



Penguin  
Random  
House

## PRESSEMAILING

München, 20. September 2018

Liebe Kolleginnen und Kollegen in den Redaktionen,

mit den ersten Herbstschauern in Kombination mit moderaten Temperaturen beginnt langsam auch die **Pilzsaison**. Wenn der Wald nach ergiebigem Regen förmlich dampft, kann man Schwammerln und Co. fast beim Wachsen zusehen. Um aber nicht die falschen Pilze mit nach Hause zu nehmen, schafft unser Nachschlagewerk „[Pilze – Das große Bestimmungsbuch](#)“ Abhilfe. Über die Geschichte des Pilzes als Nahrungsmittel informiert Sie der Bildband „[ESSEN](#)“ – wussten Sie, dass der gemeine Champignon seine Ursprünge auf einem Pariser Misthaufen hat?

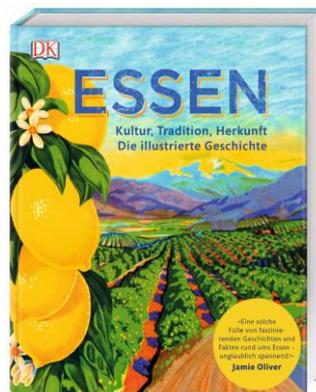
Und DK wäre nicht DK, wenn wir nicht auch ein passendes Pilzgericht parat hätten. In diesem Fall stammt es von Rachel Khoo, die uns mit leckeren Pfifferlingen aus [Schweden](#) an den Herd lockt.

Gerne nehme ich Ihre Bestellung für ein Rezensionsexemplar entgegen.  
Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit herzlichen Grüßen

Claire Banzer

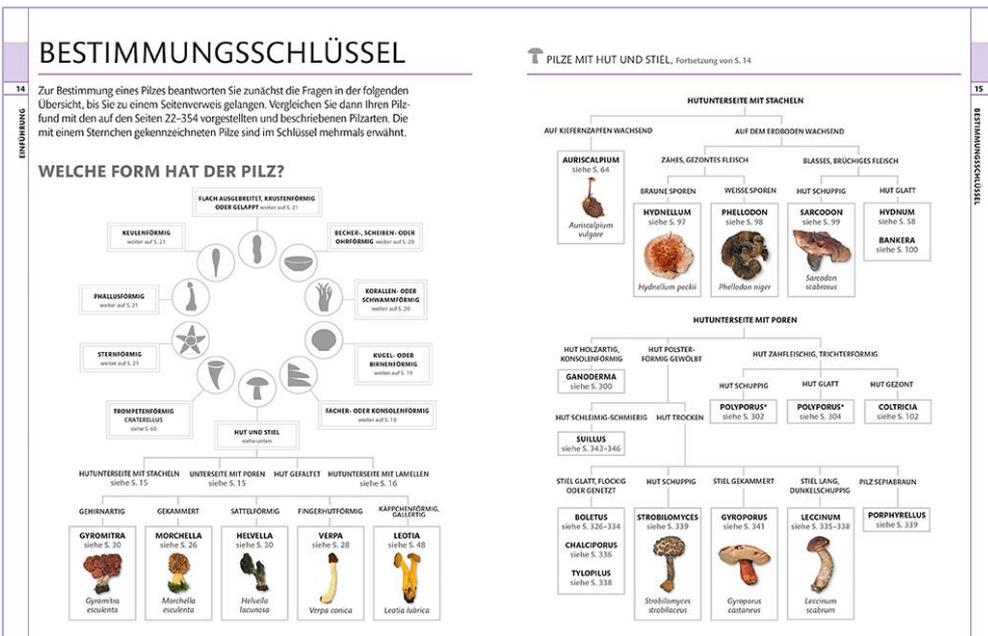
i. A. Claire Banzer  
Volontärin PR und Öffentlichkeitsarbeit  
Telefon: 089-442326-243  
E-Mail: [claire.banzer@dk-germany.de](mailto:claire.banzer@dk-germany.de)



## Pilze – Das große Bestimmungsbuch

[Link zum Buch](#)

Naturverbundenheit liegt im Trend und damit ist auch Pilze sammeln wieder zum beliebten Zeitvertreib geworden. Doch viele Hobbysammler können die schmackhaften Speisepilze nicht von den Giftpilzen unterscheiden, was schnell gefährlich werden kann. Dieses Nachschlagewerk für über **450 Wildpilze** aus der ganzen Welt hilft die verschiedenen Arten zu identifizieren und so den beliebten Parasol vom giftigen Knollenblätterpilz zu unterscheiden. Ein praktischer Größenvergleich mit der menschlichen Hand sowie ein ausführlicher Steckbrief helfen bei der Bestimmung.



