

# Auf Pilzpirsch im Bayerischen Wald - anno dazumal und heute



esbar

Steinpilzernte im Rekordjahr 2014  
(Foto: DR. STEPHAN RAMMER)

von ALOIS ZECHMANN, Residenzplatz 13, 94032 Passau, E-Mail: Alois.Zechmann@gmx.de

Wenn Safari-Touristen - wie einst die Großwildjäger, nur eben mit der Kamera statt der Flinte - auf Pirsch gehen, sind die „Big Five“ Elefant, Nashorn, Büffel, Löwe und Leopard ein Muss. (Okay, ein paar Hirnverbrannte schießen immer noch scharf; siehe Hinrichtung des Chef-Löwen „Cecil“ in Simbabwe im Sommer 2015.) Auch Schwammerlsuchen ist eine Art Pirsch. So gab und gibt es denn auch bei den allermeisten Pilzsammlern im Bayerischen Wald eine Art „Big Five“: Steinpilz, Pfifferling, Flockenstieler Hexenröhrling, Rotkappe und Birkenpilz. Kaum jemand gebrauchte allerdings die offiziellen Namen, sondern man sprach von „Reherl“ oder „Rehgoassl“ (= Pfifferling), „Zigeuner“ (= Flockenstieler Hexenröhrling), „Langhaxn“ (= Birkenpilz) oder je nach Gegend beim Steinpilz von „Puizerl“ (abgeleitet von „Pilz“), „Woizerl“ (von „Weizen“) oder wie bei uns im südlichen Bayerischen Wald vom „Dobernigl“ (von tschechisch „dobry“ = „gut“ oder alternativ „dub“ = „Eiche“ und bairisch „Nigl“ = „kleines, freches Männlein“). Kein Mensch wusste damals über die Herkunft des eigenartigen Pilznamen Be-

scheid. Erst viele Jahre später verschaffte mir eine gezielte Nachsuche bei MARZELL (1943) Klarheit und ein Aha-Erlebnis, da abgesehen von „pivo“ (= „Bier“) „dobry den“ („Guten Tag!“) leider das Einzige war, was ich in der Sprache unseres Nachbarlandes verstand. Unter ferner liefen folgten Maronenröhrling, Rotfußröhrling und Ziegenlippe. Gegessen wurde eigenartigerweise auch der Klebrige Hörnling, der allgemein als „Ziegenbart“ oder „Hahnenkamm“ firmierte. Fast alle Pilzbücher bezeichnen ihn als ungenießbar. Uns hat er nie geschadet; ob er nach irgend etwas schmeckte, entzieht sich meiner Erinnerung. Er schwamm halt einfach als Farbtupfer im Süppchen mit.

So mancher Bayerwald-Bewohner verbessert auch heute noch seine Rente oder sein Hartz IV-„Einkommen“ mit dem Verkauf der begehrten Schwammerl an die Wirtshäuser. Und manchmal gibt es in der Tat so richtige Pilzschwemmen. Die örtliche Tageszeitung, deren Journalisten einem manchmal schon leid tun konnten ob all der glücklich grinsenden Finder, präsentierte dann z. B. 2006 oder im Super-Pilzjahr 2014

schon mal Fotos mit Dutzenden von Steinpilzen. Im „Grafenauer Anzeiger“ vom 25. 8. 2006 wird denn auch ein elfjähriger Junge mit folgenden Worten zitiert: „Gell Papa, heut könnt ma Dobernigl mit da Sengst ohmahn.“ Dass der Kampf um die Schätze des Waldes im Extremfall sogar in gewalttätige Auseinandersetzungen ausarten kann, belegt folgender Zeitungsausschnitt aus der „Passauer Neuen Presse“ vom 25. 09. 1999:

