 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. 			
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. 				

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 auf Panlayos. 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. 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 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. 				
17 – 20	Wurf muss wiederholt werden				

Tiere und tierische Erzeugnisse

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
01	Bär	Gebirge, Wald; Eisbären in den Alpen	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. 		
	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 Humanoiden, 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. - Bären werden auch zu Unterhaltungszwecken eingefangen. 			

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
02	Ei	Dschungel, Gebirge, Küste, Wald, Wiesen	In allen Klimazonen	Gut Normal	Frühling Herbst Sommer
	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 Reptilien zu rauben. - Eier können im rohen Zustand gegessen werden. Allerdings erkranken Humanoiden 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. 			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
03	Eidechse	Dschungel, Gebirge, Küste, Wald, Wüsten	Mediterran Subtropisch	Gut	Frühling Sommer Herbst
	Reptil	<ul style="list-style-type: none"> - Schlanke erdbewohnende Tiere, mit einem Schwanz, die sich von Wirbellosen, Samen und Früchten ernähren. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - 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 Jagen. - Der Geschmack erinnert an eine Mischung aus Geflügel und Krebsfleisch. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Das Fleisch wird gebraten, gekocht oder gegrillt. 			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
04	Frosch	See, Sumpf	Nemoral	Gut	Sommer; in Subtropen ganzjährig
		Wiesen	Nemoral	Meisterhaft	
		See	Mediterran	Gut	
		Wiesen	Mediterran	Meisterhaft	
		Dschungel	Subtropisch	Gut	
	Amphibie	<ul style="list-style-type: none"> - Insektenfressende Amphibie mit Sprungfähigkeiten. - Viele Frösche sind Wasserbewohner. 			
	Hinweise	<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. 			
Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Frösche können gekocht und dann verzehrt werden. Eine Delikatesse stellen für Adelige die Froschschenkel dar. Diese werden Fröschen lebendig abgetrennt. - Das Gift des Pfeilgiftfrosches wird als Pfeilgift genutzt. 				
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
05	Heuschrecke	Wiesen	Nemoral	Gut	Sommer; in Subtropen ganzjährig
		Wiesen	Mediterran Subtropisch	Normal	
	Insekt	<ul style="list-style-type: none"> - Sprung- und fliegende Insektenart in verschiedenen grün- und brauntönen. 			
	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 Schaden in der Pflanzenwelt und in der Landwirtschaft an. - Sie sollten nicht roh gegessen werden, da sie Krankheiten verursachen können. 			
Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Heuschrecken können gebraten oder gegrillt werden. Vor allem in Milimasitu gelten sie als Köstlichkeit. 				

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
06	Hirsch	Gebirge, Sumpf, Wald, Wiesen	Boreal Nemoral Mediterran	Gut	Ganzjährig
		Gebirge, Wald	Subtropisch	Meisterhaft	
	Säugetier	<ul style="list-style-type: none"> - Geweihtragendes Säugetier und Paarhufer. Die Männchen tragen die Geweihe. - Zu den Hirschen gehören Rothirsch, Damhirsch, Reh, Ren und Elch. - 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. 			
	Hinweise	- Hirsche sind Fluchttiere, die schnell laufen können.			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Ein Hirsch bietet reichhaltig Fleisch. - Ebenso lässt sich das Fell verarbeiten. - Das Geweih kann als Schaustück dienen. 			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
07	Honig	Wald	Nemoral Mediterran	Gut	Frühling Sommer
		Dschungel	Subtropen	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 Humanoiden haben (Übelkeit und Erbrechen). - Säuglinge sollten nicht mit Honig gefüttert werden, da hier Vergiftungen tödlich wirken können. - Aus einem Bienenstock lassen sich 25 Kg Honig erbeuten. Honig wird teuer gehandelt. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Honig dient als Süßungsmittel und als Köder bei der Bärenjagd. - Die Honigwaben können komplett als Nahrungsmittel genutzt werden. - Honig wird auch als Brotaufstrich genutzt. - Salben aus Honig helfen beim Senken von Fieber. - Wird Honig mit Essig und der Mehrzweibel Scylla eingekocht, entsteht daraus ein Heilmittel, das Oximel genannt wird und den Magen reinigt und bei Mundfäulnis vorbeugt und bei Mundverletzungen und gegen Husten hilft. Es wird auch bei Wunden aufgetragen und verhindert starke Narbenbildung. - Honig kann zu Honigbier, Honigwein (Met) und Likör verarbeitet werden. Auch im Whisky kann Honig eingesetzt werden. 			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
08	Igel	Wald, Wiesen	Nemoral	Gut	Frühling Sommer Herbst; in Subtropen ganzjährig
		Wald, Savanne	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. 			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
09	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	<ul style="list-style-type: none"> - Nur bestimmte Larven sind essbar. Zu denen gehören die Larven von Ameisen, Termiten, Mehlkäfern, Heuschrecken, Honigbienen, Maikäfern. - Raupen, wie der Eichenprozessionsspinner verbreiten mit ihren Härchen eine gefährliche allergische Reaktion. 			
