

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 53 (1975)  
**Heft:** 9

**Buchbesprechung:** Literaturbesprechung = Recension

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 09.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

*Rose Marie Dähncke: «Pilzsammlers Kochbuch».* Verlag Gräfe und Unzer, München.

Die Leiterin der Schwarzwälder Pilzlehrschau in Hornberg, Frau Rose Marie Dähncke, hat ein neues farbiges Pilzkochbuch herausgegeben, das weit über die bisher bekannten Pilzkochbücher hinausgeht. Im Vorwort erwähnt die Autorin mit Recht, dass das Gesundeste an den Pilzen das Suchen und das Wichtigste die artgerechte Zubereitung der essbaren Pilze ist. Im einführenden ersten Kapitel konfrontiert die Autorin den Leser brutal mit der Frage «Was ist ein Pilz?» und macht ihn mit allen typischen Merkmalen der Pilze bekannt. Auch für das richtige Sammeln der Pilze gibt sie beherzigenswerte Ratschläge. Über den Nährwert und den Kaloriengehalt der Pilze wird der Leser ebenfalls orientiert. Den Giftpilzen und Pilzvergiftungen widmet die Verfasserin besondere Aufmerksamkeit. Doch auch das Vorkommen der Pilze im Haushalt der Natur sowie der künstliche Anbau von Pilzen werden dem Leser klar und deutlich klargelegt. In einem weiteren Kapitel sind die besten Speisepilze Europas und die gefährlichen giftigen Doppelgänger in naturgetreuen Farbfotos und ausführlichen Beschreibungen mit wertvollen Tips für die Pilzküche dargestellt und sollen so die Bestimmung einzelner Arten erleichtern. Die Auswahl beschränkt sich bewusst auf die am häufigsten vorkommenden und schmackhaftesten Speisepilze und auf die wichtigsten Giftpilze.

Der Rezeptteil enthält alle Pilzgrundrezepte mit Variationen von der Hausmannskost bis zum Schlemmergericht. Der Pilzfreund findet englische, italienische, holländische, belgische und polnische Spezialitäten, ja sogar Rezepte ungarischer Zigeuner und solche aus China, vor allem aber berühmte und raffinierte Gerichte der französischen Küche. Farbfotos von Pilzgerichten geben dem Leser einen Vorgeschmack auf die Gaumenfreuden der Pilzküche. Vorbereitung der Pilze, richtiges Würzen, Einfrieren, Sterilisieren, Dörren, Einlegen und Silieren sind weitere für den Pilzfreund wichtige und interessante Themen des vorliegenden Buches.

Ein umfangreiches Rezept- und Sachregister beschliesst das neue Kochbuch. Der Rezensent als Hobby-Koch hat bereits einige raffinierte Gerichte mit vollem Erfolg selbst ausprobiert. Das vorliegende neue Kochbuch kann allen Pilzfreunden aufs wärmste empfohlen werden.

R. Hotz

**Vereinsmitteilungen    Communications des sections****Aarau**

27. und 28. September: MAG. – 12. Oktober: Vereinsreise. Reserviert Euch jetzt schon dieses Datum. Separate Einladung folgt noch. – 25. Oktober: Schlussexkursion, Treffpunkt Eisbahn Aarau, 13.15 Uhr. – 28. November: Metzgete, Restaurant «Schweizerhof», Suhr, 20 Uhr. – 6. Dezember: Chlaushock, Waldhütte Buchs, ab 17 Uhr.

**Baden-Wettingen und Umgebung**

Sonntag, den 5. Oktober, morgens um 8 Uhr: Besammlung beim Landvogteischloss zur Exkursion nach Schneisingen–Bowald. Bratgelegenheit. Eventuelle Pilzüberschüsse nimmt der Verein gerne ins Tiefkühlfach für den Pastetenverkauf von Samstag, den 25. Oktober, im Restaurant «Eintracht». – Zum Katerbummel nach der Hochwacht treffen wir uns Sonntag, den 26. Oktober, um 9.30 Uhr, östlich vom Schützenhaus «Aesch» in Wettingen.