





Benjamin Haag

***Samtfuß,
Holzstielchen und
Zottelmähne***

EIN PILZATLAS

NATURKUNDEN

NATURKUNDEN N° 118

herausgegeben von Judith Schalansky
bei Matthes & Seitz Berlin

Expeditionen ins Pilzreich – eine Einladung

Ein überraschender Fund – und große Freude! Wie fühlt es sich an, eine Entdeckung zu machen? Es ist mehr als Freude. Es ist Glück und auch Zufriedenheit. Das Glück, etwas zu finden, das sich nicht so einfach finden lässt. Woher die Zufriedenheit rührt, ist mir selbst rätselhaft – ich müsste ja keine Pilze finden. Jedenfalls: Ich koste sie aus, diese Gefühle. Wenn ich mein Glück teile, indem ich Fotos meiner glorreichen Funde verschicke, wiederholt und verstärkt sich die Freude noch. Erwinnere ich mich später an den beinahe magischen Fundmoment, durchströmt mich wieder ein Glücksgefühl. Es ist ein intensives und sich erneuerndes Auskosten. Die Vitalkraft der Pilze scheint sich auch hier schon zu zeigen. Dabei sind es keine großen Entdeckungen, die ich mache. Es geht nicht um gänzlich neue, allgemein unbekannte Pilzarten, noch weniger um Kontinente oder neue Planeten – und doch bescheren persönliche Erstfunde echte Entdeckerfreude. Wie mag sich Kolumbus gefühlt haben?

Die Pilzkunde ist eine *liebenswerte Wissenschaft*. Der große Carl von Linné hatte diesen Begriff einst für die Botanik geprägt: *scientia amabilis*. Ich finde, er passt auch zur Mykologie. Linné würde sicher zustimmen, zumal der schwedische Naturforscher auch für die Wissenschaft von den Pilzen Bedeutendes geleistet hat. Die vergangenen Jahre begeisterter Stunden in der Natur sind voller kaleidoskopischer Erinnerungen an farbenfrohe und vielgestaltige Pilzfunde: glückliche Wanderungen durch Wälder und über Wiesen, manchmal selbst- und zeitvergessen, oft in

6 Lauerstellung, der unmittelbar bevorstehenden Entdeckung eines Pilzes gewärtig. Geduld, Konzentration und Beobachtung entfalten ihre meditative Kraft. Der Blick verharret auf einem verdächtigen Punkt – noch weiß ich nicht, ob es ein Stein, ein Zapfen oder tatsächlich ein Pilz ist. Finde ich einen, lasse ich ihn erst stehen, betrachte, betaste und beschnuppere ihn. So bewahre ich – wenigstens für einen Moment noch – seine Magie, die er vor allem dann zeigt, wenn er fest verwurzelt und verwachsen bleibt mit seiner untergründigen Welt. Staunendes Schweigen – alles Reden verstummt vor diesem *stillen Ernste der Natur*, wie es bei Goethe heißt. Pilze zu suchen lässt einen die Welt mit anderen Augen sehen. Pilze zu finden ist manchmal absichtslose Neigung, zielloses Streben, einfaches Sein – das Sammeln jedenfalls steht oft gar nicht mehr im Vordergrund. Natürlich ist es gelegentlich auch ein besonderes Vergnügen, den Sammelkorb zu füllen: mit den vielgesuchten, aber selten gefundenen Mai-Morcheln, den bunten Hüten der Täublinge, dem Schüttgold der Pfifferlinge, steinschweren Herrenpilzen oder winterlichen Austern-Seitlingen. Auch das kann Glück sein – vor allem dann, wenn als krönender Abschluss nach einer gemeinsamen Schatzsuche später kulinarischen Freuden gefrönt werden soll.