	Verwendung	- Die Larven sollten gegrillt oder gebraten werden, um Krankheiten zu vermeiden.			

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
10	Rind	Wald, Wiesen, Steppengebiete	Nemoral Mediterran Subtropisch	Gut	Ganzjährig
	Säugetier	<ul style="list-style-type: none"> - 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	- Rinder sind Fluchttiere, können sich aber auch gefährlich verteidigen.			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - 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 Nutztier, also als domestiziertes Vieh gehalten, die neben ihrem Fleisch und Fell auch zur Milchproduktion dienen. 			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
11	Schaf	Gebirge, Wald	Nemoral Mediterran Subtropisch	Gut	Ganzjährig
	Säugetier	<ul style="list-style-type: none"> - 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.			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - 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 Nutztier domestiziert. Neben Fleisch und Wolle bieten sie sich als Milchproduzenten an. 			
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
12	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	
		Wüste	Tropisch	Meisterhaft	
	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	<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 gegen Verdauungsbeschwerden und Krämpfen. - Die Schildkrötenpanzer können als Rüstungen genutzt werden, als Schmuckstücke oder zu Gebrauchsgegenständen verarbeitet werden, z. B. zum Blasebalg. 				

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit		
13	Schlange	Fluss, See	Mediterran	Meisterhaft	Frühling Sommer Herbst; in Subtropen und Tropen auch ganzjährig		
		Gebirge, Küste, Wald	Mediterran	Gut			
		Fluss, See	Subtropisch	Meisterhaft			
		Dschungel, Gebirge, Küste, Wald	Subtropisch	Gut			
		Wüste	Tropisch	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.						
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.						
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit		
14	Vögel	In allen Landschaften, außer in Wüsten	In allen Klimazonen	Normal	Frühling Sommer Herbst		
				Gut	Winter		
	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.						
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit		
15	Weinberg- schnecke	Gebirge, Wald	Nemoral	Gut	Sommer		
		Weichtier / Schalentier	- Weichtier mit einem Gehäuse. Bis zu 10 cm lang und 30 g schwer.				
		Hinweise	- Weinbergsschnecken ernähren sich von welken Pflanzenteilen und Algen.				
		Verwendung	- Die Weinbergsschnecke wird gebraten und von Adeligen gerne als Vorspeise genutzt.				
W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit		
16	Wildschwein	Wald, Dschungel, Sumpf	Nemoral Mediterran Subtropisch	Gut	Ganzjährig		
		Säugetier	- Kräftiges Säugetier und Paarhufer, mit übermäßigem 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	- 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	- Wildschweine bieten reichhaltig Fleisch. - Ebenso lässt sich das Fell verarbeiten. - Die Zähne werden gelegentlich als Schmuckstücke genutzt. - Von den Wildschweinen wurden Hausschweine gezüchtet.				

W20	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Jagdzeit
17	Ziege	Gebirge	Boreal Nemoral Mediterran	Gut	Ganzjährig
	Säugetier	<ul style="list-style-type: none"> - Horntragendes Säugetier. - Zu den Ziegen gehört auch der Steinbock. - 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. 			
18 – 20	Wurf muss wiederholt werden				

Pflanzen

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
01	Ananas	Dschungel	Subtropisch	Gut	Herbst
	Pflanze	- Palmenartige Krautpflanze, deren große Fruchtkörper essbar sind.			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Kann nach dem Schälen roh gegessen werden. - Ananas kann zu Ananas-Wein verarbeitet werden. - Aus den Blattfasern der Pflanze lassen sich Textilfasern herstellen. 			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
02	Apfel	Wiesen	Nemoral	Normal	Sommer Herbst
	Fisch	- Frucht eines Baumes, die als Obst genutzt wird.			
