

so blieb ich standhaft bei meiner Position, kaute und schluckte alles hinunter, die Pilze samt dem Ärger, was mir im Verlaufe des Abends etliche teils besorgte, überwiegend aber spöttische Anfragen nach meinem Wohlbefinden, letztlich und langfristig aber auch das Zutrauen – sowohl der anderen wie auch mein eigenes – in die Zuverlässigkeit meiner botanischen Kenntnisse einbrachte.

Soweit die Geschichte, wie ich zu der zweifelhaften Ehre kam, daß meine Pilze gesondert zubereitet und sogar mit einem extra nur dafür bestimmten Kochlöffel umgerührt wurden.

Hans Peter Schacher, Böblingen
(wird fortgesetzt)

Die Zentralstelle für Pilzforschung und Pilzverwertung in Stuttgart-Hohenheim, Leitung Dr. W. Böttcher, gibt über die Gesamtproduktion an Pilzen sowie über Pilzimporte für das Jahr 1981 nachstehende Statistik bekannt:

Gesamtproduktion an Pilzen (Waldpilze und Kulturpilze) in der Bundesrepublik Deutschland im Jahre 1981

I. Waldpilze		Gesamtproduktionswert
9030 to	Dosenpilze	57 310 000,— DM
davon 3100 to	Pfifferlinge (einschl. umgepackter Salzware)	40 300 000,— DM
230 to	Steinpilze (einschl. umgepackter Salzware)	2 760 000,— DM
5700 to	Mischpilze (einschl. umgepackter Salzware)	14 250 000,— DM
1500 to	Frischpilze auf Frischmarkt	22 500 000,— DM
6 to	getrocknete Pilze	190 000,— DM
davon 1 to	getrocknete Steinpilze	65 000,— DM
5 to	getrocknete Mischpilze	125 000,— DM
II. Kulturpilze		
3 258 to	Dosenware Kulturchampignons (einschl. umgepackter Salzware)	10 751 000,— DM
34 000 to	Kulturchampignons frisch	176 800 000,— DM
35 to	Austernseitlinge frisch	350 000,— DM
5 to	Riesenträuschlinge frisch	50 000,— DM
Gesamtproduktionswert an Waldpilzen		80 000 000,— DM
Gesamtproduktionswert an Kulturchampignons		187 551 000,— DM
Gesamtproduktionswert an Austernseitlingen und Riesenträuschlingen		400 000,— DM
Gesamtproduktionswert f. alle Pilze 1981		267 951 000,— DM

Bei diesen Zahlen ist zu berücksichtigen, daß im Jahre 1981 in der Bundesrepublik Deutschland bei Waldpilzen eine Mittelernte zu verzeichnen war (Pfifferlinge schlecht, Steinpilze mittel, Mischpilze gut).

Beim Produktionswert wurden bei Pilzkonserven die 1/1 Dosenpreise ab Herstellungsbetrieb, bei Frischpilzen die jeweiligen Marktdurchschnittspreise eingesetzt.

Pilzimporte 1981

		Gesamtproduktionswert
Insgesamt	135 427 to	530 163 000,— DM
davon		
frische Kulturchampignons	3 584 to	14 530 000,— DM
konservierte Kulturchampignons	118 408 to	402 314 000,— DM
andere Pilzkonserven	1 307 to	5 441 000,— DM
frische Pfifferlinge	2 174 to	28 035 000,— DM
frische Steinpilze	73 to	1 196 000,— DM
frische andere Pilze und Trüffeln	688 to	3 878 000,— DM
Pilze in Salzlake	8 325 to	50 141 000,— DM
getrocknete Steinpilze	168 to	5 991 000,— DM
andere Pilze und Trüffeln		
getrocknet	681 to	16 452 000,— DM
Trüffelskonserven	19 to	2 185 000,— DM

Die importierten frischen Pfifferlinge und Steinpilze wurden zum größten Teil in den pilzverarbeitenden Betrieben des Bundesgebietes zu Dosenware verarbeitet.

Bei den importierten Salzpilzen handelte es sich insbesondere um Pfifferlinge, Steinpilze und Mischpilze, die zum überwiegenden Teil im Bundesgebiet zu Dosenware verarbeitet wurden.

BUCHBESPRECHUNGEN

Rose Marie Dähncke: **200 PILZE**. 224 Seiten, 206 Farbfotos, Format 16 x 22,5 cm. A T-Verlag Aarau/Schweiz. DM 32,—

In großformatigen Bildern und darüberstehenden ausführlichen Beschreibungen stellt die Verfasserin 180 Speisepilze und 20 Giftpilze in ihrem neuesten Buch vor.

Wer die bisherigen Veröffentlichungen vom R. M. Dähnke kennt, erwartet auch hier ein ausführliches, durchdachtes und mit guten Bildern versehenes Pilzbuch.

Sieht man einmal davon ab, daß es nach Meinung des Rezensenten allmählich mehr als genug Pilzbücher gibt, so wird man in seinen Erwartungen nicht enttäuscht, wenn man das Buch durchstudiert.

Das Werk beginnt mit einem allgemeinen Teil, in dem sich die Verfasserin unter anderem mit der Ausrüstung des Pilzsammlers, den verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten, Vergiftungsgefahren und bestimmten allgemeinen Erkennungsmerkmalen befaßt. Das eigentliche Thema, die Bestimmung der Pilze, wird in diesem Buch etwas anders als sonst gehandhabt. Die Verfasserin hat die Pilze nach ihrer Erscheinungszeit geordnet. Ihr „Speisepilz-Katalog“ bringt auf ca. 190 Seiten eine Folge von mehr oder weniger bekannten Speisepilzen, die diesmal jeweils unter 3 Stichworten beschrieben werden: 1) „Den Pilz erkennen“, 2) „Giftige Doppelgänger“ und 3) „Tips für die Küche“.

Diese Art der Beschreibung ist sehr ansprechend und auch für Laien gut verständlich. Im letzten Teil des Buches finden wir ausführliche Beschreibungen und gute Abbildungen der wichtigsten Giftpilze, wobei man einerseits ungenießbare Pilze (Gallen-

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1983

Band/Volume: [19_1_1983](#)

Autor(en)/Author(s): Bötticher

Artikel/Article: [Gesamtproduktion an Pilzen \(Waldpilze und Kulturpilze\) in der Bundesrepublik Deutschland im Jahre 1981 22-23](#)