

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
November 2020

Die Pilze Deutschlands

Beschreibung, Vorkommen und Verwendung der wichtigsten Arten

Dieses in seiner Art einmalige Buch schafft einen völlig neuen Zugang zu der geheimnisvollen Welt der Pilze. Neben der ausführlichen Beschreibung von Hauptmerkmalen, Angaben über Vorkommen, Verwendung und Verwechslungsmöglichkeiten enthält dieses Werk zahlreiche weitere, spannende Detailinformationen über die ca. 150 wichtigsten in Deutschland vorkommenden Pilzarten. Aktuelle Erkenntnisse zu den Inhaltsstoffen, wie z.B. die Heil- und Giftwirkung, werden ebenso berücksichtigt wie zum jeweiligen Speisewert. Die Nomenklatur ist auf dem neuesten Stand. Durch eindeutige Piktogramme ist sofort erkennbar, ob der Pilz ein Speisepilz oder stark giftig ist.

Ein verständlich aufgebauter Bestimmungsschlüssel auf Gattungsebene sowie brillante – teils mikroskopische – Bilder unterstützen das sichere Erkennen und Bestimmen. Die bedeutendsten Speisepilze werden dabei, ebenso wie ihre giftigen "Doppelgänger", ausführlich und in hervorragenden Detailaufnahmen dargestellt. Damit ist dieses Buch, dessen Informationsgehalt weit über den einfacher Pilzführer hinausgeht, ein unverzichtbarer Begleiter für alle Natur- und Pilzfreunde.

Jürgen Guthmann ist Diplom-Ingenieur für Technische Chemie und beschäftigt sich intensiv mit Lebensmittelchemie, Ernährung und Gesundheitsfragen. Seine Fachgebiete sind Heilpflanzen und Pilze, deren Wirkungen und Inhaltsstoffe. Er ist Herausgeber des Vitalpilzratgebers.

Dr. Christoph Hahn ist Präsident der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft und Ausbilder der bayerischen Pilzsachverständigen. Er ist Gymnasiallehrer für Biologie und Physik. Zuvor arbeitete er als freiberuflicher Mykologe in Forschungsprojekten und der Erwachsenenbildung.

(Text: 1.752 Zeichen inkl. Leerzeichen, 26 Zeilen. Wir freuen uns über einen Beleg!)

J. Guthmann/ C. Hahn
Die Pilze Deutschlands
Beschreibung, Vorkommen und Verwendung der wichtigsten Arten
528 S., ca. 170 farb. Abb., geb., 12 x 19 cm
ISBN 978-3-494-01788-4
Best.-Nr.: 494-01788
34.95 €

