

Ergänzendes zum Stockschwämmchen

Herr Walter PÄTZOLD hat im Heft 2/2000 der Südwestdeutschen Pilzrundschaue das Stockschwämmchen bereits hochgelobt, so dass es eigentlich keiner weiteren Worte zu diesem Pilz bedarf. Indes bringt das Stockschwämmchen soviel Freude in der Pilzpflanze, dass ich noch einige ergänzende Worte zu diesem schönen Pilzgeschöpf sagen möchte.

Es sei jedem angeraten, diesen Pilz zu einer Stockschwämmchensuppe zu verarbeiten. Das Rezept ist ganz einfach, so dass auch unbedarfte Köche immer gute Ergebnisse erzielen. Ich schmore die Pilze mit Margarine und reichlichem



Pfefferzusatz (weiß!) aber ohne Salz in der Pfanne. Die Zwiebeln schmore ich in einer kleinen Pfanne daneben. Auf der dritten Flamme wird Wasser in einem Kochtopf heiss-gemacht. Brodelt das Wasser, wird vorsichtig gekörnte Brühe eingerührt. Keine Hühner- oder Rindfleischbrühe, sonst überdeckt der Fleischgeschmack den des Pilzes. Nun wird abgeschmeckt und Brühpulver nachgegeben bis dass man mit der Brühe zufrieden sein kann. Jetzt kommen die Pilze und die Zwiebeln hinzu und dann wird feinabgeschmeckt: Kaffesahne, etwas Weißwein, ein Spritzer Zitrone, vielleicht noch Pfeffer (die Suppe muss scharf schmecken!), Petersilie, ein bis zwei Teelöffel gehackten Bärlauch.

Die Suppe bindet sich zu meiner Zufriedenheit durch die Stockschwämmchen. Wer will, kann aber noch durch etwas in erkaltete Brühe eingerührtes Eigelb binden (auf keinen Fall eine Mehlschwitze machen!). Fertig.

Der Wohlgeschmack der Suppe überrascht mich immer wieder und auch die von mir mit der Suppe Überraschten sind immer begeistert. Dazu eine kleine Geschichte: Mein Lauffreund Karl hatte Silberhochzeit. Der Koch des Seglerheimes gestattete mir, meinem Lauffreund und seinen Gästen eine Stockschwämmchensuppe zu bereiten. Also brodelte ich sie zusammen und als sie so schön fertig heiß war, erschien es mir schade, nicht schon jedem Gast eine Kostprobe zu geben, ehe sie am Abend verzehrt werden sollte. Also reichte ich jedem Gast ein Probestässlein, währenddes der Koch das Kalte Büffet eröffnete. Nun war des Reichens allerdings kein Ende. Tasse für Tasse tauchte vor mir auf, wurde gefüllt und so ging es weiter und weiter. Nach einiger Zeit kam die Kelle auf den Topfgrund, ich schüttete mit einem Gast den Rest in die letzte Tasse und dann blickte ich hoch. Dort stand der Koch mit zornrotem Gesicht vor seinem Büffet und er war mir noch lange Zeit gram. Er war mir besonders darum gram, weil er Dinge beschafft hatte, die es in Mitteldeutschland zu jener Zeit eigentlich schon lange nicht mehr gab und keiner wollte sie.

Das also ist die Stockschwämmchensuppe.

Darum gestalte ich mein Sammeln immer wie folgt: Erst mit dem Rad zu meiner Geheim-Stockschwämmchenstelle. Hernach schaue ich zum Fichten-Reizker, zum Rauchgrauen Schwefelkopf, zum Langgestielten Knoblauch-Schwindling und wenn dann noch Zeit bleibt, na, dann gucke ich auch mal zu den Röhrlingen. Meist bleibt aber keine Zeit mehr, weil ich jeden Tag um 17 Uhr meine Pilzberatung eröffne. Zu spät kommen darf ich nicht, denn meistens warten einige Leute schon vor der Tür. Dann stecke ich die Fahne ein und los geht es. An einem Sonntag im September hatte ich 55 Besucher, da hat man schon zu tun.

