

Leseprobe

jc

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft  
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

Nº **39** 2024

**Pilzwelt**

Das Journal Culinaire ist die erste deutschsprachige Zeitschrift mit dem aktuellen Stand des Wissens und Könnens über das Essen und Trinken.

Autorinnen und Autoren aus den Natur-, Geistes- und Kulturwissenschaften berichten von ihren Forschungen, Meisterinnen und Meister aus Landwirtschaft, Lebensmittelherstellung und Lebensmittelverarbeitung geben Einblick in ihre Praxis.

Das Journal Culinaire ist unabhängig und frei von Werbung, gewürzt mit ernsthaftem Engagement und gelegentlich einem Schuss Emotion. Es erscheint zweimal jährlich.

jc

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft  
des Essens  
Edition Wurzer & Vilgis

»Schon lange, seit Jahrhunderten, seit Jahrtausenden, seit Menschengedenken, schon immer ...« – regelmäßig wird die bloße Tatsache, dass ein Lebensmittel eine Nutzungsgeschichte hat, als nachdrückliches und letztlich beruhigendes Argument für sicheren und bekömmlichen Verzehr angeführt. Das ist in zahlreichen Fällen richtig. Skeptische Blicke und sorgfältige Analysen verhelfen zu Differenzierungen: Uwe Spiekermann hat vor einigen Jahren mit seiner auch im Journal Culinaire besprochenen Veröffentlichung *Künstliche Kost. Ernährung in Deutschland, 1840 bis heute* (Journal Culinaire No. 27, S. 145–148) eindrucksvoll gezeigt, dass überraschend Vieles, was heute als neues Lebensmittel angepriesen wird, unter anderen Vorzeichen schon vor geraumer Zeit als Innovation galt. In seinen Texten mahnt er eindringlich einen realistischen Geschichtsbezug in der Ernährungsdiskussion an (<https://uwe-spiekermann.com/category/geschichten/>).

Nicht erst seit Anna Lowenhaupt Tsings Essay *Der Pilz am Ende der Welt. Über das Leben in den Ruinen des Kapitalismus* (Berlin 2018) ist ein überschäumendes Interesse an der nach Flora und Fauna dritten, durch Pilze belebte Welt offensichtlich. Erst seit fünfzig Jahren ist sie als eigenständig klassifiziert. Aus und mit ihr erhoffen sich Protagonisten und Protagonistinnen vielfältige Anregungen und Erkenntnisse für die drängenden Probleme der Gegenwart. Ist ein Zeitalter der Pilzphilie oder Mykophilie angebrochen?

Der Neuzeithistoriker Jon Mathieu nimmt die bemerkenswert positive Stimmung zum Anlass, gemeinsam mit Jakob Messerli, dem früheren Direktor des historischen Museums Bern, einen lesenswerten Beitrag zu veröffentlichen: *Die Entdeckung der Pilze in der Moderne. Das Beispiel Schweiz, 18.–20. Jahrhundert* (in: *Historische Anthropologie* 32/1 [2024], S. 19–38). Die Autoren deuten auf einen blinden Fleck im aktuellen Pilzhype. Ihre weitgehend auf die Schweiz beschränkten Beobachtungen bezüglich der Speisepilze konstatieren in der frühen Neuzeit eine grundsätzlich negative Grundeinstellung. Die Nutzung der Speisepilze war »von überlieferten mykophoben Lehrmeinungen, von botanischen und später auch chemischen und ernährungswissenschaftlichen Forschungen und ihrer Popularisierung durch die zunehmende Zahl von Medien, von Versorgungslagen und Verdienstmöglichkeiten der breiten Bevölkerung, von Lebensmittelkontrollen ...« bestimmt. Sie vermuten, dass bei entsprechenden

Forschungen die erhobene Grundeinstellung auch in anderen europäischen Regionen nachzuweisen wäre. Von der Mykophobie bis zur Mykophilie vergingen über eineinhalb Jahrhunderte. Schnell wurde die kritische Haltung den Pilzen gegenüber vergessen, nicht selten wird unreflektiert von einer seit Menschengedenken währenden Pilznutzung gesprochen.

Das Journal Culinaire macht regelmäßig auf die Pilzwelt aufmerksam – nur in der Ausgabe No. 3 finden Pilze keine Erwähnung. Neben den vielen Artikeln zu Fermentationen, die sicherlich zu den Lieblingsthemen des Journal Culinaire zählen, sei auf den Beitrag von Marco A. Fraatz und Holger Zorn *Speisepilze generieren natürliche Aromen. Aus Reststoffen der Lebensmittelindustrie werden Duftstoffe* im Journal Culinaire No. 17 oder von Verena Mittermeier-Klessinger *Pfifferlinge. Schmackhaftes Gold aus heimischen Wäldern* im Journal Culinaire No. 34 erinnert. Nun schien es an der Zeit, das Thema in den Fokus der No. 39 zu rücken.

Einen ordentlichen Platz nimmt in dieser Ausgabe die Ausstellung *Pilze – Verflochtene Welten* ein, die vor einigen Wochen im Museum Sinclair-Haus der Stiftung Kunst und Natur e.V. in Bad Homburg vor der Höhe eröffnet hat. Der Beitrag der Direktorin des Hauses und Kuratorin der Ausstellung spricht für sich. Das zu jeder Ausstellung erscheinende, beispielhafte museumspädagogische Blattwerk ([https://kunst-und-natur.de/files/Museum-Sinclair-Haus/Ausstellungen/24\\_Pilze/Blattwerke\\_22\\_Pilze.pdf](https://kunst-und-natur.de/files/Museum-Sinclair-Haus/Ausstellungen/24_Pilze/Blattwerke_22_Pilze.pdf)) verdient ein besonderes Lob. Ebenso informativ ist das Begleitheft. Blattwerk wie Begleitheft sind auf der Webseite des Sinclair-Hauses abrufbar (<https://kunst-und-natur.de>).

Ihnen wünsche ich Genuss und differenziertes Verständnis bei allen Pilzen, denen Sie begegnen!

Mit allerbesten Grüßen  
Ihr

MARTIN WURZER-BERGER  
auch im Namen von THOMAS A. VILGIS



## PILZWELT

### Pilzwelt

Evolution und Ökologie

- 11 Die Vielfalt der Pilzwelt ist auch auf den zweiten Blick erstaunlich. DOMINIK BEGEROW bringt Struktur in die überbordende Fülle und deckt gleichermaßen Zusammenhänge und Unterschiede zwischen den Erscheinungsformen auf. Er legt eine solide Grundlage für ein Verständnis des positiven wie gefahrbringenden Potenzials von Pilzen.

### Unsere Lieblingsspilze

Regional gesammelt – oder selbst gezogen

- 22 Der Respekt vor selbst gesammelten Pilzen ist ausgeprägt. In sicheren Händen wissen sich die Gäste im Nürnberger Restaurant »etz«, das mit zwei Michelinsterne ausgezeichnet ist. Denn was der Gärtner und Biologe PETER KUNZE und der Koch FELIX SCHNEIDER in Wäldern und auf Fluren zu allen Jahreszeiten kenntnisreich sammeln, verspricht nicht nur gefahrlos, sondern auch kulinarisch überzeugend zu sein. Ein Blick auf ihrer beider Lieblingsspilze und zwei bemerkenswerte Kreationen des Kochs.

### Die unterirdischen Ursprünge einer überirdischen Delikatesse

Champignon de Paris

- 38 Die allgegenwärtigen Champignons gedeihen, wie es ihr Name verrät, ursprünglich auf Feldern und Wiesen. Seit langem werden sie in dunklen Steinbrüchen kultiviert. SAMUEL HERZOG hat für das Journal Culinare eine traditionelle Champignonnière besucht und entwirft ein stimmungsvolles Pilzgemälde aus bodenständigen Zutaten.

