

Mein erstes Pilzbuch

Mein erstes Pilzbuch, ich besitze es heute noch, lag bei uns daheim im unteren Teil des Gewürzschrankchens in der Küche meiner Mutter. Der obere Teil war eigentlich nur ein Regal mit Fachungen für Porzellan-Schütten, auf der Sichtseite geziert mit Vergissmeinnicht-Sträußchen und mit Aufschriften wie Reis, Sago, Mehl oder Salz, Ingwer, Kümmel etc. versehen. In dem besagten unteren Teil pflegte meine Mutter ihre Kochbücher aufzubewahren, um diese bei Bedarf rasch bei der Hand zu haben. Und da lag es auch mit dabei – mein erstes Pilzbuch.

Eigentlich ist es gar kein Pilzbuch, sondern eher ein Allerlei-Buch für den Haushalt. Allgemeine Ratschläge für die Haushaltsführung, hauptsächlich aber Kochrezepte machen denn auch seinen Hauptteil aus. Aufgewertet wird dies durch Bildtafeln mit Gebäck-, Kuchen- und Salatgarnierungen oder die Darstellung von Tranchierschnitten bei Geflügelarten und die Teilungslinien bei Schweinen, Kälbern und Schafen, inkl. der dabei zu gewinnenden Fleischstücke. Darunter sind auch drei Tafeln mit Pilzbildern. Auf zwei der Tafeln sind die Abbildungen farbig wiedergegeben.

Äußerlich macht das Werkchen nicht viel her. Es hat die Maße 13,5 × 21 × 1 cm; ist broschiert (geklammert) und mit dunkelbrauner Decke ausgestattet; auffällig nur durch den scheren-schnittartig dargestellten Frauenkopf und die absonderliche Art der Beschriftung in Sütterlin. Vorne drauf steht: Dr. Oetker's Schulkochbuch und hinten: *Ein heller Kopf nimmt stets „Oetker!“* Das Erscheinungsjahr ist nicht angegeben; lediglich, dass es sich um ein Exemplar der Ausgabe „C“ handelt. Wie alt das Büchlein etwa ist, kann daran abgeschätzt werden, dass der Auflistung von „Muster-Küchenzetteln für vier Personen“ (Mittagessen über eine ganze Woche), Beträge um zehn bis zwölf Mark (Reichsmark) zugrunde gelegt werden.

Wenn ich mich recht erinnere, sagte mir meine Mutter, dass sie es bei einem Kursus in der Kochschule bekommen habe. Mit ihr wahrscheinlich hunderttausend Frauen im heiratsfähigen Alter ebenso. Dementsprechend scheint es in vielen Haushalten präsent gewesen zu sein. Kaum jemand dem ich schon davon erzählt habe, kannte dieses Werkchen nicht.

Ich habe es vorstehend schon angedeutet, wir befanden uns in der Kriegs- resp. Nachkriegszeit mit der allseits bekannten Nahrungsmittel-Verknappung. Da war es ein Vorteil, in der Nähe von Wäldern zu wohnen, denn so konnte auf die Nahrungsmittelreserven die der Wald bot, freudig zugegriffen werden: Beeren, Bucheckern und Pilze. Pilze sammeln gingen trotzdem nur wenige. In Pirmasens gab es damals kaum Leute mit Speisepilzkenntnissen, von allgemeinen Pilzkenntnissen gar nicht zu reden. Mein Vater kannte immerhin Pfifferlinge, Steinpilze und Fliegenpilze. Von letzterem wusste er, dass der giftig ist. Und alle anderen Pilzarten, die waren es für ihn auch! Obwohl es dem gemäß, damals allgemein in den Wäldern um Pirmasens vor allem mehr Pfifferlinge als heute gab, musste man sich schon fleißig umsehen, um eine genügende Menge für ein Mittagessen zusammen zu bekommen. Und so war ich mehr als einmal versucht, den einen oder anderen Pilz, der mir angenehm erschien, zum Füllen meines Körbchens mit zu verwenden. Doch, nichts da – alles, was nicht Pfifferling oder Steinpilz war, wurde als giftig apostrophiert und aussortiert.

