

BUCHBESPRECHUNGEN

VOLK, Renate und Fridhelm (1999): Pilze sicher bestimmen – Delikat zubereiten. Ulmer Verlag Stuttgart. 192 S., 231 Farbfotos, 19 x 13 Zentimeter.

Wie der Titel schon verrät, ist dieses kleine Buch in zwei Hauptteile gegliedert: „Pilze sicher bestimmen“ und „Pilze delikater zubereiten“.

Beginnen wir mit dem ersten Teil: Pilze sicher bestimmen. Für jeden Pilzler ein frommer Wunsch, für den Anfänger aber ein großes Problem. Grundregeln für das Sammeln, Hinweise zu Doppelgängern und Grundregeln zur Bestimmung leiten das Buch ein. Im Kapitel „Pilze sicher bestimmen“ wird eine Detailbeschreibung abgegeben. Im oberen Bilddrittel wird der Pilz farbig in verschiedenen Exemplaren vorgestellt, dann mit einem Piktogramm als essbar, ungenießbar oder als giftig definiert. Im Textteil findet man die Beschreibung mit Hinweisen zum Vorkommen, Wert und Verwechslungsmöglichkeit. Ein Kurzkomentar erläutert die Besonderheit dieser Art. Typische Merkmale sind im Text besonders hervorgehoben. So weit, so gut.

Kommen wir auf die Farbbilder zu sprechen. Wir sind anderes gewohnt. Ein Pilzsammler kann schwerlich nach diesem Buch Pilze bestimmen, geschweige „sicher“. Alte Pilzexemplare wie z. B. das Bild des Netzstieligen Hexenröhrlings, oder wenn (auf S. 70) ein Champignon als Ziegelroter Rißpilz abgebildet wird, machen die Bestimmung zur Farce. Warum wird ein „kein sehr häufig vorkommender Pilz“ wie der Spitzbucklige Schirmling abgebildet, wenn der viel häufigere Safran-Schirmling nur als Kleinbild erscheint? Auch die Zusammenstellung essbarer und nicht essbarer Täublinge als Kleinfotos hilft einem bei der sicheren Bestimmung nicht.

Der zweite Teil des Buches „Pilze delikater zubereiten“ läßt sich besser an. Suppen, kleine Gerichte und sogar Hauptgerichte bieten jedem Feinschmecker das Seine. Neben klassischen Rezepten finden sich genügend Anregungen zum Nachkochen. Im Kapitel „konservieren“ wird gezeigt, wie man mit größeren Mengen Pilzen einen Vorrat anlegen kann.

Um es noch einmal deutlich zu sagen: Mit diesem Büchlein lassen sich die gängigsten Pilze kaum bestimmen und insofern ist es keine Hilfe für Anfänger, und da retten dann auch die delikatere Rezepte nicht, wenn die falschen Pilze gesammelt werden.

I. Dittrich

GRÜNER ANZEIGER. Anzeigenmagazin für Pflanzen und Garten. Selbstverlag Hamburg. Erscheint 6 x im Jahr.

Der Grüne Anzeiger ist ein interessantes und abwechslungsreiches Anzeigenmagazin für ganz Deutschland. Private (kostenlose) und gewerbliche Anzeigen eröffnen alle Möglichkeiten des Suchens, Anbietens und Tauschens von Blütenpflanzen, Stauden, Gemüse- und Obstsorten, Orchideen, Zuchtspilzen, Gartenliteratur . . . , kurz, von allem was das Herz des Pflanzenfreundes höher schlagen läßt. Die aktuelle vorliegende Ausgabe enthält eine Fülle von unterschiedlichsten Terminen von Messen, Ausstellungen, Seminaren, Pflanzenbörsen und vielem mehr für das ganze Bundesgebiet, geschickterweise geordnet nach Postleitzahlgebieten.

Abgerundet wird der Inhalt durch interessante Artikel. In der vorliegenden Ausgabe z. B. über Seifenkräuter, Tulpen, Spargelsalat, Wirtschaftsobst und Kapuzinerkressen.

Es ist gar nicht möglich, alle Facetten dieser empfehlenswerten Zeitschrift komplett darzustellen. Wessen Neugierde geweckt worden ist, der wende sich an die Herausgeberin: A.-C. Neugebauer, Baumkamp 56, 22299 Hamburg.