## Pilze haltbar machen

Geschmack konservieren

- 45 Die Praxis der Pilzverarbeitung ist denen geläufig, die selbst Pilze sammeln und sich damit konfrontiert sehen, Überschüssiges zu konservieren. MARLIES GRUBER und EVA DERNDORFER kennen die passenden Technologien und schätzen die geschmackliche Vielfalt verarbeiteter Wild- und Kulturpilze. Eine besondere Rolle kommt dem Trocknen der Pilze zu, da es *umami* anreichert und das Aroma der Fruchtkörper charakteristisch verstärkt.

## Verborgene Chemiker des Waldes

Pilze in Pharmazie und Biotechnologie

- 51 Jenseits der Bereicherung des Speiseplans können Pilze Naturstoffe bilden, die in Medizin und Landwirtschaft segensreiche Wirkungen entfalten. NIKOLAI A. LÖHR erläutert die zugrunde liegenden biologischen Mechanismen und ist sich sicher, dass die Forschung dazu – trotz aller bemerkenswerten Erfolge – noch ganz am Anfang steht.

## Ein Pilz erinnert ans »finstere Mittelalter«

Aus Hexeneiern erwächst Unzüchtiges

- 56 Sein Blick in Flora und Fauna verheißt zuverlässig neue und überraschende Einsichten. Jetzt hat mit der Stinkmorchel ein Vertreter des Pilzreichs JOSEF H. REICHHOLFS Aufmerksamkeit erregt. Minutiös beschreibt er ihre Entwicklung und reichert diese Darstellung mit historischem Wissen und biologischen Beobachtungen an.

## In den Pilzwäldern der Literatur

Ein Stöbern

- 63 TILL R. LOHMEYER ist seit seinen Jugendtagen ein versierter Pilzfachmann. Ebenso bewandert ist der frühere Verlagslektor in der Literatur. Nahezu zwangsläufig geht er »in die Pilze« – und wird an markanten Stellen fündig. Nebenwirkungen gesundheitlicher Art sind bei dieser Suche ausgeschlossen.

## Zwischen Leben und Verderben

Schadpilze auf Pflanzen

- 76 Es ist das alltägliche Brot eines Getreidezüchters, seine Pflanzen vor pilzlichen Krankheiten zu schützen – die Ernteverluste können bei einem Befall beträchtlich sein. THOMAS MIEDANER führt uns die ausgeklügelte Pilzmacht eindrücklich vor Augen und skizziert mögliche Strategien der Landwirtschaft.

## Schimmel

Ohrensausen und wirres Reden

- 87 LUDGER FISCHER sind die unmittelbaren Gefahren, die von Schimmelpilzen mit ihren Allergenen ausgehen, ein ernstes Anliegen. Mit drastischen Beispielen aus Wohnungen, Häusern, auf Lebensmitteln und nicht zuletzt auf dem menschlichen Körper illustriert er die bedrohliche und zerstörerische Seite unserer allgegenwärtigen Begleiter.

## Der »Teepilz«

Kombucha

- 92 Start-ups schießen wie Pilze aus dem Boden. Vor allem Fermentationen, an denen Hefen – und damit Pilze – beteiligt sind, stehen bei ihnen hoch im Kurs. Geschmackliche Vorzüge werden nicht selten verbunden mit positiven gesundheitlichen Effekten. Doch so einfach ist es nicht. Am Beispiel des Kombucha zeigt CHRISTIAN VON WALLBRUNN die Chancen und Schwierigkeiten, die sich vom *Homemade*- über den *craft*-Bereich bis zur industriellen Produktion erstrecken.

## Verflochtene Welten

Eine Ausstellung im Museum Sinclair-Haus

- 98 Der Pilzwelt widmet sich bis zum 9. Februar 2025 eine bemerkenswerte Ausstellung der Stiftung Kunst und Natur in Bad Homburg vor der Höhe. Die Kuratorin und Direktorin des Hauses, KATHRIN MEYER, bringt überraschende, wertvolle und in die Zukunft weisende künstlerische Positionen zusammen, die gesellschaftliche Relevanz beanspruchen.

## FORUM

### Fischkonsum in Deutschland

Die Bedeutung der Aquakultur

- 113 Die Diskussionen um den Fisch als Lebensmittel sind ausdauernd. In der Ernährung als positiv bewertet, wird seit Langem über überfischte Bestände und Maßnahmen zu ihrer Erholung diskutiert. Nun rückt zunehmend die Aquakultur in den Blick. Auch sie wird zumeist kritisch gesehen. Ein Team aus der Arbeitsgemeinschaft für Aquakultur und Binnenfischereiforschung mit FABIAN SCHÄFER, CORNELIUS BECKE, UWE BRÄMICK, DANIEL FEY und REINHOLD HANEL bringt uns differenziert auf Stand.

### Vom wilden Gras zum Weichweizen

Eine kurze Geschichte der Weizenentwicklung

- 121 Die Weizenlücke im Journal Culinaire No. 38 »Kulturpflanzenentwicklung« schließt der französische Biobauer FLORENT MERCIER. Er ist Mitgründer eines Vereins, dessen Ziele die Förderung und der Schutz der Biodiversität von Kulturpflanzen sind. Bezüglich des Weizens propagiert er die Rückkehr zu alten Landrassen, denen er eine große vegetative Kraft bescheinigt. Ihr hohes Stroh führt zu einer besseren Durchsetzungskraft gegenüber problematischen Beikräutern. Ein engagiertes Plädoyer.

### Kuratierte Grenzverletzungen

Steinbeissers Einladungen zum veganen Genießen

- 133 Vor zwölf Jahren gründeten die Niederländer Jouw Wijnsma und Martin Kullik ein internationales Projekt experimenteller Gastronomie. An unterschiedlichen Orten bereiten hervorragende Köchinnen und Köche pflanzliche Gerichte zu, gegessen wird mit Geschirr und Besteck, das zeitgenössische Gestalterinnen entwickelt und entworfen haben. REINHARD STORZ nimmt die sommerliche Veranstaltung in Dornach zum Anlass für eine kritische Würdigung.

## SHORTLIST

- 141 Yasmine Ostendorf-Rodríguez  
**Let's Become Fungal! Mycelium Teachings  
and the Arts**
- 142 Gunther Hirschfelder, Lars Winterberg, René John,  
Jana Rückert-John, Corinna Schirmer (Hg.)  
**Fleischwissen. Zur Verdinglichung des Lebendigen  
in globalisierten Märkten**
- 144 Walter Schübler  
**Vom Essen zwischen den Kriegen**
- 145 Manfred Kriener, Stefan Linzmaier  
**Fisch in Seenot. Über den sorgsamem Umgang  
mit einer gefährdeten Ressource**
- 146 David Lane, Marina Tweed  
**The Gourmand's Lemon. A Collection of Stories  
and Recipes**
- 148 Goldhaubengruppe St. Wolfgang (Hg.)  
**Das Kochbuch der Goldhauben-Frauen  
von St. Wolfgang**
- 149 Lukas Nagl / Tobias Müller  
**Fisch gegrillt. Mit Rezepten von Lukas Nagl**
- 151 Autorinnen

# PILZWELT

Vermutlich waren Pilze schon immer ein Teil der Ernährung des Menschen, auch wenn sie in verschiedenen Regionen der Welt unterschiedliche Stellenwerte einnehmen. Ihre Bedeutung für die Küche geht jedoch weit darüber hinaus – nicht nur, weil sie auch eine der wichtigsten Ursachen für die Verderbnis von Lebensmitteln sind, sondern weil wir sie uns zunutze machen: um Lebensmittel zu veredeln, oder sie schlichtweg als Parasiten oder Symbiosepartner aus der Erzeugung unserer Lebensmittel nicht wegzudenken sind. Der Blick ist vor allem gerichtet auf die große Vielfalt der Pilze und die Ursache ihrer Diversität.