*„Eine böse Überraschung hat eine Schwammerlsucherin in einem Waldgebiet bei Schönberg (Landkreis Freyung-Grafenau) erlebt. Ein älterer Mann drohte ihr mit seinem Gehstock. Jetzt habe er endlich diejenige gefunden, die vor ihm seine Schwammerl abernte. Der Rentner griff den Korb der verdutzten Frau und versuchte, ihr die Ausbeute zu entreißen. Die beherzte Waldlerin aber wehrte sich. Beim Handgemenge fielen einige Schwammerl aus dem Korb und der Mann raffte zusammen, was er aufsammeln konnte. Dann machte er sich schimpfend aus dem Staub. Die Polizei fasste den Mann. Gegen ihn wird wegen Raubes ermittelt.“*

Ganz schön raue Sitten also - und im Wald, da sind die Räuber...!

### Kultpilz Milchbrätling

Im Gegensatz zum Inneren Bayerischen Wald hatten wir im Passauer Land einen Kultpilz, der fast noch begehrter als der Steinpilz war, nämlich den Brätling. Heutige Pilzsammler/innen kennen ihn meist nur noch vom Hörensagen, da er wohl aufgrund von Schadstoffimmissionen vielerorts mittlerweile eine ausgesprochene Rarität ist, quasi ein „Großeltern-Pilz“, wie TILL R. LOHMEYER einmal treffend bemerkte. Er wurde ganz simpel mit Salz bestreut und kurz auf die heiße Ofenplatte gelegt - eine wahre Delikatesse! (Außer man verabscheut Fischgeruch!) Den hohen Rang dieses Pilzes vor allem bei älteren Menschen soll folgende kleine Anekdote verdeutlichen. Vor etlichen Jahren bat mich die Bayerische Staatsforstverwaltung, bei einem Aktionstag in Straubing einen Infostand zum Thema „Pilze“ zu machen. Ich hatte mich gut vorbereitet und alles Mögliche zu präsentieren, z. B. einen prächtigen Tannen-Stachelbart, wunderschöne Exemplare des Violetten Schleierlings und sogar einen (gekauften) Kaiserling. Ein älterer Herr betrachtete die ausgestellten Schwammerl ausgiebig und meinte dann lapidar zu mir (ins Hochdeutsche übersetzt): „Ein richtiger Meister bist du doch nicht. Du hast nämlich keinen Milchbrätling dabei.“

Fast noch begehrter als der Steinpilz: Brätling *Lactifluus volemus*. Foto: GEORG SCHABEL





„Schwarze Teufel“: Totentrompete, Herbsttrompete *Craterellus cornucopoides*. Foto: ALFRED ADOMAT

### Als junger Pilznarr im kleinen Bauerndorf

Auch ich bin über die „Big Five“ myko-sozialisiert worden, zu denen in meinem bäuerlich geprägten 100-Seelen-Heimatsdorf Mitterbrünst in der Gemeinde Bühlberg im nördlichen Landkreis Passau der Brätling hinzukam. Mein erstes Pilzerlebnis war ein Waldspaziergang mit meinem Vater, bei dem wir drei riesige Steinpilze entdeckten; zumindest kamen sie mir als kleinem Knirps von vielleicht sieben Jahren so vor. Die Freude meines Vaters signalisierte mir jedenfalls, dass wir etwas Besonderes gefunden hatten. Von da an war ich vom Pilzvirus befallen, begnügte mich anfangs freilich mit den erwähnten wenigen Klassikern. Erst der gute alte HAAS (1966), den mir eine Tante aus München schenkte, als ich 13 oder 14 war, brachte mich auf „dumme Gedanken“. Voller Entdeckerstolz brachte ich einen großen Korb voller Herbsttrompeten nach Hause. Doch leider spielte

