

Buchbesprechung:

HANS E. LAUX (2001): Der große Kosmos Pilzfürer. Alle Speisepilze mit ihren giftigen Doppelgängern. Kosmos Naturführer, Franckh-Kosmos-Verlags-GmbH, Stuttgart, ISBN 3-440-08457-4, 718 pp., 1250 farbige Abb., 60 s/w-Zeichnungen. Euro 19,90.

Immer mehr so genannte Bilderbücher kommen auf den Markt, die sowohl den Einsteiger als auch den Fortgeschrittenen ansprechen sollen. Das Angebot ist reichlich. So hat der Kosmos-Verlag in der Reihe Naturführer seinen neuen „großen Kosmos Pilzfürer“ auf den Markt gebracht. Hans E. Laux ist durch seine früheren mykologischen und botanischen Bücher längst ein Begriff. Als anerkannter Pilzkenner und gleichzeitig ausgezeichnete Naturfotograf ist er als Autor für ein Werk wie das vorliegende geradezu prädestiniert.

Das Buch passt mit seinen 10,7 x 18 cm noch gut in die Manteltasche, ist aber durch seine Dicke (3,7 cm) bereits recht schwer. Auch der Wasser abweisende Umschlag unterstreicht die „Gelände-Eignung“ des Werkes.

Die Einleitung ist schön zu lesen und dank der vielen erklärenden Abbildungen sehr anschaulich gestaltet. Sie bietet gerade dem Einsteiger einen Leitfaden, auf welche Merkmale geachtet werden muss, wie man Pilze am besten sammelt, wann und wo Pilze zu finden sind und natürlich auch Verhaltensregeln beim Vergiftungsfall. Hier ist einzig zu bemängeln, dass im Falle einer Vergiftung das Auslösen von Erbrechen durch Trinken von Salzwasser empfohlen wird, eine veraltete und auch manchmal schädliche Maßnahme. Zu Gute halten muss man dem Autor aber, dass er explizit davor abrät, diese Methode bei Kindern anzuwenden, denn bei ihnen wäre sie sogar gefährlich. Wünschenswert – und für zukünftige Auflagen anzuraten – wäre auch die Angabe der wichtigsten Telefonnummern (Giftnotzentralen), bei denen sich Erkrankte schnelle Hilfe und Ratschläge holen können.

Der Hauptteil des Buches besteht natürlich aus einer Vielzahl abgebildeter und beschriebener Pilze. Über 1200 Arten werden vorgestellt. Die Beschreibungen sind, wie bei Feldführern üblich, kurz, aber prägnant. Zumeist werden neben den üblichen makroskopischen Fruchtkörpermerkmalen auch Sporenpulverfarbe, Sporengröße, Sporenform und, wenn vorhanden, die Amyloidie vermerkt.

Pro Doppelseite werden je drei Arten beschrieben, links der Text, rechts die Abbildungen. Die Anordnung folgt sinnvollerweise der gängigen Systematik, wird also nicht durch Farben oder Fruchtkörperformen bestimmt. Das Konzept, drei Arten nebeneinander zu stellen, ist sehr übersichtlich und ermöglicht oft den direkten Vergleich mit ähnlichen Arten aus derselben Gattung.

Die Bildqualität ist meist hervorragend. Allerdings muss ein immer wieder auftretender Rotstich, der druckbedingt sein dürfte, bemängelt werden. Als Beispiel seien die Rauköpfe *Cortinarius orellanus*, *Cort. rubellus*, *Cort. limonius* und *Cort. callisteus* genannt, die auf den Abbildungen den gleichen Farbton zeigen. Besonders bei *Cort. limonius*, der sich durch einen helleren, „löwengelben“ Farbton von den anderen absetzen sollte, ist dies auffällig. Die Abbildungen scheinen häufig Ausschnitte von größerformatigen Bildern zu sein, sind doch oftmals an den Bildrändern Fruchtkörper angeschnitten. Dies stört den Informationsgehalt nicht, mag aber von ästhetischen Puristen bemängelt werden. Meist werden die Pilzarten in typischer Weise gezeigt, Fehlbestimmungen fielen nicht auf. Nur sehr selten findet man atypische Abbildungen.

Der Umfang und die Auswahl der Arten sind die Pluspunkte des Buches. Einerseits werden alle gängigen und häufigen Speise- und Giftpilze vorgestellt. Diese werden auch für den Einsteiger auf den ausklappbaren Umschlagseiten zu Tafeln kompiliert. Dass der Grünling (*Tricholoma equestre*) noch als Speisepilz geführt wird, obwohl er tödliche Vergiftungen hervorgerufen hat, liegt nicht in der Verantwortung des Autors oder Verlages, da dies zu Redaktionsschluss noch nicht bekannt war. Für folgende Auflagen sollte hier aber unbedingt die Einstufung geändert werden.