## Pilzwelt

### Evolution und Ökologie

Auch wenn die Pilze heute noch im Fach Botanik gelehrt werden, ist längst gewusst, dass die echten Pilze (Fungi) eine eigene Abstammungslinie als Schwestergruppe der Tiere bilden. Vermutlich aus begeißelten Einzellern hervorgegangen, haben sie vor etwa 1,5 Milliarden Jahren einen anderen Weg genommen als die Tiere. Der entscheidende Unterschied ist die Zellwand. Die Funktion der externen Stütze haben sie mit den Pflanzen gemeinsam, auch wenn die chemische Zusammensetzung eine andere ist. Chitin, nicht Zellulose bildet das Gerüst der pilzlichen Zellen. Daneben gibt es noch die Oomyzeten, die relativ nah mit den Braunalgen verwandt sind, und zwei Gruppen von Schleimpilzen, die eine ganz eigene Abstammungsgemeinschaft bilden.

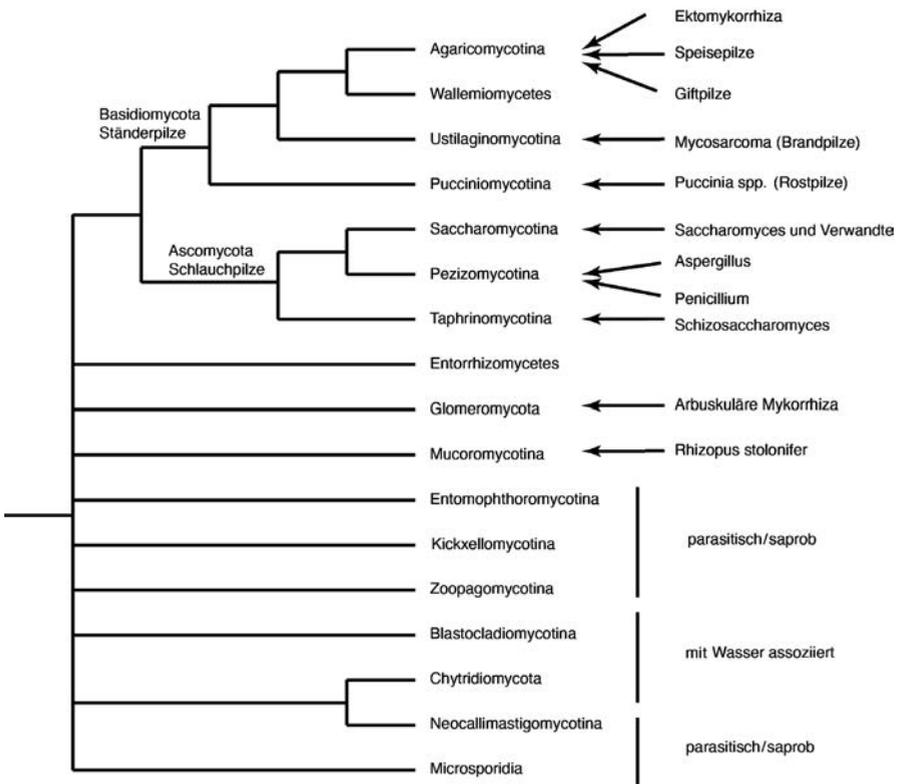
Ausgehend von wasserlebenden Pilzen, die sich von organischem Material ernährten, haben die echten Pilze das Land lange vor den Pflanzen erobert. Neben mikrobiellen Biofilmen waren wahrscheinlich auch flechtenähnliche Symbiosen die Wegbereiter an Land. Flechten, enge Symbiosen aus Pilzen und Algen, sind noch heute an Extremstandorten wie Wüsten, nackten Steinen oder arktischen Gebieten zu finden. Mit dem Landgang der Pflanzen ergab sich spätestens ab dem Ordoviciem eine neue Qualität an Substrat für Pilze: organisches Material war im Überfluss an Land verfügbar und konnte von Pilzen abgebaut werden. Der Landgang der Pflanzen leitete eine unglaubliche Radiation der Pilze ein, die zu ihrer heutigen Vielfalt führte. Auch wenn derzeit nur rund 130.000 Arten beschrieben sind, wird ihre Anzahl auf 1,5 bis 5 Millionen Arten geschätzt.

Gruppen wie die Chytridiomycota und Blastocladiomycotina weisen noch Geißeln auf und sind vorwiegend im Wasser zu finden. Vertreter so exotisch

klingender Gruppen wie Microsporidia, Neocallimastogomycotina, Zoopaginomycotina, Kickxellomycotina und Entomophthoromycotina ähneln in ihrer Lebensweise wahrscheinlich den frühen Landpilzen und sind vorwiegend parasitisch, sowohl auf Tieren (inklusive des Menschen) als auch auf anderen Pilzen, oder ernähren sich saprob von totem organischem Material. Die Mucoromycota sind bekannt für einen saproben Lebensstil und sind vor allem im Boden zu finden. Die Glomeromycota und Entorrhizomycota mit Wurzeln von Pflanzen assoziiert, und die Glomeromycota bilden die bedeutendste Gruppe der arbuskulären Mykorrhiza, die an etwa 80 Prozent der Landpflanzen vorkommen. Die Ascomycota und Basidiomycota sind in ihrer Mehrheit auf unterschiedliche Weise mit Pflanzen assoziiert.

### Speisepilze und Giftpilze

Bis auf wenige Ausnahmen wie Morchel, Trüffel oder Zitterpilze (*Tremella*) gehören die meisten Speisepilze in die Gruppe der Hutpilze (Agaricales) innerhalb der Ständerpilze (Basidiomycota). Die Ordnung der Agaricales ist eine sehr artenreiche Gruppe, obwohl die Artenvielfalt erst im Perm und



1 Stammbaum der echten Pilze. Die unterschiedlichen Gruppen haben jeweils eine ganz eigene Ökologie und Lebensweise. Für Lebensmittel und die Gastronomie haben fast alle Gruppen eine besondere Bedeutung.

damit relativ spät entstanden ist. Wahrscheinlich hat dieser Aufspaltungsprozess mit der Ökologie vieler Arten innerhalb dieser Gruppe zu tun, die im Wesentlichen in zwei Gruppen fällt. Auf der einen Seite sind Arten wie der Wiesenchampignon, die sich saprotroph von pflanzlichen Abfällen und Dung ernähren. Die meisten Vertreter sind jedoch über eine Wurzelsymbiose mit typischen Waldbäumen wie Kiefern, Fichten, Buchen oder Eichen assoziiert. Diese sogenannte Ektomykorrhiza findet sich vor allem in den temperaten und borealen Wäldern und ist die Ursache, warum wir die meisten unsere Speisepilze im Wald und nicht auf der Wiese sammeln. Diese Symbiose aus Pilzen und Bäumen ist mitverantwortlich für unsere umfassenden Wälder, da die Pilze durch die Pflanzen vor allem mit Photosyntheseprodukten versorgt werden. Im Gegenzug erhalten die Bäume neben Wasser vor allem Phosphor und Stickstoff sowie verschiedene Spurenelemente. Die Besonderheit ist, dass die Pilzgemeinschaften unterschiedliche Bodenparameter wie pH-Wert, Feuchtigkeit, Bodenbeschaffenheit, Schwermetallgehalte etc. abpuffern. Die heimischen Bäume können auf diese Weise an ganz unterschiedlichen Standorten wachsen, weil jeweils andere Pilzarten die diversen Unterschiede für die Pflanzen optimieren. Umgekehrt heißt das aber auch, dass an unterschiedlichen Standorten eine andere Zusammensetzung an Pilzarten zu finden sind.