meine Mutter nicht mit. Die von ihr als „schwarze Teufel“ titulierten Delikatessen landeten auf dem Misthaufen unseres Bauernhofs. Es half nichts; ich musste selbst kochen lernen und präsentierte mich meinen Eltern und Geschwistern nach dem Verzehr vermeintlicher Giftpilze stolz als quicklebendig. Von Latenzzeiten hatte ich damals keine Ahnung. Wie dem auch sei, der Widerstand der Küchenchefin schmolz langsam, zumal auch der Inhaber des örtlichen Foto-geschäfts, der als Pilzexperte anerkannt war, meine Funde absegnete. Er stammte als Heimatvertriebener aus dem so genannten Sudetenland, wo offensichtlich wesentlich mehr Pilzarten als im Bayerischen Wald verspeist wurden. Auch unser Schulrektor war ein Sudetendeutscher. Zum Kennenlernen von Pilzen ging er mit seinen Schülern sogar auf Exkursion in den Wald - für heutige Schulverhältnisse fast unvorstellbar! Die Folge war unter anderem, dass

dann selbst der Purpurfilzige Holzritterling im Kochtopf landete. Das hielt sich aber nicht lange; dem Pilz fehlt es wohl doch an Wohlgeschmack.

Als Student leistete ich mir vom schwer erschuteten Lohn als Ferienjobber auf dem Bau den ersten Band des CETTO und erweiterte meine Sammelliste erheblich, was in meinem Heimatdorf einerseits auf gewisses Interesse stieß, andererseits aber doch ziemlich argwöhnisch beäugt wurde. Aber einem langhaarigen Studenten („Gammler!“) mit rotem Karl-Marx-Rauschbart und Palästinensertuch, der Rockmusik a la Doors, Cream, Stones und Amon Düül 2 und später auch Jazz goutierte, die Todesstrafe sogar für die RAF ablehnte, den Namen „Rudi Dutschke“ positiv assoziierte, zum Demonstrieren nach Brokdorf fuhr und sich noch dazu - wie unmännlich! - sehr für die wildwachsende Flora interessierte, sah man dann in „altbewährter“ Liberalitas Bavariae auch nach, dass er sogar Lamellenpilze sammelte. Diese galten allgemein als giftig oder zumindest giftverdächtig - mit Ausnahme des Brätlings und des Wiesenchampignons. Letzterer wurde im Lauf der Jahre nach anfänglichem Misstrauen durchaus als Speise-

pilz geschätzt - nicht unbedingt zur Freude der Bauern, deren Wiesen wir als Kinder und Jugendliche auf der Suche nach Champignons doch ziemlich massiv zertrampelten. Als dann in den 1970er Jahren auch bei uns der Maisanbau als angeblich großer landwirtschaftlicher Fortschritt Einzug hielt, wuchsen auch in diesen Äckern kleine Champignons (sicher keine Trüschlinge!), die wir eifrig sammelten. Wenn ich heute daran denke, was wir da alles an Herbiziden und Pestiziden mitaßen, wird mir fast schlecht.

Apropos kulinarische Genüsse: Immer wieder hört oder liest man, dass es Menschen geben soll, die an Gallenröhrlingen nichts Bitteres entdecken können. Eine Bauernfamilie in meiner Heimatgemeinde „genoss“ diese sogenannten „Woizndobernigl“, also „Weizen-Steinpilze“, ebenfalls - nach vorherigem Abkochen - in einer Mehlschwitze mit Brühe und etwas Essig zubereitet. Mahlzeit!

#### Speisepilze für „Fortgeschrittene“

Wer über die üblichen paar Pilzarten hinaus weitere sammelt, galt und gilt schon als Spezialist, wobei speziell im Inneren Bayerischen Wald

Breitblättrige und Krause Glucke, Stockschwämmchen, Austerseitling und in den letzten Jahren vor allem im Donautal auch der Parasol noch am ehesten in die Körbe wandern. Zwischen den beiden Glucken-Arten (im Volksmund „Bärenschädel“, „Woidhenn“ oder „Fette Henn“) wird dabei nicht differenziert, obwohl die bei Kiefern wachsende echte Krause Glucke kulinarisch weit überlegen ist. Die Bewohner der Nationalparkgemeinden versicherten aber durch die Bank, dass die Breitblättrige Glucke, zubereitet wie ein saures Lüngerl, sehr wohl hervorragend schmecke.