P. Reil

DÄHNCKE, Rose Marie (1999): 200 Pilze Küchenpilze und ihre giftigen Doppelgänger. Bechtermünz Verlag / Weltbild Verlag. 248 S., 200 Farbbilder, Pappband, 23 x 16 Zentimeter.

In leicht veränderter Aufmachung und bei einem neuen Verlag wird dieses Pilzbuch zum Sonderpreis in den Buchhandlungen angeboten. „Ein Buch so recht nach dem Herzen des Pilzsammlers“ (hinterer Umschlagtext). So werden zwar nur 20 Giftpilze, dafür aber 180 Speisepilze abgebildet. Das Motto des Buches: „Es ist nicht leicht, sich mit Pilzen zu vergiften“ (Zitat von S. 13).

Um es vorweg zu nehmen, die Farbbilder weisen die bekannt gute Qualität auf, auch wenn sie aufgrund der schlechteren Papierqualität nicht die Brillanz haben wie sie auf Kunstdruckpapier möglich ist. Über die Einstufung von nicht giftigen und somit irgendwie doch eßbaren Pilzen zu Speisepilzen will ich gar nicht streiten. Sogar die meist wenig aussagekräftigen Texte kann ich verschmerzen.

Aber in einem Buch, das vor allem Speisepilzsammler (und damit häufig auch Anfänger) zu seiner Zielgruppe zählt, dürfen Verwechslungsgefahren nicht so radikal verharmlost werden! So wird beispielsweise beim Breitblättrigen Holzröbling (S. 47, „gut“) angegeben: „Es gibt keinen ähnlichen Giftpilz“. Gerade dieser Pilz wird den Pilzberatern im Frühjahr als Maipilz, im Herbst als Ritterling, Rötling und vieles mehr vorgelegt. Der Graue Dachpilz (*Pluteus salicinus*) wird auf S. 56 als eßbar angegeben, er enthält (STAMETS 1999) bis zu 0,35 Prozent Psilocybin. Über den Porphyrbraunen Rötling (*Entoloma porphyrophaeum*, S. 60, „sehr würzig“) wird ausgesagt: „An seinem Standort auf Wiesen gibt es keinen ähnlichen Giftpilz“. Beim Safran-Schirmling (S. 69, „gut“) gibt es „keinen ähnlichen Giftpilz mit rötendem Fleisch“. Beim Behangenen Faserling (S. 93, „gut“, *Psathyrella candolleana*): „Es gibt keinen ähnlichen gefährlichen Giftpilz“. Beim Hallimasch (S. 127, „gut“): „Es gibt keinen auf Holz wachsenden Giftpilz, der mit dem Hallimasch Ähnlichkeit hat.“ Der Größte Saftling (S. 193, „sehr gut“, *Hygrocybe punicea*) hat auch „keinen Giftpilz, der mit ihm „Ähnlichkeit hat“. (Das Bundesartenschutzgesetz, nachdem Saftlinge generell nicht zu Speisezwecken gesammelt werden dürfen, scheint die Autorin nicht zu kennen – oder nicht zu kümmern?) Der Rezensent möchte dem Leser weiteren Unsinn ersparen.

Ich bezeichne solche Aussagen als gefährlich und grob fahrlässig!

Wie kann gerade Frau DÄHNCKE die Verwechslungsgefahren bei Pilzen derart unterschätzen? Kann sie sich nicht mehr an ihre Pilzlehrschau-Zeit in Hornberg erinnern? Welch vorher undenkbare Verwechslungen unterlaufen so manchen passionierten Pilzsammlern? Hat sie nicht selbst schon als Autorin ihres 1200 Pilze-Buches leidvolle Erfahrungen gemacht, als sich nicht wenige von ihr dargestellte Arten als falsch bestimmt herausstellten?

