

Buchbesprechungen

FLAMMER, R., FLAMMER, T., REIL, P., 2013: Trüffeln: Leitfaden zur Analyse der im Handel vorkommenden Arten. Taschenbuch, ISBN 978-3-930167-77-7, 80 Seiten, viele Farbabb., Deutsch, IHW-Verlag, € 18,90-.

Zahlreiche Literatur zu Trüffeln und deren Beurteilung gibt es besonders in südeuropäischen Ländern. Im deutschen Sprachraum hingegen war diese, abgesehen von einer Buch-CD-Produktion im Eigenverlag der beiden Schweizer Autoren, bisher eher rar. So ist es vor allem aus der Sicht des Praktikers zu begrüßen, dass diese Lücke mit dem vorliegenden Werk verkleinert werden konnte.

Die für Lebensmitteluntersuchungen zur Verfügung stehende Zeit ist oft knapp bemessen und das untersuchende Personal hat meist auch nicht die Möglichkeit für längeres ausgiebiges Literaturstudium. Eine prägnante Anleitung zur Analyse der im Verkehr befindlichen Trüffeln ist daher zur Erleichterung und Präzisierung der Tätigkeit von Lebensmittelgutachtern sicherlich willkommen. Das Ziel des kritischen Leitfadens ist es, dass Lebensmitteluntersucher mithilfe dieses Leitfadens Trüffeln makro- und mikroskopisch bestimmen können – auch ohne DNA-Analyse.

Der Leitfaden bringt nach dem Vorwort zuerst die gesetzlichen Grundlagen zum Handel mit Trüffeln in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Frankreich. Es folgt die Erläuterung der makroskopischen Merkmale mit dem Hinweis, dass für die ernsthafte Trüffelbestimmung die mikroskopische Untersuchung unerlässlich ist. Das vierte Kapitel beschreibt dann auch die mikroskopischen Merkmale, vor allem die der Sporen, die für die Artbestimmung besonders wichtig sind. Mykologisch wenig versierte Kontrolleure werden das fünfte Kapitel besonders schätzen, nämlich die Darstellung der benötigten Ausrüstung, der Untersuchungsmethoden und eventuell möglicher Fallen wie Verfälschungen durch andere Pilze oder Pflanzenteile, der Bestimmung der Gewichtsanteile nach einer altbewährten relativ einfachen Methode, Hinweise zur Dokumentation und ein Beispiel für ein Gutachten.

Es folgen ein Schlüssel für die Bestimmung von Frischmaterial und ein Sporenschlüssel der im Handel wichtigen weißen und schwarzen Trüffelarten.

Die beiden nächsten Kapitel beschreiben die im Handel befindlichen schwarzen und weißen Echten Trüffeln und die Unechten Trüffeln (Wüstentrüffeln und Mäandertrüffel), nämlich *Tuber brumale*, *T. indicum*, *T. melanosporum*, *T. aestivum*, *T. macrosporum*, *T. mesentericum*, *T. himalayense*, *T. pseudohimalayense*, *T. borchii*, *T. magnatum*, *T. oligospermum*, sowie *Terfezia boudieri*, *T. claveryi*, *T. leptoderma*, *T. terfezioides*, *Tirmania nivea*, *T. pinoyi*, *Kalaharituber pfeilii* und *Choiromyces meandriformis*.

Bei jeder vorgestellten Art finden sich ausführliche Angaben zu Fruchtkörpermerkmalen, Geruch, Sporenmerkmalen, möglichen Verwechslungen, Marktsituation, Vorkommen, Erntezeit und – da zwei der drei Autoren Schweizer sind – Marktzulassung in der Schweiz. Farbbilder von Habitus, Fruchtkörperschnitt mit typischer Mäandrierung, Fotos, Zeichnungen und einige REM-Bilder von Sporen erleichtern die rasche Identifizierung und Absicherung der Bestimmung. Die Arten werden auch übersichtlich tabellarisch gegenübergestellt.

Die unerfreuliche Erscheinung der Beimischung artfremder Bestandteile und der Verfälschungen in Trüffelprodukten werden anschließend besprochen. Diese Hinweise sind für Lebensmittelkontrolleure wohl besonders interessant, ebenso wie die Erläute-

zung des Trüffelhandels und des häufigen Trüffelbetrugs. Quasi zur Versöhnung gibt es abschließend dann ein paar Rezepte für Gerichte mit Trüffeln. Glossar, Literatur, Links und Indices stehen am Schluss.

