Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 56 (1978)
Heft: 11

Artikel: Auf nach Hornberg ...
Autor: Wagner, Ernst
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-936852

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: 21.08.2025

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

7.50 Uhr: Melonen ... 8 Uhr: Blaue Trauben ... 8.10 Uhr: Helle Trauben ...
Während der erste Tomatenwagen abfährt, wiederholt sich der Gang durch die Reihe der Wagen. Geschäftig laufen die Einkäufer mit ihren Blocks von Wagen zu Wagen, bleiben manchmal stehen, mit einigen Worten oder auch wortlos wird der Auftragszettel getauscht. Und wieder fährt ein Wagen ab.
Vor einer Stunde waren 900 bis 1000 Tonnen Früchte angefahren worden: Auberginen – Blumenkohl – Bohnen – grüne und rote Paprika – Tomaten – Melonen – Quitten – Pflaumen – Feigen – Äpfel – Birnen – Weintrauben: 100 Wagen blaue, 125 blaue Muscat, 23 mit verschiedenen Sorten, dann 30 Wagen Gutedel und 8 Wagen verschiedene. Jetzt ist davon verkauft: Gemüse 50% – Bohnen 30% – Tomaten 50% – blaue Trauben 30% – helle Trauben 70%. Das alles wiederholt sich Tag für Tag.
Ausser in Carpentras werden ähnliche Grossmärkte abgehalten in Cavaillon (1500 Tonnen), in Châteaurenard (100 Tonnen). Insgesamt sind das 3500 Tonnen, die täglich angeboten werden.
Vom Mistral gebeutelt und durchfroren, muss ich mich in der warmen Halle mit einem «café noir» stärken. Und schon geht es zurück zur Domäne ...
Es wird telefoniert, der Fernschreiber bringt Zwischenaufträge. Der erste Lastkraftwagen trifft ein. Die Arbeit läuft. – Ein kurzes Mittagessen.
Dann werden wieder Trauben abgeladen, gewogen, umetikettiert, verteilt ... Tomaten ... Äpfel ... Feigen ... Es herrscht betriebsame Eile: Um 18 Uhr stehen die Speditionswagen vor dem Tor, um die Frachten etwa nach Paris zu übernehmen. Um 6 Uhr morgens kann dort der Einzelhändler seinen Tagesbedarf decken, und um 8 Uhr liegt das Angebot frischer Trauben aus der Provence in den Schaufenstern und in den grossen Kaufhäusern. Vierundzwanzig Stunden nach der Bestellung! Hut ab vor dieser täglichen Leistung!
Es war ein aufregender Tag. Was dann noch für mich heraussprang? Entsetzt hatte ich mir angesehen, wie weiche, aussortierte Tomaten fortgeworfen werden sollten. Ich packte mir ein Kistchen voll. Ob ich auch Äpfel haben wolle? Natürlich. Und vielleicht auch eine Kiste Weintrauben ...? Die muss ich allerdings bezahlen, zum Grosshandelspreis ...
Meine Frau hat als Dank einen riesiegen Apfelkuchen gebacken. Die junge Frau Oliviers hat dafür keine Zeit, sie muss tiefe Kniebeugen machen und etikettieren ... Tag für Tag ...

Ernst Wagner, «La Champaga»

Auf nach Hornberg ...

Es ist erstaunlich, wie sich eine biedere Ausstellung von Pilzmodellen im Laufe weniger Jahre verändern kann: ich spreche von der Schwarzwälder Pilzlehrschau in Hornberg. Ich hatte vor sieben Jahren – vielleicht sind es schon acht Jahre her – Gelegenheit, bei der Umstellung dabeizusein. Ich lernte damals Frau Dähncke kennen, die Leiterin der Lehrschau, ich war ihr erster «Kunde» ...
Die Pilzmodelle sind geblieben, in Vitrinen an die Wände gerückt. Sie bieten sich dort vorteilhaft den täglichen Besuchern an. In der Mitte des grossen Raumes stehen Tische, die zusammengeschoben werden können, um die gesammelten (oder auch mitgebrachten) Pilze aufzunehmen. An jedem Nachmittag werden diese durchgesehen, geordnet und bestimmt. So entstehen immer neue Pilzaustellungen, umrahmt von gelegentlich hitzigen Debatten. Man greift zum «Moser», als letzte Instanz wird nach Frau Dähncke gerufen ...
In diesem Jahr enthielten die Einladungen nach Hornberg einige Neuerungen, die wert sind, besprochen zu werden.