Angenehm erschienen mir vor allem Pilze, von denen ich fest überzeugt war, dass sie in dem besagten Büchlein farbig abgebildet und als essbar bezeichnet standen. An den Theorien meines Vaters kamen mir deshalb bald gelinde Zweifel und so machte ich mich auf die Suche nach jemandem, der mehr und es besser wusste. Und da gab es in unserer Nähe einen Mann, der im Rufe stand ein begnadeter Pilzkenner zu sein, weil er immer wieder mal mit Körben voller Pilze gesichtet wurde! Den suchte ich auf und legte ihm einige Pilze vor,

von denen ich nach meinen kindlichen Determinierungsversuchen überzeugt war, dass man sie, ohne nachteilige Folgen befürchten zu müssen, essen könne. Er schaute sich meine Funde interessiert an und wollte ganz genau wissen, wo ich die Pilze denn gefunden hätte. Dann stand er auf und verschwand in einem Nebenzimmer, um kurze Zeit danach mit einem geheimnisvollen roten Büchlein wieder zu erscheinen. Dies hielt er mir unter die Nase mit der Bemerkung: „Dies ist ein pfälzisches Pilzbuch und darin stehen alle Pilze, die es in der Pfalz gibt und die man essen kann!“ Doch leider, „meine Pilze“ fand er nicht darin. Daraufhin entließ er mich, nicht ohne die Belehrung, dass es mit den Pilzen so Einiges auf sich habe und dass man deshalb besser die Hände von ihnen lassen sollte.

So blieb ich denn mit meinem Frust weiterhin alleine. Zunächst jedenfalls half da nur weiteres eigenes Bemühen; bei einer sagenhaften Literatur-Knappheit. Konkret hieß dies, stetige und vertiefte Verinnerlichung dessen, was da in Dr.Oetker's Schulkochbuch zu den Pilzen steht.

„Den Wert der Pilze als Nahrungsmittel hat man lange Zeit unterschätzt. Die Pilze teilen damit das Schicksal von Gemüse und Kartoffeln, die man erst jetzt nach ihrem wahren Wert kennen gelernt hat.

Frisch gesammelte Pilze stehen in ihrem Nährwert den besten Gemüsen gleich. Durch die Verdampfung eines großen Teiles des darin enthaltenen Wassers erhöht sich jedoch der Nährwert des fertigen Gerichtes auf das Zwei- bis Dreifache. Deshalb heißen die Pilze im Volksmund auch „das Fleisch des Waldes“.

Ein weiterer Vorzug ist ihre große Verwendungsmöglichkeit. Man kann sie frisch genießen, als Wintervorrat trocknen oder auf verschiedene Art einmachen. Die Bereitungsweise ist einfach, rasch und billig. Die Pilze kosten dem, der sie selbst sucht, nichts, dazu kommt die Freude am Suchen selbst und der gesunde Aufenthalt in frischer Luft.

Es ist natürlich unerlässlich, sich mit den Pilzen genügend vertraut zumachen, um die Gefahr von Verwechslungen zu vermeiden und das wertvolle Nahrungsmittel nicht durch Beigabe von ungeeigneten Pilzen ungenießbar zu machen. Es gibt nur ein zuverlässiges Mittel, die Genussfähigkeit der Pilze zu bestimmen, nämlich die genaue Kenntnis der Arten. Alle Erzählungen, dass beim Vorhandensein giftiger Pilze in die Mahlzeit hineingegebene Zwiebeln oder silberne Löffel schwarz werden, sind grober Unfug. Auch nach dem Geschmack (außer bei Täublingen) und der Verfärbung kann man nicht bestimmen, ob ein Pilz essbar ist oder nicht.“

In diesen Worten steckt manche Wahrheit, wenn auch einige der Statements, die hier abgegeben werden, heute anders zu werten sind. Sicher ist, dass das Gesündeste an Pilzen das Sammeln ist! Wie Vergiftungsfälle in dem guten Pilzjahr 2006 wieder bewiesen haben, kann nicht oft genug auf den Unsinn des Testens der Giftigkeit von Pilzen durch das Mitkochen von Zwiebeln oder Silberlöffeln bei Pilzgerichten hingewiesen werden!

Dass die Nährwerte von Pilzen im Vergleich zu Gemüse heute anders gesehen werden, gründet sich auf vertiefte Erkenntnisse aus Inhaltsstoff-Forschungen einerseits und deren Bewertung, insbesondere der unterschiedlichen Vitamingehalte, andererseits. Dass Pilze (generalisiert gesehen) den „besten Gemüsen gleichkommen“, scheint mir schon nach damaligem Standard eine kühne Behauptung. Als gänzlich unsinnig ist der Ausspruch von den „Pilzen als Fleisch des Waldes“ zu bewerten. Fleisch aus dem Wald lieferten schon immer nur Rehe, Hirsche und Wildschweine.