„Woizndobernigl“, nach Abkochen und in Mehlschwitze mit Essig essbar?: der Gallenröhrling *Tylopilus felleus*  
Foto: GEORG SCHABEL



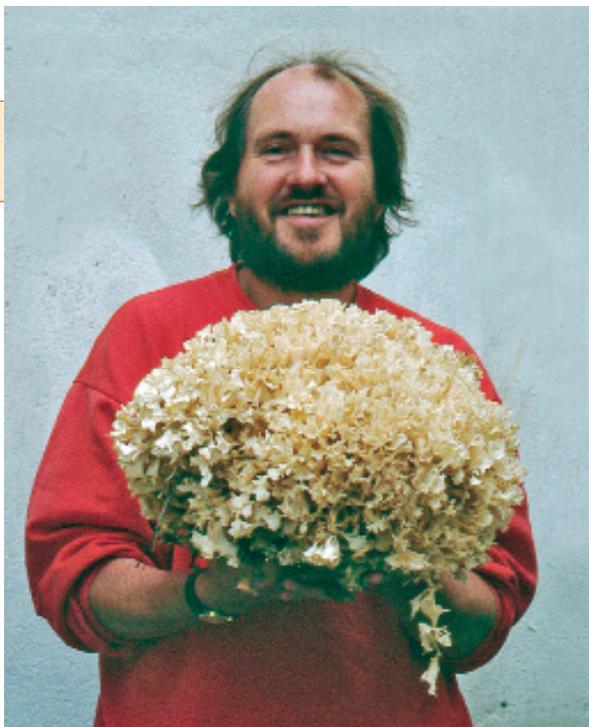
kein Speisepilz

Der Autor (in jüngeren Jahren) mit Breitblättriger Glucke. Der Pilz war zäh wie Leder!  
(Foto: SUSANNE RIEDERER)

Dass das Stockschwämmchen ein ausgezeichneter Suppenpilz ist, wissen auch manche Bayerwäldler zu schätzen. Praktisch niemand weiß jedoch von der Existenz seines tödlich giftigen Doppelgängers, des Gifthäublings, der hier durchaus nicht selten zu finden ist. Hinweise meinerseits wurden nie sonderlich ernst genommen, ja fast schon als Beleidigung aufgefasst; man kenne doch die Stockschwammerl schon seit jeher. So ist es beinahe ein Wunder, dass mit Ausnahme einer relativ glimpflich verlaufenen Vergiftung bei einer Urlauberin bisher nichts passiert ist. Eigenartige Erfahrungen mit angeblichen Stockschwämmchen (gesammelt auf Holzabfällen) machte allerdings ausgerechnet ein Arzt aus dem nördlichen Landkreis Passau. Einige Zeit nach dem „Genuss“ des Süsschens begann er nach Aussagen seiner Frau, die nicht mitessen wollte, allerlei wirres Zeug zu reden. Schließlich fiel oder sprang er aus dem Fenster des Erdgeschosses seines Hauses und brach sich einige Rippen. Herr Doktor war wohl an eine *Psilocybe* geraten.