Bei den kommerziellen und weiterführenden Internetlinks könnten z. B. noch www.trueffelgarten.at (erfolgreiche Zucht von Perigord- und Sommertrüffeln in Österreich), www.trueffelgarten.ch und www.ahrtrueffel.com ergänzt werden.

Zentren der Trüffeln und Trüffelkultur gibt es nicht nur in den genannten Ländern, sondern natürlich auch in Ungarn, Kroatien u. a. europäischen Ländern. In Österreich ist derzeit eine Neufassung des Codexkapitels / B27 / Pilze und Pilzerzeugnisse des Österreichischen Lebensmittelbuches in Arbeit, das auch eine Neubearbeitung der Pilzliste enthalten wird. Die Darstellung der rechtlichen Grundlagen des Trüffelhandels weiterer Länder (Italien, Ungarn, Kroatien, Slowenien) wäre vergleichend interessant, hätte aber wohl den Rahmen des Buches gesprengt.

Es ist nicht die Aufgabe dieses Leitfadens, alle taxonomischen und systematischen Probleme der Gattung *Tuber* zu klären, jedoch sollte es damit für alle in der Lebensmittelkontrolle und Pilzberatung Tätigen möglich sein, im Handel befindliche Trüffeln zu bestimmen und damit einen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit zu leisten.

IRMGARD KRISAI-GREILHUBER

HOLEC, J., BIELICH A., BERAN, M., 2012: Přehled hub střední Evropy. 624 S., 170 × 240 mm, ISBN 978-80-200-2077-2, erhältlich bei: <http://www.academiaknihy.cz/>, € 36,-.

Das in Tschechisch geschriebene Pilzbuch besticht durch seine Abbildungen – Aquarelle von ca. 1200 Arten gemalt von ANTONÍN BIELICH. In den Kommentaren zu den Taxa werden weitere Arten erwähnt, sodass insges. mehr als 2000 Arten berücksichtigt sind. Häufige und vor allem auch seltene Pilzarten Mitteleuropas werden vorgestellt. Obwohl ich leider nicht Tschechisch kann, ist das Buch schon allein durch die Abbildungen interessant. Die Autoren stellen die Pilze gemäß der aktuellen molekularbiologisch unterstützten phylogenetischen Systematik vor. In einer Tabelle mit der aktuellen Systematik werden die mittlerweile sehr verstreuten Teile früher verwendeter Gruppen an den entsprechenden Stellen durch farbige Markierung aufgezeigt.

Der allgemeine Teil enthält nach Vorwort und Einleitung Erläuterungen zu: Was sind Pilze?, Makromyzetten, Fruchtkörper- und Sporenentwicklung, Fruchtkörpertypen, Velumverhältnisse, Strichzeichnungen der Fruchtkörperentwicklung von Erdsternen, Stäublingen, Stinkmorcheln, Teuerlingen vom Primordium bis zum adulten Basidioma, makro- und mikroskopische Bestimmungsmerkmale, ein Schema der Messwerterfassung bei Sporen, Ökologie, Taxonomie und Nomenklatur, Genießbarkeit, Terminologie.

Den Hauptteil nehmen die Aquarelle samt Artbeschreibungen ein, übersichtlich geordnet in 18 größere, gut verständliche Gruppen, wie etwa Operkulate Diskomyzetten, Pyrenomyzeten, Heterobasidiomyceten, Täublinge und Milchlinge, Hutpilze von *Hymenochaetales* bis *Agaricales*, *Boletales* mit Röhren. Die Pilze der Abbildungen sind durchwegs gut getroffen, naturgetreu dargestellt und gut kenntlich. Bisweilen sind platzbedingt die Größenverhältnisse ein wenig unstimmtig. Selten gibt es einen Farb-

stich (z. B. *Psathyrella spadicea* ein wenig zu rot), der Habitus von *Phellinus robustus* ist etwas untypisch. Die Autoren vertreten durchaus ihre eigene Meinung, so manche Synonymie betreffend. So sind etwa *Psathyrella lacrymabunda* (als *Psathyrella* – nicht *Lacrymaria*) und *P. pyrotricha*, oder *Bolbitius vitellinus* und *B. titubans*, *Cortinarius herzynicus* und *C. violaceus*, *Battarrea stevenii* und *B. phalloides*, eigene Arten.

