



## BOEKBESPREKING

**Jürgen Guthman, Christoph Hahn & Rainer Reichel, 2011. Taschenlexikon der Pilze Deutschlands. Ein kompetenter Begleiter zu den wichtigsten Arten. Quelle und Meyer, ISBN 9783494014494, € 37,90. Onder meer verkrijgbaar via: <http://www.natuurenboek.nl>**

Bij Quelle und Meier zijn de laatste twee jaren veel interessante boeken verschenen over diverse organismen, met meer informatie dan je in standaard natuurboeken vindt. Eén daarvan is het “Taschenlexikon der Pilze Deutschlands”. Ik had het al ruim een half jaar in de winkel van Naturalis gezien, maar dacht oorspronkelijk dat het weer zo’n dertien-in-een-dozijnboek was. Totdat ik de hele serie eens aan een nader onderzoek onderwierp. Dit boek geeft van 150 van de belangrijkste soorten paddenstoelen uitgebreide informatie. Uiteraard betekent dat in een Duits boek de 150 belangrijkste eetbare en giftige soorten. Opvallend is onder meer dat de taxonomie up-to-date is, met veel wijzigingen waar we aan zullen moeten wennen, net zoals die in de nieuwe Collins Fungi Guide. Ik heb niet lang geaarzeld om het aan te schaffen.

Het boek begint met enkele inleidende artikelen over wat paddenstoelen eigenlijk zijn, waar je op moet letten bij de determinatie, ecologie van paddenstoelen in het algemeen, waar je op moet letten bij het verzamelen, wat te doen bij vergiftigingen, de belangrijkste Duitse websites en telefoonnummers die in geval van nood gebeld kunnen worden. In Nederland is het meldpunt voor artsen en ziekenhuizen overigens het RIVM, dat telefoonnummers van mycologen beschikbaar heeft.

Het overgrote deel van het boek wordt in beslag genomen door de besprekingen van de soorten, met een korte soortdiagnose, maar verder met een schat aan informatie over de inhoudsstoffen van de paddenstoelen, soms met de chemische formules (deed me direct aan mijn doctoraalscriptie bij Professor Hegnauer denken!) en de werkingen op het menselijk lichaam van die stoffen, al dan niet in positieve als in negatieve zin. Ook zijn er veel tips over hoe paddenstoelen in gerechten te verwerken zijn. Een voorbeeld: het duivelsei van de Grote stinkzwam is in plakjes gebraden niet te versmaden. In China wordt de soort gekweekt, waarbij overigens de steel van de uitgekomen stinkzwam gedroogd wordt en dan als ingrediënt voor soepen gebruikt wordt. Ik ben dol op dit soort weetjes. Ook worden veel verhalen uit de geschiedenis geciteerd en al dan niet gecorrigeerd, zoals het misverstand dat Agrippina haar man Tiberius heeft vergiftigd met de Groene knolamaniet, om haar zoon Nero op de troon van Rome te helpen. Ze was het wel van plan, maar om de een of andere reden zag ze er van af. Ook dat zijn weetjes die het boek zo leeswaardig maken.

Van belang zijn ook de vele aanwijzingen over wat te doen bij vergiftigingen door het consumeren van de afzonderlijke soorten, waardoor het boek eigenlijk in geen ziekenhuisapotheek mag ontbreken.

Ik heb lang gewacht met de bespreking, want ik wist niet wat ik er allemaal van moest zeggen, gezien de stortvloed aan leuke en goede informatie. Ik ben namelijk een eenvoudig bioloog en geen arts. Maar sinds begin dit jaar heb ik een clubje bevriende fotografen dat iedere week met elkaar op paddenstoelenfotojacht gaat. Voor niet-fotografen moet dat een crime zijn, want we kunnen tijden met één en dezelfde soort in de weer zijn. Eén van deelnemers in ons clubje is een gastro-enteroloog en die heeft uitsluitend lovende woorden voor het boek over. Een anekdote tot slot. De favoriete soort van onze gastro-enteroloog is het Viltig judasoor, in het Engels de ‘Tripe Fungus’, omdat deze soort hem zo aan zijn beroep doet denken.

*Hans Adema*