Vierundzwanzig Pilzarten sind in dem Schulkochbuch farbig abgebildet, zwölf in schwarz-weiß. In Randbemerkungen bei zwei der Tafeln steht, dass es sich um verkleinerte Wie-

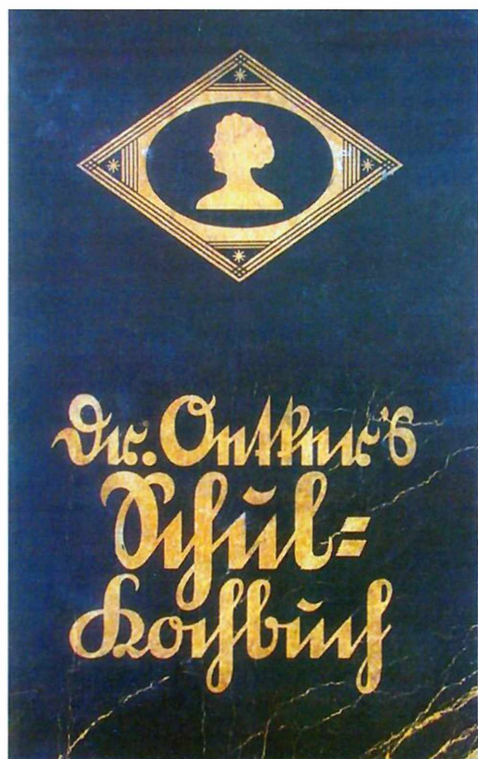


Abb. 1: Dr. Oetker's Schulkochbuch.

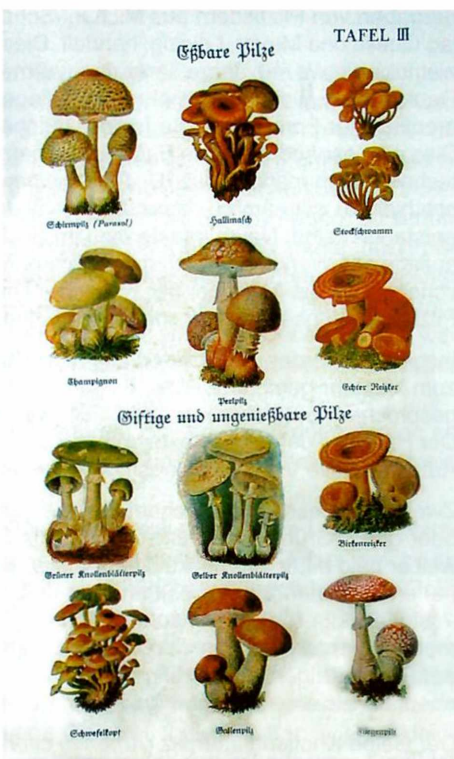


Abb. 2: Tafel III mit Darstellungen essbarer und giftiger Pilze.

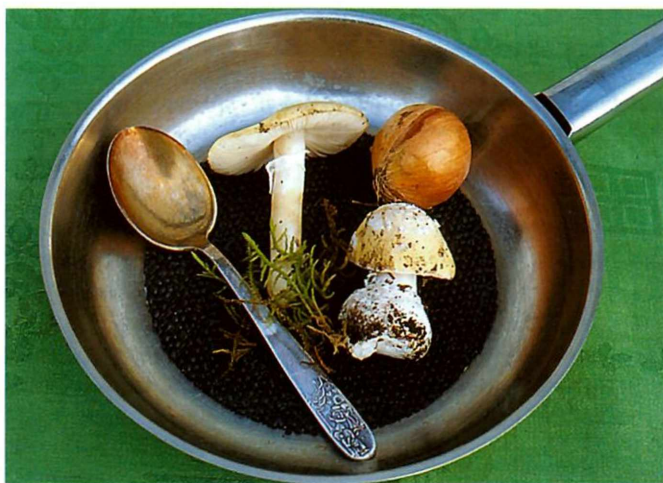


Abb. 3:

Für die Pfanne geeignet oder nicht? Bei der Zubereitung mitgekochte Silberlöffel und Zwiebel sind ungeeignete Testobjekte zur Feststellung der Genießbarkeit von Pilzgerichten.