Der Rhythmus der Jahreszeiten sorgt für fortwährende Abwechslung. Jede Pilzart hat ihre Saison, vom Frühlings- bis zum Winterpilz. Nur für den Moment ihrer Fruchtung verlassen die Pilze ihre Schattenwelt. Ihr seltsames Werden und Vergehen hat den Menschen von Anfang an in Erstaunen versetzt und rätseln lassen, um welche Form von Leben es sich hier handelt. Spät erst ist klar geworden, dass Pilze ihr eigenes Reich in der biologischen Systematik bilden. Als *Funga* ergänzen sie Flora und

Fauna zu einem gefälligen Dreiklang. Insbesondere die Beziehung zwischen Funga und Flora ist aber nicht nur rhetorischer Natur. Im Wald existiert eine unterirdische Welt, das *Wood Wide Web*, ein Netzwerk zur strategischen Kommunikation, das aus zahllosen geheimnisvollen, symbiotischen Verbindungen zwischen Bäumen und Pilzen besteht. Es fungiert als Versorgungssystem und ist von unschätzbarem Wert für das ökologische Gleichgewicht. Obwohl Pilze als unbeweglich gelten, machen sie uns das Finden nicht immer leicht – selbst dann nicht, wenn wir einmal eine Stelle entdeckt haben und diese Jahr für Jahr wieder aufsuchen. Die Fruchtkörper erscheinen oft nicht am exakt gleichen Fleck und auch nicht jährlich, obwohl das Myzel des eigentlichen Pilzorganismus über viele Jahre an Ort und Stelle existiert. Wann und wo genau die Pilzfrüchte das Licht der Welt erblicken, ist kaum vorauszusehen und führt zu einem immer neuen Suchspiel. Als Überlebenskünstler sind Pilze genial angepasst und ausdauernd, reagieren rasend schnell auf günstige Wachstumsbedingungen und vermögen es, auch unter widrigen Umständen über lange Zeiträume im Verborgenen zu überdauern. Plötzlich sind sie da – und schon wieder weg. Ihre Spuren verlieren sich im Dunkel von Boden oder Baum. So fesselnd die Funde auch sind: Sie verschwinden schon bald aus unserem Gesichtskreis. Auch darin gründet die Magie der Pilze. Ihr raffiniertes Auftreten, wenn es um Nahrung und Nachkommenschaft geht, zeugt von einer gehörigen Portion Chuzpe. Pilze wachsen, wo sie wollen: in Blumentöpfen, aus der Asche eines Kamins, auf Dächern, Parkplatzrabatten und durch den Asphalt hindurch. Ihre Sporen verbreiten sie in stillen Kammern, mit bunten Röhren oder geschmeidigen Leisten – oder dadurch, dass sie sich fressen lassen. Nachts knipsen sich ei-

8 nige Pilze selbst das Licht an: Herbe Zwergknäuelinge leuchten in der Dunkelheit.

Pilze sind für mich wie Urbilder des Lebens. Sie verkörpern widersprüchliche Eigenschaften, sind uralte und gegenwärtig, unsichtbar und weltumspannend, giftig und gesund, schlicht und schrill, zerbrechlich und kraftvoll zugleich. Die findigen Fadenwesen vermochten schon so viele Funken der Faszination in mein Leben zu schlagen, dass meine Bewunderung für sie mit der Zeit nicht geschwunden, sondern noch gewachsen ist. Dabei bin ich von Anfang an meiner Intuition gefolgt – ohne Plan, Bucket List oder Ziel. Ich folge den Spuren der Pilze, lasse mich führen. Manchmal scheint es mir so, als hätten die Pilze mich gefunden. Pilzen, so weiß ich inzwischen, ist alles zuzutrauen. Ich schätze sie, und so beschütze ich sie. Bin ich ihr Beschützer? Vermessen, das zu glauben. Andererseits beginnt Naturschutz bei den Aktivitäten eines jeden Einzelnen und bleibt eine große Herausforderung. Selbst im widerstandsfähigen Reich der Pilze sind die Auswirkungen zunehmender Umweltzerstörung zu beobachten. Es droht Verlust – vor allem bei den kooperativen Pilzen, die in Symbiose mit Bäumen und anderen Pflanzen leben. Pilze verdienen Schutz. Sie verdienen es, geschützt zu werden, so wie die Pflanzen und Tiere unseren Schutz verdienen, sogar brauchen. Vielleicht brauchen wir sie am Ende noch mehr als sie uns. Die Philosophie der Pilze lehrt in meinen Augen auch: Der Mensch muss einen Schritt zurücktreten – um seiner selbst willen, zur Bewahrung des Menschseins oder vielleicht: um Mensch zu werden. Was, wenn am Ende selbst die Pilze zerbrechen?