So mancher Pilzsammler ist ohnehin ein Bruder Leichtfuß. Ein ehemaliger Hausmitbewohner brachte mir immer wieder mal Pilze, die er nicht kannte, zum Bestimmen. Wenn er mich nicht zu Hause antraf, passierte es schon mal, dass er die Pilze trotzdem aß, weil sie so „essbar“ aussahen. Als Buddhist, Österreicher und Künstler, also somit per se Lebenskünstler, hat er jedes Mal Glück gehabt und blieb vom vorzeitigen Übergang ins Nirwana verschont - zumindest bis dato. So schreckliche Qualen, dass er nach eigenen Aussagen lieber auf der Stelle sterben wollte als diese weiterhin auszuhalten, musste hingegen ein Passauer (wieder ein Arzt!) erleiden. Seine Tochter hatte aus dem Kindergarten eine angebliche Rotkappe - „be-

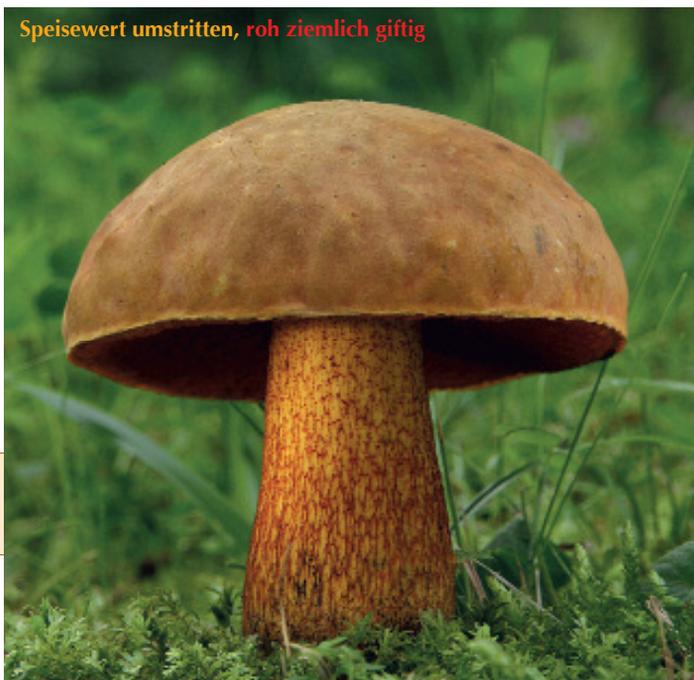
Landete als „Rotkappe“ roh im Salat: Netzstielliger Hexenröhrling *Boletus luridus*. Foto: MARCO GEBERT



stimmt“ von einer Erzieherin - nach Hause gebracht, die der Hobbykoch roh über einen Salat schnippelte. Die „Rotkappe“ entpuppte sich später als Netzstielliger Hexenröhrling, der roh ja bekanntlich ziemlich giftig ist.

Doch zurück zu den wirklichen Speisepilzen des Bayerischen Waldes! Über eine ziemlich ei-

Speisewert umstritten, roh ziemlich giftig





essbar

Das „Hasenöhr!“ entpuppte sich als Schweinsohr *Gomphus clavatus*. Foto: FRANK RÖGER

genartige Verwendung des Austernseitlings („Buachschwamm“ = „Buchenpilz“) berichten übereinstimmend LUSCHKA (1993) und - hier wörtlich zitiert - PONGRATZ (2006):

*„Wenn der MAX (MAX KREUZER sen. aus Frauentau) auf Buachschwamma ging - nur im Spätherbst waren sie zu finden - hatte er eine lange Stange dabei. Mit ihr holte er die unansehnlichen und meist auch gut getarnten Schwammerl von den Bäumen und trug sie in einem Leinensackl nach Hause. Dort wurden sie dann in Streifen geschnitten und zu einem Knödel zusammengedrückt. Diese Schwammerlkugeln legte der Max auf ein angefeuchtetes Buchenbrett im hintersten Winkel seines Kellers, wo sie dann vierzehn Tage ruhen und erneut auf dem Brett anwachsen mussten. Dann holte der Max seine „Buachschwammerlknödel“ aus dem Keller, schnitt sie wiederum auf und bereitete sie wie ein Lingerl. Ich habe es probiert: eine einmalige Köstlichkeit!“*