Dennoch haben sich im Laufe der Evolution Pilz-Baum-Assoziationen unabhängig vom Standort aneinander angepasst und optimiert. Deshalb finden sich bestimmte Pilze wie der Sommersteinpilz (*Boletus reticulatus*) meist unter Eichen und Buchen, der Kiefern-Blutreizker (*Lactarius deliciosus*) unter Kiefern oder der Schornsteinfeger (*Lactarius lignyotus*) in alten Fichtenbeständen der Alpen und Mittelgebirge. Die besten Sammelplätze für bestimmte Arten, deren Kenntnis oft als geheimes Wissen nur unter engsten Freunden weitergegeben werden, sind das Ergebnis von kleinräumiger Evolution und basieren auf ökologischen Parametern, die man in der Pilzzucht gezielt beeinflussen kann.

Zur Gruppe der Agaricales (Hutpilze) zählen einige der wichtigsten Giftpilze. Die meisten bilden eine Mykorrhiza aus und sind deshalb für die Wälder von großer Bedeutung. Tatsächlich sind aber nur etwa 180 der rund 6000 heimischen Hutpilzarten giftig oder stehen im Verdacht, giftig zu sein. Während viele Giftpilze unangenehm schmecken oder schnell zu Erbrechen und Durchfall führen, gibt es sehr heimtückische Giftpilze wie einige der Knollenblätterpilze der Gattung *Amanita*. Interessanterweise sind nicht alle Arten der Gattung giftig und nicht alle enthalten dasselbe Gift Amanitin. Der grüne Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) gilt in Mitteleuropa als giftigster Pilz. Bereits ein mittelgroßer Fruchtkörper mit 50 Gramm ist tödlich. In der Leber blockiert das Gift die Proteinsynthese. Es wirkt deshalb nicht sofort, sondern schleichend. Seine tödliche Wirkung tritt erst nach drei bis vier Tagen ein. Patienten fühlen sich nach einer ersten Symptomphase mit blutigem Brechdurchfall oft zunächst etwas besser.

Wichtig ist zu wissen, dass dieses Gift auch in anderen Pilzen vorkommt, darunter den Schirmlingen (*Lepiota brunneoincarnata*, *L. castanea*, *L. helveola* oder *L. lilaceae*) und den Häublingen wie *Galerina marginata*. Aber auch andere

Gifte wie das Muscarin – ein Nervengift, benannt nach dem Fliegenpilz *Amanita muscaria* –, das beispielsweise in den Risspilzen (*Inocybe*) und Trichterlingen (*Clitocybe*) in deutlich höheren Konzentrationen vorkommt, sind nicht zu unterschätzen. Sie können tödlich wirken, da der Wirkstoff dem natürlichen Neurotransmitter Acetylcholin sehr ähnlich ist und dessen Rezeptoren besetzt. Im Gegensatz zum natürlichen Liganden wird Muscarin jedoch nicht abgebaut und die Synapsen – also die Informationsweiterleitung im Gehirn – funktionieren nicht mehr richtig. Darin dem Nikotin ähnlich, führte dies zur rituellen Verwendung der in geringer Dosierung berauschenden Fliegenpilze.

Besonders heimtückisch sind hingegen Vergiftungen mit Orellaninen, die in der Gattung *Cortinarius* (Schleierlinge, Rauköpfe und Klumpfüße) vorkommen. Die Wirkung der Gifte wurde erst nach einer Massenvergiftung von mehr als hundert Menschen entdeckt, weil sie erst drei Wochen nach dem Verzehr der Pilze auftritt und eine starke Schädigung der Nieren mit sich bringt.

Den bisher genannten Giftpilzen stehen die verschiedenen Pilze gegenüber, die vor allem Magen-Darm-Beschwerden auslösen, die in der Regel nach wenigen Tagen überstanden sind. Eine besondere Erwähnung verdienen Verwandte des Schopftintlings (z. B. *Coprinus comatus*, *Coprinopsis atramentaria*), des Flockenstieligen Hexenröhrlings (*Neoboletus erythropus*) sowie des Stachel-schuppigen Schirmlings (*Lepiota aspera*), die alle drei erst in Verbindung mit Alkohol zu Vergiftungserscheinungen führen, da ihre Inhaltsstoffe den Alkoholabbau verhindern.

Auch die Entstehung von Pilzgiften lässt sich als evolutive Anpassung an Umweltbedingungen verstehen. Die Fruchtkörper der Pilze sind optimierte Strukturen, die der Vermehrung und Verbreitung dienen und daher von zentraler Bedeutung für den Fortbestand der jeweiligen Art sind. Doch nicht nur wir erfreuen uns am leckeren Geschmack von Pilzen, sondern auch die Larven unzähliger Insekten. Kaum ist ein Pilzfruchtkörper reif, ist er schon voller Larven von Fliegen und Käfern. Der typische Pilzgeruch kann aus bis zu 150 Stoffen bestehen. Vermutlich wird die Hauptkomponente Octenol (1-octen-3-ol) – ein Abbauprodukt der Lipide – von Insekten wahrgenommen, die ihre Eier direkt in den Fruchtkörper legen. So sind die Larven vor Fressfeinden geschützt und können sich von dem Pilz ernähren, wobei sie nicht vor den Verbreitungseinheiten, den Pilzsporen, haltmachen.

Um das Wachstum von Insektenlarven zu verhindern, haben Pilze ein umfangreiches Repertoire an Enzymen zur Herstellung von Sekundärmetaboliten entwickelt – ein natürliches chemisches Arsenal an Stoffen, das als Gift leider auch für den Menschen Konsequenzen haben kann. So sind Giftpilze wie die oben beschriebenen Knollenblätterpilze, Schirmlinge, Rauköpfe und Trichterlinge eben auch das Ergebnis einer Anpassung an die ökologische Situation der Bedrohung durch Fressfeinde. Dabei gehen die unterschiedlichen Konzentrationen der Giftstoffe auf ein dynamisches System zurück, indem nur dann Giftstoffe in größeren Konzentrationen gebildet werden, wenn die entsprechenden Fressfeinde vorhanden sind. Die jeweilige Anpassung, die auch als Koevolution zwischen verschiedenen Arten zu verstehen ist, führt zu einem Mosaik aus



2 Speisepilze auf einem Markt. Die Vielfalt ist in asiatischen Ländern deutlich größer als in Europa. Dies hängt neben unterschiedlichen Geschmäckern und Texturen auch an der Rolle in der asiatischen Medizin, in der Pilzen durch pharmazeutische Untersuchungen belegte Wirkungen zugesprochen werden. Sie können jedoch in der Regel nicht mit aktuellen Wirkstoffen, wie sie beispielsweise in der Krebsmedizin eingesetzt werden, mithalten.  
Foto: ShantiHesse

unterschiedlichen Giften und Konzentrationen, die erst durch exakte Messungen ermittelt werden können. Aufgrund dieses Mosaiks an Giftkonzentrationen kommt es immer wieder zu Vergiftungen, weil ein vermeintlich harmloser Speisepilz in einem anderen Land »plötzlich« giftig ist. Deshalb ist das Sammeln von bekannten Arten in unbekanntem Regionen der Erde gegebenenfalls gefährlich und sollte mit lokalen Pilzkennern vor Ort gemeinsam durchgeführt werden.