Ihre Fäden ziehen die Pilze in Kunst, Kultur und Kulinarik, Medizin, Handel, Technik und Handwerk. Als kuriose Organis-

men faszinieren sie Wissenschaft und Forschung. Zur Einschätzung der Waldgesundheit dienen sie als zuverlässiger Seismograf, und beinahe undurchdringlich sind ihre kulturellen Verflechtungen in Volksglaube, Religion und Sprache. Auch ihr Unterhaltungswert ist erstaunlich: Angesichts ihrer Form- und Farbenvielfalt kommt einem das Reich der Pilze mitunter wie ein Kuriositätenkabinett vor – man denke nur an Stinkmorchel, Igelstachelbart oder Tintenfischpilz. Der faszinierenden Ausstrahlung von Pilzen steht aber auch Skepsis gegenüber. Wer sich auf Pilze einlässt, steht mit einem Bein in deren Schattenreich. Pilze haben für viele Menschen einen zweifelhaften Ruf – zu groß ist die Angst vor dem Griff in den Giftschränk der Natur. Es gibt Pilzsammler, die ihr ganzes Leben lang nur ein paar wenige Arten sammeln: Steinpilz, Pfifferling, Marone, Parasol oder Krause Glucke. Dies immer mit der überzeugend vorgebrachten Einstellung, man dürfe schließlich nur sammeln, was man auch sicher bestimmen könne. Schon richtig, erwidere ich – aber warum sollte man nicht dazulernen? Auch das Wissen um Steinpilz, Pfifferling und Krause Glucke ist einem nicht in die Wiege gelegt worden. Die gute Nachricht: Es ist möglich, neue Pilzarten kennen zu lernen. Gleichwohl bleibt die Pilzkunde eine hohe Kunst. Pilze zu bestimmen kann ein Vergnügen sein, das ein ganzes Leben andauert.

Dreißig wunderbare Illustrationen zieren dieses Buch. Claus Caspari hat es wie kein zweiter Künstler vermocht, den Zauber der Pilzkreatur aufs Papier zu bringen, und ich wünschte, er hätte noch mehr, viel mehr Pilze mit seinem genialen Federstrich erfasst. Es gibt unglaublich viel zu entdecken – mit dreißig Porträts machen wir den Anfang. Willkommen im Königreich der Pilze!



Frauen-Täubling

(*Russula cyanoxantha*)

Geschmeidige Sommerschönheit

11

Jahreszeit Frühling bis Herbst

Aussehen Hut lila oder grün, diese Farbtöne auch ineinander zerfließend, erst kuppelförmig, dann ausgebreitet; Stiel weiß und fest, ringlos; Lamellen weiß, angewachsen und geschmeidig; Fleisch weiß und spröde

Gattung Täublinge

Sporenabdruck weiß

Verwechslungspartner andere Täublinge, zum Beispiel

Grüner Speise-Täubling

Fundorte im Mischwald, in Symbiose mit Buche, Eiche; planar bis subalpin

Etymologie manche Täublinge sind scharf, was bei Geschmacksproben zu Taubheit an der Zunge führen kann, daher *Täubling*; vielleicht aus farblichen Gründen auch assoziiert mit dem Vogel Taube

Geruch dezent fruchtig

Speisewert wohlschmeckend

Namen Blautäuberl, Blautäubling, Grünvioletter Täubling, Lilagrüner Täubling

Ein wahrlich sinnlicher Pilz, dieser Frauen-Täubling. Schon sein Äußeres ist eine Augenweide – und gibt manchem Sammler Rätsel auf. Der Frauen-Täubling trägt bunte Sommerhüte in wechselnden Farben zur Schau – in Lila oder Grün, Lilagrün oder Grünviolett, selten sogar in Gelb. Zuweilen fließen die Farben wie ein Aquarell ineinander – durchaus ein visuelles Verwirrspiel für Neulinge in der Welt der Fungi. Die Gattung ist recht groß. Weit über 100 Arten – manche davon essbar, andere