	Verwendung	- Wird roh gegessen und kann zu Apfelwein, Mus usw. verarbeitet werden.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
03	Aprikose	Gebirge	Subtropisch	Gut	Frühling
	Pflanze	- Aprikosen sind Steinfrüchte, die an einem Busch wachsen.			
	Verwendung	- Wird direkt gegessen; kann gut zu Dörrobst verarbeitet werden.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
04	Austernseitling	Wald Dschungel	Nemoral Subtropisch	Normal Normal	Ganzjährig
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Büschelartige Pilzgruppe, die an den Seiten von Bäumen wächst. Sie wachsen halbkreisförmig, sind bräunlich, aber auch grünlich, 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.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
05	Avocado	Dschungel	Subtropisch	Gut	Herbst
	Pflanze	- Früchte eines Baumes.			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Die Früchte werden erst reif, nachdem sie vom Baum gefallen sind. - Blätter und Fruchtschale sind giftig. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Die Avocado kann nach dem Schälen roh gegessen werden. - Das Fruchtfleisch lässt sich gut als Aufschnitt nutzen. - Aus den Blättern des Baumes lässt sich Öl gewinnen. - Das Baumholz lässt sich nutzen zur Herstellung von Möbeln, Geräten, Skulpturen, Musikinstrumenten und Paddeln. 			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
06	Banane	Dschungel	Subtropisch	Normal	Herbst
	Pflanze	- Palmenbaum mit großen Frucht-Stauden. - Die Ernte findet im Spätherbst statt.			
	Hinweise	- Gepflückte oder gefallene Früchte faulen schnell; vor allem bei Kontakt mit anderen Früchten.			
	Verwendung	- Bananen können roh gegessen werden, nachdem man die Schale entfernt hat. Sie können aber auch gekocht werden. - Die Blattfasern können zu Tauwerk, Netzen und Garnstoffen verarbeitet werden.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
07	Birne	Wiesen	Nemoral	Gut	Sommer
		Wiesen in Kakara und Shanlin		Normal	Herbst
	Pflanze	- Frucht eines Baumes, das als Obst genutzt wird.			
Verwendung	- Wird roh gegessen und kann zu Apfelwein, Mus usw. verarbeitet werden.				
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
08	Bohne	Wiesen, Savanne	Nemoral Subtropisch	Gut	Sommer
	Pflanze	- Krautpflanze mit Schoten, in denen die essbaren dicken Samen heranwachsen.			
	Hinweise	- Im rohen Zustand sind Bohnen leicht giftig, darum sollten sie nur gekocht verzehrt werden.			
	Verwendung	- Bohnen werden auch als Tierfutter genutzt.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
09	Brennnessel	Dschungel, Gebirge, Wald, Wiese, Sumpf	Überall, außer in Schnee- und Wüstengebieten	Normal	Frühling Sommer
				Gut	Winter
	Pflanze	- Krautpflanze mit Brenn- und Borstenhaaren.			
	Hinweise	- Die Berührung der Blätter verursachen schmerzhafte Schwellungen.			
Verwendung	- 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 gelbliches Färbemittel genutzt werden.				
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
10	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	- Brombeeren können roh gegessen werden und zu Wein, Brantwein, 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.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
11	Champignon	Wiesen	Nemoral	Normal	Sommer
	Pflanze	- Pilz mit einem breit halbkugeligen weiß bis grauweißlichen Hut. - Der Pilz wächst auf Wiesen, Weiden und in Gärten; besonders stark nach Regen.			
	Hinweise	- 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.			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
12	Cashew	Savanne	Subtropisch	Gut	Frühling
	Pflanze	- Am Cashew-Baum bilden sich Fruchtstiele (Cashewapfel), an denen eine Cashewfrucht hängt und in denen der Cashewkern liegt. - Der Cashewapfel ist essbar; säuerlich; apfelartig.			
	Hinweise	- Der Cashewapfel ist druckempfindlich und leicht verderblich und darum nicht für den Handel geeignet. - In der Schale des Kerns der Cashewfrucht befindet sich ein giftiges Öl, das hautreizend wirkt.			
	Verwendung	- Aus dem Cashewapfel kann Saft und Schnaps gemacht werden. - Das giftige Öl kann gegen Termiten und Würmer bei Holz und Pergament eingesetzt werden; ebenso gegen Warzen und Hühneraugen. - Der Cashewkern ist eine Steinfrucht, die roh oder geröstet gegessen werden kann. - Aus dem Cashewkern kann auch Öl gemacht werden.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
13	Erbse	Gebirge, Wiesen	Nemoral	Gut	Sommer
	Pflanze	- Krautpflanze, dessen Schoten und Samen gegessen werden.			