Das Kapitel Speisepilze abschließend, soll der Blick auf einen neuen Trend gelenkt werden. Zunehmend kommen Pilze als Proteinalternativen zu Fleisch in den Fokus. Pilze haben nicht nur eine Vielfalt an Geschmacksstoffen und Giften zu bieten, sondern zeichnen sich durch einen hohen Proteingehalt aus. So wird z. B. Quorn™ seit einigen Jahren auf dem Markt für alternative Proteinquellen geführt. Hergestellt wird das Mykoprotein aus einer *Fusarium*-Art, die als Bodenpilz bekannt ist und zu den Ascomyceten gehört. Das relativ geschmacksneutrale Produkt ist ernährungsphysiologisch hochwertig und vielseitig einsetzbar. Solche Produkte dürften allerdings erst der Beginn einer Entwicklung in der vegetarischen und veganen Küche sein, denn Pilze sind aufgrund der Zusammensetzung mit wenig Fett und wenig verwertbaren Kohlenhydraten eine spannende Nahrungskomponente.

# AUTORINNEN

## CORNELIUS BECKE

Jahrgang 1986, absolvierte sein Bachelor- und Masterstudium in Biowissenschaften an der Universität Münster. Anschließend bearbeitete er zwei Forschungsprojekte zur Aquakultur an der Fischereiforschungsstelle Baden-Württemberg in Langenargen und promovierte 2020 an der Technischen Universität München zu den Auswirkungen von Schwebstoffen in Kreislaufanlagen. Seit 2020 ist er an der Außenstelle für »Fischereiökologie und Aquakultur« des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW tätig und bearbeitet dort Projekte im Bereich Aquakultur. Von klein auf dreht sich bei ihm alles ums Thema Fisch.

## Prof. Dr. DOMINIK BEGEROW

Jahrgang 1970, studierte Biologie an der Eberhards Karls Universität in Tübingen. Er promovierte zur Systematik der Brandpilze und schloss seine Habilitation zum Phylogenie der Ustilaginomycotina in Tübingen bei Prof. Dr. Franz Oberwinkler ab. Mit einem Heisenberg-Stipendium ging er nach Marburg ans MPI für Terrestrische Ökologie in die renommierte Gruppe von Frau Prof. Regine Kahmann, um sich der Genetik der Brandpilze zu widmen. 2007 erhielt er einen Ruf an die Ruhr-Universität Bochum, Fakultät für Biologie und Biotechnologie, Evolution der Pflanzen und Pilze und leitete dort ab 2020 als Direktor den Botanischen Garten. Seit 2022 ist er Direktor des Botanischen Gartens der Universität Hamburg (Loki-Schmidt-Garten) und lehrt am Institut für Pflanzenwissenschaften und Mikrobiologie Organismische Botanik und Mykologie. Er war acht Jahre Mitglied im Fachkollegium Pflanzenwissenschaften der DFG, 2020–2024 als Sprecher. Er hat viele Jahre als Mitglied im Executive Committee der International Mycological Association (IMA) gewirkt und wurde 2024 zum Fellow der IMA ernannt.

## UWE BRÄMICK

Jahrgang 1964, studierte Fischproduktion an der Humboldt-Universität zu Berlin. In der anschließenden Promotionszeit am Institut für Tierzucht und Haustiergenetik der Universität Göttingen beschäftigte er sich mit biotechnologischen Ansätzen zur effizienten Aufzucht von Fischarten in tropischen Teichen. Anschließend lag der thematische Schwerpunkt in der Limnologie und der Bestandsbewertung und -bewirtschaftung von Fischarten in Seen Norddeutschlands. Er ist langjähriger Leiter des Instituts für Binnenfischerei Potsdam-Sacrow und begeisterter Fischesser.

## Mag. Dr. EVA DERNDORFER

Jahrgang 1974, Studium und Dissertation in Ernährungswissenschaften an der Universität Wien. Spezialistin im Bereich der Lebensmittel-Sensorik. Nach jahrelanger Berufserfahrung im Fachhochschulsektor und der Lebensmittelindustrie ist sie seit 2008 selbstständig als Beraterin tätig. Lehrbeauftragte an mehreren österreichischen Hochschulen. Gründungs- und Vorstandsmitglied des Vereins »Sensorik Netzwerk Österreich« SNÖ. Autorin von zahlreichen, zum Teil preisgekrönten Sach-, Fach- und Kochbüchern.

[eva@derndorfer.at](mailto:eva@derndorfer.at)  
[www.evaderndorfer.at](http://www.evaderndorfer.at)

## DANIEL FEY

Jahrgang 1980, studierte Biologie an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn mit Schwerpunkt Gewässerökologie. Parallel zum Studium arbeitete er in einem Fischzuchtbetrieb und fischereilichem Sachverständigenbüro. Nach seinem Studium arbeitete er an verschiedenen Forschungsprojekten zur Aquakultur am Institut für Fischerei in Starnberg. Seit 2010 ist er an der Außenstelle für »Fischereiökologie und Aquakultur« des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW tätig und übernahm 2014 die Leitung für diesen Bereich. Daniel ist leidenschaftlicher Angler und großer Fan der Fischküche.

Dr. LUDGER FISCHER

Geboren 1957 in Essen, Politikwissenschaftler, Kunsthistoriker und Philosoph, ist Politikberater. Er war über zwanzig Jahre Mitglied der »Beratenden Gruppe für die Lebensmittelkette« der Europäischen Kommission in Brüssel, des Beratungsgremiums der Interessenvertreter bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA in Parma und Beiratsmitglied zahlreicher EU-Projekte zur Lebensmittelentwicklung. Er deckte traditionelle Küchenirrtümer und Rollenklischees bei der Essenzubereitung auf und berichtete Theologisches aus der Speisekammer. Danach mokierte er sich über die seltsamen Gepflogenheiten von Briten, verfasste eine Ethik der Verarbeitung von Lebensmitteln und richtete seinen »Spot(t) auf Brüssel«. Als »Sommeridiot« erinnerte er sich an seine verkorkste Kindheit, die für ihn nur dank der Kochkünste seiner Omma erträglich war. Nach 22 Jahren in Brüssel lebt Fischer jetzt in Bad Godesberg.

Dr. REGINA FRISCH

Jahrgang 1961, studierte Germanistik und Philosophie. Promotion in Deutscher Sprachwissenschaft. Forschung und Lehre an den Universitäten Würzburg und Jyväskylä / Finnland. Arbeitet als Referentin und Autorin. Sie wertet Kochbücher als zeitgeschichtliche Quellen aus: Kochbücher erzählen Geschichte(n). Bisher erschienen »100 Jahre Kochbuchgeschichte. Miesbach – die Wiege des Bayerischen Kochbuchs« (Ausstellungskatalog, 2015), »Biografie eines Kochbuchs. Das Bayerische Kochbuch erzählt Kulturgeschichte« (2016), »Kochen im Ersten Weltkrieg. Drei Kriegskochbücher aus Bayern« (2018). [www.ResteFerwertung.de](http://www.ResteFerwertung.de)

Mag. Dr. MARLIES GRUBER

Jahrgang 1978. Studium und Dissertation in Ernährungswissenschaften an der Universität in Wien, Auslandsaufenthalte am Karolinska Institutet (Schweden), Griffith College (Australien) und CU Boulder (USA). Diploma der Weinakademie (WSET). Spezialisiert auf Wissenschaftskommunikation für einen gesunden, genuss- und nachhaltigen Ess- und Lebensstil. Interessiert

an Fragen zur Verantwortung des Einzelnen und der Gesellschaft. Geschäftsführerin und wissenschaftliche Leiterin des »forum. ernährung heute«, eines Kompetenzzentrums, das sich für die Förderung von fundierten Ernährungsinformationen einsetzt, sowie Herausgeberin der Zeitschrift »ernährung heute«. Zahlreiche Veröffentlichungen und Vorträge, Gastdozentin an österreichischen Fachhochschulen. [mg@forum-ernaehrung.at](mailto:mg@forum-ernaehrung.at)  
[www.forum-ernaehrung.at](http://www.forum-ernaehrung.at)