12 ungenießbar – sind allein in Europa bekannt, weltweit sind es noch mehr. In Deutschland finden sich so illustre Arten wie Wiesel-Täubling, Herings-Täubling, Stachelbeer-Täubling, Stink-Täubling und Grüngfelderter Täubling. Essbare Arten für Speisewecke eindeutig zu bestimmen, kann bei der großen Artenvielfalt der Täublinge schwierig sein. Allerdings gibt es ein recht simples sinnliches Verfahren, um die Essbarkeit zu klären: die sogenannte *Täublingsprobe*. Hier sind die Geschmacksknospen gefragt. Hat man den gefundenen Pilz eindeutig als Täubling identifiziert, ist eine Geschmacksprobe im Reich der Pilze ausnahmsweise erlaubt, denn es gibt keine tödlich giftigen Arten in der Gattung. Die Huthaut lässt sich leicht abziehen, sodass man ein sauberes Stück Pilzfleisch entnehmen kann. Dieses zerkaut man im vorderen Mundbereich und lässt es einen Moment auf der Zungenspitze wirken. Essbar ist ein Täubling immer dann, wenn er nicht (oder nur schwach) scharf ist und nicht bitter. Der Geschmack des Frauen-Täublings ist mild. Der Scharfe Zinnober-Täubling wäre hingegen brennend scharf, und auch der Bittere Zinnober-Täubling macht seinem Namen alle Ehre. Täublinge sind recht schlichte Pilze. Sie zeichnen sich auch durch das aus, was sie nicht haben: Ohne Manschette, Muster oder Knolle am Stiel, ohne Flocken oder anderen Schnickschnack am Hut stehen sie einfach mit Stiel und Hut im Wald. Beinahe archetypisch: Ein Stiel, ein Hut – fertig ist der Pilz.

Der Frauen-Täubling bietet neben der visuellen und gustatorischen auch eine besondere haptische Erfahrung. Unter seinem Hut schmiegen sich die Lamellen glatt und weich an den darüberstreichenden Finger des glücklichen Finders. Darin liegt sein auffälligstes Merkmal und eine Abweichung von der Regel, denn

Russula cyanoxantha hat wachsweiche Lamellen, wohingegen andere Täublinge üblicherweise spröde und leicht splitternde Blätter haben. Die Deutsche Gesellschaft für Mykologie schreibt über den Pilz des Jahres 1997: »Diese Anschmiegsamkeit soll der Grund dafür sein, dass der Frauen-Täubling seit etwa 1920 so genannt wird.« Für das Gehör schließlich hält der Frauen-Täubling eine besondere Resonanzerfahrung bereit. Während sich die Stiele der meisten Pilze mit bloßen Händen schwer zerteilen lassen, weil sie längs zerfasern, bricht der Stiel des Frauen-Täublings knackend entzwei – wie ein Stück Kreide. Kugelförmige Zellen – ähnlich der Struktur von Styropor – erklären dieses akustisch wahrnehmbare Bruchverhalten, das eine Eigenart aller Täublinge ist. Stiele und Hutfleisch sind fest und bleiben es auch in der Pfanne. Frauen-Täublinge riechen dezent fruchtig. Der Geruch entströmt am ehesten einem aufgeknackten Stiel, einem gehäuteten Hut oder den wachsig weich gestrichenen Lamellen. Andere Täublinge geben duftend ein sehr deutliches Statement ab: Herings-Täubling, Stachelbeer-Täubling und Stink-Täubling heißen aus olfaktorischen Gründen so. Frauen-Täublinge sind Pilze der Sinne – und der Sinnlichkeit. Wenn sie den Weg auf den Teller finden, sind es hervorragende Speisepilze. Sie werden aber oft links liegen gelassen, vielleicht aus Furcht vor den bunten Farben, die als Warnfarben missverstanden werden. Auch bei längerer Trockenheit betreten Täublinge übrigens die Bühne des Waldes. Ein Grund mehr für eine Annäherung an diese schlichten, bunten Sommerschönheiten.



