

Das Morchelsuchen ist eine Leidenschaft

Autor(en): **Suter, Fritz**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **51 (1973)**

Heft 4

PDF erstellt am: **25.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936991>

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.

Das Morchelsuchen ist eine Leidenschaft

Von Fritz Suter, Zürich

Sie gilt als Königin unter den Pilzen, die *Speisemorchel*. In frischem Zustand gibt es sie in unserem Land kaum mehr zu kaufen – in Zürich schon gar nicht. Wer sich trotzdem den unvergleichlichen Genuss eines frischen Morchelgerichts leisten will, muss selbst in die Wälder gehen, und so wie der Jäger den Herbst kaum erwarten kann, sehnt der Pilzliebhaber den Frühling herbei, um seiner Leidenschaft frönen zu können.

Bereits jetzt im April streckt sie da und dort ihren kleinen Kopf zwischen den herb duftenden Bärlauchblättern hervor; doch ihre Haupterscheinungszeit ist der Mai. Wer Morchelplätze kennt, hütet dieses Geheimnis wie den eigenen Augapfel. Doch oft genug sind diese Plätze leer; ein anderer Sammler ist früher dagewesen. Dann gilt es, neue Plätze zu finden. Dort, wo der Schlehdorn blüht, in der Umgebung von Eschen und Erlen, ist die Chance günstig, besonders wenn der Boden mit Bärlauch und «Maierisli» überwuchert ist.

Manchmal springt bei dieser Suche ein Reh übers Feld, oder ein Fasan verschwindet im Gebüsch, oder dann blickt der Pilzsucher auf einmal in die starren Augen eines niedergekauerten Hasen, der mit angelegten Löffeln am Boden verharrt und meint, er werde nicht gesehen.

Es gehört ein scharfes Auge dazu, die Morchel zu entdecken. Sie duckt sich unters Laub, Farbe und Struktur sind meisterhaft der Umgebung angepasst. Auf der Morchelsuche durchstreift man etwa einen Waldsaum, in dem der begehrte Pilz sich finden könnte. Man sucht geschützte Bordränder an sonnigen Stellen ab, durchstöbert ganz besonders Eschenwälder und wirft einen Blick auf das tote Schilf an sandigen Flussufern. Nur bedächtiges Absuchen der günstig erscheinenden Standorte führt zum Erfolg. Der passionierte Morchelsucher streift kreuz und quer durch dichtes Gebüsch, sucht Fuss für Fuss den Boden ab, bückt sich, erklettert Hänge, überspringt Bäche, und wenn er einige faustgrosse Morcheln gefunden hat, ist seine Freude riesengross. Der Pilzkenner reisst den Fruchtkörper nicht einfach aus, sondern schneidet den Stiel vorsichtig ab.

Morcheln bereiten dem Gourmet einmalige Gaumenfreuden. Keine andere Pilzart besitzt den spezifischen Geschmack von frischen Morcheln, der sich übrigens beim Trocknen verändert. Gerichte, wie sie der berühmte Küchenchef A. Escoffier zubereitete, etwa «Timbale de Morilles à la Châtelaine» oder «Morcheln an Rahmsauce», wirken nur dann als kulinarische Köstlichkeit, wenn sie mit frischen Speisemorcheln zubereitet werden. Ohne sich um die Meinung französischer Feinschmecker zu kümmern, die das Waschen der Morcheln geradezu als sündhaft bezeichneten, empfahl Escoffier, die Morcheln sorgfältig zu reinigen und die Sandkörner aus den Löchern zu waschen.

Die Morchel gehört zu jenen Pilzen, die sich nicht so leicht züchten lassen wie Champignons. Zwar berichtete schon vor mehr als siebzig Jahren ein Baron d'Yvoire in den «Mitteilungen der Société nationale d'acclimatation» über Zuchterfolge,

doch gibt es bis heute keine wirksame Methode, mit der sich die Morchel ertragreich anbauen liesse.

Der Franzose hatte beobachtet, dass sich Morcheln gerne in Artischockenbeeten ansiedeln, und darauf stützte er seine Versuche. Hierzu wählte er Artischockenbeete und begoss die Erde im Lauf einiger Monate mehrmals mit einer Salpeterlösung, wobei er eine Handvoll Salpeter auf eine Giesskanne Wasser nahm. Im Frühjahr verteilte er dann auf einer Fläche von 30 bis 40 Quadratmetern eine Brut von etwa zehn Morcheln. Im Herbst bedeckte er den Boden vor Eintreten der Winterfröste mit einer Schicht Apfeltrester, den Rückständen der Mostgewinnung. Baron d'Yvoire liess diesen Belag während zweier Wochen abtrocknen und legte dann eine Schutzdecke von trockenem Laub auf die Beete. Über den Winter deckte er die Beete mit Ästen ab. Im Frühjahr, je nach Lage, Mitte April oder Anfang Mai, entfernte er die Äste wieder und zog das Laub ab, worauf schon nach vierzehn Tagen die ersten Morcheln erschienen. Wie Baron d'Yvoire berichtete, lieferten ihm diese Beete langandauernde Erträge. Sobald er aber einmal etwa Birnentrester über die Kulturen verstreute, erschien eine andere Pilzart. Auch schien es nicht gleichgültig, welches Laub er verwendete. So zeigte das Laub von Platanen schlechte Resultate, während sich Buchenlaub für die Morchelaufzucht vorzüglich geeignet haben soll.

Aus der Geschichte der Mykologie¹

Von Hans Raab †, Wien

Ergänzungen zu: 3. Von Christian Hendrik Persoon bis Elias Magnus Fries

Augustin Pyramus de Candolle (auch *Decandolle* genannt), geboren 1778 in Genf als Sohn einer aus der Provence zugewanderten adeligen Familie, studierte an der Akademie seiner Geburtsstadt, kam nach Napoleons Einverleibung des Kantons Genf in die französische Republik nach Paris und befasste sich dort mit botanischen Studien. 1802 wurde ihm der Titel eines Honorarprofessors an der Akademie in Genf verliehen, aber er blieb in Paris und hielt seine ersten Vorlesungen über Botanik am Collège de France. 1807 wurde er Professor der Botanik an der berühmten medizinischen Schule in Montpellier. Als er nach dem Sturz napoleonischer Herrschaft wieder in die Schweiz zurückkehrte, bekam er den Lehrstuhl für Naturgeschichte an der Akademie in Genf, wo er auch 1841 gestorben ist. *Decandolle* war berühmt durch sein Wissen auf dem Gebiet der botanischen Morphologie und Physiologie. Er war der Begründer des nach ihm benannten Pflanzensystems. Von *Decandolle* und *Lamarck* erschien 1805 die dritte Auflage der «*Flore française*» in vier Bänden. Sie ist, wie der Untertitel sagt, «geordnet nach einer neuen Methode der Gliederung» und versehen «mit einer vorausgehenden Darstellung der elemen-

¹ Fortsetzung aus Heft 4/1972, Seite 45.