	Verwendung	- Erbsen können roh gegessen werden. Sie werden als Gemüse genutzt, auch als Mus oder Erbseneintopf und -suppe. - Erbsen werden auch als Tierfutter genutzt.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
14	Erdbeere	Wald, Wiesen	Nemoral	Normal	Sommer
	Pflanze	- 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.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
15	Erdnuss	Savanne	Subtropisch	Gut	Sommer Herbst
	Pflanze	- Krautpflanze, dessen Hülsenfrüchte im Erdreich reifen.			
	Hinweise	- Erdnüsse müssen geröstet werden, sonst verursachen sie Blähungen und sie schimmeln schnell. - Einige Humanoiden reagieren allergisch auf Erdnüsse.			
	Verwendung	- Erdnüsse können nach dem Rösten gegessen werden. Sie werden auch gekocht. - Erdnüsse können zu Öl verarbeitet werden.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
16	Feldsalat	Wiesen	Nemoral	Gut	Frühling Sommer Herbst
	Pflanze	- Krautpflanze, deren Blätter als Salat genutzt werden.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
17	Fenchel	Wiesen	Nemoral Mediterran	Meisterhaft Gut	Sommer Herbst
	Pflanze	- Krautpflanze, deren Wurzelknolle als scharfer Salat genutzt wird.			
	Verwendung	- Fenchel wird als Gewürz und Beilage genutzt, in Suppen und zu Fisch. - Fenchel wird auch als Aroma bei Spirituosen beigemischt, auch beim Zwergenfusel. - Die Samen lassen sich als scharfes Gewürz nutzen. Und auch als Tee gegen Magen-Darmbeschwerden. - Das Fenchelkraut kann auch als Tee genutzt werden, als Hustenmittel.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
18	Gerste	Wiesen	Nemoral Mediterran	Normal	Sommer
	Pflanze	- Getreide, das zu den ersten kultivierten Getreidesorten zählt.			
	Hinweise	- 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	- 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.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
19	Hafer	Gebirge, Wiesen	Mediterran	Normal	Sommer
	Pflanze	- Krautpflanze, die als Getreide genutzt wird.			
	Hinweise	- Der Haferkorn muss aufwändig von seiner Schale entfernt werden.			
	Verwendung	- Hafer bzw. das Mehl wird zum Brotbacken genutzt.			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
20	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	<ul style="list-style-type: none"> - Bei einigen Humanoiden 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. 			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
21	Heidelbeere	Gebirge	Nemoral	Gut	Sommer
		Wald		Normal	
		Gebirge, Wald	Mediterran	Gut	
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Zwergstrauch, dessen Beeren essbar sind. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Die Beeren sind nur wenige Tage nach dem Pflücken haltbar. - Durch den Verzehr erhält man einen blauen Mund und blaue Lippen. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
22	Himbeere	Gebirge	Nemoral	Gut	Sommer
		Wald		Normal	
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Buschpflanze mit leichten Stacheln. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
23	Hirse	Gebirge, Wiesen	Nemoral Mediterran	Normal	Sommer
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Kraut- und Getreidepflanze. Hauptsächlich wird die Rispenhirse genutzt. 			
	Hinweise	<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. 			
	Verwendung	<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 schwachalkoholischen Getränken. - Die Hirsekörner werden auch als Vogelfutter genutzt. - Der Stroh der Hirse bietet ein gutes Viehfutter. 			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
24	Holunder	Wiesen, Waldrand	Nemoral	Normal	Sommer
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Strauchpflanze mit Doldenblüten und -beeren 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Im rohen Zustand sind die Beeren leicht vergiftend, darum werden sie nur gekocht verzehrt. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Holunderblüten und -beeren können zu Saft verarbeitet werden. - Holunder kann als Färbemittel genutzt werden. - Aus dem Holz können Flöten hergestellt werden. 			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
25	Ingwer	Dschungel	Subtropisch	Gut	Herbst
	Pflanze	- Krautpflanze, deren Wurzeln essbar sind. - Sie wächst wild, vorrangig in Shanlin, Montelacus und Kakara.			
	Hinweise	- Ingwer hat einen brennend scharfen und würzigen Geschmack.			
