Mit offenen Augen

Autor(en): **Ammann, Hans R.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **81 (2003)**

Heft 5

PDF erstellt am: **29.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-936195

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

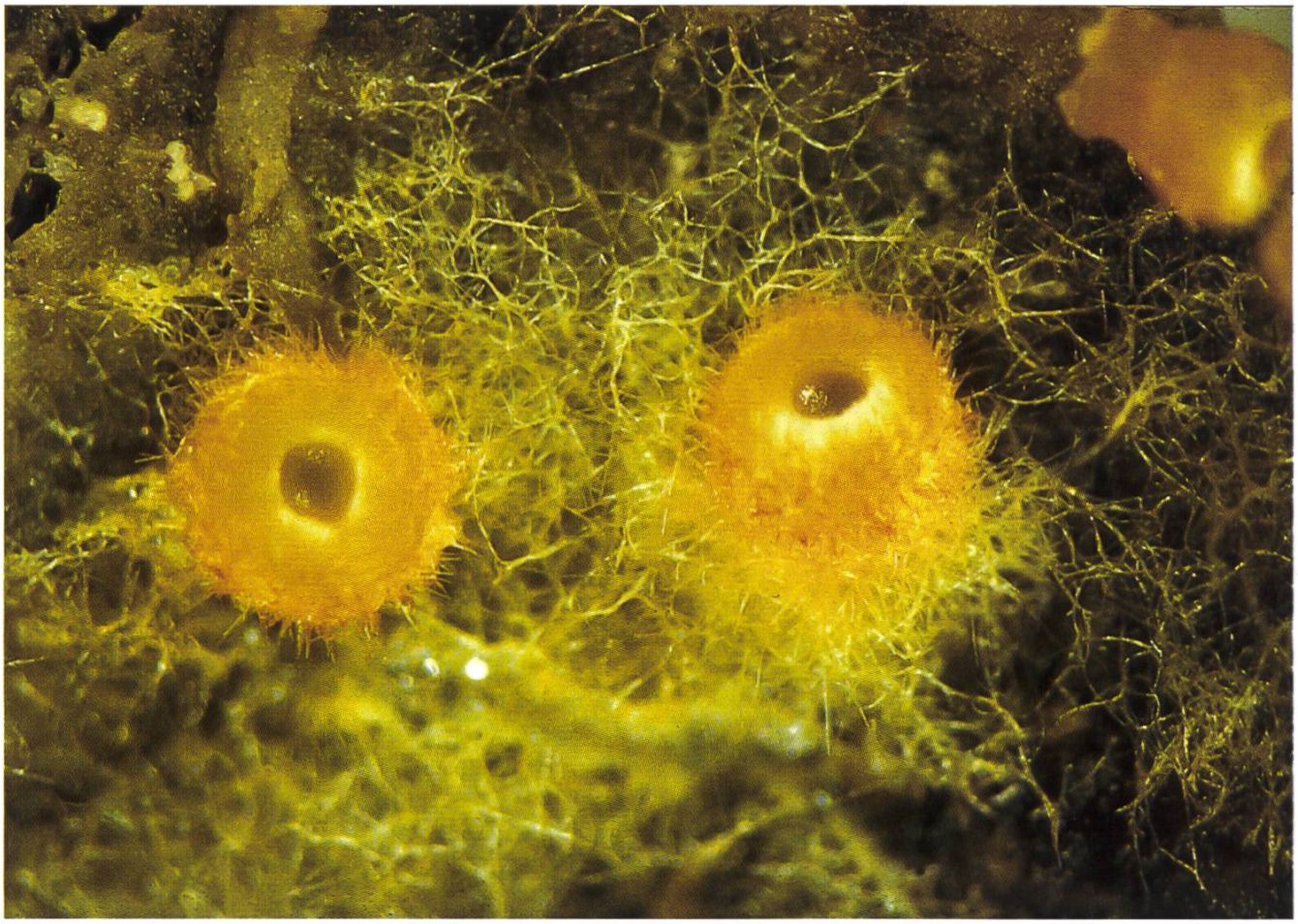
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Mit offenen Augen

