



Sicherheit zu verschaffen, ob der gefundene Pilz gefahrlos gegessen werden kann oder nicht. Unter dem Stichwort »Verwertung« erfährt er, für welche Art der Zubereitung sich der Pilz am besten eignet. Nicht alle guten Speisepilze können auf die gleiche Weise zubereitet werden, manche bedürfen sogar eines Spezialrezeptes, um in Pfanne oder Kochtopf das Beste herzugeben. Die Seitenangabe mit dem Vermerk »PK« bezieht sich auf besonders empfehlenswerte Rezepte aus »Pilzsammlers Kochbuch«, das ebenfalls von mir geschrieben wurde und im gleichen Verlag erschienen ist. Alle Pilzbeschreibungen sind am Fuß der Seite durch einen grünen oder roten Kennstreifen ergänzt, auf dem die Gattung angegeben ist, zu der der jeweilige Pilz gehört. Ihre Farbe zeigt auf den ersten Blick an, ob ein Pilz essbar, ungenießbar oder giftig ist:

grüner Kennstreifen = guter Speisepilz  roter Kennstreifen = ungenießbar oder giftig 

Die gefährlichsten Giftpilze sind zusätzlich im Bild mit dem Stempel »sehr giftig« gekennzeichnet.

Im Verlauf meiner langjährigen Tätigkeit als Pilzberaterin und Leiterin der Schwarzwälder Pilzlehre ist mir klargeworden, welche Anforderungen ein gutes Pilzbestimmungsbuch erfüllen muß. Meine »Pilzschüler« haben durch viele gute Tips und Anregungen mit dazu beigetragen, daß ein praktisches und zugleich sicheres Pilzbestimmungsbuch entstehen konnte. Der »Pilz-Kompaß« paßt garantiert in jede Hemd- und Hosentasche, er ist widerstandsfähig gegen Wetter und Pilzhände, und er wird auch Ihnen helfen, die Scheu vor jenen schmackhaften Pilzen zu verlieren, die oft in Mengen im Walde stehen und von Kennern längst gesammelt werden. Nicht vergessen - 3 Dinge braucht der Pilzsammler: Messer - Korb- und »Pilz-Kompaß«!  
Rose Marie Dähncke

### **Richtiger Umgang mit Pilzen**

- Essen Sie nur Pilze, die Sie selbst mit Bestimmtheit als essbar erkennen oder die Ihnen vom Pilzberater als essbar angegeben werden.
- Nehmen Sie keine zu jungen Pilze wegen der Verwechslungsgefahr unentwickelter Fruchtkörper mit Giftpilzen und keine zu alten wegen Giftentfaltung durch Eiweißzersetzung, die bei Pilzen recht früh beginnt.