Foto: H.-D. ZEHFUSS

dergaben von Pilzbildern aus Michael-Schulz „Führer für Pilzfreunde“, erschienen im Verlag Quelle und Meyer, Leipzig, handelt. Dieses handliche, aber eigentlich dreibändige Werk war über etwa 40 Jahre lang das verbreitetste populärwissenschaftliche Pilzbuch in Deutschland, welches in mehreren Auflagen herausgekommen ist und in erweiterter und modifizierter Form bis heute fortlebt (Michael-Hennig-Kreisel: Handbuch für Pilzfreunde). Dies gilt besonders für den Band 1, aus dem die Mehrzahl der Abbildungen stammt. Drucktechnologisch markiert das (Ur-) Werk einen Meilenstein in Deutschland: Der Band 1 (1895 erschienen) war nämlich das erste Buch überhaupt, dessen Abbildungen im Dreifarbendruck entstanden sind. Davor kannte man im Buchdruck fast nur Lithografien. Die erste Gesamtauflage des Werkes erschien mit zeitlichen Abständen zwischen den einzelnen Bänden, zwischen 1895 bis 1905 bei der Kunstdruckerei Förster & Borries in Zwickau. Die farbigen Pilztafeln in unserem Werkchen sind demnach nach dem gleichen Verfahren hergestellt.

Insgesamt werden 36 Pilzarten angesprochen, 30 davon sind (nach damaliger Auffassung) zum Verzehr geeignete Pilze, 6 Arten sind als ungenießbar oder giftig apostrophiert. Angesprochen heißt, dass nur die auffälligsten Kennzeichen der Fruchtkörper erwähnt werden. Der Hauptteil der Begleittexte geht auf Verwendungs- und Zubereitungsmöglichkeiten ein. Auf eventuelle Verwechslungsmöglichkeiten mit Giftpilzen wird hingewiesen.

Zwei der als essbar bezeichneten Pilze gelten heute als unverträglich (Kahler Krempling) oder giftig (Grünling); einer sollte nur als Gewürzpilz Verwendung finden (Habichtspilz), weil er bald bitter schmeckt. Der Genuss des Kahlen Kremplings (*Paxillus involutus*) kann bei entsprechender Disposition Allergieschocks als Folge immunhämolytischer Anämie auslösen, die tödlich verlaufen können. Beim Grünling (*Tricholoma equestre*) hat vermehrter Verzehr in Frankreich zu tödlichen Vergiftungen geführt. Verwunderlich ist, dass der Purpurfilzige Holzritterling (*Tricholomopsis rutilans*) unter dem Namen Roter Ritterling ebenfalls als eine speisefähige Pilzart geführt wird.

Der Gelbe Knollenblätterpilz (*Amanita citrina*) wird dagegen als, dem Grünen Knollenblätterpilz in seinen Auswirkungen gleicher, Giftpilz aufgeführt, obwohl ihm konkret keine lebensgefährlichen Vergiftungsfälle angelastet werden können. Das enthaltene Krötengift Bufotenin wird im Magen-Darmtrakt entgiftet. In heutigen Pilzbüchern (soweit diese „en jour“ sind) wird die Art wegen üblen Geruches und Geschmacks (nach Rübenkeller oder Kartoffelsack) daher richtigerweise wie der Purpurfilzige Holzritterling, in der Gruppe der schönen, aber ungenießbaren Pilze geführt.

Wegen solcher Dinge ist es förderlich, immer wieder einmal einen Blick in ältere Pilzliteratur zu werfen, da an ihren Inhalten der Fortschritt deutlich wird. Fortschritt, sowohl was Art-Auffassungen wie -Festlegungen betrifft, wie auch die Beurteilung von Nutzen oder Unwert bestimmter Pilze, ihre Verwendungsmöglichkeiten etc. etc.

Und deshalb schätze ich es heute immer noch – mein erstes Pilzbuch.

Hans D. Zehfuß

Weiterführende Literatur

- FLAMMER, R. & HORAK, E. (1983): Giftpilze – Pilzgifte. Kosmos-Franckh'sche Verlagshandlung. Stuttgart.
- MEDICUS, W. (1882): Unsere essbaren Schwämme. A. Gotthold Kaiserslautern.
- SCHMID, H. & HELFER, W. (1995): Pilze: Wissenswertes aus Ökologie, Geschichte und Mythos. IHW-Verlag Eching.
- ZEHFUSS, H.D. (2009): Die essbaren Schwämme des Österreichischen Kaiserstaates von L. Trattinick. Pollichia-Kurier **25**(2): 42-45.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2010

Band/Volume: [46 1 2010](#)

Autor(en)/Author(s): Zehfuß Hans Dieter

Artikel/Article: [Mein erstes Pilzbuch 21-24](#)