

LAUX, H. E. (2022): Der große Kosmos Pilzfürher – Alle Speisepilze mit ihren giftigen Doppelgängern. - Franckh-Kosmos Verlags-GmbH & Co. KG, Pfizerstraße 5-7, 70184 Stuttgart, 720 S. – ISBN 978-3-440-17471-5. Preis: 22,00 Euro.

Pilze kommen überall auf der Welt vor, zumeist in mikroskopischer Form von Sporen. Sie bilden ein eigenes Reich (*Fungi*) eukaryotischer Lebewesen und besitzen sowohl pflanzliche als auch tierische Merkmale, sodass deren Verwandtschaft bis heute nicht eindeutig geklärt ist. Pilze können verschiedene Funktionen innerhalb eines Ökosystems einnehmen: z. B. Zersetzung von organischer Substanz, Unterstützung der Wasser- und Nährstoffaufnahme von Pflanzen durch Symbiose (Mykorrhiza). Auch der Mensch steht in vielfältiger Art und Weise mit diesen Organismen in Kontakt. Vor allem das Sammeln von Pilzen ist seit Jahrtausenden bekannt und erfreut sich heutzutage immer noch großer Beliebtheit, da die Fruchtkörper als ein schmackhaftes Nahrungsmittel angesehen werden. Damit es zu keinen Verwechslungen zwischen Speisepilzen und giftigen Doppelgängern kommt, ist die Bewahrung des Wissens über diese Organismen eine wichtige Voraussetzung.

In diesem Buch werden über 1200 Pilzarten Europas ausführlich in Text und Bild porträtiert und ein Bestimmungsschlüssel für eine zuverlässige Bestimmung gegeben. Dabei sind die insgesamt 1124 eindrucksvollen Farbfotos sowie 39 Farb- und 91 Schwarzweißzeichnungen sehr fundiert ausgewählt. Für jede Pilzart werden ausführliche Informationen zu Merkmalen, Vorkommen und Wissenswertem sowie der Speisewert nach den aktuellen Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Mykologie DGfM angeführt.

In der vorderen Umschlagklappe werden schematisch die morphologischen Merkmale des Hutes und Stieles veranschaulicht und die wichtigsten Pilzgattungen mit Verweis auf die jeweilige Seitenzahl genannt. Dagegen erfolgt in der hinteren Umschlagklappe ein fotografischer Überblick der wichtigsten Giftpilze mit Angabe der Seitenzahl.

Zu Beginn werden der Bau und die Bestimmungsmerkmale der Pilze vorgestellt. Dabei ist zu beachten, dass sich im Buch alle morphologischen Merkmale auf die Fruchtkörper der Klassen Ständerpilze (*Basidiomycetes*) und Schlauchpilze (*Ascomycetes*) beziehen. Insbesondere wird bei den Ständerpilzen auf den Bau des Hutes, Stieles und Fleisches näher eingegangen und ein schematischer Vergleich zwischen Röhrenpilz und Lamellenpilz gezogen. Anschließend werden Erscheinungszeit und Vorkommen der Pilze beleuchtet sowie einzelne Baumarten mit ihren Pilzpartnern beschrieben. Ein wichtiger Abschnitt beschäftigt sich mit der richtigen Vorgehensweise zum Sammeln der Pilze, indem die Ausrüstung des Pilzsammlers erklärt und zehn goldene Regeln für das Sammeln hervorgehoben werden. Weiterhin wird auf schadstoffbelastete Pilze, Giftpilze, Pilzvergiftungen und Naturschutzaspekte eingegangen.

Der nachfolgende Bestimmungsschlüssel dient zur groben Zuordnung der Pilze und ist in sieben voneinander getrennten Pilzgruppen unterteilt, die jeweils einen eigenen Farbcode besitzen. Diese Einteilung wird auch im Bestimmungsteil beibehalten, was zur Visualität des Buches erheblich beiträgt. Im Bestimmungsschlüssel werden die einzelnen Ordnungen, Familien und Gattungen (teilweise mit Untergattungen) der *Basidiomycetes* und *Ascomycetes* aufgeführt. Für die Gattungen werden sowohl der wissenschaftliche als auch deutsche Name genannt und ein Verweis auf die Seitenzahl im Bestimmungsteil gegeben. Vor allem wird bewusst darauf hingewiesen, dass die vorliegende Systematik nicht auf den tatsächlichen Verwandtschaftsverhältnissen mittels molekularer Untersuchungen, sondern vielmehr auf Gründen der Anwendbarkeit fußt. Die wichtigsten Gattungen werden durch schwarz-weiß

Abbildungen und prägnante Beschreibungen der diagnostischen Merkmale unterstützt, was dem Leser ein schnelles Auffinden einer für ihn bisher unbekanntes Gattung erleichtert.

