

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Band:** 75 (1997)  
**Heft:** 7

**Buchbesprechung:** Buchbesprechungen = Recensions = Recensioni

**Autor:** Göpfert, Heinz

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 23.10.2024

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

## Buchbesprechungen

### Recensions

### Recensioni

#### **François Couplan: Wildpflanzen für die Küche. Botanik, Sammeltips und Rezepte.**

144 Seiten, 80 Farbfotos. Format 27 x 20 cm. – AT Verlag Aarau 1997. Preis Fr. 39.90  
Etwa 1500 der in Europa vorkommenden Pflanzen sind als geniessbar bekannt. Wir haben uns aber im Laufe der Geschichte auf nur wenige davon so stark konzentriert, dass das Wissen um die übrigen fast verlorengegangen ist.

Der Ethnobotaniker François Couplan gibt Gegensteuer und lehrt in Praxisseminarien die Nutzung von wildwachsenden Pflanzen. Sein hier vorliegendes Werk ist ein Ausschnitt davon. Auf den einleitenden Seiten spricht der Autor kurz über die Bedeutung der Wildpflanzen, über Vorsichtsmassnahmen, vor allem aber darüber, was man beim Sammeln beachten soll.

Eigentliches Kernstück sind darauf die 55 Pflanzenportraits (in alphabetischer Anordnung und jeweils auf mindestens einer Doppelseite). Dabei wird jede Pflanze zuerst beschrieben und mit einer oder zwei Farbfotos vorgestellt. Es folgen Angaben über Standort, Namensursprung, Anwendung, Inhaltsstoffe, Heilwirkung, verwandte Arten und Verwechslungsgefahren. Abgeschlossen wird das Portrait mit einem oder zwei Rezepten. Dabei ist nur selten die Rede von Salaten, Gemüse, Suppen und Konfitüren. Vielmehr schlägt der Autor von der Vorspeise bis zum Dessert eine reiche Auswahl von Gerichten vor wie Schafgarben-Rührei, Bärlauch-Sauce Fuchsschwanz-Pfannkuchen, Engelwurz-Sirup, Beifuss-Crêpes, Grüne Guter-Heinrich-Gnocchi, Kohldistel-Auflauf, Kornelkirschen-Schnitten, Weissdorn-Aperitif, Eichelpastete, Wiesenschaumkraut-Mousse, Weissdorn-Früchtebrot, Eiscreme mit Wilden Gelben Rüben, Bucheckern-Birnen-Kuchen, Taubnessel-Lasagne, Waldmeister-Creme und Brennessel-Ravioli. Abgeschlossen wird das Buch mit zwei Verzeichnissen der Pflanzen (nach deutschen und botanischen Namen) und einem Verzeichnis der Rezepte. Heinz Göpfert

## Aus anderen Zeitschriften

### Revue des revues

### Spigolature micologiche

**Documents Mycologiques, Band XXV, Heft 98–100, 1995** (*Jubiläumsausgabe*)  
(Herausgegeben von der Association d'Ecologie et de Mycologie de Lille)

#### **G. Redeuilh: Les noms qui ne changent plus**

*note nomenclaturale sur la conservation des noms d'espèces*

Nachdem wir seit vielen Jahren aufgrund der bisherigen Nomenklaturregeln laufend mit «neuen» Namen für z. T. altbekannte Pilzarten konfrontiert worden sind, scheint sich nun seit dem Botanischen Kongress von Tokio (1993) ein gewisser Lichtblick bezüglich der (bisher vergeblich versuchten) Stabilisierung der wissenschaftlichen Artenbezeichnungen zu zeigen.

Geregelt wird vor allem der Fall der sog. «Pseudonyme», d. h. gegenüber der Originaldiagnose falsch interpretierten Namen. Sofern diese seit langem gebräuchlich sind, sollen sie nun weiterhin beibehalten werden. Die bisher schon mögliche Konservierung solcher Namen wird damit eigentlich überflüssig, es sei denn, um möglichen Kontroversen vorzubeugen.

Es werden dann die (recht komplizierten) Regeln für die Konservierung erklärt. Ein Problem dürfte dabei der Begriff «seit langem gebräuchlich» sein, da hier je nach geographischer Zone oder mykologischer Schule unterschiedliche Ansichten herrschen können.

Anschliessend werden einige Beispiele zu dieser Problematik diskutiert, u. a.: