

## Buchbesprechungen

CHRISTAN, J.: Die Gattung *Ramaria* in Deutschland. Monografie zur Gattung *Ramaria* in Deutschland mit Bestimmungsschlüssel zu den europäischen Arten. – IHW-Verlag, 352 Seiten, 169 Farabbildungen. € 98,-. ISBN 978-3-930167-71-5.

Endlich ist sie da, die *Ramaria*-Monografie, auf die wir schon so lange gewartet haben. Schon vor etwa zehn Jahren, als ich die ersten Entwürfe vom Autor gezeigt bekam, war ich beeindruckt, mit welcher Beobachtungsgabe, Genauigkeit und detaillierten Kenntnis die einzelnen Taxa dokumentiert waren. Inzwischen sind viele Jahre vergangen, und einige für die Unterscheidung der Arten wichtige Eigenschaften, die in früherer Literatur kaum beachtet wurden, sind hinzugekommen, so zum Beispiel die Struktur der Rhizomorphen, ihre Kristallformen, Gelifizierung etc.

Aber beginnen wir mit einer Inhaltsangabe dieser Monografie. Nach einem Vorwort, einer kurzen Einführung in die Arbeitsmethoden des Autors und einer Liste der verwendeten Artnamen und Autorenbezeichnungen wird der Geschichte der Ramarien-Forschung größerer Raum gewidmet. Viele historische Farbtafeln von SCHAEFFER, WULFEN, HOLMSKJOLD, PERSOON, JUNGHUHN, E. M. FRIES, BRITZELMAYR, BOUDIER, PECK, MAIRE und BRESADOLA werden farbig wiedergegeben, sodaß man die Interpretation einzelner Taxa durch den Autor im Vergleich mit historischen Abbildungen nachvollziehen kann. Die Beschreibung der makro- und mikroskopischen Merkmale, immer wieder dokumentiert durch oft farbige Abbildungen, ist ein Kernstück der Monografie und sollte von jedem Benutzer mit großer Aufmerksamkeit gelesen werden. Nach Hinweisen über Vorkommen und Verbreitung in Deutschland wird auf die Systematik der Gattung, ihre Abgrenzung zu nahestehenden Gattungen wie z. B. *Gomphus* eingegangen sowie der Verwandtschaftskreis *Gomphales-Phallales-Geastrales* auf Basis neuerer DNA-Studien behandelt. Einer Behandlung der infragenerischen Gliederung von *Ramaria* folgen zwei europaweite Schlüssel, wobei Schlüssel I für Einsteiger gedacht ist, während Schlüssel II schon eine gewisse Erfahrung voraussetzt. Beide Schlüssel sind auch ins Englische übersetzt.

Das Herzstück der Monografie ist die Dokumentation der einzelnen Arten. Nach einer Aufzählung der Synonyme folgen eine ausführliche makro- und mikroskopische Beschreibung, Anmerkungen über Verwechslungsmöglichkeiten, nomenklatorische Probleme usw., weiters fast immer zwei farbige Abbildungen und Mikrozeichnungen der Sporen. Die Farabbildungen sind durchwegs exzellent. Eine kurze Zusammenfassung bei jeder Art wird in Englisch gegeben. In einem nachfolgenden Kapitel werden die Sporenmittelwerte nahestehender Arten verglichen, weiters werden REM-Fotografien der Sporen und der kristallinen Strukturen in den Rhizomorphen gezeigt. Abschließend werden Angaben zu den untersuchten Funden gemacht. Lateinische Diagnosen von drei für die Wissenschaft neuen Taxa, Literaturhinweise und ein Stichwortverzeichnis beschließen das Werk. Für die bessere Identifizierung der in der

Gattung häufigen gelben, orangen bis magentaroten Tönen ist eine sehr nützliche separate Farbtafel beigegeben.

