

Neuerscheinung

Anlässlich des 50. Geburtstages ihres Sprechers, des 1. Vorsitzenden der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM), Herrn German J. KRIEGLSTEINER (D-7071 Durlangen), hat die Arbeitsgemeinschaft Mykologie Ostwürttemberg (AMO) im September 1987 in einer Feierstunde an der Pädagogischen Hochschule Schwäbisch Gmünd

Band III

der

BEITRÄGE ZUR KENNTNIS DER PILZE MITTELEUROPAS

herausgegeben. Die Schriftleitung des 512 Seiten (im Stil der Zeitschrift für Mykologie) umfassenden Bandes hatte der Adalbert-Ricken-Preisträger der DGfM, Herr Manfred ENDERLE (D-8874 Leipzig-Riedheim), inne.

57 Aufsätze von 66 Amateur-, Fach- und Universitätsmykologen aus 18 europäischen Staaten bieten einen qualifizierten Überblick über den gegenwärtigen Stand der Mykologie. Morphologie, Chorologie, Ökologie, Chemie und Taxonomie der Großpilze (Asco-, Basidio- und Myxomyceten) werden behandelt, darunter auch etliche Neubeschreibungen und Revisionen. Die meisten Artikel sind in deutscher Sprache abgefaßt, einige in englischer oder auch französischer (jeweils mit deutscher Zusammenfassung). Mehrere Farbtafeln, Schwarzweiß-Fotos, Schautafeln und Zeichnungen illustrieren den Band.

Großzügige Spenden ermöglichten es, den wichtigen Band, der m.E. in keiner Bibliothek fehlen darf, zu einem günstigen Preis von 64,00 DM anbieten zu können.

Zu bestellen beim Einhorn-Verlag Schwäbisch Gmünd, siehe auch Vorankündigung und Werbeantwort-Postkarte in der ZfM 53(1).

Ewald Kajan

Buchbesprechung

Hans E. LAUX:

"Unsere besten Speisepilze",

erschienen in: Wissenschaftliche
Verlagsgesellschaft mbH Stuttgart
1987.



Nach der ersten Durchsicht des vorliegenden Büchleins war mir nicht so recht klar, weshalb es geschrieben worden ist. Als Pilzbuch schien es mir zu wenig umfangreich und als Speisepilzbuch mit Hinweisen auf giftige Doppelgänger hat es in dem Buch: "Eßbare Pilze und ihre giftigen Doppelgänger" desselben Autors bereits einen entsprechenden Vorläufer. Als Kochbuch kann es gleichfalls nicht verstanden sein, denn auch hier existiert seit 1980 ein sehr gutes und empfehlenswertes "Kochbuch für Pilzfreunde" desselben Autors in Zusammenarbeit mit seiner Frau Helga, und als Zuchtpilzbuch schließlich wird man es auch nicht ernsthaft in Erwägung ziehen können.

Es lag wohl in der Absicht von Hans E. LAUX, den ich als Pilzkennner, Botaniker, Naturfotografen und als persönlichen Freund sehr schätze, dem Anfänger und Mykophagen ein Büchlein an die Hand zu geben, welches ihm wichtige Grundkenntnisse vermittelt oder vertieft, welches zur Beachtung der notwendigen Sorgfalt und zur Schonung seltener Speisepilzarten mahnt und ihm den manchmal recht gefährlichen Weg des Sammelns von Speisepilzen erleichtert.

Vorliegendes Speisepilzbüchlein hat wohl seine Vorzüge. Es besticht durch eine gute Gliederung sowie durch eine klare, einfache und damit für den Laien verständliche Sprache. Die einzelnen Arten sind ausführlich beschrieben, gute Farbbilder, wie man sie seit jeher von H.E. LAUX kennt, erleichtern das Erkennen makroskopischer Merkmale, Verwechslungs- und Zuchtmöglichkeiten sowie Tips zum Sammeln von Speisepilzen sind hinreichend dargestellt. Die zehn angefügten Pilzrezepte bieten dem Sammler und Hobbykoch einen Querschnitt ver-

schiedenster Zubereitungsmöglichkeiten und stellen eine gute Ergänzung des Kochbuches dar.

Lobenswert sind die immer wieder eingestreuten Hinweise auf Mäßigung im Sammeln von Speisepilzen sowie auf den Sammelverzicht schonenswerter Arten. Auch das Verzeichnis von Informations- und Behandlungszentren für Vergiftungen in der BR Deutschland zählt zu den Positiven dieses Speisepilzbuches. Das Design des Umschlages ist sehr ansprechend, Druck und farbliche Wiedergabe sind ausgesprochen gut, so daß der doch recht beachtliche Preis von 28,00 DM noch gerechtfertigt erscheint.