	Verwendung	- Ingwer wird geschält und kann dann 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 und wirkt eingenommen gegen Erkältung, Übelkeit und Erbrechen und wird darum auch gegen die Seekrankheit genutzt. - Bei adeligen Orgien wird gelegentlich Ingwer als Fremdkörper eingeführt.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
26	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.				
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
27	Kaki	Savanne; nur in Shanlin.	Subtropisch	Gut	Herbst
	Pflanze	- Frucht eines Baumes. Existiert nur in Shanlin.			
	Verwendung	- Die Frucht wird roh gegessen oder zu Saft verarbeitet.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
28	Kaktusfeige	Wüste; nur in Alharu	Tropisch	Gut	Herbst
	Pflanze	- Frucht am Kaktus. - Der Kaktus wächst nur in Alharu.			
	Verwendung	- Die Frucht kann roh gegessen und auch zu Likör verarbeitet werden. - Aus den Kernen der Kaktusfeige lässt sich Öl herstellen.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
29	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.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
30	Kartoffel	Gebirge	Subtropen	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.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
31	Kirsche	Gebirge	Nemoral	Gut	Sommer
		Wald		Meisterhaft	
	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.				
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
32	Kiwi	Dschungel; nur in Shanlin	Subtropisch	Gut	Herbst
	Pflanze	- Strauch- und Lianenpflanze. - Wächst nur in Shanlin.			
	Verwendung	- Die Kiwi kann geschält und dann roh gegessen werden. - Sie kann auch zu Mus verarbeitet werden.			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
33	Knoblauch	Wald	Nemoral Mediterran	Gut	Herbst
	Pflanze	- Krautpflanze, die an ihren Stängeln essbare Zwiebeln bildet.			
	Hinweise	- Knoblauch schmeckt schwefelhaltig scharf und Humanoiden, 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 wird sie bei Aussatz aufgetragen. Ebenso wird es bei Tierbissen genutzt, gegen Haarausfall, Zahnschmerzen, Hautausschlag und Lungenleiden und dient als Aphrodisiakum. - Knoblauch soll bestimmte Para-Kreaturen, wie den Vampir abwehren und auch gegen den Bösen Blick schützen.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
34	Kokosnuss	Küste	Subtropisch	Normal	Ganzjährig
	Pflanze	- Kokospalmen existieren nur an Küsten von Milimasitu, Watterriek, Kakara, des Fjordlandes, auf den Inseln und an den Oasenstädten von Alharu. - Kokosnüsse sind 2 ½ Kg schwere Früchte, die an Palmenbäumen wachsen. - Die Früchte haben schwer zu öffnende, hölzerne Schalen. - Die Kokosnuss ist ein wiederkehrendes ganzjähriges Obst, braucht aber 12 Monate zum Reifen.			
	Hinweise	- Zum Ernten werden Baumkletterer oder abgerichtete Affen eingesetzt. - Eine vom Baum gefallene Kokosnuss ist überreif.			
	Verwendung	- Das nahrhafte Fruchtfleisch kann als Öl bzw. Fett genutzt werden (1 – 2 Kg). - Das Kokoswasser (1 Liter) kann getrunken werden und ist 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. - Das Holz der Palme ist ein gutes Bauholz und wird häufig zum Baum von Flößen genutzt.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
35	Kopfsalat	Wiesen	Nemoral	Gut	Sommer Herbst
	Pflanze	- Pfahlwurzpflanze, deren essbarer Salatkopf aus dem Boden ragt.			