Parasol

(*Macrolepiota procera*)

Festmahl für die ganze Familie

15

Jahreszeit Sommer und Herbst

Aussehen Hut leicht vom Stiel lösbar und mit braunen, quergereihten und schollenförmigen Flocken auf hellerem Grund, stumpfer, glatter Buckel; wattiger und beweglicher, doppelt gerandeter Ring mit Rille; langer, fester, faseriger und genatterter Stiel mit knolliger Basis; Lamellen freistehend (Kollar), erst weiß, dann cremefarben; helles Fleisch

Gattung Riesenschirmlinge

Sporenabdruck weiß

Verwechslungspartner Safranschirmling, Sternschuppiger Riesenschirmling, Zitzen-Riesenschirmling, Gerandetknolliger Garten-Safranschirmling; diverse kleine, zum Teil tödlich giftige Schirmlinge

Fundorte als Saprobiont mitunter gesellig auf Wiesen und Triften, am Wald- und Wegrand, bevorzugt eher lichte Stellen

Etymologie von frz. *parasol* (Sonnenschirm)

Geruch mild, nussig

Speisewert sehr beliebt und gern gesammelt, zartes Fleisch, schmackhaft; die zähen Stiele lassen sich zu Würzpulver vermahlen; roh giftig

Namen Eulchen, Gemeiner Riesenschirmling, Riesenschirmpilz, Schiebling; jung als Trommel- bzw. Paukenschlegel bezeichnet

Es ist *der* Speisepilz für die ganze Familie. Das liegt auch daran, dass der Parasol weit verbreitet und recht leicht zu bestimmen ist. Schon sommers stellen sich die breiten Schirme an langen Stielen auf sonnenbeschienenen Wiesen in Pose. Gar nicht so selten ist eine Pilzgroßfamilie anzutreffen. Die Hüte erreichen

16 imposante Ausmaße und füllen leicht eine ganze Pfanne. Und das Beste: Der Pilz lässt sich panieren wie ein Schnitzel und schmeckt Kindern dann noch besser – ein idealer Familienpilz also. Parasole genießen kulinarisch höchstes Ansehen. »Darum streb' nach dem Himmel. Da sind die Sterne drin!«, heißt es bei Mary Poppins, an deren magischen Schirm mich der Parasol erinnert. Aber, und nun das große *Aber*: Vielleicht ist die Bestimmung nicht ganz so einfach, wie es scheint. Der Parasol hat ein paar Geheimnisse, die zu lüften wichtig für jeden Speisepilzsammler sind.

Macrolepiota procera ist ein phänomenaler Formwandler. Der Lebenszyklus eines Pilzfruchtkörpers ist generell recht kurz. Werden und Vergehen umfassen oft nur Tage, allenfalls wenige Wochen. Der Parasol durchläuft dabei eine merkwürdige Metamorphose: Sichtbar wird er zunächst kegelförmig mit breitem, weißem Sockel und brauner, eichelhütchenförmiger Kuppel – seine kurze Kindheit gewissermaßen. Für viele Pilzsammler ist er in diesem Stadium kaum zu identifizieren. Im Jugendstadium beginnt sich der Stiel steil zu strecken, fest und faserig, um später den großen Hut tragen zu können. Der ist anfangs noch geschlossen, weshalb der Parasol in diesem Entwicklungsstadium den bildhaften Namen *Paukenschlegel* trägt: ein Recke in Tarnfleck. In der Adoleszenz erreicht er seine volle Größe, der Schirm spannt sich titanenhaft auf. Sein vielleicht bekanntestes Bestimmungsmerkmal ist nun meistens gut sichtbar: der besondere Stiel. Der Parasol nämlich schmückt sich mit einem Zickzackmuster, das durch die Streckung des langen Stiels entsteht. Dabei reißt die dunklere Oberhaut des Stiels auf, der helle Grund tritt zutage. Das entstandene Muster erinnert an die Hautzeichnung von Nattern, daher die Bezeichnung *genattert*.

Nicht nur der faszinierende Formwandel des Parasols gemahnt an die immer gebotene Vorsicht beim Sammeln wilder Pilze. *Macrolepiota procera* hat zudem gefährliche Doppelgänger. Allein seine bemerkenswerte Größe genügt zur sicheren Bestimmung nicht. Ähnlich groß kann auch der Gift-Riesenschirmpilz (*Chlorophyllum venenatum*) werden – der allerdings keinen genatterten Stiel hat. Es gilt der eherne Grundsatz: Für eine richtige Pilzbestimmung sind möglichst viele Merkmale zu beachten. Höchste Vorsicht ist geboten, wenn aus dem Riesen ein Zwerg wird – dann droht unter Umständen Lebensgefahr. Es gibt tödlich giftige Schirmlinge unter den kleinen Arten, zum Beispiel den Rötlichen, Bräunlichen und Fleischrosa Schirmling.

