

NEUES VOM BÜCHERMARKT

Erfolgreiche und kundige Schwammerlsuche

Die Schwammerlsuche in Bayerns Wälder läuft aufgrund der Trockenheit vorerst zögerlich an. Doch die Situation kann sich bessern, wenn wieder mal Regen fällt und man das eben erschienene Pilzbuch „Schwammerlsuche in Bayern – heimische Speisepilze sammeln, bestimmen und verarbeiten, Giftpilze sicher erkennen“ zur Hand nimmt. Geschrieben und gestaltet hat es der Regensburger Schwammerlexperte Norbert Griesbacher. Er ist Pilzsachverständiger der Deutschen Gesellschaft für Mykologie, der sichere Auskunft darüber gibt, welche Pilze genießbar, ungenießbar oder giftig sind. Seine Ratschläge schützen vor allem vor Verwechslungen,

informieren über die Verarbeitung, Konservierungsmethoden und Pilzvergiftungssymptome.

Geradezu akribisch ist die Vielfalt der heimischen Speisepilze beschrieben und das Schönste am Buch sind nicht zuletzt die Superfotos der Pilze, die eine exakte Bestimmung durch den Schwammerlsucher ermöglichen.



Norbert Griesbacher „Schwammerlsuche in Bayern“, Battenberg Gietl-Verlag/Südost Verlag, Taschenbuch, 200 Seiten, ISBN 978-3955877392, 14,90 Euro