

Begegnung mit Marsmenschen?

Ist Ihnen schon einmal ein Marsmensch begegnet? Nein? Schade! Sie haben etwas ver-säumt! Mir sind Marsmenschen schon begegnet – meinte ich.

Als ich vor vielen, vielen Jahren zum ersten Mal den Verein der Pilzfreunde besuchte, verstand ich, außer der liebevollen Begrüßung, kein Wort. Wie dann der Vorsitzende und die Teilnehmer noch „zur Sache kamen“, glaubte ich, es mit Marsmenschen zu tun zu haben. Eine solche Sprache kann es auf dieser Erde nicht geben. Bald merkte ich, die Teilnehmer dieser Veranstaltung waren keine Außerirdischen, sondern Pilzsachverständige.

Meiner Bitte, man möchte mir doch diesen Vortrag „verdeutschen“, wurde nachgekommen mit der ergänzenden Erklärung, dass der lateinische Name bei der ungewöhnlichen Vielzahl der Pilze dringend erforderlich ist. Durch den regelmäßigen Besuch der Monatsversammlung des Pilzvereins wurde mein Wissen bald erweitert. Viele Pilze kenne ich inzwischen, viele auch noch nicht. Marsmenschen habe ich allerdings dann doch keine beim Pilzverein kennen gelernt, dafür aber „Pilzkäpsele“, die mit ihrer Freundlichkeit und Wissensweitergabe den Verein der Pilzfreunde auch zu einem „Verein der Menschlichkeit“ werden lassen. Begegnung mit Marsmenschen? Sicher interessant – aber noch sehr viel interessanter ist die im Verein der Pilzfreunde mit „Pilzlern“, denn die haben nicht nur viel Wissen, sondern auch den richtigen Riecher, wo die Pilze wachsen. Ob sie diese Pilzplätze allerdings auch alle verraten, daran zweifle ich doch ein wenig.

Bärbel Stowasser

Fisch mit Schwarzen Trompeten

Was tut ein Idealist, der eine europäische Tagung ausgerechnet in Homburg an der Saar organisieren soll, nachdem in den drei Jahren davor die Organisatoren Lob und Lorbeer einheimen durften für ihre exotischen Tagungsorte. 2005 im historischen Morella im pilzreichen, spanischen Hochland, vorher inmitten der Insel Sardinien und davor in der Hohen Tatra – alles wohl organisiert, mit ziemlich viel Luxus und in Morella und Sardinien sogar mit Pilzen.

2006 geschah, was zu befürchten war. Viele potentielle Teilnehmer reservierten sich selbst statt der Arbeitsplätze und blieben aus. Das hatte Harry Regin, der Saarländer, nicht verdient. Dass er sich nicht so gut verkaufen konnte wie seine verdienten Vorgänger, lag wohl weniger an Harry Regins Fähigkeiten, als daran, dass sich Homburgs Ruf als Touristikperle oder Pilzzentrum Europas bislang noch nicht durchgesetzt hatte.

Der harte Kern erschien trotzdem zur Tagung. Das waren die Teilnehmer mit dem großen und die mit dem kleinen Namen, sowie das Fußvolk und die Schlachtenbummler. Wer sparen musste oder wollte, konnte sich mit einem Minimum an Kleingeld dank des Einsatzes freiwilliger, freundlicher Helfer von leckeren, belegten Brötchen, Obst und Getränken ernähren. Das Abschlussfest, im Kleinpriß der Tagung eingeschlossen, wurde dem hochgestochenen Standard der Vorgänger gerecht.

Außerdem und vor allem: Wir wurden zu Pilzen geführt. Neben den erstrebten Cortinarien fanden die Teilnehmer auch kulinarische Kostbarkeiten an Plätzen, die von Südwestdeutschland, damit von unserem Standort aus, leichter zu erreichen sind, als Traumziele am Mittelmeer oder in den Karpaten. Also: Pech gehabt, verehrte Ausbleiber.

Es gab „Schwarze Trompeten“, auch „Herbsttrompeten“ oder richtiger mit dem schrecklichen deutschen Thanatos-Mykonamen „Totentrompeten“ genannt, also *Craterellus cornucopioides*. Die standen an mehreren Plätzen in Mengen, wie ich sie seit über 60 Jahren nirgendwo gesehen habe. Sie fruchteten bis in den Dezember hinein und halfen zu der Gelegenheit, ein einfaches Fisch-Pilz Gericht nicht nur an 20 Kongressteilnehmern und Helfern, sondern auch später mit allen erreichbaren Freunden auszuprobieren.