Im Bestimmungsteil werden alle Pilzarten einzeln vorgestellt, die in sieben Pilzgruppen mit jeweils eigenem Farbcode eingeteilt werden: 1) Stielporlinge, Röhrenpilze, Kremplinge und Verwandte; 2) Blätterpilze; 3) Sprödblätter (Täublinge und Milchlinge); 4) Nichtblätterpilze (Leistenpilze, Keulenartige, Stachelinge und Verwandte); 5) Schichtpilze, Porlinge und Verwandte; 6) Gallertpilze und Bauchpilze; 7) Schlauchpilze (Morcheln, Lorcheln, Becherlinge, Trüffeln und Verwandte). In der Regel werden drei, seltener vier Arten pro Doppelseite vorgestellt, wobei sich die Artbeschreibungen auf der linken und die Farbfotos auf der rechten Seite befinden. Den meisten Arten werden separat wichtige Gattungsmerkmale einer jeweiligen Familie zusammenfassend vorangestellt. Der Aufbau der Einzelporträts erfolgt nach einem relativ einheitlichen Schema. Für jede Art wird der deutsche und wissenschaftliche Name, inbegriffen Synonyme, sowie der korrekte Familienname angeführt. Links neben dem deutschen Namen wird der Speisewert des Pilzes angegeben, der anhand eines Symbolen veranschaulicht wird. Dafür sind für die vier folgenden Kategorien jeweils ein Symbol gewählt: „Essbar“; „Grundsätzlich essbar aber nicht empfohlen“; „Kein Speisepilz“; „Giftig“. Diese Symbole sind für den Leser leicht verständlich und werden bereits in der Einleitung erläutert. Rechts neben dem deutschen Namen erfolgt ein Verweis auf das entsprechende rechtsseitige Farbfoto der Art. Dabei sind meist pro Art ein bis zwei Farbfotos abgebildet, die mit einer Zahl am rechten oberen Rand des Bildes versehen sind. Die sehr fundierte Artbeschreibung umfasst ausführliche Informationen über die morphologischen Eigenschaften: Hut, Röhren und Poren bzw. Lamellen oder Leisten, Stiel, Fleisch, Sporenpulver, Sporen. Sollte bei mehreren Pilzgruppen keine Unterteilung nach Hut und Stiel möglich sein, so wird in der Regel nur vom Fruchtkörper und in seltenen Fällen vom Erscheinungsbild gesprochen. Zusätzlich werden Vorkommen, Verwendung und teilweise Wissenswertes sowie ähnliche Arten aufgelistet. Für bestimmte Arten werden die entsprechenden giftigen Doppelgänger, z. T. mit einem kleinen Foto, unter dem Punkt „Verwechslung mit Giftpilzen“ erwähnt. Während bei den Milchlingen zusätzliche Angaben über die Milch erfolgen, so werden bei einigen Schichtpilzen und Porlingen vor allem die Stacheln und Trama behandelt. Bei mehreren Bauchpilzen wird noch der Punkt „Fruchtmasse (Gleba)“ ergänzt.

Außerdem wird auf wichtige Giftnotrufzentralen mit Adresse und Telefonnummer hingewiesen, was im Ernstfall sogar Leben retten kann. Ferner werden Kontakte zu Pilzsachverständigen gegeben. Das Buch schließt mit einem kurzen Glossar, weiterführender Literatur und einem ausführlichen Register ab.

Dieser umfassende Pilzfürer ist sowohl für Fachleute aus den Bereichen Mykologie, Ökologie, Naturschutz und Forstwissenschaft als auch für interessierte Laien sehr zu empfehlen. Eine sichere Bestimmung der Pilze anhand ihrer diagnostischen Merkmale ist eine unabdingbare Voraussetzung, die auf jeden Fall eine Unterscheidung zwischen einem Speisepilz und ihrem giftigen Doppelgänger erleichtert. Dennoch sollte man beim Sammeln von Pilzen immer vorsichtig bleiben und im Zweifel unbekanntes Arten nicht verzehren.

Tim MEIER, Halle (Saale)