



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

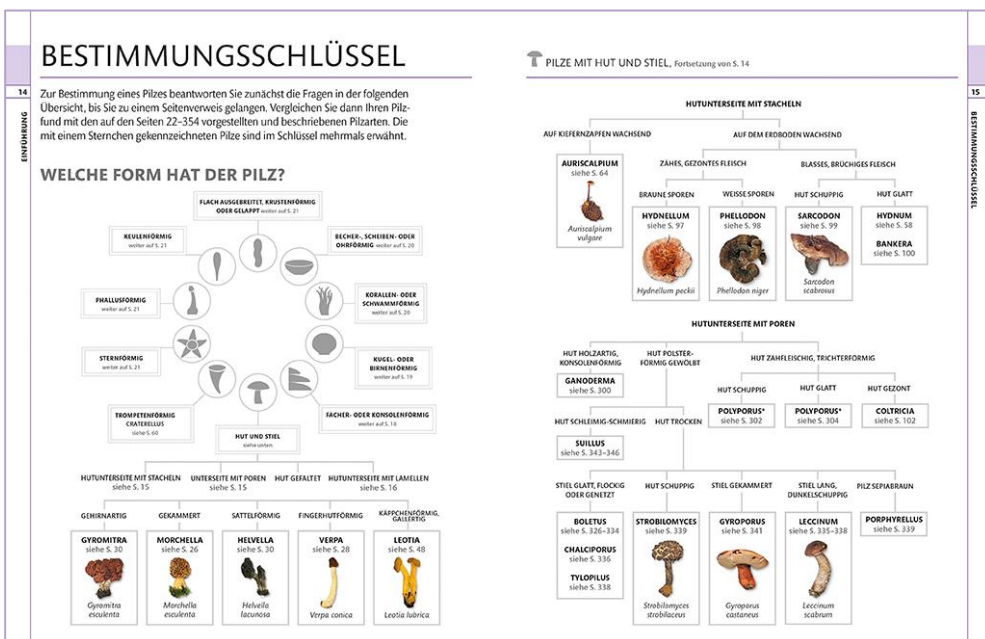
i. A. Claire Banzer
Volontärin PR und Öffentlichkeitsarbeit
Telefon: 089-442326-243
E-Mail: claire.banzer@dk-germany.de



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 ineinander knüpfend.

Lamellen cremefarben, Schneiden manchmal rosa.

SEITENANSICHT

FRUCHTKÖRPER

STIEL

UNTERSEITE

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 knüpfend.

Das weißliche 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.

FRUCHTKÖRPER

SEITENANSICHT

Fleisch färbt sich braunlich.

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, gezönte Hut ist glockenförmig, wenn er trocken ist, wird er aber matt.

Alle Lamellen gelb, mit fruchtigem Geschmack.

WEIßER STIEL, DER MEHRFACHE GEZÖNTE HUT IST GLOCKENFÖRMIG, WENN ER TROCKNET, WIRD ER ALBER MATT

Die knügelige Stielbasis reicht nach Jodschmelze.

UNTERSEITE

SEITENANSICHT

SPORENFARBE ORCKERGBLÄU

GRÖSSE Hut 3–10 cm (H); Stiel 3–7 cm (H) 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 Gießling in Schwärmen, Sommer bis Herbst.

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 geformt 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 orckergelb.

GRÖSSE Hut 8–16 cm, nur ausnahmsweise 4–20 cm (H); Stiel 10–15 cm, ausnahmsweise 6 cm (H) 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 Zerstreut oder glockenförmig in Scharen unter Nadelbäumen, Sommer bis Herbst.

FRUCHTKÖRPER

SEITENSCHNITT



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 Väterbottentarte mit frischen **Pfifferlingen**.

Väterbottentarte

Die Briten haben Cheddar, die Franzosen Comté, und die Schweden ihres Väterbotten: einen aromatischen Hartkäse, den man so essen oder zum Kochen verwenden kann. Väterbotten heißt ein Gabel in Nordschweden. Von dort kommt der Käse, der im ganzen Land beliebt und in fast jedem Küchschrank zu finden ist. Diese Pie gehört zu den typischen Gerichten, die zu Mittsommerfesten, Kräftfesten 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 die Füllung:
 2 Eier (Größe M)
 300 ml Sahne
 1/2 TL feines Meersalz
 1 TL schwarzer Pfeffer
 300 g Väterbotten oder reifer Cheddar, frisch gerieben
 1 kleine Zwiebel, geschält und in dünne Ringe geschneitten

