

Pilze gesucht Hase bekommen

Anfang August 1983 war ich auf dem Dinkelberg zwischen Eichseln und Minseln unterwegs, um nach ganz bestimmten Pilzarten Ausschau zu halten. Die Kalkunterlage mit Keuper, zumeist mit Waldmeister-Buchenwald, eingestreuten Eichen, Lärchen, Hainbuchen, einzelnen Waldkiefern, jungen und älteren Fichtenbeständen, und auch andere Böden mit Deckschotter oder Buntsandstein als Unterlage, bringen eine große Artenzahl hervor. Interessiert an diesem Tag war ich vor allem an Stellen, an denen ich früher öfters mal den Satanspilz (*Boletus satanas*) gefunden habe. Ich wollte unbedingt ein besseres Dia von diesem Pilz haben. Es gibt auf dem Dinkelberg mehrere Orte, wo bei guten Wetterbedingungen der standorttreue Satanspilz zu finden ist. Aber man muss schon den richtigen Zeitpunkt erwischen, entweder man ist zu früh dran oder man findet ihn nur noch als übel riechende Masse. So muss man halt in einer Woche den selben Standort ein- bis zweimal kontrollieren.

An diesem Samstag nachmittag war ich schon zwei Stunden vergebens unterwegs, als mir ein Mann aus meiner Nachbarschaft, mit einem Spankorb in der Hand auf dem Waldweg entgegenkam. Nun um es kurz zu machen, wir kennen uns seit vielen Jahren. Ich fragte ihn, was er gefunden habe und er zeigte mir einen ganzen Spankorb voll Riesenrötlinge (*Entoloma sinuatum*) und meinte: „Sind die nicht wunderbar groß und riechen auch noch gut.“

Ich klärte ihn natürlich über seinen schönen, giftigen Fund auf, bot mich ihm dann an, beim Suchen nach guten Speisepilzen zu helfen. Steinpilze, Semmelstoppel, Speisetäublinge, ein paar Pfifferlinge und weitere Speisepilze füllten den Korb dann gut bis zur Hälfte. Nach etwa zwei Stunden gingen wir dann gemeinsam nach Hause.

Zwei Tage später läutete es an der Haustür und wer stand da? Mein Nachbar aus dem Haus gegenüber, in der Hand, zugedeckt mit einem Tuch, eine größere Schüssel. Darin lag ein geschlachteter Stallhase. Er sagte: „Das ist für die Pilze, die du mir weggenommen hast. Ich hätte sie glatt verspeist, ohne lang zu fragen. Ein Glück für mich und meine Frau, dass wir uns im Wald begegnet sind.“ Ob ich denn daran interessiert sei, diesen Hasen als Gegenleistung anzunehmen. Natürlich war ich gerne dazu bereit. Ich bedankte mich und dachte so nebenbei, einen Hasenbraten kann man ja ohne Bedenken annehmen. Der ist immer essbar.

Hermann Brunner, 79618 Rheinfelden

Anmerkungen zu Zitaten

Zitat, Stuttgarter Nachrichten 25.08.81:

„Zur Ausbeute, die den fachkundigen Beratern des Vereins der Pilzfreunde vorgelegt wurden, gehörten am Montag zum Beispiel eine ganze Menge eßbarer Parasolpilze, Brätlinge, die, wie der Name sagt, sehr gut zu Braten schmecken, aber auch die bitteren Gallenröhrlinge und Samtfuß-Krempelinge, die auch nicht zu den Edelpilzen zu rechnen sind“.

Anmerkung:

Schon seit langem weiß ich, dass die Brätlinge so heißen, weil sie sich „zum Braten“ eignen, nur habe ich das bisher immer falsch ausgelegt; ich dachte nämlich, dass sie dazu bestimmt seien, gebraten zu werden und nur durch den sachverständigen und dankenswerten Hinweis des Journalisten komme ich darauf, dass sie sich „zum Braten“, besser gesagt „zu einem Braten“, mithin wohl eher **als Beilage** zu einem solchen eignen!

