

Die verkannten Boviste

(Vorbemerkung: Unter "Bovist" sollen hier grundsätzlich Boviste und Stäublinge verstanden sein, welche in der Literatur manchmal getrennt werden.)

Es gibt die alte Erfahrung, daß alle Boviste eßbar sind, deren Fleisch weiß und fest ist. Demnach zählen alle Boviste, mit Ausnahme der beiden hartschaligen Kartoffelboviste, im Jugendstadium zu den Speisepilzen. Trotz dieser einfach zu merkenden und kaum falsch anzuwendenden Regel genießen die Boviste vielfach ein zweifelhaftes Ansehen. Es ist erstaunlich, daß man immer wieder selbst alte Pilzsammler trifft, die verächtlich an Bovisten vorbeigehen. Spricht man die Personen darauf an, so bezeichnen sie oft die Boviste als "minderwertiges" oder "geschmackloses Zeug", das man nicht "kochen" kann. Und da sind wir bereits an dem Punkt angelangt, zu welchem ich heute einmal etwas schreiben will.

Ich habe in Heft 3/1971 mehrere Bücher und Druckschriften genannt, welche auf die Zubereitung der Pilze eingehen. Sie werden darin fast ausnahmslos den Hinweis finden, daß Boviste zum Kochen ungeeignet sind. Daß sie aber in richtiger Weise zubereitet geradezu delikatschmecken können, sollte jeder, der es nicht weiß oder nicht glauben will, einmal unvoreingenommen ausprobieren. Ich selbst kam vor vielen Jahren auf den Geschmack, als ich gelegentlich eines Besuches meines Schwagers in Renningen während eines Waldspazierganges entlang der Ausfallstraße nach Calw herrliche Riesenboviste entdeckte, und zwar gleich ein halbes Dutzend, genug für die nächsten Verwandten und Bekannten. Mein Schwager, ein alter Jäger und Waldläufer, wußte Bescheid, und so wurde seine Schwester alias meine Frau genauestens "instruiert". Ich kann Ihnen sagen, das Mahl schmeckte lukullisch; besser als oder ebenso gut wie Kalbsschnitzel bzw. — hirn. Alle, die einen Teil davon abbekamen, strahlten gleichermaßen übers ganze Gesicht. Seit diesem Tag geht kein Familienmitglied mehr an einem eßbaren Bovist vorbei, zumal wir inzwischen festgestellt haben, daß man diese so abwechslungsreich zubereiten kann, daß sie einem selbst nach mehrmaligem Verzehr hintereinander nicht über werden.

Es wäre witzlos, wenn ich nun die vielen Rezepte aus der genannten Literatur hier abschreiben wollte. Sie sollten nicht zögern, sich bald die wirklich preiswerten Büchlein zu beschaffen. Auch ein großer Teil der dort für andere Pilze angegebenen Brat- und Backrezepte ist auf die Boviste anwendbar. Allerdings sollte man größere Boviste immer schälen, kleinere mit rauher Oberfläche gut abreiben (Igelboviste am besten weglassen) und — wenn überhaupt — nur ganz kurz waschen und sofort abtrocknen. Nicht jede Bovistart und nicht jede Zubereitungsweise mundet jedermann. Aber gerade weil die Geschmäcker verschieden sind, sollten Sie nicht nach der ersten Enttäuschung aufgeben sondern alle Varianten kosten. Sie werden dann sicher bald auch Ihnen zusagende Bovistgerichte entdecken, welche Sie nicht mehr missen möchten.

Zum Schluß ein etwas ungewöhnlicher, von dem Pilzexperten Rothmayr stammender Tip: "Falscher Kräuterkäse". Sporenstaub (von Weichbovisten, nicht vom Kartoffelbovist!) mit leicht gesalzener Butter vermengt, ergibt einen pikanten Brotaufstrich. Versuchen Sie es einmal! Sie brauchen keine Angst zu haben, war doch das olivbraune Sporenpulver einiger Boviste früher ein wirksames Volksheilmittel. Nach Zeitlmayr soll es heute noch in armen Gegenden des Böhmerwaldes, Bayrischen Waldes, Thüringer Waldes und Odenwaldes mit Erfolg verwendet werden.

Walter Albrecht

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1972

Band/Volume: [8_2_1972](#)

Autor(en)/Author(s): Albrecht Walter E.

Artikel/Article: [Die verkannten Boviste 10](#)