Viele der Sammler haben den Nadelholz-Häubling im Korb, manchmal zusammen mit dem Stockschwämmchen. Dann heißt es Habacht und ich habe alle Augen voll zu tun. Der

silbrigbeflammte Stiel des Nadelholz-Häublings lässt mich allerdings schnell die Sache unterscheiden und die Bösewichter gehen auf den Kompost, währenddes die Stockschwämmchen zufrieden der Pfanne harren können.

Der Nadelholz-Häubling hält sich überhaupt nicht mehr nur an Nadelholz, er besetzt jetzt auch Laubbäume und kommt dort manchmal fast so büschelig wie das Stockschwämmchen vor. Einmal fand ich beide Pilzarten einträchtig nebeneinander, dazu hatte es noch den Grünen Schwefelkopf. Das ist natürlich eine grosse Gefahr für den unbedarften Pilzsammler und ich atme jedesmal am Ende einer Pilzsaison auf, dass da nichts Schlimmes passiert ist.

Für den Anbau des Stockschwämmchens gilt folgender Grundsatz: Eine hundertprozentige Ertragssicherheit gibt es nur, wenn man die Pilzkloben wegwirft. Ansonsten kann man warten und warten und warten. Um meine Ernte im Wald zu sichern, drücke ich auf relativ frisch geschlagene Stubben sporende Fruchtkörper und bedecke sie mit Sägemehl, Laub etc.. Das geht auch mit Kloben im Garten. Die Kloben gedeihen am besten in einer mit Brettern bedeckten Erdgrube. Im Freien stehende Kloben werden immer wieder ausgetrocknet und müssen sich manchmal lange Jahre bis zum Ertrag durchkämpfen.

Das Stockschwämmchen hat interessante Rassen. Eine wurde vom Ingenieur LUTHARD aus Thüringen herangezüchtet, das ich das Dickfleischige Stockschwämmchen nenne. Es hat eine sehr gute Pilzmasse, bröckelt jedoch stark, so dass es überhaupt nicht zum Veräußern geeignet ist.

Eine zweite Rasse habe ich das Kampfkräftige Stockschwämmchen genannt. Wenn woanders zwischen vielen mit Grünen Schwefelköpfen besetzten Stubben mal ein Stockschwämmchen-Stubben eingestreut ist, bei dieser Rasse ist es umgekehrt. Es tragen an meiner Hauptstelle etwa 50 Stubben dicht an dicht mit ganz wenig eingestreuten Stubben des Schwefelkopfes.

Ein Pilzfreund aus Thüringen hat ein Duftendes Stockwämmchen. Mir selber begegnete, als ich mich noch nicht für den Anbau des Stockschwämmchens interessierte, ein Glockiges Stockschwämmchen und ein fast durchgängig hygrophanes Winter-Stockschwämmchen, das im Schnee fruktifizierte. Der Pilzfreund aus Thüringen und ich sind daran interessiert, alle diese Rassen zusammenzutragen und zu bewahren. Wenn also jemand noch über etwas Interessantes verfügt, er sei herzlich eingeladen, dabei mitzumachen und bekommt auch ausgereicht.

Die letzte Stockschwämmchensuppe kochte ich übrigens als Weihnachtsmann. Zwischen einem Einsatz im Pflegeheim und in einer Gartenanlage waren eineinhalb Stunden Zeit, die ich auf diese Art ausfüllte. Die Suppe tröstete dann auch alle, die wieder mal ihr Gedicht nicht gelernt hatten und daher die Rute zu spüren bekamen auf das Allerbeste und ich wurde sehr herzlich verabschiedet. Ja, der Weihnachtsmann muss mehr können als nur einen roten Mantel tragen.

Hans-Heinrich Kunde, 18311 Ribnitz

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2003

Band/Volume: [39_1_2003](#)

Autor(en)/Author(s): Kunde Hans-Heinrich

Artikel/Article: [Ergänzendes zum Stockschwämmchen 20-21](#)