

Besprechungen = Recensions = Recensioni

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **90 (2012)**

Heft 5

PDF erstellt am: **04.05.2024**

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>



Hans Ardüser
Pilze in der Surselva – entdecken und geniessen
Mit vielen Rezepten und nützlichen Tipps
ISBN 978-3-033-02014-6
Preis: CHF 24.– plus Porto

**Zu bestellen beim Kreisamt Ilanz (kreisamt@kns.ch;
 Tel. 081 925 51 54) oder bei Hans Ardüser, Laax (hans.ardueser@
 bluewin.ch; Tel. 081 921 56 54**



Suchen oder kaufen, herausdrehen oder abschneiden, kochen, braten oder konservieren? Der Autor Hans Ardüser aus Laax hat als amtlicher Pilzberater ein sicheres Auge für die bekannten und raren Speisepilze auf Wiesen und in Wäldern, und als Profikoch weiss er, welche Pilze man wie zubereitet, damit sie fein schmecken. Ob Eierschwämme, Nelkenschwindlinge, Judasohren oder Parasole – selbst gesammelt, vom Markt oder vom Laden der Region –, das Buch liefert viele Ideen für eine variantenreiche Pilzküche und spart auch nicht mit praktischen Tipps.

Die von der Pilzberatung Surselva herausgegebene Neuerscheinung ist kein Bestimmungsbuch, enthält aber viel Wissenswertes und öffnet Augen und Sinne für diese faszinierenden Gewächse der Natur.

KLAPPENTEXT