

Hier dreht sich alles um Schwammerl

Einen nützlichen Ratgeber für Pilzfreunde hat Norbert Griesbacher herausgegeben: „Schwammerlsuche in Bayern“. Der Pilzsachverständige der Deutschen Gesellschaft für Mykologie, der auch Gründungsmitglied der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft ist, versteht sein Buch als Helfer in der Hand von Einsteigern und als Nachschlagewerk für Fortgeschrittene. Es ist klassisch aufgebaut: Jede Seite ist einem Schwammerl in Bild und Text gewidmet. Eine genaue Beschreibung ist anbei, ebenso der Wert als Speisepilz. Auch wird auf mögliche Verwechslungen hingewiesen. Einleitende straffe Kapitel weisen auf die Nützlichkeit der Pilze für den Wald hin, geben Tipps zur Suche und Verarbeitung dieser Schätze der Natur. Ein Kapitel beschäftigt sich mit dem wichtigen Thema Vergiftungen.

198 Seiten, Südost Verlag, 14,90 Euro

Mit der Suche allein ist der Schwammerlfreund allerdings nicht zufrieden. Der Genuss ist meist das Ziel. In „Waltrauds Waldgeflüster“ kann man die Geheimnisse der kreativen Pilzküchen kennenlernen. Das Kochbuch von Waltraud Wutteler und Maria Flor unterscheidet zwischen Markt-, Wald- und Zuchtpilzen. Für alle drei Sorten haben die Autorinnen alltägliche, aber auch besondere Begleiter in der Pfanne gefunden. Dass Blattspinat und Eigtut konvenieren, weiß fast jeder; Artischocke und Mango sind dagegen fruchtige und leichte Partner im Gericht. Meerrettich, Brennnessel und Veilchen geben einem Pilzgericht eine extravagante Note. Für Veganer oder Vegetarier dürfte das Buch auch eine Fundgrube sein.

175 Seiten, Battenberg Gietl Verlag, 19,90 Euro

Edith Rabenstein