

Wie wir die Pilze kennenlernten

Delikat: Schopftintling und Parasol

Wie ich bereits an anderer Stelle schrieb: Mein Onkel Matthias („Ohm Mattes“), der Bruder meiner Mutter und Besitzer meines Elternhauses zu meiner Kinderzeit in Schlemmershof, kannte sich generell mit essbaren und giftigen Pflanzen unserer Eifelwälder ziemlich gut aus. Wo er seiner Sache nicht ganz hundertprozentig sicher war, stuft er vorsichtshalber die gesamte Pflanzengattung als giftig ein riet zur Distanzierung. Das traf bei ihm in allererster Linie auf die Pilze zu. Von denen kannte er keine einzige Art, wusste aber selbstverständlich, dass es viele Giftlinge darunter gab. Also waren sie für ihn allesamt giftig, und das war nicht einmal die schlechteste Vorbeugungsmethode. Er mied jeden Pilz, bemühte sich auch nicht um ein Unterscheidungsvermögen und riet mir hundertmal: „Loss de Fengere dovan, die sin jeftich.“ Sogar die bloße Berührung eines Pilzgewächses konnte nach seiner Ansicht den Tod bedeuten. Dieser Ansicht waren wir alle daheim und ahnten nicht, welche Köstlichkeiten unbeachtet vor unserer Haustür gediehen.

Eine erste bedeutsame „Pilzweide“ gab es bei uns in den ersten Nachkriegsjahren, als Dechant Hermann Lux aus Blankenheimerdorf Mitpächter der Fischerei im Nonnenbach wurde und mich regelmäßig mit auf seine Angelgänge nahm. Dabei stießen wir einmal im „Hohnerbähne“ (Flurbezeichnung) auf etliche prachtvolle weiße Pilze und der Dechant freute sich: „Die holen wir heute Abend mit heim.“ Das taten wir dann auch und wurden daheim höchst kritisch betrachtet: „Pilze, die sin doch jeftich.“ Erst nachdem der Dechant ein Stückchen Rohpilz vor aller Augen verzehrt hatte, ließ man sich dazu überreden, unsere Pilzernte überhaupt einmal in die Hand zu nehmen. Es waren übrigens Prachtexemplare des Wiesenchampignons. Gerade dieser Pilz schmeckt auch roh ganz hervorragend, man kann ihn sich im guten Speiselokal als Salat kommen lassen.

Wäre es nicht der „Pastur“ gewesen, der uns die Pilze empfahl und durch seine Verzehr demonstration die Ungiftigkeit nachwies, man hätte sie stillschweigend „entsorgt.“ So aber gab es zum Abendbrot, neben Forelle Müllerin (mein üblicher Anteil am Tagesfang) auch eine Portion Champignons, zubereitet nach dem vom Pastor empfohlenen Bratmethode. Mehr oder weniger gezwungenermaßen verzehrten Mutter und ich einen Teil der Pilze, mit einem unsicheren Gefühl im Bauch. Die übrige Tischmannschaft enthielt sich vorerst nach dem Motto: „Mal abwarten, ob die Beiden Bauchschmerzen kriegen.“ Das war auch eine „Kontrollmethode“ zur Bestimmung giftiger Pilze. Schließlich „probierten“ die Übrigen aber doch und kamen letztlich sämtlich zu der Erkenntnis: „Das schmeckt ja vorzüglich.“

Ab da war bei uns das „Pilzverbot“ zu einem ganz kleinen Teil gelockert: Wir kannten ja nur den Wiesenchampignon, dessen Standort und rosafarbene Lamellen uns der Pastor als untrügliches „Markenzeichen“ erklärt hatte. Alle übrigen Pilzarten blieben unterdessen nach wie vor tabu. Da kannte sich offensichtlich auch der geistliche Herr nicht so recht aus, wohl vorsichtshalber hat er uns nie eine andere Art empfohlen. Wiesenchampignons haben wir dagegen häufiger mit nach Hause gebracht, die habe ich später sogar alleine gesammelt.

