

# Briefe aus der Provence (X)

Autor(en): **Wagner, Ernst**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **58 (1980)**

Heft 5

PDF erstellt am: **27.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937267>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Briefe aus der Provence (X)

Die «X» ist eine schöne runde Zahl! Ich werde mit meinem heutigen zehnten Brief aus der Provence meine Berichte beenden. Es gibt zwar noch manches, was eines Berichtes wert wäre, aber es soll ja über Pilze gesprochen werden. Dafür haben wir unsere Pilzzeitung.

Meine Trüffelwanderungen sind in diesem Winter ohne Erfolge gewesen. Allerdings war ich nicht bei meinen Hundefreunden Manon und Pitoux, auch habe ich keine Trüffelfliegen gesehen. Es ist nicht so einfach, Trüffeln zu finden, und wären es selbst nur kleine, für eine Omelette geeignete. Die grossen, weithin duftenden Trüffeln sind in diesem Jahr rar. Am Markt von Carpentras habe ich mir sagen lassen, dass für ein Kilo – das ist nicht mehr als zwei gute Handvoll – über 1200 Francs gezahlt werden. Vor drei, vier Jahren kostete die gleiche Menge 300 Francs!

Der alte Grüneichenmanipulant Signoret in Faucon macht gute Geschäfte. Eine junge Grüneiche, geimpft mit Sporen und mit Substrat versorgt, die vor drei Jahren 3 Francs kostete, verkauft er heute für mehr als das Dreifache. Er hat viele Abnehmer; der hohe Preis reizt zur Anlage.

Fast jeden Tag gehe ich an «meiner» Trüfflière vorbei, auf der vierzig Grüneichen schon längst hätten stehen sollen. Aber der junge Graf d'Ollone, der Herr über die zahlreichen Ackermaschinen, die die Weingärten und Kirschen- und Aprikosenplantagen bearbeiten, hat für meine Wünsche wenig Zeit. Seine Marokkaner müssen die Reben kürzen, oder die Maschinen sind irgendwo eingesetzt. Oder es regnet. Versprochen hat er mir die Bearbeitung «meiner» Trüfflière ... aber wie das hier im Süden so ist: Wenn man etwas versprochen hat, so gilt das schon so gut wie gemacht ... Also warte ich ...

Viel Zeit habe ich eigentlich nicht: Es dauert sechs bis sieben Jahre, bevor die erste Trüffel geerntet werden kann. Dann werde ich schon sehr alt sein, und ob ich dann noch viel Freude an Trüffelgerichten habe? Hoffentlich!

Es gibt hier – ich sagte es – noch vieles, was zu berichten wert ist. So waren wir heute in Orange, wo eine grosse Weinegustation stattfand. Ich habe einmal über eine «dégustation» berichtet. Damals standen etwa dreissig Flaschen auf einem Tisch. Hier kamen wir in einen riesigen Saal, in dem – ich habe sie gezählt – 48 Tische standen. Auf jedem Tisch 27 Flaschen, nur mit Nummern versehen. Für jeden Tisch waren sechs oder sieben Degustatoren vorgesehen, Weinbauern und Händler der Vaucluse. 816 Flaschen, die zu prüfen waren. Die meisten mit Rotwein, einige mit Rosé, nur wenige mit Weisswein gefüllt.

Es war ein seltsamer Anblick: Zahllose blitzende Gläser wurden ans Licht gehoben, an ihnen gerochen, schliesslich gekostet. Am Boden standen grosse Behälter voll Sägespäne, in welche die Weinproben aus Mund und Glas geschüttet wurden. Das leise Gurgeln und Schmatzen verlor sich im Stimmengewirr und Gelächter. O nein, gelacht wurde nicht viel. Ich hatte erwartet, eine fröhliche Menge von Weintrinkern anzutreffen. Es wurde ernst und gewissenhaft «gearbeitet», Bogen für Bogen ausgefüllt, mit leiser Stimme manchmal diskutiert. Nur selten griff ein Prüfer nach einem Stück Käse oder einem Brötchen, die griffbereit auf den Tischen standen.

Der Saal zeigte anschaulich die Bedeutung, die der Weinbau für Frankreich hat!

Im Nebensaal, fast gleichgros, war eine gargantueske Tafel aufgebaut, mit Hunderten von Gedecken, die Servietten sauber in Reih und Glied. Ein Anblick, der Hunger erweckte ...

Ich habe ihn zu Hause gestillt. Wir haben heute in «La Champaga» ein herrliches Pilzgericht gegessen. Aus der Tiefkühltruhe gezaubert. Wir haben darin noch einige Beutel liegen. Heute gab es «pissaquins» (im vorigen Brief habe ich irrtümlich «picassin» gesagt). Schmackhaft, wie eben erst gesammelt, haben sie die Tiefkühlprozedur vortrefflich überstanden.

Wir hoffen, in den nächsten Jahren noch viele Pilze in der Vaucluse zu finden. Sollten sich interessante Funde in den Zedernwäldern des Mont Ventoux und des Lubérongebirges ergeben, werde ich nicht verfehlen, darüber zu berichten.

Ernst Wagner, Gaienhofen – La Champaga