

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 78 (2000)
Heft: 1

Artikel: Leidfaden der Mykologie, 35. Folge : Morcheln : wann, wo, wie : eine x-teilige Serie für progressive Anfänger
Autor: Baumgartner, Heinz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936208>

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: 14.01.2026

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

Leidfaden der Mykologik, 35. Folge:

Morcheln – Wann, Wo, Wie

Eine x-teilige Serie für progressive Anfänger

Heinz Baumgartner

Wettsteinallee 147, 4058 Basel

Über die Anzahl der existierenden Morchelarten sind sich die Mykologen offensichtlich nicht einig. Spitzenreiter ist hier Jacquetant, der in seinem Buch «Les morilles» (das ich nicht besitze) 28(!) europäische Arten beschreibt, die aber nach Kreisel im MHK (Michael/Hennig/Kreisel, Handbuch für Pilzfreunde, Bd.2) «meist ungenügend charakterisiert und deren Namen nicht gültig publiziert sind»; die dortige Angabe (Bd. 6) lautet: «Etwa sechs Arten.»

Bei BK (Breitenbach & Kränzlin, Pilze der Schweiz, Bd. 1) sind sieben «Arten» beschrieben, d. h. eigentlich nur drei Arten und vier Varietäten – mit dem Hinweis, dass die Abgrenzung nur durch Makromerkmale möglich sei. Andere Mykologen (z. B. Maas Geesteranus, Dennis) neigen zur Ansicht, dass die meisten der in der Literatur beschriebenen Arten nur Formen der «Speisemorchel» (*Morchella esculenta*) oder der «Spitzmorchel» (*M. conica* alias *M. elata* – angeblich der richtige Name) darstellen. Dafür spricht auch der Hinweis im MHK: «Grösse der Fruchtkörper, Längenverhältnisse von Hut und Stiel, Form und Farbe des Hutes werden durch Witterungs- und Ernährungsbedingungen während der langsamem Fruchtkörper-Entwicklung beeinflusst.» Dazu eine eigene Beobachtung: Zwischen «normalen», dunkelgrauen Spitzmorcheln habe ich einmal ein helles, deutlich fleischrosa gefärbtes Exemplar gefunden, das aber in allen andern Merkmalen genau mit den üblichen Formen übereinstimmte.

Persönlich finde ich diese Reduktion auf zwei Formenkreise sehr zweckmässig und, jedenfalls für den «Hausgebrauch», völlig genügend. Dazu kommt dann noch die Käppchenmorchel (*M. semilibera*), die sich vor allem durch den nur zur Hälfte am Stiel angewachsenen Hut auszeichnet und deshalb auch Halbfreie Morchel heißt; bei BK ist sie noch mit dem Gattungsnamen *Mitrophora* aufgeführt. Sie wurde früher in zwei Arten aufgeteilt, die aber eigentlich nur im Aussehen sehr verschiedene Altersstadien darstellen. Junge Exemplare (die man seltener findet bzw. gerne übersieht) haben einen relativ kurzen, fast vollen Stiel und einen ziemlich fleischigen Hut, während im Alter der Stiel lang und röhrlighohl wird, dem ein kleines, dünnfleischiges «Käppchen» aufgesetzt ist. Abbildungen von ganz jungen Exemplaren habe ich übrigens in keinem meiner Bücher gefunden.

Die Unterschiede zwischen Spitz- und Speisemorchel sind fast überall gut beschrieben, z. B. auch im Artikel von H.-P. Neukom in SZP 2/1998.

Zum Formenkreis der Spitzmorchel gehört wohl auch die etwas mysteriöse, fast nirgends beschriebene, meist als «Gartenmorchel» (*Morchella hortensis* Boud.) bezeichnete Art. In Boletus (Jahrgang 21, Heft 1, 1997) hat Kreisel darüber einen Artikel geschrieben. Er nennt sie dort «Strickmustermorchel», und der lateinische Name soll richtigerweise *M. vaporaria* Brondeau sein. Sie ähnelt der Spitzmorchel, hat aber wenig ausgeprägte Querrippen, die anastomosenartig und oft strickmusterartig gegeneinander versetzt sind. Der bisweilen unförmige Hut ist an der Spitze manchmal eingedellt oder hat sogar ein Loch. Sie wächst in Gärten und Anlagen oder auch in Gebäuden (Keller, Gewächshausböden, Ruinen), ist also wohl nur eine Standortform der Spitzmorchel.