#### HARTER ZINNOBERTÄUBLING

**RUSSULA ROSEA**

Obwohl sich diese ungenießbare Art schwierig beschreiben lässt, ist sie doch leicht von anderen roten oder rötlichen Täublingen zu unterscheiden. Das Fleisch ist sehr hart und das Rot des Hutes oft verwaschen. Die Hutbahn ist außerdem extrem dünn und lässt sich nicht abziehen. Der Geschmack wurde mit dem von Blauschimmel verglichen, deshalb ist die Art kein empfehlenswerter Speisepilz. Der netzförmige Rosentäubling (*R. velutipes*) ist vielleicht der ähnlichste Täubling, aber bei ihm kann man die Hutbahn abziehen und sein Fleisch ist bräunlich.

**Lamellen** recht eng, schief, knorpelig.

**Lamellen** cremefarben, Schneiden manchmal rosa.

**Lamellen** sehr eng, schief, knorpelig.

**SEITENANSICHT**

**SPORENFARBE** Cremeweiß.

**GRÖSSE** Hut 4–12 cm (H); Stiel 3–8 cm (D) x 1–3 cm (B).

**VORKOMMEN** Auf durchnässten Böden in Laubwäldern, bildet oft Mykorrhizen mit Buchen.

**VERBREITUNG** Im Verrückungsbereich der Buchen recht häufig, weltweit. Verbreitung unbekannt.

**FRUCHTKÖRPER** Einzel- oder geringlig in Trüppeln, Sommer bis Herbst.

**STIEL** weich oder wie die Hutbahn zerbröckelnd.

**VON SCHRÄG GLEICH**

#### HERINGSTÄUBLING

**RUSSULA XERAMPNELA**

Dieser essbare Täubling hat einen Fisch- oder Krabbengeruch, der im Alter noch intensiver wird. Dennoch sind frische Exemplare gute Speisepilze. Die Art ist an ihrem oft lebhaft rot gefärbten Hut zu erkennen. Der Stiel ist häufig braunfleckig. Die Fruchtkörper färben sich im Alter meist bräunlich. Es gibt mehrere nach verwandte Arten, die man an ihrer Färbung und ihren Mykorrhiza-Partnern unterscheiden kann.

**Lamellen** sehr bröckelig.

**Das weibliche** Fleisch färbt sich braun.

**LANGSCHNITT**

**Hut** glatt, Mitte manchmal niedergedrückt.

**SEITENSCHNITT**, schwarz.

**Stiel** angehenkelte oder zylindrisch, häufig rotlich überlaufen.

**Hutrand** glatt.

**Hut** meist lebhaft rot gefärbt, oft dunkler in der Mitte.

**Fleisch** färbt sich mit Essensfat dunkelgrün.

**SEITENANSICHT**

#### JODOFORM-TÄUBLING

**RUSSULA TURCI**

Dies ist einer der mild schmeckenden Täublinge. Er wächst typischerweise unter Kiefern und ist an seinem weinroten Hut und dem jodformartigen seines Fleisches zu erkennen, der an der Stielbasis besonders ausgeprägt ist. Die Art gehört zur Gruppe der Täublinge mit hellem oder ockergelbem Sporenpulver. Der Hut ist in der Mitte niedergedrückt und der Hutrand manchmal fein bereift.

