

Gedanken zu dem Pilzbuch „1700 Pilze“ - Begleitbuch zur Homepage www.123pilze.de – von Herta Haimerl und Wolfgang Bachmeier

Der erste Gedanke als ich dieses Buch von den Autoren geschickt bekam, war – ohje, das ist aber ein Schwergewicht unter den Pilzbüchern! Und tatsächlich - es wiegt gute 3,7 kg, und hat 830 Seiten und sein Format ist A4.

Die Autoren sind Herta Haimerl und Wolfgang Bachmeier. Wolfgang Bachmeier ist Pilzsachverständiger der DGfM und Betreiber der Internetseite www.123pilze.de. Zu diesem Autorenteam gehören noch Herbert Grundmüller und Frank Prior. Dem Autorenteam an dieser Stelle meinen herzlichsten Dank für diese grandiose Leistung hinter der eine Unmenge Arbeit steckt. Eine ehrenamtliche und nicht auf Gewinnerzielung gerichtete Arbeit und das muss doppelt anerkannt werden.

Die genannten Personen sind nicht die eigentlichen Autoren im Sinne von, alles, was in diesem Buch zu finden ist, stammt von ihnen. 65 Personen, die sich aktiv im Pilzforum der genannten Internetseite „herumtreiben“ haben ihre Fotografien für dieses Buch zur Verfügung gestellt.

Diese Fotografien sind von sehr guter bis guter Qualität und zeigen die jeweilige Pilzart in verschiedenen Entwicklungsstadien. **Dieser Fakt ist das größte Plus des Buches.** In keinem anderen Pilzbuch gibt es verschiedene Abbildungen von nur einer Pilzart. In den mir bekannten Pilzbüchern sehen die Pilze immer aus als ob sie hingestellt wurden und vorher geputzt. In „1700 Pilze“ kann man die Art im jungen Zustand, im älteren Zustand, von unten und von oben sehen, man sieht mitunter nur einen Ausschnitt von einem Stiel oder der Pilz ist durchgeschnitten, auch die Farbveränderungen werden deutlich gezeigt. Es gibt natürlich auch Ausnahmen, wo von einer Pilzart eben leider nur ein Foto existiert. Manch einer könnte die Vielzahl von Detailfotos zu einer Pilzart natürlich auch verwirrend finden und da sollte vielleicht bei weiteren Auflagen nach dem Motto gehandelt werden – weniger ist mehr !

Zum Aufbau und Inhalt des Buches möchte ich Folgendes bemerken:

1. Die Pilzarten sind alphabetisch geordnet und es beginnt mit den Ackerlingen. Unter dem Stichwort Ackerlinge werden die gezeigten Pilze mit ihren verschiedenen deutschen Namen aufgeführt, z.B. *Geschwänzter Ackerling*, *Geschwänzter Sklerotien-Ackerling*, *Sklerotien-Ackerlink*. In der Artenliste sind auch alle drei Begriffe aufgeführt.

Die wissenschaftliche Bezeichnung wird natürlich auch genannt und ebenso die entsprechenden Synonyme. Soweit so gut. ABER!

Einen der bekanntesten Herbstpilze, den Hallimasch, kann ich aber über die Artenliste nicht finden. Ich finde ihn nur über die Gattungsliste.

Den Austernseitling finde ich in der Artenliste unter Austernpilz, aber in der Liste der Gattungen finde ich ihn gar nicht, nicht einmal unter Seitlingen. Diese Gattung gibt es nicht. Dafür gibt es einen Gattungsbegriff, der da heißt BLÄTTERBAUMPILZE! Unter diesem Begriff fallen eine Menge Pilzarten wie Sägeblättlinge, Knäuerlinge, Shiitake, Muschelinge, Stummelfüße, Krüppelfüße, Zähllinge und auch die Seitlinge.

Ob ich diese Art der Einteilung gut oder nicht gut finden soll, vermag ich gar nicht so recht zu sagen. Fakt ist jedenfalls, dass ich Probleme hatte, diesen Pilz zu finden.

2. Die Beschreibung der Pilzart ist je nach Bekanntheit des Pilzes mal kürzer und mal länger, aber sie enthält immer das Wesentliche, nämlich: Geruch, Geschmack, Hut, Fleisch, Stiel, Lamellen, Sporenpulverfarbe, Vorkommen, Gattung, Verwechslungsgefahr und bei einigen Arten auch Kommentar. Die genießbarkeit wird mit einem Symbol wie Messer und Gabel oder Totenkopf gekennzeichnet. Neu Erkenntnisse zu giftig wirkenden „Speisepilzen“, wie der Grünling (*Tricholoma equestre*) und der Gemeine Erdtrichterling (*Tricholoma terreum*) sind berücksichtigt. Aufgrund eines in der Zeitschrift „Scientific American“ erschienenen Artikels (Fatal Toxins Found in "Edible" Wild Mushrooms) über in Erdtrichterlingen entdeckte Giftstoffe, die auch wie beim Grünling die quergestreifte Muskulatur zerstören sollen, werden im Buch alle abgebildeten Erdtrichterlinge mit einem Totenkopf gekennzeichnet. Ob dieser eine Bericht ausreicht, diese Pilze mit einem Giftstempel zu versehen, ist fraglich. Das Zeichen für Ungenießbarkeit hätte m.E. ausgereicht bis weitere Untersuchungen ein eindeutiges Ergebnis liefern.

