

# Cook mal Pilze! - Guck mal, Pilze

eine Buchbesprechung von ALOIS ZECHMANN, 94032 Passau

Als Anfang April im Tintling Nr. 93 „Cook mal Pilze“ angekündigt wurde, dachte nicht nur ich an einen Aprilscherz. Erstens ist ein solcher unserer KARIN MONTAG natürlich zuzutrauen und zum zweiten konnte ich mir beim besten Willen nicht vorstellen, dass eine einzelne Person – und sei sie auch noch so Powerfrau - neben 6 Tintlingen und einem Kalender pro Jahr auch noch einen 688-Seiten-Schmöker hinkriegt. Only OI' Monday schafft das wohl!

Das sehr gelungene und wohl ein paar Kilo schwere Buch (meine Küchenwaage endet bei 3 Kilo) ist gewohnt locker und humorvoll, bei der Beschreibung der einzelnen Pilzarten aber natürlich sehr korrekt formuliert. Sage und schreibe 398 Pilzgerichte (hab's extra im Register nachgezählt) laden zum Nachkochen und Ausprobieren ein. Wohl kaum ein Pilzkoch wird das wohl noch im Rest seiner Präsenz auf Planet Erde ausprobieren können; aber man kann das ja auch selektiv angehen - je nach Gusto, Lust, Laune und Verfügbarkeit von Pilzen. Ein reines Kochbuch ist „Cook mal...“ jedoch nicht; detailliert werden 1230 Pilzarten vorgestellt und abgebildet.

Hervorzuheben sind die kritische Anmerkungen zum Sinn der Bundesartenschutzverordnung im Kapitel über die Saftlinge, zum Hype um und die Abzocke mit den sog. Heil- und Vitalpilzen und zur auch m. E. übertriebenen Hysterie um den Grüning und neuerdings die Erdritterlinge. Die Beschreibungen und Bilder der Pilzarten (darunter auch sehr gelungene Fake-Fotos) und der Gerichte sind durchwegs hervorragend; erfreulicherweise mit Exoten wie Termitenpilz, Japanischer Kaiserling, Tibetischer Raupenpilz und amerikanische Boleten. Dass noch geschlossene Wettersterne in Thailand als Delikatesse gelten (in Thai-Läden als „Schwarze Pilze in Salzwasser“ erhältlich) und der wohl einzige auf La Palma als Speisepilz geschätzte Schwammerl die Gelbliche Wurzeltrüffel („Nacida“) ist, war wohl nicht nur mich überraschend und interessant. Überhaupt die Exoten: Die wären mal einen Tintling-

Kalender wert! Klar, viel, viel Arbeit; aber vielleicht könnte da DANIEL WINKLER als Zuarbeiter wertvolle Hilfe leisten.

Ein bisschen „Gemotze“ muss in jeder Buchrezension sein. Nach meinem Gusto sind Würzpilze wie die Habichtspilze oder der Knoblauchschwindling (Musseron), die in unserer Küche in keinem Schweinebraten bzw. Lammbraten fehlen dürfen, zu wenig gewürdigt. Auch der lediglich als Giftpilz gebrandmarkte Bruchreizker verleiht getrocknet und evtl. pulverisiert einem banalen Nudelsüppchen das gewisse Etwas (Maggi-Pilz!). Nach Abziehen der Huthaut und Abschaben des Stiels (wg. des erdigen Geschmacks) kann ich zudem den Fransen-Wulstling (in Scheiben geschnitten und in Butter goldbraun gebraten, etwas Salz) nur wärmstens empfehlen. Kommt fast an den Kaiserling heran! Jetzt aber genug; es geht schließlich nicht um meine kulinarischen Vorlieben, sondern um die Besprechung von „Cook mal Pilze“.

Geradezu faszinierend ist die Vielzahl der Pilznamen in fremden Sprachen (insgesamt 43!) von Chinesisch, Esperanto, Estnisch, Vietnamesisch bis Furlan (musste selbst erst googeln, um herauszufinden, dass es sich dabei um das mit dem Ladinischen und dem Rätoromanischen verwandte Friaulisch handelt). Frau MONTAG ist ja - wie die Tintlings-Gemeinde weiß - Pilznamen-Freak! „Cook mal Pilze“ ist für jeden Pilzfreund hochinteressant und zudem ein ideales Geburtstags- oder Weihnachtsgeschenk!

Für Tintlings-Abonnenten gibt es einen Spezialpreis von 29,90 € + Porto für 1 Exemplar (mehr geht selbstverständlich nicht!), ansonsten sind 48,50 € zu berappen. Das sollte einem ein prächtiges Geschenk für die Liebste / den Liebsten oder einfach „nur“ für sich selbst schon mal wert sein.