Und schließlich: Auch der Parasol kann giftig sein. Schuld daran ist gerade die Zubereitungsart als Schnitzel. Da der Parasol roh giftig ist, muss er gut gegart werden – 20 Minuten etwa, die Garzeit sollte unbedingt eingehalten werden. Manch einer übergibt sich an dem wattigen Ring des Parasols direkt am Fundort, weil er ein so feines Aroma hat und sich angenehm kauen lässt. Ich rate davon ab. Pilze sollen grundsätzlich nicht roh gegessen werden. Mehrere Bausteine von Pilzen sind schwer verdaulich, darunter Chitin, Mannit und Trehalose. Auch die Deutsche Gesellschaft für Mykologie empfiehlt, Pilze grundsätzlich nicht roh zu essen. Gut gegart geht Parasol-Liebe dann aber durch den Magen. Und bei entsprechender Vorsicht steht auch dem vegetarischen Schnitzel nichts im Wege. Wenn Mary Poppins' wichtigstes Requisit der Regenschirm ist, so ist es in der berühmten Geschichte ihre wichtigste Aufgabe, eine Familie zusammenzuführen. Dafür eignet sich kaum ein Pilz besser als der Parasol.



Schwefelporling

(*Laetiporus sulphureus*)

19

Leuchtreklame für die vegane Küche

Jahreszeit Frühling bis Herbst

Aussehen Fruchtkörper konsolenartig aus dem Stamm herauswachsend, fächerförmig und samtig, leuchtend gelb-orange; oft wie gestapelt, ohne Stiel; Fleisch gelb

Gattung Schwefelporlinge

Sporenabdruck weiß

Verwechslungspartner Zimtfarbener Weichporling

Fundorte parasitärer Baumpilz, häufig an Weide, Birke, Eiche, auch an Kirsche und Pflaume, selten an Nadelbäumen

Etymologie schwefelfarben, Fruchtschicht besteht aus Poren

Geruch säuerlich, herb, auch abhängig vom Wirtsbaum

Speisewert als *Chicken of the Woods* bei vielen Sammlern beliebt; Vitalpilz (immunstärkend, energetisierend)

Namen *Chicken of the Woods*, Eierporling, Gemeiner Schwefelporling

Schwefelporlinge sind wie eine Leuchtreklame in der Welt der Fungi. In grellem Gelb und Orange züngeln die vielhütigen Sammelfruchtkörper aus dem Baumstamm heraus und laden die Pilzsammler – diese eigentlich subtilen Jäger – offensiv zur Ernte ein. Ihr beeindruckendes Farbenspiel in Neon präsentieren sie vom Frühling bis in den Herbst. Schwefelporlinge sehen ziemlich einmalig aus, beinahe unverwechselbar. Anfangs klein und knubbelig, fächern sie dann – oft dachziegelartig gestapelt – mit welligem Rand und feinsamtiger Oberfläche auf. Manchmal wachsen sie konsolenförmig und klar abgetrennt übereinander. Mich erinnern sie dann an Stapelchips oder Kartoffeltwister, dieses frittierte Fastfood auf dem Rummel.