Mein erster Morchelfund erschien mir damals recht ungewöhnlich, nämlich Anfang Sommer in einem ausgetrockneten, kiesigen Bachbett. Morcheln sind zwar Frühjahrspilze; sie richten sich aber nicht nach dem kalendarischen, sondern nach dem klimatischen Frühling. Die Haupterscheinungszeit der Spitzmorchel ist im Unterland der April. Auf etwa 1000 m Höhe findet man sie dann meist erst im Mai, höher oben noch später. Mein erwähnter Erstfund lag mit etwa 2000 m Höhe deshalb ziemlich im Rahmen; auch kiesige Böden erwiesen sich später gelegentlich als mögliche Standorte.

Ähnlich verhalten sich übrigens auch andere Frühjahrspilze. Ich habe z. B. im Prättigau auf etwa 1200 m Höhe im Mai «Märzellerlinge» gefunden, und in ungefähr der gleichen Gegend im Juni «Mairitterlinge». In diesen Zusammenhang gehören noch sonstige klimatische Bedingungen, die das Wachstum der Morcheln beeinflussen. Diese Angaben entnehme ich einem Artikel von Ph. Clowez und D. Wipf in DM XXVII, Heft 107, 1997. Ungünstig ist Frühjahrsfrost, da das neu gebildete Myzel nahe unter der Erdoberfläche liegt. Günstig sind abwechselnd Sonne und Regen, besonders auch Gewitter.

Weitere Morchelfunde habe ich einem Geschäftskollegen zu verdanken, der mein Hobby kannte und mir ein Dorf nannte, das eine Morchel im Gemeindewappen führt (ich möchte den Einheimischen zuliebe den Namen nicht verraten). Bei einem ersten Besuch dort (gegen Ende April) stiess ich tatsächlich auf eine kleine Gruppe von Speisemorcheln. Auch in späteren Jahren konnte ich dort wiederholt sowohl Spitz- wie auch Speisemorcheln finden, allerdings meist sehr zerstreut und oft nur vereinzelt. Dafür lieferte mir dieser Wald so quasi als Nebenprodukte Aderbecherlinge und Mairitterlinge. Aderbecherlinge sind übrigens ausgezeichnete Speisepilze; sie sind an ihrem typischen Chlorgeruch erkennbar, der dann beim Kochen verschwindet.

Morcheln kommen bekanntlich in Auenwäldern vor. Ich konnte mit Hilfe einer Landkarte einen solchen im Bündnerland auf etwa 1000 m Höhe ausfindig machen, der mir auf Anhieb eine reichliche Ernte an Spitzmorcheln brachte. In den nachfolgenden Jahren war dann dort das Aufkommen allerdings recht unterschiedlich – von relativ gut bis mässig oder gar nur noch vereinzelt. Dies mag wohl z. T. klimatisch bedingt gewesen sein. Ich konnte zudem damals aus beruflichen Gründen nur selten (meist nur einmal im Mai) dorthin gelangen und war deshalb vielleicht gelegentlich zu früh oder zu spät. Anderseits ist dieser Wald auch den Einheimischen bekannt, die mir wohl ab und zu zugekommen sind. Im Übrigen liegt dieser Wald seit längerer Zeit nicht mehr in meiner (altersbedingten) Reichweite.

Einmal hat mir eine Überlegung zu einem Morchelfund verholfen. In einem Jungeschen-Wäldchen stellte ich am Rand eines Trampelpfades an Hand von Stielresten fest, dass dort offenbar Morcheln geerntet worden waren. Ich dachte dann, dass vielleicht weiter unten in einem sehr dichten (und wohl für viele Pilzler zu mühsam begehbar) Teil des Wäldchens noch Morcheln sein könnten. Ich musste mich dorthin zwar richtig durchkämpfen, wurde dann aber mit dem Fund von zwei grossen Speisemorcheln von zusammen fast 600 g Gewicht belohnt.

Im oben erwähnten Artikel in DM haben die Autoren ausführlich darüber berichtet, bei welchen Bäumen oder Sträuchern sie Morcheln gefunden haben. Gemeinsam ist diesen Pflanzen, dass sie irgendwelche zuckerartige, oder zu solchen abbaubare, Substanzen enthalten – Morcheln sind anscheinend Schleckmäuler!

Speisemorcheln wuchsen bei folgenden Bäumen:

- Eschen: Hut meist ockergelb bis braun, mit ± regelmässigen, rundlichen Alveolen;
- Eschen und Efeu: Hut ± grau, Alveolen unregelmässig (werden dann auch *M. vulgaris* genannt) oder bisweilen fast schwarz, Alveolen gross und rund (manchmal als *M. umbrina* bezeichnet);
- Ulmen: oft von grosser Statur, Hut ockerfarben mit grünlichen Nuancen;
- Vogelkirschen: Hut meist ocker, seltener fast schwarz;
- Bergahorn: Hut mittelgross, etwa wie bei Esche.

