

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 111 (1985)
Heft: 38

Artikel: Freude an Pilzen
Autor: Heisch, Peter / Ursch, Günther
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-617372>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 26.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Freude an Pilzen

Es hat verhältnismässig lange gedauert, bis ich mich mit Pilzen anfreunden konnte. Die blossе Vorstellung, sich etwas einzuverleiben, bei dem man Kopf und Kragen riskieren musste, schien meinem gesunden Selbsterhaltungstrieb zu widersprechen. Beim Wort Totentrom-

Von Peter Heisch

pete hörte ich bereits die Friedhofsglocken läuten und die Englein im Himmel singen. Dabei handelt es sich bei ihnen, wie ich mittlerweile sehr genau weiss, um eine der harmlosesten Pilzsorten, die am wenigsten zu verwechseln ist. Die selben Vorbehalte hatte ich übrigens gegenüber Austern. Ich wusste: Entweder man findet bei ihrem Verzehr eine Perle vor, oder man zieht sich eine schwere Vergiftung zu. Als geborener Skeptiker hielt ich die letztere Möglichkeit für weitaus wahrscheinlicher. Aber da man Austern in unseren Breiten nicht irgendwo draussen unter Bäumen findet, hält sich die Versuchung in Grenzen.

Einzig zu Zuchtchampignons hatte ich ein gewisses Vertrauen. Sie erschienen mir so blass, schlicht und farblos, dass ich sie für relativ ungefährlich hielt. Leider sind sie auch geschmacklich dementsprechend: ein wenig fad im Goût. Überdies war es für mich sehr beruhigend zu wissen, dass Zuchtchampignons nicht in der heimtückischen freien Natur, sondern unter menschlicher Observanz gedeihen. Als ob es darauf ankäme! Das klingt mir heute ganz und gar unverständlich.

Immerhin verdanke ich den Champignons mein aufkeimendes Interesse für die artenreiche Welt der Pilze. Es fing eigentlich damit an, dass uns ein wohlmeinender Freund zu Weihnachten einen Plastiksack voller Blumenerde schenkte, was uns zunächst einigermaßen befremdete. Seine Erklärung, es handle sich dabei um eine Champignons-Hauskultur, dank der wir im Frühling stets frische Pilze in der Küche hätten, machte uns auch nicht viel klüger, so dass wir den Sack vorerst achtlos in eine Ecke des Balkons stellten. Erst allmählich dämmerte uns, welche Möglichkeit, sich ein Zubrot zu verdienen (um die ein schlecht honorierter Zeilenschinder bekanntlich immer froh ist), sich uns mit den Home-Champignons eröffnete. Doch blieb vorerst noch die Frage zu klären: Wohin damit? Da die Champignons, wie wir der Zuchtanleitung entnahmen, eine

Temperatur von mindestens 12 bis 18 Grad Celsius erforderten, war unser Keller für ein erspriessliches Wachstum kaum geeignet. Hingegen hat das Schlafzimmer in dieser Hinsicht geradezu ideale Bedingungen. Und so schütteten wir die champignonträchtige Erde in eine Wanne und schoben diese kurzerhand unter unsere Betten.

Es war ein beruhigendes Gefühl zu wissen, während man schlief, würden die Champignons im Souterrain unter den Matratzen ganz von selber wachsen. Ich träumte schon davon, in diesem fruchtbaren Klima würde sich unser Schlafzimmer nach und nach in ein grosses Gewächshaus verwandeln, in dem nebst den Champignons überall Sojasprossen, Tomaten, Kresse, Steckrüben und wohl auch etwas Lorbeer zur Zierde und Würze gediehen. Aber auf die Dauer waren Champignons doch etwas langweilig. Wir bekamen Appetit auf Abwechslung, und so überwand ich meine Scheu und wurde ein richtiger kleiner Pilzschmüffler, vor allem als ich aus berufenem Munde erfuhr, die Zahl der giftigen Pilze sei, gemessen an der Zahl der nicht giftigen, verhältnismässig gering. 30 giftigen, darunter sieben tödlich giftigen, stünden

2500 mehr oder weniger geniessbare Grosspilzarten gegenüber. Mit diesem Risikofaktor, sagte ich mir, lässt sich durchaus leben, zumal er im Strassenverkehr wohl ungleich höher liegt. Dabei darf man sich allerdings nicht von der Tatsache verwirren lassen, dass manche Pilze in rohem Zustand als giftig gelten. Doch welchem Sauhund würde es schon einfallen, Pilze roh und ungewaschen zu verzehren!

