

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 86 (2008)  
**Heft:** 1

**Buchbesprechung:** Besprechungen = Recensions = Recensioni

**Autor:** Stijve, Tjakko

### **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:** 17.01.2026

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

## Pilz-Art

Kochvergnügen mit Pilzen



Karin Montag, Herausgeberin von «Der Tintling», eine der besten europäischen populär-mykologischen Zeitschriften, schafft es seit mehr als 12 Jahren, ihre Zeitschrift alle drei Monate pünktlich erscheinen zu lassen. Eine erstaunliche Leistung angesichts der Tatsache, dass vor kurzem «Champignons Magazine» bei den französischen Pilzliebhabern keine Gnade mehr fand und einging. Ausserdem veröffentlichte K. Montag eine recht spannende Erzählung unter dem Titel «Tödliche Pilze». Darin spielen giftige Schleierlinge eine wichtige Rolle. Die Autorin nimmt dabei auch deutsche Gesetzeslücken beim Handel mit Wildpilzen aufs Korn.

Und jetzt «Pilz-Art», keineswegs ein banales Kochbuch, vielmehr ein mit Liebe und reicher Erfahrung spielerisch verfasster Leitfaden mit Rezepten verschiedener, wohlschmeckender Pilzgerichte.

**Karin Montag: Pilz-Art**

Format 19×27 cm, mit Hardcover, Fadenbindung, Wohlfühlpapier.

208 Seiten und 791 Bilder.

Das Buch hat keine ISBN, keinen Balkencode und ist nicht im Buchhandel erhältlich. Man kann es bestellen bei:

**Der Tintling**

**K. Montag**

**Lebacher Str. 3**

**D-66839 Schmelz**

**E-Mail: [info@tintling.com](mailto:info@tintling.com)**

**Internet: [www.tintling.com](http://www.tintling.com)**

**Preis € 24,90 + Versandkosten.**

Und was ist ein Speisepilz? Nach der Autorin «ein Pilz, der im ausreichend gegarten Zustand ungiftig, bekömmlich und wohlschmeckend ist». Und sie fügt zu: «Und der nicht auf der Roten Liste der gefährdeten Pilzarten steht». Die Speisepläne sind ansprechend gestaltet. In einigen Kapiteln werden Pilzarten wie Egerlinge, Rotkappen, Ritterlinge usw. gewürdigt, weitere Abschnitte behandeln die Art der Zubereitung wie Gebackenes, Füllungen, Salate, Suppen usw. Einige Menu-Vorschläge verdienen das Prädikat gastronomisch, im Sinne von besonders delikat und exklusiv, andere wiederum lassen sich ohne Kenntnisse der hohen Schule der Kochkünste einfach zubereiten mit Zutaten, die wohl jedermann jederzeit im Hause hat.

Welche Pilze sind nun nach «Pilz-Art» die Favoriten in der Pilzküche? Klar, Steinpilze sind die Spitzenreiter. Eine besondere Schwäche der Autorin für Rotkappen (*Leccinum rufum*) verrät schon



der hübsche Buchumschlag. Und was sich da alles mit diesen Espenbegleitern machen lässt: gefüllte Kartoffelknödel, delikate Pilzburger, Rotkappen mit Lachs, die sich auf dem Umschlag präsentieren. Da lässt sich schon ein schmackhaftes Gericht mit einem einzigen Parasol oder ein bis zwei Rotkappen zubereiten. Und tatsächlich kam der Geschmack dieser beiden Pilze bei einem Selbstversuch optimal zur Geltung. Ein Nachteil ist, dass diese Röhrlinge beim Kochen und Trocknen schwarz werden. Zitronensaft verzögert diesen Oxidationsprozess, verstiesse allerdings gegen den Grundsatz, das unverwechselbare Aroma des Pilzes zu erhalten. Es ist besser, eine reiche Rotkappenernte zu trocknen und zu mahlen und das so erhaltene «Schwarzpulver» in Saucenform Nudeln oder Ravioli beizufügen.

Nicht nur Perlpilze, Täublinge, Milchlinge, Morcheln und Pfifferlinge, sondern auch weniger geläufige und attraktive Speisepilze, wie Schleierling und Hallimasch finden eine kulinarische Würdigung. In der Schweiz ist von den Cortinarien nur die Schleiereule (*Cortinarius praestans*) als Marktpilz zugelassen. Allerdings sammeln und verzehren ältere Waldgänger immer noch ziegelgelbe und geruchlose Varietäten der Schönfüsse (*Cortinarius varius* und *C. variegatus*). Auch der Säge-

blättrige Klumpfuss (*C. multiformis*) wird von Frau Montag als guter Speisepilz bezeichnet, allerdings nicht ohne vor den giftigen Rauköpfen (*Leproclybe*) vor allem den Orangefuchsigigen und Spitzbuckligen Rauköpfen (*C. orellanus* und *C. rubellus*) zu warnen.

Obwohl schon seit mehr als 30 Jahren vom Verzehr von Hallimasch abgeraten wird, sind diese Pilze in Italien sehr gefragt und werden auf den Märkten zu Preisen feilgeboten, die sehr nahe an Steinpilze und Pfifferlinge herankommen. Übrigens wird da offiziell geraten, die Pilze abzubrühen und das Kochwasser zu verwerfen. Darüber hat die Autorin ihre eigene Meinung.

Auch wenn man Hallimasche aus seinem kulinarischen Arsenal verbannt hat, lohnt es sich, ihre prächtig beschriebene Jugenderinnerung «Hallimasch nach Art von Oma Lucie» zu lesen.

Montags «Pilz-Art» ist den klassischen Pilzkochbüchern mit ihren «coffee table»-Varietäten weit überlegen. Es bietet viel mehr Informationen, einen hervorragenden Text, eine grosse Auswahl von Rezepten und schöne Fotos von Pilzen und Pilzgerichten. Kurz: Eine Fundgrube für Pilzliebhaber.

TJAKKO STIJVE

## UNSERE VERSTORBENEN CARNET DE DEUIL NECROLOGIO

### Josef Pfiffner

16. Dezember 1924 – 14. September 2007

Kurz vor dem Herbstanfang, am 14. September 2007 hat uns unser Freimitglied Sepp Pfiffner nach geduldig ertragener Krankheit im 83. Altersjahr für immer verlassen. Sepp trat unserem Verein im Jahre 1972 bei. Er fand an unserem gemeinsamen Hobby grossen Gefallen und hat mit regem Interesse mitgemacht.

In den letzten Jahren machten sich jedoch immer mehr die Altersbeschwerden bemerkbar. Seine Waldspaziergänge wurden durch die abgenutzten Knie leider immer mehr eingeschränkt, doch an den geselligen Vereinsanlässen war er meistens dabei. Seine Naturverbundenheit, seine unverblümte Geselligkeit und sein Witzrepertoire waren sein Eigen.

Sepp, wir danken Dir für die schöne, gemeinsame Zeit. Du wirst uns immer in guter Erinnerung bleiben.

Deiner lieben Frau Klara, Deinen Kindern und Angehörigen, möchten wir an dieser Stelle nochmals unser aufrichtiges Beileid aussprechen.

Verein für Pilzkunde, Bremgarten und Umgebung, Stefan Manser, Präsident