**Der mehrfarbige, gezackte** Hut ist glänzend, wenn er trocken ist, wird er aber matt.

**Alle Lamellen** gelb, mit fruchtigem Geruch.

**Weniger** Stiel.

**Die knulige** Stielbasis reicht nach Jodform.

**SPORENFARBE** Ockergelb.

**GRÖSSE** Hut 3–10 cm (H); Stiel 3–7 cm (D) x 1–2,5 cm (B).

**VORKOMMEN** Bildet Mykorrhizen mit Kiefern (vor allem zweifelhäufig) und möglicherweise mit Fichten.

**VERBREITUNG** In Europa weitverbreitet, kommt auch im westlichen Nordamerika vor.

**FRUCHTKÖRPER** Geringlig in Schüppeln, Sommer bis Herbst.

**UNTERSEITE**

**SEITENANSICHT**

#### APFELTÄUBLING

**RUSSULA PALUDOSA**

Diese große Art ist nicht nur attraktiv, sondern auch ein guter Speisepilz. Der Fruchtkörper ist höher als der der meisten Russula-Arten und ähnlich gefärbt wie der des giftigen *R. emetica* (siehe S. 81), sein Hut ist aber nicht so lebhaft rot und in der Mitte gelblich verbläut.

**SPORENFARBE** Hell ockergelb.

**GRÖSSE** Hut 8–16 cm, nur ausnahmsweise 4–20 cm (H); Stiel 10–15 cm, ausnahmsweise 6 cm (D) x 1,5–4 cm (B).

**VORKOMMEN** Bildet Mykorrhizen mit Nadelbäumen, vor allem mit Kiefern auf sandigen Böden.

**VERBREITUNG** Gemäßigte Breiten auf der Nordhalbkugel, lokal häufig.

**FRUCHTKÖRPER** Einzel- oder geringlig in Schüppeln unter Nadelbäumen, Sommer bis Herbst.

**SEITENSCHNITT**



Penguin Random House

### Schweden in meiner Küche

[Link zum Buch](#)



Mit saisonalen Gerichten aus Ihrer Wahlheimat Schweden verzaubert uns Rachel Khoo. Die Liebe zu ihrem Mann hat die sympathische Autorin nach Stockholm gelockt und so hat sie natürlich auch das Essen lieben gelernt.

Die Landesküche richtet sich nach den **Jahreszeiten** und auch das Buch folgt diesem Rhythmus. Für den Spätsommer und den Herbst gibt es natürlich die passenden Gerichte, wie beispielsweise Västerbottentarte mit frischen **Pfifferlingen**.

**Västerbotten-Pie**

*Västerbottentaj*

Die Briten haben Cheddar, die Franzosen Comté, und die Schweden ihren Västerbotten; einen aromatischen Hartkäse, den man so essen oder zum Kochen verwenden kann. Västerbotten heißt ein Gebiet in Nordschweden. Von dort kommt der Käse, der im ganzen Land beliebt ist. In fast jedem Küchenschrank zu finden ist. Diese Pie gehört zu den typischen Gerichten, die zu Mittsommerfesten, Krabsteden und zu Weihnachtsen serviert werden. Dabei ist es eigentlich schade, sie nur zu Festtagen zu backen, denn man kann sie prima einpacken und zur Arbeit mitnehmen.

Für 6 Personen / Vegetarisch / Vorbereitung: 1 Stunde / Garkzeit: 1 Stunde 5 Minuten / Zubehör: Quicheform, 21 cm, 4 cm hoch /

Für den Teig:

- 125 g Mehl
- 1/2 TL feines Meersalz
- 1 EL kühler Seif
- 88 g kalte Butter, gewirfelt
- 1 EL Wodka

Für die Füllung:

- 2 Eier (Größe M)
- 300 ml Sahne
- 1/2 TL feines Meersalz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 300 g Västerbotten oder reifer Cheddar, frisch gerieben
- 1 kleine Zwiebel, geschält und in dünne Ringe geschneitten

Für den Belag:

- 75 g Butter
- 250 g Pfifferlinge, abgekühlt
- 1 kleine Handvoll frische Petersilie ohne Stiele, fein gehackt

Mehl und Salz mischen, Seif und kalte Butter zufügen und alles mit den Fingern feil-bröckelig vermengen. Den Wodka zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Zwischen zwei Blättern Backpapier legen und zu einem Kreis ausrollen, der größer als die Quicheform ist. 20 Minuten in dem Küchenschrank lagern. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Den Teig aus dem Küchenschrank nehmen und in die Form legen. Wenn er zu hart ist, 5-10 Minuten weilen, damit er weicher wird. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, um Backpapier belegen und mit Backerhasen bedecken. 20 Minuten backen, dann Backerhasen und Papier entfernen. Weitere 10 Minuten backen, bis der Teig trocken und fest ist.