Auch bei einigen Sträuchern können Speisemorcheln vorkommen (Liguster, Flieder, Weissdorn); sie sind dann meistens etwas kleiner als die bei Bäumen. Die «Weissdorn-Arten» haben zudem ziemlich schwarze Hüte und wenig Alveolen.

Spitzmorcheln gibt es vor allem bei Nadelbäumen (Kiefern, Fichten, Weisstannen), aber auch bei Stieleichen (riechen dann etwas nach Camembert) und sogar bei Magnolien.

Eher etwas ungewöhnlich erscheinen Morchelfunde bei Plakatsäulen (heruntergetropfter, stärkehaltiger Leim), in Topinamburfeldern (Knollen enthalten Inulin) oder bei weggeworfenen Abfällen von der Apfelmus-Herstellung.

Morcheln wachsen im Übrigen gern am Rande von (oder sogar auf) Waldwegen, Wildwechseln oder Trampelpfaden von Pilzern. Im Weiteren wird ihnen das Aufnehmen der «Zucker» erleicht-



Morcheln (hier Spitzmorcheln, *M. conica*) sind anscheinend richtige Schleckmäuler ...

Foto: W. Martinelli

tert, wenn die Wurzeln der entsprechenden Pflanzen irgendwie verletzt werden – wie bei unterirdischen Gängen von Tieren, Durchfahrt von Fahrzeugen oder durch mechanisches Werkzeug. Als z. B. in «meinem» Auenwald eine ARA gebaut wurde, waren im nächsten Jahr in ihrer Umgebung reichlich Morcheln zu finden, später allerdings nur noch vereinzelt.

Kommen wir noch zum «Wie». Morcheln sind oft nur schlecht sichtbar; sie scheinen sich irgendwie gern zu verstecken und haben zudem meist eine Art Tarnfarbe. Blosses Durchstreifen eines Waldes genügt deshalb normalerweise kaum, es sei denn, man «stolpert» einmal über eine grosse Morchel, in deren Umgebung vielleicht noch andere Exemplare stehen; zumindest hat man dann einen möglichen Standort oder gar einen «Morchelwald» entdeckt. Diese Chance ist allerdings nicht allzu gross, denn die meisten Morchelplätze sind bekannt und werden fast immer frühzeitig «abgegrast», wobei auch junge, noch kleine Exemplare nicht verschont werden.

Zur Problematik der Morchelsuche zwei eigene Erlebnisse: Nach einem erfolglosen Streifzug durch ein morchelverdächtiges Waldstück traf ich einen Einheimischen, der ungefähr den gleichen Weg wie ich gegangen war, aber bereits einige Morcheln im Korb hatte. Er erklärte mir, dass er eben mehrere Standorte kenne und am einen oder andern auch fündig werde. Sprach und pflückte dann kaum zwei Meter von mir entfernt eine weitere Morchel, die ich offensichtlich auch übersehen hatte. – Als meine Frau und ich einmal zum oben erwähnten Auenwald fuhren, kamen uns zwei Bekannte entgegen, die sagten, es sei heute nichts los (sie hatten nur eine einzige Morchel gefunden). Da ich wusste, dass die beiden sicher keine Morchelspezialisten waren, machten wir uns trotzdem noch auf die Suche und fanden schliesslich immerhin doch noch etwa ein gutes Dutzend Exemplare.

Auch an bekannten Standorten sind Morcheln nicht immer leicht zu entdecken. An einem solchen musste ich z. B. manchmal einfach stehen bleiben und ein bis zwei Minuten intensiv hinsehen, bis endlich die eine oder andere Morchel «auftauchte». An einem andern Ort hatte ich zwar auf Anhieb einige Exemplare gefunden. Als ich später nochmals dorthin zurückkehrte, standen überraschenderweise noch drei weitere Morcheln dort. Auch der Blickwinkel spielt eine Rolle. An morchelverdächtigen Stellen muss man sich deshalb im Zickzack oder in Kreisen bewegen – und das sehr langsam.

Trotz diesen Hinweisen dürfte es den Anfängern manchmal schwer fallen, fündig zu werden. Wie ein Kollege es einmal etwas überspitzt formulierte: «Morcheln gibt es eigentlich fast überall, nur selten dort, wo sie der Uneingeweihte sucht.» Als Alternative ein (etwas gekürztes) Zitat aus Knaurs Pilzbuch (Ausgabe 1973): «Dann wimmeln die Auenwälder und manchmal sogar die städtischen Anlagen bis in den Stadt kern hinein von ihren vorwitzigen Dickköpfen». Leider nicht in Basel ...
(Version française: prochain BSM)