Was war ich doch für ein Einfaltspinsel, die alten Volksweisheiten außer Acht zu lassen und die in den Pilznamen enthaltenen Verwertungshinweise zu missachten, aber diesen Braten habe ich erst jetzt gerochen!

Dabei ist doch die Sache so klar wie dicke Tintlinge, wie schon das populärste Beispiel, nämlich das des Pfifferlings zeigt, der auch *Eierschwamm* oder *Reherl* genannt wird. Der Name „Pfifferling“ hängt bekanntlich mit dem Wort „Pfeffer“ zusammen und so ist ganz eindeutig gemeint, dass einem Pfifferlingsgericht ordentlich Pfeffer zugefügt werden soll und die erwähnten Volksnamen sagen aus, dass Pfifferlinge auch gut zu einer Eierspeise, am allerbesten aber zu einem Rehbraten passen.

Warum bloß bin ich da nicht früher draufgekommen? Bisher habe ich solchen Hinweisen aus den Pilznamen nicht die ihnen gebührende Beachtung geschenkt, nun aber fällt es mir wie Schuppingle von den Augen und aus den Haaren. Glücklicherweise ist es noch nicht zu spät.

Demnach isst man Parasolpilze am besten in einer Gartenwirtschaft unter einem Sonnenschirm, vor den Gallenröhrlingen trinkt man einen Magenbitter und vor dem Verzehr von Samtfußkremplingen zieht man dicke Socken an, damit es einem nämlich nicht die Schuhe auszieht, schließlich gehören sie ja, wie der Autor sehr richtig schreibt, nicht zu den Edelpilzen.

Über Samtfußrüblinge habe ich zwar bisher nur Gutes gehört, aber sicherheitshalber sollte man hier die gleiche Vorsichtsmaßnahme treffen und da deren Erscheinungszeit außerdem in den Winter fällt, kann es nur gut sein, für warme Füße zu sorgen und trotzdem einen kühlen Kopf zu bewahren.

Überhaupt ist jetzt, am Beginn einer neuen Ära in der Pilzküche ein kühler Kopf vonnöten. In aller Bescheidenheit glaube ich, sagen zu können, dass möglicherweise eine Revolution ungeahnten Ausmaßes auf uns zukommt, so dass alle Pilzkochbücher komplett neu geschrieben werden müssen.

Ich kann die „*Neue Schacher'sche Deutsche Allgemeine Pilzküche*“ jetzt nur kurz skizzieren, muss aber gleichzeitig vor übereilten Selbstversuchen warnen, da einige der nachfolgend aufgeführten Pilzarten bisher als ungenießbar oder giftig angesehen wurden! Aber wer weiß das schon so genau?

Eine nach den neuen Erkenntnissen überarbeitete Speisekarte könnte so aussehen:

Suppen:	Hahnenkamm, Breitblättrige oder Krause Glucke in Hühnersuppe Maggipilz (Bruchreizker) mit Liebstöckel in Knorr-Brühe
Vorspeisen:	Eierwulstling und Dottergelber Klumpfuß in Omelette Camembert-Täubling zu überbackenem Käse mit Preiselbeeren Weinbergschnecklinge im Dutzend in Knoblauchschnidlingssauce
Hauptgerichte:	Kuhpilz oder Kuhmaul zu Ochsenbrust mit Meerrettichhelmlingen Lungenseitling bayrisch mit Beuscherl und Semmelporlingsknödel Kasseler Rippenbecherling auf Weinsauerkraut Leberreischling Berliner Art mit Polenta aus Maisbeulenbrand Zungenkeule oder Ochsenzunge in Madeira mit Kartoffelbovistkroketten Erbsenstreuling zu Hülsenfrüchten mit Speckpilzen
aus dem Wasser:	Austerseitling, Muscheling und Tintenfischpilz mit Meeresfrüchten Heringstäubling, Lachsreizker und Korallenpilze zu Edelfischfilet
vom Lamm:	Schafporling oder Schafchampignon mit Lammkotelette provençalisch