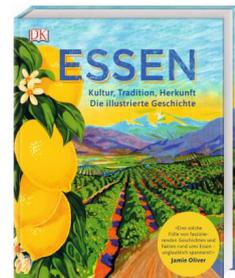
Für die Füllung Eier, Sahne, Salz und Pfeffer glatt verrühren. Den Käse streubren. Auf den

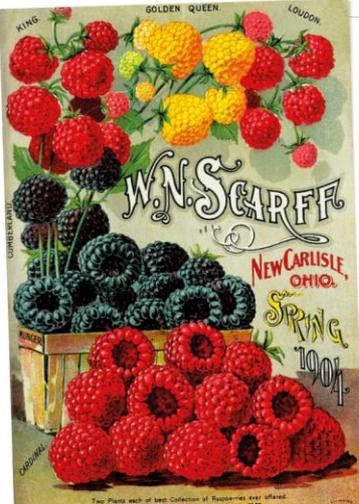


### ESSEN - Kultur, Tradition, Herkunft. Die illustrierte Geschichte

[Link zum Buch](#)

Schwimmende Märkte in Thailand, Haute Cuisine aus Frankreich oder die eher verschriene britische Küche – unser Essen ist viel mehr als nur Nahrungsaufnahme. Es erzählt Geschichten, prägt Kulturen, weckt Emotionen. Egal ob Fleisch, Obst oder Pilze: alle Nahrungsmittel werden genau unter die Lupe genommen und mit Fotografien, alten Zeichnungen und Werbeplakaten oder Anekdoten greifbar gemacht. Ein spannender Streifzug durch die Geschichte unserer Lebensmittel! Das Vorwort stammt von niemand geringerem als **Jamie Oliver**.





## Himbeeren Frucht der Güte

Aus der ursprünglich wild auf Waldlichtungen wachsenden Himbeere ist eine kommerziell kultivierte Frucht geworden. Sie ist besonders beliebt für die Herstellung von Konfitüren und Desserts und wird auch gern frisch vom Strauch gegessen.

Sie zähmten von ihnen mehr die Himbeere als ausserdem (speziell) auch die schwarze Himbeere. In dem ländlichen Land Laga nahe, das Meischen schon vor 2000 Jahren Himbeeren aßen. Die wilden Himbeeren gehören die zu den besten der Krone, gerichte und sind verwandt mit dem Brombeere von. Die Früchte bestehen aus einer Ansammlung von ausdauernd 100 verengte -ohne. Sie wachsen in kleinen Dingen, in der Regel 10 cm hoch. Die Früchte können über 1,5 cm hoch werden. Die wilden Himbeeren werden vornehmlich im Waldessens und wurde später zu Süßspeisen bestricht.

Nach einer deutschen Bauernregel zählt ein angebundener Himbeerzweig wilde Pferde.

Schon die alten Griechen schen Himbeeren kultiviert haben. Nach Vertilgen des römischen Nordafrikas blühte den Römern kultivieren die Griechen Himbeeren an den Hängen des Magdeburger. Möglichkeiten rüber aber auch die wissenschaftliche Natur der Pflanzen - harte Aeneas auch die Römern besten Himbeerzweige an, und wusste sich die Hilfe wasser-würdig, dass die Frucht sich in Römern europäischen Kulturbereich nach verbreitete und schließlich bis nach Mexiko gelangte. Zwei fast zwei Jahrhunderte bei den Ausgewanderten römischer Öze, auch im Mittelalter und darüber hinaus spielte die Frucht eine wichtige Rolle. Im 13. Jh. wird der englische König Edward I. den Aufbau der Frucht in England gefördert haben.

41 Fotoarbeiten Eine Anzeige einer Gärtnerei in Chicago zeigt Farne, die die Himbeeren in der Gärtnerei zu sehen. Einige dieser Samen werden nachfolgend kultiviert.