Für den Belag:
 70 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 Weizk zugucken und alles zu einem Teig verkneten. Zwischen zwei Blagen Backpapier legen und zu einem Kreis ausrollen, der größer als die Quicheform ist. 20 Minuten in dem Küchschrank legen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Den Teig aus dem Küchschrank nehmen und in die Form legen. Wenn er zu hart ist, 5-10 Minuten warten, damit er weicher wird. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, um Backpapier belegen und zu Backsteinen bedecken, 20 Minuten backen, dann Backsteinen 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 ströhren. Auf den

vergebäckerten Boden gießen, mit Zwiebeln belegen und nochmals 20-30 Minuten backen, bis die Mischung gestockt, aber noch etwas weich ist. Abkühlen lassen.

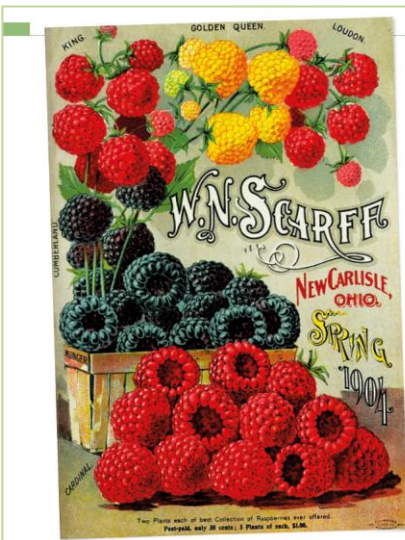
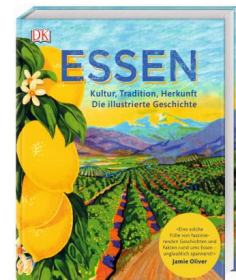
Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Wenn sie schäumt, die Pilze zugucken und 4-5 Minuten verbäckern. Die Pie schmeckt auch kalt. Sie kann 2 Tage im Voraus gebacken und im Küchschrank aufbewahrt werden. Die Piza aber erst kurz vor dem Servieren garen.

Väterbotten / Die Pie schmeckt auch kalt. Sie kann 2 Tage im Voraus gebacken und im Küchschrank aufbewahrt werden. Die Piza aber erst kurz vor dem Servieren garen.

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

41 Funktionen
 Eine Anzucht einer Garantie in Chicago angelegte Farneben an die Hochschülerinnen im Jahr 1911 in Berlin zu senden. Einige dieser Samen werden auch heute noch kultiviert.

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 Zehnenden von Jahren vor die Himbeere ein amerikanisches Unternehmen anfertigen. Die ersten Himbeeren wurden im Jahr 1900 in New Carlisle, Ohio, angebaut. Die ersten Himbeeren wurden im Jahr 1900 in New Carlisle, Ohio, angebaut. Die ersten Himbeeren wurden im Jahr 1900 in New Carlisle, Ohio, angebaut.

In dieser Zeit waren sowohl Bienen als auch Finken hoch produktiv und wurden zur Linderung von Völkern eingesetzt. In der südamerikanischen Kiste symbolisierte die Himbeere auch Güte. Während die Tiere die Früchte essen, die von den Bienen und Finken geerntet werden, die zur Bienen- und Finken-Produktion verwendet werden. Man glaubt, dass der Saft auch zum Finken verwendet wird.

In der Schweiz
 Im 18. Jahrhundert wurde die Himbeere von europäischen Händlern nach Belgien gebracht, wo sie von den Händlern gebracht wurde. In der Schweiz wurde die Himbeere im Jahr 1800 eingeführt. Die ersten Himbeeren wurden im Jahr 1800 in der Schweiz angebaut. Die ersten Himbeeren wurden im Jahr 1800 in der Schweiz angebaut.

Die Himbeere ist eine der beliebtesten Früchte der Welt. Sie wird in vielen Ländern angebaut und ist ein wichtiger Bestandteil der Ernährung. Die Himbeere ist eine der beliebtesten Früchte der Welt. Sie wird in vielen Ländern angebaut und ist ein wichtiger Bestandteil der Ernährung. Die Himbeere ist eine der beliebtesten Früchte der Welt. Sie wird in vielen Ländern angebaut und ist ein wichtiger Bestandteil der Ernährung.