Unterdessen bin ich selbst, unter kundiger Anleitung, ein kleiner Mykologe, ein Pilzkenner, geworden, der aufgrund ganz bestimmter Erkennungsmerkmale an Lamellen, Stiel und Hut nicht nur einen einfachen Maronenröhrling von einem Satanspilz, sondern auch bereits den Waldegerling vom gefährlichen Panther oder den Samtfussröhrling vom Schwefelritterling zu unterscheiden weiss.

Darüber hinaus habe ich gelernt, dass Pilze nicht nur eine Gaumenfreude, sondern vor allem auch eine Augenweide sind. Was da an grotesken Formen aus dem Waldboden hervorkriecht, gleicht einem faunischen Pandämonium, als hätte es nichts anderes im Sinn, als die ganze Welt zu

verspotten. Vom rosigen Schweinsohr über den Korallenpilz bis zur Herkuleskeule und der einem Gehirn ähnlichen Krausen Glucke ist ein breites Spektrum an Farben und bizarren Umrissen vorhanden. Und in welchem Kontrast der Phallus impudicus zur Amanita vaginata nur schon aufgrund ihrer botanischen Bezeichnungen zueinander stehen, brauche ich wohl nicht näher zu erläutern.

Das Sammeln von Pilzen schärft die menschliche Wahrnehmungsfähigkeit und ist daher kaum geeignet für rechthaberische Menschen. Man kann es allerdings auch halten wie jener berühmte italienische Professor, der seinen Lebensabend im Aostatal verbrachte und sich die Zeit mit dem Sammeln von Pilzen vertrieb, die er gelegentlich sogar selbst zubereitete. Eines Tages hatte er ein schmackhaftes Pilzgericht gekocht, das er selbst allerdings unberührt liess. Hingegen fragte er am Abend beiläufig seine Frau: «Wie haben dir denn meine Pilze geschmeckt?» – «Ausgezeichnet.» – «Hast du kein Magendrücken verspürt, keine Übelkeit oder leichte Schwindelgefühle?» – «Nicht im geringsten. Weshalb fragst du?» «Ecco!» rief der Gelehrte begeistert, «dann habe ich also eine bislang unbekannte Art essbarer Wiesenchampignons entdeckt!}}



Die Fama weiss ferner von einer leidenschaftlichen Pilzsammlerin zu berichten, die bereits zum vierten Male verwitwet war. Drei Männer, erzählte sie, seien das Opfer einer Pilzvergiftung gewesen. «Und woran starb der vierte?» wurde sie jeweils gefragt. «An einem Schädelbruch.» «Schrecklich! Wie ist denn das passiert?» «Nun, er weigerte sich, das Pilzgericht zu essen, das ich für ihn zubereitet habe. Da bekam er von mir die Pfanne auf den Kopf», lautete die Antwort der Witwe.

Wenn solche Geschichten auch kaum geeignet erscheinen, das Vertrauen in Pilze und ihre kulinarischen Genüsse zu wecken, so tragen sie doch wenigstens zur Schonung der Wälder bei. Denn was da von Unkundigen alles zusammengerafft und zertreten wird, spottet mitunter jeder Beschreibung und schreit förmlich nach einer rascheren Verbreitung des Knollenblätterpilzes. Schliesslich stellt das Gift der Pilze einen wirksamen Selbstschutz dar, ohne das sie bestimmt schon längst ausgerottet wären.