REINHOLD HANEL

Jahrgang 1969, studierte Biologie an der Universität Innsbruck mit den Schwerpunkten Fisch- und Gewässerökologie. Zusätzlich schloss er als Fischereimeister den Lehrberuf im Bereich Binnenfischerei und Aquakultur im österreichischen Scharfling am Mondsee ab. Als Juniorprofessor an der Universität Kiel und im Anschluss seither als Leiter des Thünen-Instituts für Fischereiökologie in Bremerhaven zählt die Aquakulturforschung zu seinen Aufgabenfeldern. Er vertritt Deutschland in internationalen Aquakultur-Foren von ICES, HELCOM, EU und FAO. Die Begeisterung für den Lebensraum Wasser und alles Lebende darin prägt sein Leben.

SAMUEL HERZOG

Jahrgang 1966, bewegt sich im Grenzbereich von Kunst, Literatur und Journalismus. Er schreibt über seine Reisen, auch wenn sie ihn manchmal nur auf das Dach seines Wohnhauses führen, beschäftigt sich mit kulinarischen Themen und widmet sich literarisch-künstlerischen Projekten wie der fiktiven Insel Lemusa, deren facettenreiche Kultur er seit 2001 in Museen, Publikationen und im Internet vorstellt. Seit 2013 arbeitet er an einer Reihe von kurzen Texten zu einzelnen Nahrungsmitteln. 33 dieser Mundstücke sind als Buch erschienen (Mundstücke. Zürich: Rotpunktverlag, 2017). 2019 publizierte er in gedruckter Form eine Sammlung von Feuilletons aus allen Regionen Indiens (Indien im Augenblick. Zürich: Rotpunktverlag), zu der als PDF auch eine Sammlung von Texten über die indische Küche und Rezepten gehört. 2021 veröffentlichte er einen Band mit 16 Abenteuern, die der leicht verfressene und hinlänglich versoffene Käfersammler Ruben Schwarz auf Lemusa erlebt (Karabé. Basel: Existenz und Produkt, 2021). 2022 erschien Bei Vollmond ist das ganze Dorf auf den Beinen (Edizioni Periferia) – zugleich eine Reise zu 18 Landschaften der Innerschweiz und zu 18 Innereien von 8 Schlachttieren. 2023 publizierte er Alpenaustern

küsst man nicht (Edition Frida) – eine (auch) kulinarische Entdeckungsreise durch Graubünden. 2024 brachte er unter dem Titel Karabol eine Sammlung von zehn kurzen Erzählungen aus Lemusa heraus. Derzeit bereitet er in Zusammenarbeit mit der Edition Frida ein umfassendes Werk zur Insel Lemusa vor, das sieben Bände und zwei Karten umfassen wird und im April 2025 erscheinen soll.

www.lemusa.net  
www.samuelherzog.net

#### PETER KUNZE

Geboren 1963 in Bagdad / Irak. Studium der Biologie an der Universität Erlangen. Seit 1989 Diplom-Biologe, vor allem aber Gärtner bekannter und unbekannter Kräuter, Tomaten und Paprika in höchster geschmacklicher Qualität für die besten Köche von Berlin bis München.

#### GERD KRAUS

Jahrgang 1967, gelernter Hotelkaufmann, studierte im Anschluss Biologie und Meeresbiologie an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel und promovierte 2002 in Fischereibiologie über die Fortpflanzung von Dorschen und Sprotten in der Ostsee. Am Kieler Institut für Meereskunde, später Geomar, arbeitete er über die Bestandsentwicklung und die Einflüsse klimatischer Veränderungen auf die Fischbestände der zentralen Ostsee. Nach einigen Jahren an der Technischen Universität von Kopenhagen wurde er 2008 zum Institutsleiter des Thünen-Instituts für Seefischerei in Hamburg berufen und leitet seitdem das Institut, das mittlerweile seinen Sitz in Bremerhaven hat. Er berät das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in Fischereifragen und ist einer der Vizepräsidenten des Internationalen Rats für Meeresforschung. In einem Fischerdorf an der Kieler Förde aufgewachsen, hält ihn das Thema nachhaltige Fischerei bis heute in seinem Bann.

#### JULIA LEITERT

Jahrgang 1996, studierte Amerikanistik und Französisch in Mainz und Dijon, Empirische Kulturwissenschaft und Europäische Ethnologie sowie Umweltwissenschaften in München. Sie hat zur Neuperspektivierung historischer Präsentationsformate, zu urbaner Nachhaltigkeit, Zukunftsnarrativen und Mensch-Natur-Beziehungen publiziert. Als wissenschaftliche Volontärin bei der Stiftung Kunst und Natur in Nantesbuch kuratierte sie mit dem Kultur-Kurator PD Dr. Mario Grizelj die kulinarische Themenreihe »Essbare Landschaften« mit Perspektiven und Veranstaltungsformaten für eine zukunftsfähige Tischgesellschaft. Ein darauf aufbauendes, interdisziplinäres Promotionsprojekt ist in Planung.

#### NIKOLAI ANDREAS LÖHR

Jahrgang 1992, studierte Biologie an der Johannes-Gutenberg-Universität Mainz. Nach einem kurzen Forschungsaufenthalt an der University of Nottingham (Fungal Biology Group) nahm er im Jahr 2019 seine Doktorarbeit zur Naturstoffbiosynthese in Ständerpilzen an der Friedrich-Schiller-Universität Jena auf. Er ist gleichermaßen an der biologischen wie chemischen Vielfalt der Pilze interessiert und durchlief eine von der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM) koordinierte Ausbildung zum universitätsgeprüften Fachberater für Mykologie.

#### TILL REINHARD LOHMEYER, M. A.

Jahrgang 1950, war als Schüler mit einer pilzkundlichen Arbeit bayerischer »Jugend-Forscht«-Sieger in Biologie. Nach dem Abitur studierte er Geschichte und Politik an den Universitäten Brisbane, München und Hamburg, arbeitete als Verlagslektor für Belletristik und literarischer Übersetzer (u. a. Die Säulen der Erde von Ken Follett). Außer diversen Pilzbüchern schrieb er zwei Romane (Des Himmels Blau in uns, Unter Zoologen) und ein Musical-Libretto, übertrug eine vorshakespearesche Bauernkomödie gereimt ins Deutsche und schrieb Artikel u. a. für Zeit und TAZ. Mit satirischen Gedichten tritt er gelegentlich auf Kleinkunsthöfen auf.