Wer einen Wirtsbaum gefunden hat, kann mit ein bisschen Glück über mehrere Jahre reiche Beute machen. Schwefelporlinge sind aggressive Parasiten und Braunfäuleauslöser. Sie fallen über Schwundrisse in der Borke die noch lebenden, aber geschwächten Bäume und bereiten diesen ein schleichendes Ende. In wenigen Jahren sind Weide und Co. abgestorben, zurück bleiben braune, bröckelige Überreste – der sogenannte Würfelbruch. Was für den Baum das Ende bedeutet, ist für die Feinschmecker der wilden Küche der Anfang eines besonderen Genusses. *Chicken of the Woods* wird der Schwefelporling inzwischen auch hierzulande immer häufiger genannt. Im richtigen Reifezustand geerntet – nicht zu jung, nicht zu alt – überzeugt der roh giftige Pilz mit seiner Bissfestigkeit und seinem unaufdringlichen Eigengeschmack. Schwefelporlings-Burger, Pilz-Schnitzel, Chicken Tempura: Kreative Köpfe kommen voll auf ihre Kosten. Besonders in der vegetarischen und veganen Küche ist der Schwefelporling durch seine Ergiebigkeit und mit seiner beinahe fleischigen Konsistenz eine willkommene Alternative. Verunsicherungen gibt es immer wieder, was die Essbarkeit von *Chicken of the Woods* an bestimmten Wirtsbäumen betrifft. Schwefelporlinge werden unter anderem an giftigen Bäumen wie Eibe und Robinie gefunden. Dann heißt es, die Pilze nähmen das Gift aus den Bäumen auf und seien daher selbst giftig. Wissenschaftliche Belege für diesen Zusammenhang gibt es keine, allerdings ist das Phänomen bislang auch kaum untersucht worden. Abschließende, gesicherte Erkenntnisse liegen bisher nicht vor. Auch der Speisewert wird – abhängig vom Wirtsbaum – mitunter unterschiedlich betrachtet. An Eichen oder Buchen sollen Schwefelporlinge bitter schmecken und unbedenklich sein, was mit der Aufnahme der Gerbsäure aus dem Baum zu

tun habe. Mehrere von mir selbst befragte, erfahrene Pilzsammler können das nicht bestätigen. Geschmackssache?

21

Pilze gehören zu den ältesten Organismen der Erde. Die uralten Wesen scheinen uralte Instinkte zu wecken: die Suche nach Nahrung oder neudeutsch *Foraging*. Auch wenn unsere Supermärkte vor Lebensmitteln überquellen, zieht es wieder mehr Menschen in die Wälder, zum Beispiel um Pilze zu sammeln – und zu hamstern. Das glückt beim Schwefelporling besonders gut. Vor allem in Mastjahren kann er kiloweise geerntet werden. Dann frieren ihn findige Sammler ein und legen so üppige Vorräte an. Allerdings: Der Pilz enthält giftige Oxalsäure, die zudem eine schlechtere Nährstoffversorgung des Körpers mit Calcium, Magnesium und Eisen verursachen kann. Schon allein deshalb sollte der Schwefelporling nur in Maßen verzehrt werden. Das gilt übrigens für alle Wildpilze. Ein Tipp für die Küche: Wässern und Kochen entzieht dem Schwefelporling etwas Oxalsäure. Das Kochwasser wird dann verworfen, ehe weiter zubereitet wird. Ganz so vegetarisch oder vegan ist der Schwefelporling übrigens nicht. Die Fruchtkörper beheimaten in der Regel auch tierische Bewohner wie Käfer, Schnecken, Würmer, Ameisen oder Springschwänze. Die landen oftmals unbemerkt in Topf oder Pfanne.

BENJAMIN HAAG hat Germanistik, Geschichte und Philosophie studiert. Auf seinen Wanderungen durch die Wälder seiner hessischen Heimat wurde er von Pilzen entdeckt. Bis heute führt jeder Ausflug in die Natur zu neuen und überraschenden Begegnungen. Der Autor ist Pilzsachverständiger und PilzCoach-Ausbilder der Deutschen Gesellschaft für Mykologie.

NATURKUNDEN N° 118

Erste Auflage Berlin 2025

NATURKUNDEN

herausgegeben von Judith Schalansky

erscheinen bei Matthes & Seitz Berlin

ermöglicht durch Jan Szlovak, Hamburg

Copyright © 2025

MSB Matthes & Seitz Berlin Verlagsgesellschaft mbH

Großbeerenstraße 57A, 10965 Berlin, Deutschland

info@matthes-seitz-berlin.de

info@naturkunden.de

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere Text- und Datamining.

EINBAND UND TYPOGRAFIE Pauline Altmann, Palingen

durchgesehen von Judith Schalansky

SCHRIFT Kepler von Robert Slimbach

LITHOGRAFIE Raimundas Austinskas, Kaunas

HERSTELLUNG Hermann Zanier, Berlin

PAPIER 100 g/m² Fly o4 hochweiß, 1,2faches Volumen

DRUCK UND BINDUNG Pustet, Regensburg

Printed in Germany.

ISBN 978-3-7518-4033-0

www.naturkunden.de

www.matthes-seitz-berlin.de