	Verwendung	- Kann direkt als Salat gegessen oder gekocht werden.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
36	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.			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
37	Kürbis / Melone	Dschungel, Savanne	Subtropisch	Gut	Herbst
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Krautpflanze und Bodendecker mit großen Früchten. - Zu ihnen gehören Wassermelonen, Zuckermelonen, Gurken, Flaschenkürbisse, Zucchini u. a. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Es existieren auch giftige Sorten. - Reife Früchte verbreiten einen starken Duft. - Unreife Früchte wirken abführend und als Wurmmittel. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Kürbisse, Melonen und Gurken können roh gegessen werden, aber 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	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
38	Linse	Wiesen	Nemoral	Gut	Sommer
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Krautpflanze, deren Samen essbar sind. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Im rohen Zustand wirken Linsen leicht vergiftend, darum können sie nur nach dem Kochen verzehrt werden. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Linsen werden für verschiedene Gerichte verwendet (Linsengericht). 			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
39	Litschi	Dschungel; nur in Shanlin	Subtropisch	Gut	Sommer
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Baum, der nur in Shanlin existiert und dessen Früchte essbar sind. - Die Frucht ist von einer leichten Schale umhüllt und besitzt einen Kern. - Die geschälte Frucht ist glitschig und ähnelt einem Auge. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Litschi kann roh gegessen und zu Likör und Gelee verarbeitet werden. - Das teure Holz des Baumes ist massiv und wird für Bauholz und zur Herstellung von Wagen genutzt. 			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
40	Löwenzahn	Wiesen	Nemoral Mediterran	Normal	Frühling Sommer
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
41	Mais	Savanne	Subtropisch	Gut	Herbst
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Strauchpflanze, die 2 m Wuchshöhe erreichen kann. - Am oberen Teil wachsen die Blüten und die essbaren Kolben. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Die Blüten sind giftig und wirken berauschend. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Mais kann roh gegessen werden und ebenso als Brotzusatz und als Gries genutzt werden. - Mais wird auch als Tierfutter verwendet. - Die Blätter der Maispflanze können zum Hüttenbau genutzt werden, für Dächer und Wände. 			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
42	Mandarine	Gebirge	Subtropisch	Gut	Herbst
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Buschpflanze mit stacheligen Trieben und essbaren Früchten. - Die Früchte besitzen eine Schale, die leicht zu entfernen ist. - In Shanlin werden aus Mandarine und Pampelmuse Zitronen, Orangen und Grapefruit gezüchtet. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Mandarinen können roh gegessen werden. Ebenso lässt sich daraus Saft gewinnen. 			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
43	Mandel	Gebirge	Subtropisch	Gut	Herbst
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Baum mit essbaren Nüssen, die von einer Schale umhüllt sind. - Der Baum ist in Shanlin stark beheimatet. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Nach dem Schälen können Mandeln roh gegessen werden. - Es lässt sich daraus auch süße Mandelmilch herstellen, durch Hinzufügen von Zucker und Wasser. - Mandeln können zu Fett, also Öl, Mandelmehl und -mus verarbeitet werden. 			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
44	Mango	Dschungel	Subtropisch	Normal	Herbst
	Pflanze	- Baum mit Früchten.			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Die Früchte sind druckempfindlich und darum kaum für Transport und Handel geeignet. - Der Milchsafte der Rinde und Blätter ist hautreizend. Problematisch ist das auch dann, wenn die Früchte mit dem Saft besudelt wurden und man diese dann unbedacht isst. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Mangos können roh gegessen werden. Es kann daraus auch Kompott und Saft gemacht werden. - Die Blätter können als grüner Textilfarbstoff genutzt werden. - Das Holz des Mango-Baumes lässt sich gut nutzen. 			
45	Marone	Gebirge	Nemoral	Gut	Herbst
	Pflanze	- Baum (Edelkastanie).			
	Hinweise	- Maronen sind schnell verderblich.			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 			
46	Meerrettich	Küste, Wiesen	Nemoral	Gut	Herbst Winter
	Pflanze	- 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. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Meerrettich 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, Deitragelieber und Magen-Darm-Erkrankungen genutzt. Meerrettich ist jedoch nicht geeignet für Humanoiden, die an Kropf leiden. 			
47	Morchel	Wald	Nemoral	Gut	Frühling
	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. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Der Morchel riecht und schmeckt angenehm; leicht erdig. - Das Fruchtfleisch alter Pilze kann giftig sein. - Verwechslungsgefahr: Mindestwert in Pflanzenkunde: 10 <ul style="list-style-type: none"> o Frühjahrs-Giftlorchel: Dunkler gefärbt und hirnformig gewunden. Bewirkt tödliche Vergiftungen oder schwere Nieren- und Leberschäden; auch im gekochten Zustand noch möglich. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Der begehrte Speisepilz wird auch getrocknet teuer gehandelt. - Ansonsten wird er zur Pilzsuppe genutzt. - Medizinisch wird er bei Verdauungsstörungen eingesetzt. 			
48	Olive	Gebirge	Mediterran	Gut	Herbst
	Pflanze	- Baum; alte knorrige Bäume bringen viel Frucht.			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Grüne Oliven sind unreif und werden mit Wasser geschwemmt, wodurch sie ihre Bitterkeit verlieren. Schwarze Oliven sind reif. - In Öl eingelegte Oliven sind ein Jahr lang haltbar. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Oliven können roh gegessen werden oder dienen als Salatbeilage. - Aus Oliven kann Olivenöl hergestellt werden. - Das Holz des Olivenbaums lässt sich gut nutzen, für edle Möbel oder für Flöten. 			