#### FLORENT MERCIER

Geboren 1980, Biobauer in Maine-et-Loire, Gründungsmitglied des Vereins Triptolème, dessen Ziele die Förderung und der Schutz der Biodiversität von Kulturpflanzen sind, insbesondere von Getreide. Triptolème ist Teil des Netzwerks für bäuerliches Saatgut (Réseau semences paysannes). Mercier ist Co-Autor der Bücher »Voyage autour des blés paysans« und »Des Blés bio ... diversité!«

[www.semencespaysannes.org/les-semences-paysannes/membres-du-reseau/triptoleme.html](http://www.semencespaysannes.org/les-semences-paysannes/membres-du-reseau/triptoleme.html)

#### KATHRIN MEYER

Jahrgang 1979, studierte Kulturwissenschaften und ästhetische Praxis an der Universität Hildesheim und ist derzeit Direktorin des Museums Sinclair-Haus (Stiftung Kunst und Natur) in Bad Homburg vor der Höhe. Seit 2010 macht sie Ausstellungen, unter anderem kuratierte sie 2019 die interdisziplinäre Schau »Von Pflanzen und Menschen« (Deutsches Hygiene-Museum Dresden). Seither erforscht sie in ihren Ausstellungen und Texten Vorstellungen von der lebendigen Welt, wobei sie die sinnlichen und experimentellen Qualitäten der Künste spielerisch mit wissenschaftlichen Erkenntnissen verbindet. Publikationen: »Wälder. Von der Romantik in die Zukunft« (Hrsg. mit Anne Bohnenkamp-Renken, Nicola Lepp und Brigitte Franzen), Frankfurt am Main 2024; »Was ist Natur?« (Hrsg.), Hamburg 2020; »Von Pflanzen und Menschen« (Hrsg. mit Judith Elisabeth Weiss), Göttingen 2019.

#### Prof. Dr. THOMAS MIEDANER

Jahrgang 1959, hat Agrarbiologie in Stuttgart-Hohenheim studiert und am damaligen Institut für Resistenzgenetik der Biologischen Bundesanstalt in Grünbach promoviert. 1998 habilitiert für das Fach Pflanzenzüchtung, seit 2006 außerplanmäßiger Professor der Universität Hohenheim. Er leitet heute an der Landessaatzuchtanstalt der Universität Hohenheim die Arbeitsgruppe Roggen und Biotischer Stress. Seine Themenschwerpunkte sind Resistenzzüchtung, Hybridroggen, Resistenz gegen Fusarium-Pilze bei Getreide, molekulare Züchtung sowie Diversität von Pathogenpopulationen.

#### Prof. Dr. JOSEF H. REICHHOLF

Jahrgang 1945, ist Biologe. Bis 2010 war er Abteilungsleiter an der Zoologischen Staatssammlung in München, einem Forschungsmuseum. Er lehrte an der Technischen Universität München und an der Universität München und gilt als einer der renommiertesten Biologen Deutschlands. Evolutionsbiologische und ökologische Themen bilden seine Forschungsschwerpunkte. Pilze isst er gern und findet ihre Biologie faszinierend. Er ist mit der Japanerin Miki Sakamoto-Reichholf verheiratet.

#### FABIAN SCHÄFER

Geboren 1984, studierte Biologie und Geschichte an der Universität Münster und absolvierte anschließend sein Masterstudium in Marinen Ökosystem- und Fischereiwissenschaften an der Universität Hamburg. Seit 2012 ist er als wissenschaftlicher Mitarbeiter am Leibniz-Institut für Gewässerökologie und Binnenfischerei in Berlin tätig und promovierte 2016 zur Aquakultur von Zandern an der Humboldt-Universität. Er betreut seitdem das Wissenschaftskommunikationsprojekt Aquakulturinfo und macht Hintergründe zu den verschiedenen Themen und Arten der Fischzucht für alle Interessierten zugänglich. Als begeisterter Fischkonsument, Angler, Taucher und Aquarianer gilt seine Leidenschaft – beruflich wie privat – der Unterwasserwelt.

#### FELIX SCHNEIDER

Jahrgang 1985. Nach dem Abitur ab 2005 Ausbildung zum Koch. Demichef de Partie im Hotel Burg Wernberg bei Thomas Kellermann in Wernberg-Köblitz (ein Michelinsterne). Dann Wechsel zum Restaurant Aumers la Vie in Nürnberg als Chef de Partie, Souschef und später als Küchenchef; das Restaurant wurde 2014 mit einem Michelinsterne ausgezeichnet. 2010 begann Schneider, Tomaten anzubauen und sich für alte Obst- und Gemüsesorten zu interessieren. Er sammelt Wildpflanzen, Pilze und Kräuter und prägt damit Aromatik und Texturen seiner Küche. 2015 wechselte er in die Unternehmensgruppe von Jens Brockerhof (u. a. El Paradiso Catering, Patisserie Tafelzier). Von Oktober 2015 bis März 2021 war er Küchenchef im Restaurant Sosein in Heroldsberg, das 2016 mit einem und 2019 mit zwei Michelinsternen ausgezeichnet wurde. Im September 2021 eröffnete er sein Restaurant »Etz« in Nürnberg vorübergehend als Pop-up-Restaurant; es wurde im März 2022 mit zwei Michelinsternen ausgezeichnet. Am 7. Mai 2022 zog das Restaurant an seinen dauerhaften Ort um. Der Name Etz bedeutet »Jetzt« auf fränkisch.

**Dr. WALTER SCHÜBLER**

Jahrgang 1963, Philologe, Publizist, lebt in Wien. Konzipiert Biographien abseits der ausgetretenen Pfade des Genres, u. a. eine »Pasticcio-Biographie« über Johann Heinrich Merck (Hermann Böhlaus Nachfolger 2001), eine »Shortcuts-Biographie« über Johann Nestroy (Residenz Verlag 2001) und eine »ZoomBiographie« über Gottfried August Bürger (Verlag Traugott Bautz 2012). Herausgeber der siebenbändigen AntonKuh-Werkausgabe (Wallstein Verlag 2016) und Autor einer AntonKuhBiographie (Wallstein Verlag 2018). Zuletzt erschienen: »Komteß Mizzi. Eine Chronik aus dem Wien um 1900« (Wallstein Verlag 2020) sowie »Bibiana Amon. Eine Spurensuche« (Edition Atelier 2022). In der Edition Atelier erschien im Mai 2024 sein Reader »Vom Essen zwischen den Kriegen«: von Schwarzmarkt und Schleichhandel, fett- und fleischlosen Tagen, »Fleischmann's Yeast« und Fahrschein-Rezepten, von Völlern und Fasten, Haushalt-Sklaverei und »Household-Engineering«, Urbiskuit und Bliemchenkaffee, Hausmannskost und Haute Cuisine, Essen auswärts und en famille, Bars und Bordellen, Kaffeehäusern und Cafeterien, Küchen-Revolutionen und Kalorienzählerei, fetten Diktatoren und verhärmten Volksgenossen, »Putschkrapferln« und »Totschlagsahne«: eine Einladung, Essen und Trinken als »Querschnittmaterie« wahrzunehmen, in der alle Lebenssphären zusammenlaufen: von A wie Abschöpf fett, Abzugbier, American Baking Powder Company, Armenauspeisung und Automaten-Buffer bis Z wie Zuckerbäckerstil, Zugemüse, Zuschlagsstoff, Zuwaage und Zwangsbewirtschaftung. Mit zahlreichen historischen Abbildungen.

**REINHARD STORZ**

Jahrgang 1955, war bis 2020 Dozent für Kunst- und Medientheorie an der Hochschule für Gestaltung und Kunst Basel. Ab 1995 kuratierte er die Kulturplattform Xcult im Internet und entwickelte Online-Kunstprojekte mit internationalen Künstler:innen und Autor:innen. Begleitet wurde die kuratorische Praxis von Forschungsprojekten und von zahlreichen Ausstellungen und Vorträgen. Heute schreibt er Texte für Kunstkataloge und Kulturzeitschriften.