Auf nachfolgende geringfügige Kritikpunkte sei jedoch hingewiesen. Wenn das Buch den Titel "Unsere besten Speisepilze" trägt und im Vorwort von "unseren wichtigsten und beliebtesten Speisepilzen" die Rede ist, dann zählen z.B. Nebelkappe, Ockertäubling, Fichtenreizker und Semmel-Stoppelpilz, der ja nur jung eßbar ist (nach Darstellung des Autors sollten junge und zu alte Exemplare vom Sammelgut jedoch ausgeschlossen bleiben), sicherlich nicht zu den 35 besten Wild- und Zuchtpilzen. Auch beim Mairitterling, der manchmal hochgelobt, von vielen Speisepilzern jedoch wegen des starken Mehlgeruchs und -geschmacks, der auch nach der Zubereitung nicht ganz verschwindet, grundsätzlich verschmäht wird, kann man bezgl. der Beurteilung des Speisewertes recht geteilter Meinung sein. Schließlich sollten Wulstlinge (hier Grauer Scheidenstreifling und Rötender Perlpilz) in einem Pilzbuch für Anfänger nicht gerade als gute Speisepilze angepriesen werden.

Bezgl. der Nomenklatur wären einige wenige wissenschaftliche Namen umzubenennen: *Suillus grevillei* in *S. flavus*, *Suillus aeruginascens* in *S. laricinus* und *Lepista nebularis* wieder in *Clitocybe nebularis*. *Sparassis laminosa* ist nach KREISEL (1983) ein Synonym zu *Sparassis brevipes*, *Chroogomphus rutilans* (S. 35) heißt Chr. *rutilus* und bei *Dendropolyporus*, früher *Grifola*, muß man nicht unbedingt der Gattungsauffassung JÜLICH's folgen. Hier wäre *Polyporus umbellatus* m.W. vorzuziehen. Schließlich ist *Leccinum holopus* als Art sehr zweifelhaft.

Falten-Tintling und Netzstieliger Hexenröhrling (S. 14) wirken auch giftig, wenn vor oder während der Mahlzeit Alkohol genossen wurde, was nur für letztere Art auf S. 27 richtiggestellt wurde. Beim Stockschwämmchen hätte ich mir eine etwas bessere Abgrenzung gegenüber dem sehr giftigen Nadelholzhäubling gewünscht, der z.B. am Niederrhein überwiegend an Laubholz wächst. Insbesondere der Hinweis auf die gelatinöse Beschaffenheit der Huthaut als wichtiges Unterscheidungsmerk-

mal wäre sicherlich angebracht gewesen. Schließlich hätte die Erläuterung der "Fachausdrücke" eventuell um die im Buch verwendeten Begriffe Exsikkose, gastrointestinale Phase, obligat, Brachycardie, Miosis, Latenzzeit, s.l. und einige andere mehr erweitert werden können.

Fazit: Ein durchaus empfehlenswertes Buch für Anfänger, Speisepilzsammler und beginnende Hobbyzüchter mit einem noch akzeptablen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Ewald Kajan



Termine

4. Quartal 1987

- 27.09.-03.10. Vierländertagung in Steineberg/Eifel. Organisation: H. EBERT.
- 09.-11.10. Tagung der AG Coburg aus Anlaß des 15-jährigen Bestehens. Organisation: H. ENGEL
- 10.10. VHS Meerbusch; Pilzexkursion in den Westerwald. Leitung: E. KAJAN
- 10.-15.10. Pilzseminar in Bad Laasphe. Leitung: H. LÜCKE
- 14.-17.10. Pilztagung in Kiel. Organisation: M. LETTAU
- 16.-25.10. Bei günstiger Witterung führt der Verein für Pilzkunde Wissen eine mykologische Reise in die Julischen Alpen (Triglova-Nationalpark, Jugoslawien) durch

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [APN - Mitteilungsblatt der Arbeitsgemeinschaft Pilzkunde Niederrhein](#)

Jahr/Year: 1987

Band/Volume: [5_1987](#)

Autor(en)/Author(s): Kajan Ewald

Artikel/Article: [Buchbesprechung: Hans E. LAUX: "Unsere besten Speisepilze", erschienen in: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH Stuttgart 1987 165-167](#)