Es war mir aus Zeitgründen noch nicht möglich, mit dem Buch Frisch- oder Herbarmaterial bestimmen zu wollen, für meine vielen unsicheren oder unbestimmten Funde der Vergangenheit habe ich mir einigermaßen Zeit im Winter reserviert. Viele Mykologen, auch Amateure, haben sich bisher oft gescheut, in dieser Gattung mit prachtvoll schönen Vertretern zu arbeiten, da die Bestimmung zu schwierig war. Ich bin sicher, daß sich dies jetzt ändern wird, und daß unser Wissen über das Vorkommen von Ramarien in Mitteleuropa in nächster Zeit sprunghaft ansteigen wird. Ich kann dieses Buch allen, Berufsmykologen und Amateuren, mit gutem Gewissen wärmstens empfehlen. Meine Hochachtung und Gratulation an den Autor!

ANTON HAUSKNECHT

SCHMIDT, S.: Das Original Bayerische Schwammerlkochbuch. – SüdOst Verlag, 72 S., einige Farbfotos, geb., € 5,90. ISBN 978-3-89682-165-2.

Pilzkochbücher gibt es mittlerweile schon viele. Das Original Bayerische Schwammerlkochbuch wendet sich an Schwammerlbegeisterte, Hobbyköche, aber auch an Bayembesucher, Bayernfreunde und Liebhaber regionaler Küchen. Das kleine originelle und humorvoll geschriebene Büchlein bringt Hinweise zum Verwerten der Speisepilze, Wissenswertes über Schwammerln, Haltbarmachen von Schwammerln, Wissenswertes für den Schwammerlsucher, Verwechslungsmöglichkeiten, 10 Gebote für Schwammerlsucher, und vor allem Rezepte für die Pilzküche.

Die Rezepte sind untergliedert in Rezepte für: Suppen, Soßen und Salate, Schwammerlbrotzeiten (= Schwammerljausen oder -abendessen), Schwammerln als Hauptgerichte und Schwammerln als Beilagen. Es werden die üblichen Speisepilze zur Verwendung vorgeschlagen: Champignon, Steinpilz, Austerpilz, Maronenröhrling, Eierschwammerl, Parasol, Morchel, Reizker, daneben finden sich auch Birkenpilz, Rotkappe, Krause Glucke, Trüffel, Reispilz, Stockschwämmchen und Schopftintling. Zwischen den Rezepten werden einzelne Speisepilze mit Farbfotos vorgestellt, immer mit Angabe der Erkennungsmerkmale, des Vorkommens, der Verwertungsmöglichkeiten und der Nennung der ungenießbaren oder giftigen Doppelgänger. Es finden sich auch etliche Fotos der Gerichte. Die meisten Rezepte stammen vom Autor selbst. Einige sind aus dem alten Pilzkochbuch der MARIE BUCHMEIER um 1900 entnommen, z. B. Gedämpfter Hecht mit Schwämmen. Manche Rezepte stammen von Bayerischen Gasthöfen, z. B. Jägersoße oder Saures Schwammerlgmias. Originell sind typisch bayerische oder bayerisch-österreichische Rezepte wie Schwammerlobaazta, Schwammerlleberkäs, Schwammerlsulz, Krause Glucke in Bierteig. Auch die Rezepte für kleineren Hunger regen zum Nachkochen an: etwa Schwammerln auf Knödelscheiben. Die Beilagenküche klingt interessant: Schwammerlpüree, Schwammerlknödel. Potenzielle Nutzer sollten sich die allgemeinen Kapitel vor dem Kochen durchlesen, da dort wichtige Hinweise stehen.

Für die nächste Auflage zum Verbessern: S. 47: Das Foto des Echten Reizkers zeigt keinen *Lactarius deliciosus*, sondern einen anderen Edelreizker, wahrscheinlich

*L. semisanguifluus*. S. 62: Bei den Nudeln in Pilzrahmsauce fehlt in der Kochanleitung der Zeitpunkt der Zugabe der (schon vorbereiteten) Tomaten. S. 68: Die Hüllreste an der Basis des Knollenblätterpilzstieles bitte nicht als Scheide/Blätter bezeichnen, sondern besser als Scheide/Volva. Die Blätter sind ja die Lamellen. Ansonsten sind mir keine weiteren sachlichen Fehler aufgefallen.

Ich werde sicher einige Rezepte aus diesem Büchlein, das sich vor allem auch als Mitbringsel eignet, ausprobieren.

IRMGARD KRISAI-GREILHUBER

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichische Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 2008

Band/Volume: [17](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Buchbesprechungen . 207-209](#)