49	Pampelmuse	Dschungel	Subtropisch	Gut	Herbst
	Pflanze	- Baum mit Dornen und bis zu 2 Kg schweren Früchten.			
	Hinweise	- Die Ernte findet im November / Dezember statt.			
	Verwendung	- In Shanlin werden aus Pampelmuse und Mandarine Zitronen, Orangen und Grapefruit gezüchtet.			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
50	Paprika	Gebirge	Subtropen	Gut	Sommer
	Pflanze	- Krautpflanze, an denen essbare Schoten wachsen. - Einige Sorten sind scharf (Peperonie, Chili).			
	Hinweise	- Alle grünen Teile der Pflanze sind leicht giftig.			
	Verwendung	- Kann direkt oder zum Salat gegessen oder gekocht und auch als Gewürzmittel genutzt werden. - Die scharfen Sorten werden zur Behandlung von Zahnschmerzen und zur Förderung der Fruchtbarkeit genutzt.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
51	Paranuss	Dschungel	Subtropisch	Gut	Winter
	Pflanze	- Baum, der über 50 m groß werden kann und an dem Kapseln mit Früchten hängen. - Er wächst vor allem in nassen, überfluteten Gebieten. - In einer Kapsel reifen 10 – 16 Nüsse. - Die Nüsse haben eine harte Schale.			
	Hinweise	- Nach der Reife fallen sie vom Baum und werden eingesammelt. - Die Einnahme von zu vielen Paranüssen kann Schwindel, Erbrechen und Durchfall bewirken.			
	Verwendung	- Die Paranuss kann roh gegessen werden. Es kann daraus auch Öl gemacht werden.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
52	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 <ul style="list-style-type: none"> 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.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
53	Pfifferling	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 <ul style="list-style-type: none"> o Falscher Pfifferling: Guter TW nötig. Er ist jedoch essbar. o Leichtender Ölbaumpilz: Gefährlich vergiftend. o Schleierlinge: Lebensgefährlich vergiftend. 			
	Verwendung	- Pilzsuppe oder als Beilage.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
54	Pflaume	Gebirge	Nemoral	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.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
55	Physalis	Gebirge	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.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
56	Pistazie	Savanne	Subtropisch	Gut	Sommer
	Pflanze	- Baum, dessen Früchte in Hülsen eingebettet sind.			
	Hinweise	- Pistazien können leicht Schimmel ansetzen.			
	Verwendung	- Nach der Ernte werden sie gewässert und getrocknet bzw. geröstet.			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
57	Radieschen	Wiesen	Nemoral	Gut	Sommer
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Bodenpflanze mit einer Knollenwurzel. - Radieschen schmecken leicht scharf. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Radieschen können roh gegessen und als Salat genutzt werden. 			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
58	Reis	Wiesen	Subtropisch	Normal	Herbst
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Langkörnige Getreidesorte. Die Reiskörner können verschiedene Farben haben; meistens sind sie aber gelblich, bräunlich oder weiß. - Reis wächst vor allem in Feuchtgebieten. - Reis wird in Shanlin kultiviert angebaut und stellt dort die Hauptnahrungsquelle dar. 			
	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. 			
	Verwendung	<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	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
59	Rhabarber	Küste	Mediterran	Meisterhaft	Sommer
		Gebirge, Küste	Subtropisch	Gut	
		Wüste	Tropisch	Meisterhaft	
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Krautpflanze, deren Blattstiel gegessen wird. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Rhabarbar schmeckt säuerlich. Nach dem Verzehr wird der Urin gelblich-orange gefärbt. 			
Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 				
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
60	Riesenbovist	Wald, Wiesen	Nemoral	Gut	Sommer Herbst
	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. 			
	Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Alte Riesenbovisten riechen unangenehm nach Urin. Ansonsten schmecken sie dezent angenehm. - Roh wirken sie auf Säugetiere giftig. Auch Lykaner, Pantheras, Ratzen und Toronen reagieren auf den rohen Pilz allergisch. - Verwechslungsgefahr: 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. 			
	Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
61	Roggen	Wiesen	Nemoral	Gut	Sommer
			Mediterran	Normal	
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - 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 Humanoiden. - 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. 				