3. Auf einigen Seiten erscheinen in kleinen Kästchen besondere Hinweis, z.B. „Viele Rötlinge sind giftig oder giftverdächtig“, ...weiße Trichterlinge in der Verwechslung könnten zu tödlichen Vergiftungen führen“,

Saftlinge sind selten und stehen unter Artenschutz“, „Die Gattung Schleierlinge ist nur für Experten geeignet...“, „Scharf schmeckende Täublinge sind meist ungenießbar oder giftig. Mild schmeckende Täublinge sind immer essbar“ und „Unter den mitteleuropäischen Röhrlingen gibt es keine tödlich giftigen Pilzarten“. Diese Hinweise finde ich für Anfänger in der Pilzkunde sehr wichtig.

4. Ab der Nummer 1302 bis 1341 sind Schleimpilze abgebildet und in der gleichen Art erläutert wie die anderen Pilzarten. Die Tatsache, dass diese „Pilze“ mit aufgeführt sind, finde ich gut, nur ihre Stellung innerhalb des Systems nicht.

Mit der Nummer 1738 (Stäubender Zwitterling) endet das Reich der Pilze. Nun folgen Abbildungen über Hefepilze und Bakterien, Pflanzenkrankheiten, die ja auch durch Pilze hervorgerufen werden, und Pilzmycele. Diese Seiten halte ich für wichtig, denn sie zeigen, dass das Thema Pilze sehr umfangreich ist und nicht bei den echten Pilzen aufhört. Und an diese Stelle hätten auch die Schleimpilze gehört.

5. Der Schlussteil des Buches gliedert sich wie folgt:

Ab Seite 752 folgte das „Inhaltsverzeichnis – Pilznamen nach Gattungen sortiert“. Danach (Seite 767/768) die Namen derer, die Fotos zur Verfügung gestellt haben und Hinweise zu den Bildautoren. Nun ab Seite 769 folgen Verhaltensregeln bei Pilzvergiftungen und eine ausführliche Auflistung der Pilzgifte, ihre Gefährlichkeit und ihr Vorkommen in bestimmten Pilzarten. Diese Liste ist wichtig und gut verständlich aufgebaut.

Ab Seite 776 gibt es mehrere Seiten, die das Kennenlernen der Pilze für Anfänger erleichtern soll. Besonders der „Schnellkurs der wichtigsten Gattungen“ in Tabellenform angelegt, bietet eine Menge guter und verständlicher Informationen. Danach, und auch das ist sehr gut gemacht, folgt eine Darstellung der wichtigsten Knollenformen und deren Merkmale bei den Wulstlingen mit Abbildungen und kurzen Bemerkungen.

Kochrezepte und das Haltbarmachen von Pilzen schließen sich an. Eine weitere sehr wichtige Seite folgt über Pilzgerüche und danach 10 Seiten „Allgemeine Pilzfragen“.

Ehe das „Inhaltsverzeichnis – Pilznamen nach Alphabet sortiert“ erscheint, erscheint noch eine Seite über Begriffserklärungen.

Ich habe deshalb diesen letzten Teil des Buches in seiner Gliederung so ausführlich dargestellt, weil ich zum einen die Fülle der Informationen zeigen wollte und zum anderen die nicht glücklich gewählte logische Reihenfolge. Es ist eben nicht zu verstehen, dass nach dem Verzeichnis der Gattungen nicht das alphabetische Artenverzeichnis folgt. Diese beiden Verzeichnisse gehören m.E. unbedingt zusammen und es gehört auch ein Register der wissenschaftlichen Namen dazu. Warum es weggelassen wurde, kann ich nur so erklären, dass das Buch ein Buch für Anfänger sein soll oder es wurde nur einfach vergessen. Ich höre aber schon die Herren Mycologen nur wegen dieses nicht vorhandenen Registers „aufschreien“ und sagen, dieses Buch taue Nichts!

Dieses Buch ist ein ganz besonderes Buch und wer sich damit beschäftigt, wird schnell Zugang finden, auch wenn einiges gewöhnungsbedürftig ist. ES IST EBEN EIN GANZ BESONDERES BUCH – und allen, die dabei mitgewirkt haben, sei gedankt. Den genannten Autoren wünsche ich, dass weitere Auflagen folgen und sie sich durch meine „Kritik“ nicht abschrecken lassen.

Rostock, den 02.11.2014

Veronika Weisheit
Pilzberaterin Landkreis Rostock