Es ist einfach, sich in dem sorgfältig durchdachten Angebot zurechtzufinden. Für Anfänger sind zwei Wochenschulungen vorgesehen, Pilzberaterprüfungen können abgelegt werden; für Fortgeschrittene – und die sich dafür halten – gibt es Treffwochen. Das ist eine ausgezeichnete Idee: man schliesst sich zwanglos zu Wandergruppen zusammen, kann sie beliebig wechseln, kann auch allein wandern, wenn man will. In den Gruppen ist jeder Lehrer und Schüler. Ich hatte das Vergnügen, mit Frau Findeisen, bekannt durch ihre Publikationen aus dem norddeutschen Raum, zusammenzusein. Ich habe viel gelernt.

Selbst in diesem relativ schwachen Pilzjahr waren die Tische voll belegt. Dafür sorgten die Wandervorschläge – 19 (!) –, die jedem Teilnehmer in einem Briefumschlag überreicht wurden. Darin staken noch eine Anstecknadel mit dem Namen versehen, eine Plakette für den Wagen, eine frankierte Postkarte, die die gute Ankunft mitteilen sollte, noch einige Anmerkungen. Wohltuende Zeichen gut durchdachter Organisation!

Bemerkenswert, dass es in den Wandervorschlägen zu wählen gab zwischen Weidewiesen, Birkenwald, gemischten Laubwald- und Kiefernbeständen, Fichtenwäldern, Moorgebieten usw. Auch waren leicht zu erreichende Schwarzwaldgasthöfe genannt, die, ich kann es bezeugen, deftige und rustikale Spezialitäten bereithielten. Und wer die Abwechslung liebte, durfte in auserlesenen Köstlichkeiten des Parkhotels Wehrle in Triberg schwelgen und sich in den gemütlichen Gasträumen verwöhnen lassen.

Am ersten Abend der Woche war Gelegenheit gegeben, einander im Hornberger Schlossrestaurant kennenzulernen, am Freitagabend in gemütlicher Umgebung Abschied zu feiern.

Es war in Hornberg für alles gesorgt, von der umfangreichen Fachbibliothek, den ausgezeichneten Mikroskopen, den Dia-Vorführungen gar nicht zu reden.

Und dann gab es dort noch ... ich muss etwas weiter ausholen. Nach einem Besuch der Zurzacher Pilzausstellung hatte ich vor einiger Zeit etwa gesagt: «Wo gibt es gleiche oder auch nur ähnliche Genüsse im Stile Brillat-Savarins? ... nur in Zurzach ...»

Ich muss mich korrigieren. Von den kleinen verschwiegenen Aubergen der Provence will ich nicht schreiben. Erwähnen muss ich aber doch, dass einmal mir zu Ehren(!) eine kulinarische Kostbarkeit zubereitet wurde: Grüne Nudeln – geschnetzelte Wildschweinwurst – Schinken aus Piémont – Trüffeln. Das war ein Höhepunkt! Aber Trüffeln hin, Trüffeln her ... Was uns in Hornberg geboten wurde, darf – und muss – als gleichwertig neben die Zurzacher Spezialitäten und Schlemmereien der Vaucluse gestellt werden: Herr Lux aus Berlin zauberte jeden Tag eine neue Delikatesse aus den gesammelten Pilzen. Als Pilzberater verstand er sich auf die raffiniertesten Nuancen. Rezepte? O nein, die verrät ein guter Koch nicht. Zusehen durfte man. Und man konnte sich anlehnen an «Pilzsammlers Kochbuch» von Frau Dähncke.

Mir fehlen die Worte, um die aromatischen Düfte, die den brutzelnden Pfannen entstiegen, zu beschreiben. Völlig sprachlos bin ich, wenn ich die Gerichte beschreiben soll: man muss sie essen, nein, speisen. Also: Auf nach Hornberg!

Übrigens werden von Frau Dähncke, der charmanten Leiterin der Pilzlehrschau, in nächster Zeit noch einige Bücher erscheinen, darunter ein umfangreiches Werk mit 700 ausgezeichneten Fotos, ein Pilzbuch für Kinder(!), ein Schlemmerbuch mit neuen Rezepten ... natürlich habe ich mich für alle vormerken lassen.

Was soll ich noch sagen? Dass das grosse Pilzegrillen im Pilzgarten leider entfiel. Schade! Dafür liess der Regen neue Pilze wachsen ...

Alles in allem: es war eine gelungene Woche, Regen und Sonne wechselten ab, wie es sich ein Pilzler nur wünschen kann. Jeder, so glaube ich, nahm wie ich zahlreiche Anregungen mit, an denen er noch wochenlang zu arbeiten haben wird.

Was hervorgehoben werden muss, ist die herzliche Atmosphäre, in die die Tage gebettet waren. Man fühlte sich von der ersten Stunde an «zu Hause» ... und so soll es unter Pilzlern ja auch sein.

Ernst Wagner, Gaienhofen-Horn