

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 73 (1995)

Heft: 11

Rubrik: Aus anderen Zeitschriften = Revue des revues = Spigolature micologiche

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: 14.01.2026

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

Thuri Maag: Kochen mit Pilzen

Die beliebtesten Wald- und Zuchtpilze geniessen.
MIDENA Verlag, 5024 Küssnacht/Aarau. 1995.
ISBN 3-310-00197-0 / Fachhandelspreis: Fr. 29.80

Schon wer sich wenige Seiten in das Buch einliest, stellt fest, dass hier ein leidenschaftlicher Pilzsammler und ein exzenter Pilzkoch vereint in einer Person am Werke waren. Und erfreulich ist vor allem, dass diese Person bereit ist, einige ihrer kulinarischen Geheimnisse preiszugeben. Im ersten Teil des Werkes zeigt Thuri Maag, dass hier nicht die Sammellust im Vordergrund steht. Ein fanatisches Horten von Unmengen von Fruchtkörpern ist nicht des Autors Stil. Mit seinen «Pilzsteckbriefen» (auch der Zuchtpilze) beschreibt er eine beschränkte Zahl sorgfältig ausgewählter Arten. Dabei erhält der Leser bereits wertvolle Hinweise auf eine mögliche Verwendung zu Speisezwecken.

Einen weiteren Abschnitt widmet Thuri Maag der Frage, wie Pilze haltbar gemacht werden können. Wer die hier aufgeführten Tips von Thuri befolgt, wird keine Enttäuschungen mehr erleben über zu saures, zu bitteres oder zu fadenscheiniges Einmachgut, denn die Mengen und Mischverhältnisse sind erprobt und haben sich bewährt. Besonders empfehlenswert ist die Herstellung der beschriebenen Pilzpulver-Mischungen, der Flüssigwürze und der Duxelles.

Mit den «100 Pilzrezepten» im Hauptteil des Buches kommt nun das Fachwissen des Kochprofis gepaart mit jenem des Pilzkenners zum Tragen.

Einigen Rezepten zu Grundsaucen (u.a. mit Trüffeln) folgen Vorspeisenvariationen, die dem Leser schon beim Beschauen der fotografisch hervorragend festgehaltenen Gerichte das Wasser im Munde zusammenfließen lassen (z.B. Spargelsalat mit Morellen, Aderbecherlingen und Märzschnäcklingen gemischt oder Steinpilzcarpaccio usw.).

Auch die köstlichen Suppen und vegetarischen Hauptmenüs mit delikaten Wildpilzen halten jedem Vergleich mit den besten Fleischgerichten stand, ebenso die Teigwarenspeisen (z.B. Totentrompeten-Ravioli).

Einzig für den Gedanken, dass Pilze mit Fisch zusammen eine Delikatesse ergeben sollen, braucht es wahrscheinlich bei manchem Leser besondere Überzeugungskraft.

Dennoch: Thuri Maag ist neidlos zu attestieren, dass dieses Buch sowohl für die Hobby- wie auch für jede Hotelküche im Bücherregal «Mise en place» gehört.

Hans Fluri, Tschopistrasse 7, 8852 Altendorf

Aus anderen Zeitschriften Revue des revues Spigolature micologiche

Documents Mycologiques, Band XXII, Heft 88, 1993

(Herausgegeben von der Association d'Ecologie et de Mycologie, Lille)
M. Bon: Les noms qui changent

Der bisher verwendete Name *Russula rosea* Quél. ist ein Homonym zu *R. rosea* Pers., und die Art müsste nun *R. velutipes* Vel. heißen. *R. rosea* Pers. wäre dann anderseits der richtige Name für *R. rosacea* (Pers.) S.F. Gray (gilt als zweideutig). Um diese verwirrende Situation zu vermeiden, schlägt Bon die Wiedereinführung der früher üblichen Bezeichnungen *R. aurora* Krbh. (für *R. rosea* Quél.) und *R. lepida* (für *R. rosacea*) vor.

Russula caerulea ist ein Homonym und müsste durch *R. amara* Kucera ersetzt werden. Für *R. sardonia* wäre ferner *R. drimeia* Cke. der korrektere Name. In beiden Fällen ist aber nach den Regeln eine Konservierung der «alten» Namen möglich, die deshalb vorläufig beibehalten werden sollten. *Pholiota aurivella* (Batsch: Fr.) Kumm. hat nach der Originalbeschreibung von Batsch einen trocke-

nen Hut und müsste durch *Ph. cerifera* (Karst.) Karst. (im «Moser» als Synonym angegeben) ersetzt werden, könnte aber ebenfalls konserviert (und damit vorläufig beibehalten) werden.

Im weiteren erscheinen aus verschiedenen Gründen die nachfolgenden Änderungen notwendig:

- *Pseudocraterellus undulatus* (Pers.: Fr.) Rauschert (statt *Ps. sinuosus*);
- *Lentinus strigosus* (Schw.) Fr. (statt *Panus rudis*);
- *Pluteus ephebeus* (Fr.: Fr.) Gill. (statt *Pl. villosus*);
- *Russula sanguinaria* (Schum.) Rauschert (statt *R. sanguinea*);
- *Stropharia caerulea* Kreisel (statt *Str. cyanea*).

Heinz Baumgartner, Weltsteinallee 147, 4058 Basel

Unsere Verstorbenen

Carnet de deuil

Necrologio

Kurz nach seinem 64. Geburtstag ist



Anton Bamert

am 24. Juli 1995 infolge eines fatalen Sturzes verstorben. Toni Bamert, aufgewachsen in der Märchler-Gemeinde Tuggen/SZ, trat im Frühjahr 1961 dem damals noch jungen Verein für Pilzkunde der March u.U. bei. Bald hatte sich

Toni soweit ins Vereinsleben integriert, dass ihm verschiedene Aufgaben übertragen werden konnten (Rechnungsprüfer, Mitglied Best.-Kommission u.a.). Einige Neumitglieder des Vereins konnten sich von seinen umfangreichen Kenntnissen über die Pilze überzeugen, wenn er ihnen die charakteristischen Merkmale der einzelnen Pilzarten erklärte. Leider musste sich Toni nach 25jährigem aktivem Mitwirken aus dem Vereinsleben zurückziehen, eine heimtückische Krankheit zwang ihn zu diesem Schritt. Mit dem Hinschied von Toni Bamert haben wir alle einen lieben Pilzfreund verloren, wir werden ihn stets in guter Erinnerung halten.

Verein für Pilzkunde March u.U.

Am 30. August 1995 hat unser Verein mit



Hanspeter Huggel

ein hervorragendes Aktivmitglied verloren. Nach langer, geduldig ertragener Krankheit ist

er im Alter von nur 59 Jahren friedlich entschlafen. Als naturverbundener, froher Mensch trat Hanspeter 1981 unserem Verein bei. Er war eine starke Persönlichkeit, ein aufrichtiger Kamerad und ohne viel Worte zum Helfen bereit. Lieber Hanspeter, wir danken Dir für die vielen frohen Stunden, die wir mit Dir verbringen durften, und werden Dir ein ehrendes Andenken bewahren. Deiner schwergeprüften Frau und Deinen Angehörigen entbieten wir unser herzliches Beileid.

Verein für Pilzkunde Bremgarten und Umgebung

Wir trauern um unser langjähriges Mitglied
Isabelle Stutz-Meier.

Völlig unerwartet verstarb sie am 31. August 1995. Sie war ein gutes Mitglied unseres Ver-

eins. Liebe Isabelle, wir danken Dir und werden Dich stets in bester Erinnerung behalten.

Verein für Pilzkunde Zurzach und Umgebung