Hans R. Ammann
Überlandstr. 2, 8340 Hinwil

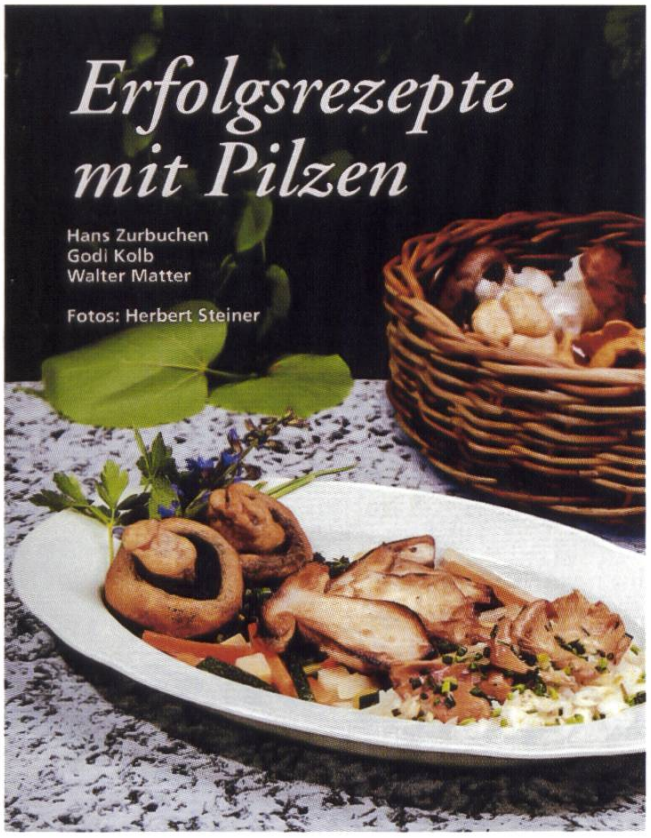
Betrachten wir die Pilze einmal von einer ganz anderen Seite, und zwar von der Schönheit her. Da spielt es überhaupt keine Rolle, wie wertvoll, sprich essbar, diese sind. Klar kommt Freude auf beim Fund einer schönen Morchel oder eines gesunden Steinpilzes. Das sind ja schlussendlich auch Gründe, warum wir stundenlang durch die Wälder streifen. Natürlich ist ein Pilzgericht, gleich welcher Art, immer etwas Gutes. Da hat sich nichts geändert in den Jahren. Doch heute, als Rentner, reflektiere ich eher auf die natürliche Schönheit der Pilze. Ein Halsbandschwindling mit seinem filigranen Aufbau der Lamellen, ein Grünspanträuschling, behangen mit den weissen Flocken am Hutrand, Saftlinge in allen Farben, ein Wurzelschleimrübling, elegant und schlank, ein Parasol, majestätisch in seiner vollen Grösse, nicht zu vergessen die Fliegenpilze, gleich welchen Alters; alle lösen bei mir beim Betrachten ein Glücksgefühl aus. Dabei sind das nur einige Arten, die bei mir hoch im Kurs stehen. Alle Pilze sind kleine oder grosse Naturwunder. Mit der Lupe werden Details sichtbar, die von blossem Auge nicht erkennbar sind. Ein Blick durchs Mikroskop zeigt uns eine fantastische Welt. Ich meine, es lohnt sich, die Pilze auch mal von dieser Warte aus zu beobachten. Von der Schönheit her müssen die Pilze gegenüber den Blumen nicht zurück stehen. Soll ich in Zukunft an Stelle des Pilzkorbes öfters eine Kamera mitnehmen auf meine Pirsch? Lohnen würde es sich sicher!



«Mit der Lupe werden Details sichtbar, die von blossem Auge nicht erkennbrar sind...»
Goldgelbes Spinnwebbecherchen, *Arachnopeziza aurelia*.

(Foto: G. Martinelli)

Das kreative Pilzkochbuch: Erfolgsrezepte mit Pilzen



Hans Zurbuchen
Godi Kolb
Walter Matter
Fotos: Herbert Steiner
Erfolgsrezepte mit Pilzen
Ein Kochbuch der ganz speziellen Art
durchgehend farbig illustriert
Format 22 x 29 cm
128 Seiten, gebunden
CHF 28.– / Euro 20.–
ISBN 3-85884-099-8
Das Buch ist in deutscher und englischer Sprache erhältlich

Zu beziehen im Buchhandel oder bei:

Verlag Schlaefli & Maurer AG,
3800 Interlaken, Tel. 033 828 80 80

Verein für Pilzkunde Interlaken,
Walter Steffen,
Birkenweg 12,
3800 Matten,
Tel. 033 823 09 09

Am 20. September 2003 ist ein einzigartiges Pilzkochbuch in den Handel gekommen. Es besticht durch qualitativ hochwertige Fotos und ansprechende Gestaltung. Die Rezepte sind einfach gehalten und doch so exklusiv, wie sie nirgendwo sonst zu finden sind. Exotisches wie Pilz-Paella, Pilz-Gulaschsuppe oder Chili con funghi bildet einen abwechslungsreichen Gegensatz zu echter Schweizer Kost wie Pilzrösti, Käseschnitte mit Pilzen oder «Ghackets mit Hörnli» – natürlich mit Pilzen.

Was das Autorenteam präsentiert, basiert auf fundiertem Wissen. Hans Zurbuchen ist Hobbykoch und Pilzkenner. Als Touristiker und Werbefachmann ist er der Schreiberling der Gruppe. Godi Kolb ist Küchenchef und führt ein Pilzspezialitäten-Restaurant. Walter Matter ist Bäcker-Konditor und Leiter der amtlichen Pilzkontrolle in Unterseen. Seine Spezialität ist die Konservierung der Pilze. Die Rezepte wurden alle selbst zusammengestellt, getestet und auch rezeptiert.

Der Buchaufbau erfolgt nach Jahreszeiten: Eine Doppelseite als Einstimmung auf den Frühling, danach zehn Rezeptseiten – vom Aperitif bis zum Dessert – und anschliessend ein Festessen aus sechs Gängen, das man gut vorbereiten kann, damit man Zeit für die Gäste hat. Im gleichen Konzept führen wir durch Sommer, Herbst und Winter. Zum Schluss finden wir ein Kapitel mit währschafter Schweizer Kost und zuletzt verschiedene Konservierungsmethoden und eine ganze Reihe von Spezialitäten bis hin zu Pilzpralinen von Karl Fischer, dem ehemaligen Chef-Confiseur der bekannten Confiserie Schuh in Interlaken.

Was die Autoren alles kreiert haben – von der Pilzsuppe über das Pilzbrot, den Pilzsalat und das Pastetli, vom Aperogebäck bis hin zum Pilzdessert – erstaunt selbst die Fachwelt. Ein Buch, das mit wunderschönen Fotos und toller Gestaltung «gluschtig» macht, ein Buch, das auch in die vegetarische Küche passt.