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
62	Rucola	Wiesen	Mediterran	Gut	Frühling Sommer
	Pflanze	<ul style="list-style-type: none"> - Bodenpflanze, deren Blätter als Salat genutzt werden. - Sie wird auch Rauke genannt. 			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
63	Sanddorn	Gebirge	Nemoral	Gut	Sommer
		Küste		Normal	Herbst
		Wald		Meisterhaft	
	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. 			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
64	Schopftintling	Wiesen	Nemoral	Normal	Frühling Sommer Herbst
	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 Wegesrändern. 			
	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.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
65	Schwarzwurzel	Wiesen	Nemoral	Gut	Herbst
	Pflanze	- Krautpflanze, mit einer schwarzen Pfahlwurzel, die vorwiegend als Salat genutzt wird.			
	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 Humanoiden 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. 			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
66	Shiitake	Wald; nur in Shanlin	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 von Shanlin; 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 nihanische 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 gehandelt. 			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
67	Spinat	Gebirge, Wiesen	Nemoral Mediterran Subtropisch	Gut	Sommer
	Pflanze	- Krautpflanze, dessen Blätter als Salat genutzt werden.			
	Hinweise	- Spinat schmeckt leicht bitter und wird nicht gerne von Kindern gegessen.			
	Verwendung	- Spinat wird häufig gekocht und dann verzehrt. - Spinat wirkt leicht abführend und gegen Blähungen; es wird gegen Fieber und bei Lungenentzündungen und Gelbsucht eingesetzt.			
68	Stachelbeere	Gebirge, Wald	Nemoral Mediterran	Gut	Sommer
	Pflanze	- Buschpflanze mit leichten Dornen und Beeren. - Die Beeren schmecken leicht säuerlich.			
	Verwendung	- Die Stachelbeere kann roh gegessen und zu Kompott verarbeitet werden.			
69	Steckrübe	Wiesen	Nemoral	Gut	Herbst
	Pflanze	- Krautpflanze, mit einer essbaren Wurzelknolle.			
	Hinweise	- Steckrüben gelten für die meisten Humanoiden als nicht besonders schmackhaft. Sie helfen in Notzeiten aber über den Hunger.			
	Verwendung	- 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.			
70	Steinpilz	Wald	Nemoral	Gut	Sommer Herbst
	Pflanze	- 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 existiert viel in den Wäldern rund um Panpolis. - Er erscheint meistens nach Regenfällen.			
	Hinweise	- 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.			
71	Stockschwämmchen	Gebirge Wald	Nemoral	Gut Normal	Sommer Herbst Winter
	Pflanze	- Kleiner bis mittelgroßer Pilz mit bräunlich-gelblichen, dünnen Hut. - Stockschwämmchen wachsen auf Laub- und Nadelholz und verursachen die Fäule des Holzes.			
	Hinweise	- 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.			
72	Süßkartoffel	Dschungel	Subtropisch	Gut	Herbst
	Pflanze	- Krautartige Kletterpflanze, deren Wurzelknollen die essbare Süßkartoffel darstellen.			
	Hinweise	- Die Süßkartoffel hat einen süßen Geschmack und wirkt gut sättigend.			
	Verwendung	- 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.			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
73	Tomate	Dschungel	Subtropisch	Gut	Sommer
	Pflanze	- Krautpflanze mit roten Früchten. Auch Paradiesäpfel genannt.			
	Hinweise	- Alle grünen Teile der Pflanze sind leicht giftig (Übelkeit und Erbrechen).			
	Verwendung	- Kann roh oder als Salat gegessen oder gekocht werden.			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
74	Totentropete	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 Totentropete 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. 			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
75	Walnuss	Gebirge, Wald	Nemoral	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 genutzt, sowie für Holzverkleidungen der Panpolis-Donnerbüchsen. 			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
76	Weintraube	Gebirge	Mediterran	Gut	Herbst
		Wald		Meisterhaft	
		Dschungel	Subtropisch	Gut	
		Pflanze	- Rankgewächs mit grünen oder blauen Beeren.		
	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. 			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
77	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. - An Kropf erkrankte Personen leben häufig dort, wo auch Weißkohl wächst. 			
	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. 			
W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
78	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.			

W100	Nahrung	Landschaft	Klimazone	Nötiger TW	Erntezeit
79	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 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. 			
	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. 			
80 – 100	Wurf muss wiederholt werden				