Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 56 (1978)
Heft: 3

Artikel: Pilze, einmal anders gesehen ...
Autor: Wagner, Ernst
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-936832

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 04.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

SZP Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vapko, Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz

BSM Bulletin Suisse de Mycologie

Organe officiel de l'Union des sociétés suisses de mycologie et de la Vapko, association des organes officiels de contrôle des champignons de la Suisse

Redaktion: Adolf Nyffenegger, Muristrasse 5, 3123 Belp, Tel. 031 81 11 51. Vereinsmitteilungen müssen bis am letzten Tag, literarische Einsendungen spätestens am 20. des Vormonats im Besitze des Redaktors sein, wenn sie in der laufenden Nummer erscheinen sollen.

Druck und Verlag: Druckerei Benteli AG, 3018 Bern, Tel. 031 55 44 33, Postcheck 30-321.

Abonnementspreise: Schweiz Fr. 24.–, Ausland Fr. 26.50, Einzelnummer Fr. 3.15. Für Vereinsmitglieder im Beitrag inbegriffen.

Insertionspreise: 1 Seite Fr. 200.–, ½ Seite Fr. 110.–, ¼ Seite Fr. 60.–.

Adressänderungen: melden Vereinsvorstände bis zum 2. des Monats an *Ernst Mosimann, Schulhausstrasse 17, 3076 Worb.*

Nachdruck: auch auszugsweise, ohne ausdrückliche Bewilligung der Redaktion verboten.

55. Jahrgang – 3018 Bern, 15. März 1977 – Heft 3

Pilze, einmal anders gesehen ...

Wer war Brillat-Savarin? Wer sich mit den Köstlichkeiten raffinierter Kochrezepte auch nur ein wenig beschäftigt, muss auf diesen Namen stossen.

Geboren um die Mitte des 18. Jahrhunderts, einundsiebzigjährig gestorben in Paris. Ein Zeitgenosse Mozarts, Beethovens, Goethes, Schillers ... man kann die Reihe beliebig fortsetzen: Louis XV, Louis XVI, Napoleon ... Ein Höhepunkt der Kultur des Abendlandes. Vielleicht *der* Höhepunkt.

Sie alle hatten das Vergnügen, das sicher Lukullus gekannt hat (wenn auch in andrer Art), eines der bezauberndsten Kochbücher, die «Physiologie du goût», diese brillant geschriebene geistreiche Wissenschaft der Gastronomie Brillat-Savarins, studieren zu können und – was wichtiger ist – zu geniessen. Kerzenlicht, Haarbeutel, Spitzenjabot, später Pantalons, Halsbinde und runder Hut ... man könnte es bedauern, nicht ein Zeitgenosse gewesen zu sein.

Wie komme ich auf diese Sätze? Ich muss sehr nüchtern berichten, dass ich gestern die Pilzausstellung in Zurzach besucht habe. Alle zwei Jahre wird dort gezeigt, was es in unseren Wäldern noch gibt. Trotz übler Ausrottung der Pilze, trotz Umweltverschmutzung usw. Es wäre wert, eine eingehende Würdigung der Ausstellung zu geben. Um so mehr, als sie diesmal nur mit Pilzen der Schweiz und nicht auch mit Pilzen aus dem Schwarzwald beschickt war. Sie wissen ... ein Kilogramm geschmuggelter Pilze kommt teuer zu stehen.

Ich muss heute auf die köstlichen Pilzgerichte eingehen, die in Zurzach geboten wurden; auf die ich mich alle zwei Jahre Monate vorher freue. Brillat-Savarin mag ähnliche Entdeckerfreuden erlebt haben. Er hätte sie gestern gehabt, wenn er seine Gabel in den Pilzhackbraten oder den Löffel in das Pilzragout mit Waldkräutern gesenkt hätte.

Was soll man zu den Menüvorschlägen sagen? Nicht bestimmt für den «Gourmand», den Vielfrass, sondern für einen «Gourmet», einen Feinschmecker.