Nach unserem Umzug ins „Dörf“ geriet unsere Pilzliebe vorübergehend etwas in Vergessenheit, erholte sich dann aber allmählich wieder, und nachdem ich bei Otto Premper eine Nebenbeschäftigung in seinem Waldrevier gefunden hatte, lernte ich auch weitere Pilzarten kennen und ihre Vorzüglichkeit schätzen. Mehrere gute Pilzbücher halfen mir außerdem weiter, heute kenne ich eine ganze Anzahl von Pilzgewächsen, zum Verzehr bediene ich mich dennoch nur derjenigen Arten, die ich zweifelsfrei als genießbar kenne. Das sind selbstverständlich die Standard-Sammelobjekte wie Steinpilz, Pfifferling, Marone, Butterpilz, Rotkappe

oder Stockschwämmchen. Alle Welt jagt hinter diesen Pilzen her mit dem Resultat, das man sie in unserem Wald kaum noch findet. Ganze Horden von „Sammlern“ durchwühlen im September den Wald nach wildwachsenden Pilzen, die man dann in der Stadt für einen Haufen Euros verschachert. Wehe dem Forstbeamten, der etwa Einhalt gebieten will, die fremden Pilzhorden scheuen vor keiner Gewaltanwendung zurück. Privatleute trauen sich allein erst gar nicht mehr in den Wald.

Wie gesagt: Alle Welt stürzt sich auf die zuvor erwähnten „Standardpilze.“ Dabei gibt es eine ganze Menge weiterer Myzelgewächse, die nicht weniger lecker schmecken, aber unbeachtet bleiben und vergammeln. Der Grund dafür mag Unkenntnis oder Unsicherheit des Sammlers sein, und da ist vorbeugendes „Auf Nummer sicher gehen“ ja auch ratsam. Häufig findet der Naturfreund jedoch auch umgebrochene und zertretene Pilze, und das kann ihn sehr wohl „auf die Palme bringen.“ Sehr oft findet man sogar zermatschte Fliegenpilze, deren Giftigkeit nun absolut jedem Mitbürger bekannt ist. Solches Handeln müsste echt bestraft werden (dafür müsste der Täter aber bekannt sein, und das ist er so gut wie nie). Warum einen Giftpilz zerstören?! Auch er ist ein Naturprodukt und dient mit ziemlicher Sicherheit irgendwelchen Tieren als Nahrung. In einem meiner Pilzbücher steht zu unbekanntem oder giftigen Pilzen: Anschauen, sich daran erfreuen – und stehenlassen.

Zwei heimische Pilzarten möchte ich hier aufzeigen, die bei uns kaum ein Mensch sammelt, die aber hervorragend schmecken und auch häufig bei uns anzutreffen sind: Den Riesenschirmpilz oder Parasol, und den Schopftintling. Das Erscheinungsbild beider Arten ist zumindest ein wenig „ungewöhnlich“ oder sogar „exotisch,“ was möglicherweise ein Grund für die geringe Beachtung sein mag. Der Riesenschirmling kann bis zu 40 Zentimeter groß werden, ähnelt deutlich einem kleinen Sonnenschirm (französisch: Parasol) und wirkt wegen seiner zahllosen braunen Schuppen möglicherweise etwas „giftig,“ was er aber keineswegs ist. Der Schirm, wie ein Schnitzel in der Pfanne gebraten ist eine Leckerei für den Kenner. Der Parasol tritt bei uns stellenweise in Massen auf, weil niemand ihn mag, hat man im Handumdrehen eine Mahlzeit eingesammelt. Ein Freund und Kenner des Parasols war seinerzeit der Blankenheimer Realschuldirektor Herbert Tornow.

Ähnlich dem Parasol, ist auch der Schopftintling in seiner äußeren Erscheinung ein wenig „ungewöhnlich.“ das schöne, strahlend weiße Gewächs durchbricht spielend den harten Boden am Straßenrand und ist dennoch zart und zerbrechlich wie hauchdünnes Glas. Das Besondere am Tintling: Er schießt buchstäblich innerhalb von Stunden zur vollen Größe aus der Erde, – und vernichtet sich selber innerhalb derselben Zeit, indem er zu schwarzer „Tinte“ zerfließt. Wer den Schopftintling ernten will, der muß sich mit der Tageszeit auf einen Wettlauf einlassen: Was frühmorgens ein schöner, junger und schmackhafter Tintling ist, besteht manchmal abends nur noch aus schwarzer Masse und ist unbrauchbar. Für ein Gericht Schopftintlinge lässt der Kenner bedenkenlos den Steinpilz außer Acht.