Vielleicht lesen Sie, liebe Pilzfreunde und Pilzfreundinnen eine Empfehlung zu den JEC-Tagungen heraus. Sie lesen richtig! 2007 wird die Tagung in Dalarna, Mittelschweden stattfinden, vom 9.-15. September, sehr bald, also in einer normalerweise pilzreichen Zeit in jener Gegend. Sollte es in diesem Jahr mit einer verspäteten Anmeldung nicht mehr klappen, im nächsten Jahr, 2008, wird die Tagung im südlichen französischen Jura stattfinden.

Fisch mit Schwarzen Trompeten (Totentrompeten)

Sehr einfach, nur die Soße erfordert Kochkenntnisse – für 4 Personen.

Zutaten: ca. 800 g Fischfilet nach persönlichem Geschmack (und Geldbeutel) – gerne von verschiedenen Arten – jedenfalls aber von sehr frischen Fischen
200-300 g Schwarze Trompeten
2 Essl. Butter
50 ml trockenen Weißwein (oder Apfelsaft u. Zitrone)
Salz, Pfeffer
250 ml Sahne (Soße) separat

Vorbereitung: gesäuberte Pilze, wenn nötig waschen, in etwas Butter dünsten (bei älteren Pilzen etwas länger), salzen
Fischfilets putzen, salzen, pfeffern
Backofen auf 220 Grad anheizen

Zubereitung: Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten, Fischfilets und Pilze nebeneinander anordnen, Butterflöckchen aufsetzen, Wein angießen. Im heißen Ofen 12–15 Minuten garen. Hat sich Flüssigkeit gebildet, diese abgießen und eine Soße daraus bereiten – nach Art des jeweiligen Hauses, oder aus 50 ml (selbst bereitetem) reduziertem Fischfond und 50 ml Weißwein (trocken) und 250 ml Sahne und weiterem Reduzieren eine Soße schlagen, mit einer Messerspitze Honig, einem Essl. trockenem Wermutwein und Salz und Pfeffer würzen.

Festversion: 200 g gekochte Crevetten mit Schale
200 g Muscheln
200 ml Sahne
50 ml Weißwein
1 Msp. Honig
Salz, Pfeffer
2 Schalotten, Petersilienstängel, glatt

Die Schalen der Crevetten, Schalottenscheiben und Petersilienstängel 20 Min. köcheln. Die kochfertigen Muscheln und Schalotten und etwas Weißwein erhitzen und aufspringen lassen. Muschelsaft und Crevettenbouillon abseihen, reduzieren, danach verfahren wie oben. Die Muscheln und die Crevetten kurz vor dem Servieren auf der Form im Ofen verteilen.

Am besten schmeckt das Gericht mit frischen Trompeten. Gut eignen sich auch erhitze und danach tiefgekühlte Pilze. Nicht ganz so gut gelingt das Rezept mit roh eingefrorenen Schwarzen Trompeten. Das Problem: Woher die Pilze nehmen, wenn der Kochfreak kein einziges Exemplar im Walde findet? Trompetentrockenpilze sind in jedem wohl sortierten Fachgeschäft käuflich zu erwerben. Sie eignen sich, gut eingeweicht und danach erhitzt, solo verwendet. Sie lassen sich aber auch mit den Wildpilzen wie z. B. Reifpilzen oder mit Zuchtpilzen, vorzugsweise jungen, sehr frischen Austernseitlingen oder Shiitake verlängern, verbessern oder mildern, je nachdem wie man diese Pilzmischung erlebt oder erleben will.

Die schlechte Nachricht: Viele Fischarten sind jetzt, Anfang 2007, fast unbezahlbar geworden. Eine wesentliche Besserung der Preislage ist nicht zu erwarten. Außerdem, denke man an den Schutz gefährdeter Tierarten.

Die gute Nachricht: Zuchtlachs, Seelachs und weißes Flussfischfilet wie Zander oder Hecht sind noch immer erschwinglich und der Verzehr führt nicht zu Wildlife-Krisen. Die Kombination dieser drei Fischarten wirkt auch durch den Anblick der Farben appetitanregend: Rosa, Hellgrau und Weiß im Kontrast zum Pechschwarz der Pilze.

Eine lange Beobachtungszeit zeigt, dass Totentrompeten manchmal einige Jahre hintereinander fleißig fruchten und dann längere Pausen einlegen.

Mit dem herzlichen Wunsch für eine längere Fruchtphase und damit eine gute Ernte wünsche ich ein gutes Gelingen des Gerichtes.

Gisela Lockwald



Abb. 1: Toten-Trompete (*Craterellus cornucopioides*)

Foto: A. BOLLMANN

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2007

Band/Volume: [43 2 2007](#)

Autor(en)/Author(s): Lockwald Gisela

Artikel/Article: [Fisch mit Schwarzen Trompeten 66-68](#)