Wer die Freuden des Gaumens nicht schätzt, möge nicht weiterlesen. Er wird mich nicht verstehen. Wer aber vielleicht wie ich im Winter die Trüffeln Frankreichs studiert (nicht nur unter dem Mikroskop), sondern wer versucht, das «savoir goûter» dieser schwarzen Perlen der Vaucluse zu ergründen, zu erleben, zu geniessen, müsste gestern in helles Entzücken ausgebrochen sein. Auch ohne Trüffeln.
Bereits der Blick in die blitzsaubere Küche mit den zahlreichen Helfern und dem gewichtigen «Boss» mit pilzgeschmückten Schürzen musste das Herz höher schlagen lassen. Ein Duft nach Stockschwämmchensuppe, zart und verstohlen, regte gewissermassen als Aperitif die Speiselust gewaltig an.
Worte sind viel zu arm, um weiterberichten zu können. Man muss die angebotenen Herrlichkeiten von oben nach unten und nochmals und nochmals auf der Zunge zergehen lassen.
Ich habe mir eine Fress-Strategie ausgedacht. Ich möchte nicht gern zu den «Gourmands» gezählt werden. Da ich mit Frau, Tochter und Enkeln anrücke, werden zunächst fünf verschiedene Gerichte bestellt. Jeder darf ein Fünftel des Gerichtes zu sich nehmen. Dazu Wein oder ein Glas Bier. Brot nach Belieben ...
Dann braucht nicht mehr debattiert zu werden. Sehr rasch haben die Geschmäcker ihr Urteil gefällt: Ich bestelle noch einen Pilzhackbraten, den ich mit der Tochter teile. Meine Frau ist für das Kräuterragout für sich und die Enkel. Und wer noch nicht zufrieden ist, mag sich noch einen Teller leisten ...
In tiefstem Schweigen wird getafelt. Meine Phantasie gaukelt mir Kerzenlicht vor, einen Spiegelsaal, Mozartsche Musik, freudige Menschen ringsum. Diese gibt es auch hier. Eine Gemeinschaft mit sich und der Welt zufriedener Menschen.
Als Höhepunkt setzt sich der Schöpfer der Köstlichkeiten an unseren Tisch. Scherzworte fliegen hin und her. Ich versuche ihm die Rezepte zu entreissen. Geschickt weicht er aus ... Man müsste Brillat-Savarin heissen, um ihn in das Buch der erlesensten Genüsse aufzunehmen.
Ich schlage vor, die Pilzausstellung in Zurzach in jedem Jahr zu wiederholen. Von mir aus auch ohne ausgelegte Pilze ... Wie wär's? Wo gibt es gleiche oder auch nur ähnliche Genüsse im Stile Brillat-Savarins? – Die Frage ist leicht zu beantworten: nur in Zurzach ...

Ernst Wagner, D-7766 Gaienhofen-Horn

Boletus edulis, var. electricus

Kennen Sie den Pilz, der elektrische Schläge austeilt? – Das gibt's.
Samstag früh. Nebel. Tiefhängende Wolken, eine graue Wand. Es regnet, als ob es nie aufhören wollte. Stille, bleischwere Ruhe. Nur das ständige Gehen kann einen noch warm halten. Ich schätze dieses Wetter. Keinen Hund schickt man hinaus, aber Hunde suchen ja auch keine Steinpilze. Glänzend zeigen sie sich, viel besser zu erkennen als bei schönem Wetter, wo das Auge immer wieder abgelenkt wird von hundert anderen Eindrücken.
Ich steige auf eine kleine Kante und erblicke einen stattlichen Steinpilz. Wie ich ihn ergreifen will, erhalte ich einen elektrischen Schlag. Glaube ich nicht, nie gelesen, bei Fischen ja, aber nicht bei Steinpilzen. Also, ganz normal, ich versuch's noch einmal, vielleicht hat eine ungeschickte Bewegung mein Narrenbein in Aktion gebracht. Da habe ich den zweiten Schlag erwischt.
Steht der Pilz mit dem Teufel im Bund, oder haben Heinzelmännchen für Anschluss gesorgt? Strom hat er drauf, das ist ganz sicher. Etwa 60 Zentimeter über dem Steinpilz zieht sich der Weiddraht von Isolator zu Isolator. Mein Steinpilz als höchste Erhebung war geladen.
Mit einer dürren Astgabel habe ich ihn mir gefischt, und beim Essen hat er mich in Ruhe gelassen.

Fungis(s)t