Dem Verlag wünsche ich, daß er am obigen Buch möglichst so viel Geld verdient, daß er für Schadensersatzansprüche von Pilzsammlern, die sich nach Vergiftungen auf die Angaben im Buch berufen, gut „gepolstert ist“. Der Autorin (die sich immer noch fälschlicherweise als Initiatorin der Schwarzwälder Pilzlehrschau bezeichnen läßt) kann ich nur raten, den Kontakt zu den potentiellen Käufern ihres Buches zu suchen. Ich lade sie gerne ein, bei Pilzberatungen oder Führungen des Vereins mit anwesend zu sein. Dann kann sie sehen, was sie mit ihren leichtfertigen Äußerungen bei Pilzsammlern anrichtet. Vielleicht wird im nächsten Buch dann alles anders.

P. Reil

Literatur

STAMETS, P. (1996): Psilocybin mushrooms of the world. Berkeley.

MONTAG, Karin (1999): Tödliche Pilze. Der Tintling. Schmelz. 256 S., Pappband, 21 x 14 Zentimeter. Preis: 29,90 DM

Auf dem Wochenmarkt in Schloßbach bietet Feinkosthändler Gierling in seinem reichhaltigen Sortiment auch Pilze an. Frische Baby-Pfifferlinge sind bei ihm der absolute Renner und somit schnell ausverkauft.

Tage später werden die ersten Personen mit Nierenversagen in ärztliche Obhut genommen. Der Verdacht auf eine Pilzvergiftung erhärtet sich, nachdem durch polizeiliche Kleinarbeit bekannt wird, dass alle Personen in irgendeiner Form Pilze vom Wochenmarkt gegessen hatten. Die vermeintlichen Pfifferlinge entpuppen sich als tödlich giftige Orangefuchsiges Rauhköpfe. Insgesamt 25 Opfer haben mit den schlimmen gesundheitlichen Folgen des Pilzgenusses schwer zu kämpfen, und es kommt zu ersten Todesfällen.

Realität und Fiktion werden in dieser Erzählung zu einer Handlung verknüpft. Die Geschichte könnte sich aber ohne weiteres auf irgendeinem Markt tatsächlich so ereignen. Die nicht mehr existierende Pilzkontrolle läßt dafür alle Möglichkeiten offen. Konnten früher auf dem Wochenmarkt meiner Heimatgemeinde Pilze erst verkauft werden, nachdem der Pilzkontrolleur alles durchgesehen hatte und für die Ware eine Bescheinigung ausstellte, so darf heute nahezu jedermann Pilze unkontrolliert zum Verkauf anbieten. Sollte es dann tatsächlich einmal zu Pilzvergiftungen kommen, dürfte es äußerst schwierig werden, den Pilz-Verkäufer für entstandene Schäden haftbar zu machen. Schließlich hat dieser die Pilze ja wiederum von einem anderen bezogen. Außerdem liegt die Beweispflicht beim Opfer. Da sich die ersten Vergiftungsanzeichen beim Orangefuchsiges Hautkopf oft erst nach Tagen zeigen, denkt man beim Nierenversagen auch nicht sofort an ein länger zurückliegendes Pilzgericht als Ursache. Und wer hebt schon präventiv Pilzreste als mögliche Beweisstücke tagelang auf?

Ich kenne einige Personen, die keine gekauften Wildpilze verzehren und selbst in einem Restaurant die bestellten Gerichte immer (!) ausdrücklich ohne die Pilzbeilage verlangen. Nach der Lektüre des oben genannten Buches bekommen diese Verhaltensweisen für mich nunmehr eine ganz neue Sichtweise.

Trotz einiger sprachlicher Schwächen ein besonders für Pilzberater empfehlenswertes, informatives Buch, das in erzählerischer Form ausführlich die unzulängliche Gesetzeslage des Pilzhandels in Deutschland mit all ihren daraus entstehenden möglichen Konsequenzen unterhaltsam und eindrucksvoll schildert.

P. Reil

BASSO, Maria Teresa (1999): LACTARIUS Pers. Mykoflora. Alassio. 845 S., 141 Mikrozeichnungen, 62 Farbtafeln, 121 Farbfotos, Pappband, 24,5 x 17,5 Zentimeter. Preis: 120000 ital. Lire.