Andererseits findet man auch Abbildungen solch seltener Arten wie *Lyophyllum favrei* oder *Hydnellum geogonium*, nicht zu vergessen natürlich das traumhafte Foto der Trollhand, *Hypocreopsis lichenoides*. Zudem bietet der Pilzfürer auch und gerade den seltener abgebildeten Aphylophorales und auch vielen Ascomyceten reichlich Platz. Immerhin wird knapp ein Drittel des Buches diesen oftmals in Bilderbüchern stark vernachlässigten Organismen gewidmet.

Für Anfänger mag dieses letzte Drittel des Buches wohl zunächst eher weniger interessant sein, doch ist die Auswahl dazu angetan, weiter führendes Interesse für die Vielseitigkeit der Pilze, vom großen Röhrling bis zum unauffälligen, kleinen Becherling zu wecken. Der fortgeschrittene Mykologe hingegen wird sich naturgemäß gerade für diese Arten interessieren.

Unter dem Strich ist das Preis-Leistungsverhältnis hervorragend. Das Buch kann jedem Mykologen, egal ob absoluter Anfänger oder Experte, empfohlen werden.

Christoph Hahn

Warnung vor dem Grünling (*Tricholoma equestre* s. l.)

Christoph Hahn

Hörwarthstr. 33

D-80804 München

Seit Jahrhunderten gilt der Grünling als ausgezeichnete Speisepilz. In jedem größeren Pilzfelderbuch ist er abgebildet und wird als essbar und wohlschmeckend bezeichnet. Umso erstaunlicher war es, als im Herbst letzten Jahres BEDRY et al. (2001) von zwölf schweren Vergiftungsfällen aus Frankreich berichteten, die durch Grünlinge hervorgerufen worden waren. Drei Personen verstarben. Die Pilze bewirkten eine Rhabdomyolyse, eine Muskelauflösung durch Degeneration und Nekrose. Die Abbauprodukte der Muskelfibrillen stören den Elektrolythaushalt empfindlich und können zu Nierenversagen führen. Auch Atemnot und Herzprobleme können auftreten.

Handelte es sich um eine Verwechslung mit ähnlichen Arten und gar nicht um den Grünling selbst? BEDRY et al. (2001) konnten diese naheliegende Vermutung widerlegen, indem sie die Wirkung des Grünlings im Tierversuch nachwiesen. Versuchsmäuse wurden entweder mit Grünlingen oder Austernpilzen gefüttert (als Auszug). Die Tiere aus der „Grünlingsgruppe“ zeigten deutlich die Symptome der Rhabdomyolyse, d. h., die Muskelfibrillen der Versuchstiere wurden in ähnlicher Weise angegriffen und aufgelöst wie bei den Vergiftungsopfern in Frankreich.

Der Artikel von BEDRY et al. (l.c.) erschien am 13. September 2001, also mitten in der laufenden Pilzsaison. Glücklicherweise wurde der Bericht sofort ernst genommen und die Information von der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM) u. a. per Internet verbreitet (z. B. www.dgfm-ev.de/www/de/aktuelles/gruenling.php3). Auch die Presse reagierte: Die Nachrichtenagenturen verbreiteten die neuen Erkenntnisse über die Gefährlichkeit des Grünlings, und auch auf Informationsseiten im Internet war das Thema in den Schlagzeilen: Ein Speisepilz, der „über Nacht“ zum Giftpilz geworden war.

Unbestreitbar ist, dass der Grünling seit alters her verspeist wurde und nichts über Komplikationen bekannt wurde. Die Rhabdomyolyse macht sich jedoch oft erst nach Tagen bemerkbar, weshalb es gut möglich ist, dass eventuelle Symptome nicht mehr auf den Pilzgenuss bezogen werden. Die Zweifel an der alarmierenden Nachricht aus Frankreich blieben trotz der bestätigenden Tierversuche groß. Unter anderem hieß es, der Grünling werde in Osteuropa noch immer zentnerweise auf den Märkten angeboten, und noch nie sei etwas passiert.

Dass die Warnungen nicht vorschnell waren, belegt nun ein neuer, schwerer Vergiftungsfall aus Polen, der kürzlich veröffentlicht wurde (CHODOROWSKI et al. 2002): Eine Mutter und ihr Kind aßen zwischen 100 und 300 Gramm Grünling während neun aufeinander folgender Mahlzeiten.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical
Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mycologia Bavarica](#)

Jahr/Year: 2002

Band/Volume: [5](#)

Autor(en)/Author(s): Hahn Christoph

Artikel/Article: [Buchbesprechung 61-62](#)