Bei *Lepiota castanea* könnte man einen Hinweis auf eine mögliche Verwechslung mit *L. boudieri* (*L. fulvella*) anführen. Der häufige *Cortinarius croceus* wird nur erwähnt. Die Artkonzepte von *Lyophyllum fumosum* (viele Stiele) und *L. decastes* (ein dicker Stiel mit vielen Hüten) werden bisweilen auch im entgegengesetzten Sinn verwendet. Bei *Hymenoscyphus caudatus* gibt es einen Hinweis auf *H. albidus*, jedoch keinen auf den viel häufigeren *H. pseudoalbidus*. *Ramaria mairei* (= *R. pallida*) könnte aufgenommen werden.

Die Angaben zur Genießbarkeit sind bisweilen von den hier üblichen abweichend, *Hygrophoropsis aurantiaca*, *Psathyrella lacrymabunda*, *Aleuria aurantia*, *Sarcoscypha austriaca*, und *Baeospora myosura* gelten als ungenießbar. Die seltenen Arten *Boletus rhodopurpureus*, *B. legaliae*, *Hemileccinum depilatum*, *H. impolitum* werden als essbar aufgenommen ohne Hinweis auf deren Seltenheit (sofern ich den tschechischen Text richtig verstanden habe). *Lepiota cristata* gilt nur als ungenießbar, nicht als giftig. *Phaeolepiota aurea*, *Pholiota squarrosa*, *P. gummosa*, *P. adiposa*, *Pisolithus arhizus*, *Leotia lubrica*, *Sarcomyxa serotina*, *Discina fastigiata* und *Tricholoma scalpturatum* gelten als essbar, *Rhizopogon* Arten alle jung als essbar, *Discina gigas* und *Suillus luteus* als sehr gute Speisepilze und *Pluteus salicinus* als giftig.

Die neue Systematik und damit einhergehend auch die Nomenklatur bringt viele Änderungen, die hier übernommen wurden: der Maronenröhrling wird einstweilen zu *Boletus* gestellt, die Gattung *Hemileccinum* für *Boletus depilatus*, *B. impolitus* verwendet, *Tricholomella*, *Rugosomyces*, *Cystodermella*, *Flammula*, *Phaeonematoloma*, *Stropholoma*, *Hemistropharia*, *Neolentinus*, *Mycetinis*, *Deconica*, *Infundibulicybe* werden als eigene Gattungen verwendet. Hingegen *Discina* und *Rhodocybe* noch nicht eingezogen. Noch wenig verbreitete neu verwendete Namen sind etwa *Chlorophyllum agaricoides* (Synonym *Endoptychum a.*), *Russula undulata* (Syn. *R. atropurpurea*), *Panus lecomtei* (Syn. *Lentinus strigosus*), *Melastiza cornubiensis* (Syn. *M. chateri*), *Lenzites gibbosa* (Syn. *Trametes g.*), *Clitocybe connata* (Syn. *Lyophyllum connatum*). An nomenklatorischen Änderungen ergänzen könnte man noch *Sarcoscypha emarginata* (Syn. *S. jurana*) und *Hypocrea alutaceum* (Syn. *Podostroma a.*). *Amanita gemmata* hat wieder den früher üblichen Namen (nicht *A. junquillea*).

Es sind viele hypogäische Arten und seltene Taxa abgebildet: *Rubinoboletus rubinus*, *Buchwaldoboletus lignicola*, *Cortinarius pseudovulpinus*, *Pachyella babingtonii*, *Trichophaea hemisphaeroides*, *Plectania melastoma*, *Lanzia luteovirescens*, *Elaphocordyceps rouxii*, *Fayodia bisphaerigera*, *Cotylidia undulata*, *Geastrum pouzarii*, *Pleurotus eryngii*, *Phellinus viticola*, *Clitocybe diatreta*, *Buglossoporus quercinus*, *Hygrocybe irrigata*, *Callistosporium pinicola*, *Chrysomphalina chrysophylla*, *Gerromyces strombodes*, *Hygroaster asterosporus* und *Pseudoomphalina compressipes*.

Wegen der schönen Abbildungen ist es eine Freude in diesem Buch zu blättern und ich wünsche dem Werk eine Verbreitung weit über den tschechischen Sprachraum hinaus.