In diesem 7. Band der Reihe „Fungi Europaei“ wurde die Gattung *Lactarius* monografisch bearbeitet. Hier ist die wohl umfangreichste Milchlings-Monografie überhaupt entstanden. 112 Arten aus allen Teilen Europas werden in Wort und Bild vorgestellt und erfreulicherweise kommt die Autorin ohne die Schaffung „neuer“ Arten aus. Lediglich einige wenige Neukombinationen auf Varietäts-, Formen- oder Sektionsebene werden vorgenommen.

Jeder Art wird die Originaldiagnose vorangestellt. Es folgen Synonymiehinweise, Abbildungszitate, ausführliche makroskopische und mikroskopische Beschreibung, Verwechslungshinweise, Bemerkungen zur Taxonomie sowie gelungene Mikrozeichnungen und Farbbilder.

Die Stärke des Werkes liegt in der ausführlichen Dokumentation der einzelnen Species und in der Artauffassung der Autorin. So werden von ihr vernünftigerweise nur noch zwei verschiedene Pfeffermilchlinge anerkannt: *L. piperatus* (Milch weißbleibend, mit KOH keine Reaktion) und *L. glaucescens* (Milch grünend, mit KOH orangegelb). Andere Autoren führten bis zu fünf selbständige Arten, die nun alle in die Synonymie verwiesen wurden. Wer selbst langjährige Untersuchungen in dieser Sektion hinter sich hat, kann sich der Meinung von Frau BASSO nur anschließen.

Funde der getrennt geführten Arten *L. mitissimus*, *L. aurantiacus*, *L. fulvissimus*, *L. britannicus* (= *subsericatus*) wird man zukünftig noch genauer untersuchen müssen, um die beschriebenen Merkmale auf ihre Tauglichkeit prüfen zu können.

Im Anhang befinden sich 62 Farbtafeln, von denen 34 von der Autorin und 3 von M. CANDUSSO gemalt wurden. Die restlichen 25 sind Kopien bisher unveröffentlichter Farbtafeln, die unter der Leitung von E. M. FRIES hergestellt wurden und im Naturhistorischen Museum in Stockholm aufbewahrt werden. Eine wichtige Hilfe zum besseren Verständnis der FRIES'schen Arten.

Das ausführliche Literaturverzeichnis von 29 (!) Seiten zur Gattung *Lactarius* läßt für weiteres Studium keine Wünsche offen.

Lediglich ein kleiner Kritikpunkt soll genannt sein: Bei den Arten fehlt leider der Hinweis auf die entsprechenden Farbtafeln im Anhang (dies muß man eben selbst ergänzen).

Fazit: Für jeden, der sich ernsthafter mit Milchlingen beschäftigt, ein absolutes Muß. Dieses Buch wird für lange Zeit das europäische Standardwerk sein, um das man nicht umhin kommen wird. Die italienische Sprache sollte niemanden abschrecken, sind doch erfreulicherweise sämtliche Schlüssel mit englischer Übersetzung abgedruckt. Der Autorin kann man zu solch einem Werk nur gratulieren.

P. Reil

Hinweis an unsere Mitglieder/Abonnenten

Es gibt immer noch einige Mitglieder bzw. Abonnenten, die uns bisher keine Abbuchungsermächtigung erteilt haben und somit die fälligen Jahresrechnungen nicht von uns einziehen lassen. Dies verursacht uns einen unnötigen, hohen Verwaltungsaufwand und dadurch bedingt auch höhere Kosten. Besonders, wenn dann auch noch angemahnt werden muß.

Deswegen wurde im Vorstand beschlossen, den Jahresbeitrag für nicht am Einzugsverfahren Beteiligte um 5 DM auf 30 DM zu erhöhen. Dies deckt dann in etwa den zusätzlichen Verwaltungsaufwand. Dies gilt ab dem Kalenderjahr 2000. Wer seine Beiträge bereits von uns abbuchen läßt, für den ändert sich nichts. Der Beitrag beträgt nach wie vor 25 DM.

Bitte senden Sie uns eine Einzugsermächtigung zu. Sie helfen damit uns und Ihnen Kosten und Arbeit zu sparen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2000

Band/Volume: [36_1_2000](#)

Autor(en)/Author(s): Dittrich I., Reil Peter

Artikel/Article: [BUCHBESPRECHUNGEN 26-28](#)