- Wild:** Eichhasenrücken gespickt samt Hasenpfote und Hasenohr mit Wurzelmöhrlingsgemüse
Rehbrauner Dachpilz und Hirschtrüffel auf „Hubertus-Art“
Löwengelber Dachpilz, Tigerritterling und Pantherpilz „Heia Safari“
- aus der Pfanne:** Ölbaumtrichterling in Olivenöl mit Rösti aus Kartoffelbovist
Semmelstoppelpilz in Weckmehl gewendet und gebacken
Pfeffermilchling und Pfefferröhrling in Madagaskarsauce
- vegetarisch:** Maronenröhrling mit Esskastanien
- zur Saison:** Spargelpilz mit Neuen Kartoffelbovisten, Schinken und zerlassenen Butterröhrlingen oder Sauce Bernaise
- für die Kleinen:** Stachelbart „Räuber Hotzenplotz“
- für die Senioren:** Weichritterlinge und Saftlinge im eigenen Sud
- Nachspeisen:** Apfeltäublingstasche mit Sahne
Überzuckerter Tintling mit weißem Kandis
Eispilz-Früchtebecher mit Zitronentäubling und Orangebecherling
Mohrenkopfmilchling mit Negerkuss und Sahne
Birnenstäubling „Helene“
- Spirituosen:** Mutterkorn aus hauseigener Brennerei
Pflaumenrötling in Slivovic
Kakaofälbling mit Curacao blue

Wie schon gesagt, steht die neue Lehre teilweise im Widerspruch mit der herrschenden Schulmeinung was die Verträglichkeit einiger Arten betrifft. Außerdem ist noch zu klären, warum der Steinpilz und die Stockschwämmchen, bisher als vorzügliche Speisepilze bekannt, in der Neuen Pilzküche keinen Platz mehr haben. Es ist daher notwendig, die neuen Rezepturen durch eine unabhängige Untersuchungskommission, am besten unter der Leitung von Herrn Achim Bollmann, überprüfen zu lassen. Außerdem müssen die Sachverständigen auch noch die Hinweise verfolgen, die sich aus den **botanischen** Pilznamen ergeben. Mangels Kenntnis der alten Sprachen bin ich selbst hierzu nicht kompetent.

Die beispielshalber angeführten Rezepte sind jedenfalls **nach nicht freigegeben**, darauf mache ich Sie mit aller Deutlichkeit aufmerksam. Außerdem mache ich Urheberrechte geltend und wenn Sie dagegen verstoßen, dann gibt es einen Zunderschwamm, der sich gewaschen hat.

Sobald die Fachleute grüfeldriges Licht gegeben haben, erfahren Sie es hier an dieser Stelle oder durch Erscheinen des Standardwerks der *Neuen Schacher'schen Deutschen Allgemeinen Pilzküche* im Buchhandel, was sicher Aufsehen erregen wird. Bis dahin, also für eine begrenzte Übergangsfrist, kann unter Einhaltung der bisher üblichen Sicherheitsmaßnahmen noch nach der alten Schule verfahren werden.

Bitte gedulden Sie sich noch kurze Zeit; Sie hören wieder von mir.

Hans Peter Schacher †

Anmerkung der Redaktion: Leider werden wir nichts mehr von Hans Peter Schacher hören bzw. lesen können. Dies war sein letzter Beitrag in unserer Zeitschrift. Er hatte ihn noch vor seinem tragischen Tod für uns verfasst. Auch wenn er noch nicht ganz zufrieden damit war und einiges korrigieren wollte, halten wir es für unsere Pflicht, seine Arbeit im erstellten Wortlaut abzudrucken. Mit Hans Peter Schacher hat die Südwestdeutsche Pilzrundschaueinen ihrer wichtigsten Mitarbeiter verloren.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2004

Band/Volume: [40 1 2004](#)

Autor(en)/Author(s): Schacher Hans Peter

Artikel/Article: [Anmerkungen zu Zitaten 23-25](#)