**Dr. CHRISTIAN VON WALLBRUNN**

Jahrgang 1967, Studium der Biologie und Promotion in der Mikrobiologie an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster. Nach kurzem Exkurs in die medizinische Forschung führte es ihn in die Weinmikrobiologie und Getränketechnologie an die damalige Forschungsanstalt Geisenheim, heutige Hochschule Geisenheim University, in den Rheingau. Dort ist er bis heute in Forschung und Lehre mit den Themen der Mikrobiologie in Wein und Getränken wie auch der Lebensmittelsicherheit beschäftigt. Seine große Leidenschaft sind die vielfältigen Fermentationen zur Herstellung und Konservierung von Lebensmitteln. Zum Thema Kakaofermentation war er in Mittel- und Südamerika unterwegs. Derzeit ist er in Geisenheim der Studiengangsleiter in den Masterstudiengängen Getränketechnologie und Weinbau, Önologie, Weinwirtschaft (WÖW). Im Privaten begeistert er sich für die Jagd und Jagdhunde und liebt es, mit hochwertigen Zutaten zu kochen.

**MARTIN WURZER-BERGER**

Jahrgang 1963, ist Publizist und Künstler. Er hat in Münster Freie Kunst (Akademiebrief mit Auszeichnung und Meisterschüler) und Katholische Theologie studiert (1. Staatsexamen, Wissenschaftlicher Mitarbeiter am liturgiewissenschaftlichen Seminar der WWU, Graduiertenstipendium). Seit 2005 Mitglied von Slow Food Deutschland, übernahm 2012 die Koordination der AG Wein und leitet heute dort die Weinkommission. Als Mitglied der Genussführer-Kommission ist er Redakteur des Slow Food Genussführers. Gründungsmitglied des food lab muenster an der Fachhochschule Münster (2016). 2024 zum Mitglied der Deutschen Lebensmittelbuchkommission (DLMBK) berufen. Seit 2007 ist er Chefredakteur/Herausgeber des Journal Culinaire.

Herausgeber	Martin Wurzer-Berger	Mitherausgeber Prof. Dr. Thomas A. Vilgis
Redaktion	Martin Wurzer-Berger	<a href="mailto:wurzerberger@journal-culinaire.de">wurzerberger@journal-culinaire.de</a>
Gestaltung	Elmar Lixenfeld, <a href="http://www.duodez.de">www.duodez.de</a>	
Druck	NINO Druck GmbH, Neustadt/Weinstraße	
Schrift	Elzette und Utensil von Elmar Lixenfeld	

Die Abbildungen wurden, wenn nicht anders vermerkt,  
freundlicherweise von den Autoren zur Verfügung gestellt.

ISBN 978-3941121-39-3 Alle Rechte vorbehalten  
ISSN 1866-6493 Gerichtsstand Münster

Erscheinen	zweimal im Jahr	Mai, November
Einzelheft	Das Einzelheft kostet 14,90 Euro (No. 1–21), 15,90 Euro (No. 22–29), 17,40 Euro (No. 30–34), seit der Ausgabe No. 35 18,90 Euro inklusive USt. / Schweiz 24 CHF, jeweils zuzüglich Porto.	
PDF	Das Einzelheft kostet 14,90 Euro (No. 1–21), 15,90 Euro (No. 22–29), 17,40 Euro (No. 30–34), seit der Ausgabe No. 35 18,90 Euro inklusive USt. / Schweiz 24 CHF.	
Abonnements	Jahresabonnement: zwei Ausgaben zum Preis von 32 Euro zuzüglich Porto, inklusive USt. / Schweiz 44 CHF zuzüglich Porto.	

Studierende und Personen in der Berufsausbildung (mit jährlichem Nachweis)  
25,60 Euro zuzüglich Porto, inklusive USt. / Schweiz 36 CHF zuzüglich Porto.

Für Abonnenten ist zusätzlich zum gedruckten Heft die digitale Version  
als PDF zum Preis von 3,90 Euro pro Ausgabe erhältlich / Schweiz 5 CHF.

Bestellung	Abonnements, Einzelhefte, PDF aller Ausgaben, auch der vergriffenen	Edition Wurzer & Vilgis Martin Wurzer-Berger Ottmarsbocholder Straße 117 48163 Münster Telefon 02501-950772 Fax 02501-950773 <a href="mailto:verlag@journal-culinaire.de">verlag@journal-culinaire.de</a>
------------	--	---

**Pilzwelt** №39 2024  
**Kulturpflanzenentwicklung** №38 2024  
**Hungern und Fasten** №37 2023  
**Kräutertee und Infusion** №36 2023  
**Camellia sinensis (Tee)** №35 2022  
**Epigenetik** №34 2022  
**Oxyphotobacteria und Algen** №33 2021  
**Vegetarisch und Vegan** №32 2021  
**Sourdoughs** №31 2020  
**Sauerteige** №31 2020  
**Bier trinken** №30 2020  
**Bier brauen** №29 2019  
**Eier, nicht nur von Fischen** №28 2019  
**Reifung als Kulturleistung** №27 2018  
**Hühner und ihre Eier** №26 2018  
**Obst und Gemüse haltbar machen** №25 2017  
**Noch einmal Schokolade** №24 2017  
**Kakao, Schokolade, Kuvertüre** №23 2016  
**Wurst vom Metzger** №22 2016  
**Bienen und Honig** №21 2015  
**Käse** №20 2015  
**Weinberg und Keller** №19 2014  
**Frische Milch** №18 2014  
**Fermentation** №17 2013  
**Bitte zu Tisch** №16 2013  
**Brot backen** №15 2012  
**Öl, Butter und Schmalz** №14 2012  
**Räuchern** №13 2011  
**Kräuter** №12 2011  
**Fisch** №11 2010  
**Getreide** №10 2010  
**Fleisch** №9 2009  
**Wein-Kultur** №8 2009  
**Schmecken** №7 2008  
**Kochperspektiven** №6 2008  
**Geschmacksbildung** №5 2007  
**Nahrungsmittelallergien** №4 2007  
**Globalisierung des Essens** №3 2006  
**Essen in der Kunst** №2 2006  
**Tischsitten** №1 2005

## **Pilzwelt**

DOMINIK BEGEROW

**Pilzwelt**

PETER KUNZE / FELIX SCHNEIDER

**Unsere Lieblingspilze**

SAMUEL HERZOG

**Die unterirdischen Ursprünge  
einer überirdischen Delikatesse**

MARLIES GRUBER / EVA DERNDORFER

**Pilze haltbar machen**

NIKOLAI A. LÖHR

**Verborgene Chemiker des Waldes**

JOSEF H. REICHHOLF

**Ein Pilz erinnert ans »finstere Mittelalter«**

TILL R. LOHMEYER

**In den Pilzwäldern der Literatur**

THOMAS MIEDANER

**Zwischen Leben und Verderben**

LUDGER FISCHER

**Schimmel**

CHRISTIAN VON WALLBRUNN

**Der »Teepilz«**

KATHRIN MEYER

**Verflochtene Welten**

## **Shortlist**

**Let's Become Fungal!**

**Mycelium Teachings and the Arts**

**Fleischwissen.**

**Zur Verdinglichung des Lebendigen  
in globalisierten Märkten**

**Vom Essen zwischen den Kriegen**

**Fisch in Seenot.**

**Über den sorgsamsten Umgang mit  
einer gefährdeten Ressource**

**The Gourmand's Lemon.**

**A Collection of Stories and Recipes**

**Das Kochbuch der Goldhauben-**

**Frauen von St. Wolfgang**

**Fisch gegrillt.**

**Mit Rezepten von Lukas Nagl**

## **Forum**

FABIAN SCHÄFER / CORNELIUS BECKE /

UWE BRÄMICK / DANIEL FEY /

REINHOLD HANEL

**Fischkonsum in Deutschland**

FLORENT MERCIER

**Vom wilden Gras zum Weichweizen**

REINHARD STORZ

**Kuratierte Grenzverletzungen**

978-3941121-39-3



ISBN 978-3941121-39-3

ISSN 1866-6493

[www.journal-culinaire.de](http://www.journal-culinaire.de)