#### **Rätselhafte „Hasenöhr!“ und andere Kuriosa**

Ein ehemaliger Nationalpark-Förster erzählte mir, dass seine Holzhauer ganz scharf auf „Mairockerl“, also Morcheln gewesen seien, die sie vor allem auf Holzlagerplätzen und Brandstellen sammelten. Sie hätten dabei aber häufig auch

Frühlingslorcheln geerntet, da sie nicht zwischen Morcheln und Lorcheln unterschieden und beide Arten mit großem Genuss und offensichtlich ohne jegliche negativen Folgen verspeisten. Die Essbarkeit von Morcheln war auch meinem Vater bekannt. In seiner Jugendzeit in den 1930er Jahren gediehen die „Maurachen“, wie er sie nannte, auf mageren Wiesen der Ilzleiten im südlichen Bayerischen Wald. Viel öfter fragte er mich aber - ebenso wie ein älterer Herr aus unserem Nachbarort Kammerwetzdorf, der aus dem Böhmerwald stammte - , ob ich denn bei meinem Pilzstreifzügen keine „Hasenöhr!“ fände. Auf meine Nachfrage, wie diese mir unbekannt Pilze denn aussähen, meinten beide: so ähnlich wie Pfifferlinge, aber eher violett. Ich dachte logischerweise zuerst an Amethystpfifferlinge; aber nein, die waren es nicht. Ich zeigte ihnen Violette Lacktrichterlinge und Rötlertrichterlinge - erst recht Fehlanzeige. Die Becherlingsart Hasenohr kam allein schon wegen des völlig anderen Aussehens nicht in Frage. Ich dachte auch an das Schweinsohr, aber dummerweise hatte die Zeichnung im HAAS (1966) kaum Lilatöne und im Text war zu lesen, dass es auf kalkhaltigem Boden wachse. So fand ich mich, wohl zu sehr literaturläufig, schließlich damit ab, dass die „Hasenöhr!“ für mich ein „UMO“ (Unbe-

„Da hat es dir dann allerhand  
Gspuchten vorgemacht...“  
Fliegenpilz *Amanita muscaria*.  
Foto: WILHELM SCHULZ

kanntes mykologisches Objekt) und ein bei uns gar nicht so seltener Familienname bleiben würden. Meine ergebnislosen Recherchen hätte ich mir sparen können, wenn ich damals KROMBHOLZ (1831 - 1846), laut E-Mail von TILL R. LOHMEYER „DAS Tafelwerk jener Zeit“ (heutiger Wert: angeblich ca. 20.000 Euro!) oder wenigstens ZEITLMAYR (1955) gekannt und konsultiert hätte. In beiden Werken wird der „Keulen-Faltenschwamm“ bzw. „Keulen-Pfifferling“ auch als „Hasenöhrl“ titulierte. Als dann der versierte Pilzkenner CHRISTIAN STARK aus Salzweg bei Passau im Herbst 2008 sowohl im Šumava als auch in den Ilzleiten im südlichen Landkreis Freyung-Grafenau tatsächlich Schweinsohren fand, die sowohl besagter Herr aus dem Böhmerwald als auch mein Vater als hervorragende Speisepilze in Erinnerung hatten, war das Rätsel wohl gelöst. Starks Fundort im Ilztal lag noch dazu nur wenige Kilometer vom Heimatort meines Vaters entfernt. Von PETER KARASCH habe ich zudem erfahren, dass die ach so kalkholden Raritäten auch regelmäßig im bodensauren Schwarzwald fruktifizieren. LUSCHKA (1993), der Einheimische nach ihren Speisepilzen befragte, berichtet außerdem vom gelegentlichen Sammeln des Semmelstoppelpilzes, zusätzlich von der Verwendung der Stinkmorchel als Aphrodisiakum, der Hirschstrüffelsporen als bäuerlichem Rinderheilmittel bei Ausbleiben der Brunft und des Schwefelporlings als Mehlersatz. Dazu passt gut, dass der damalige Bürgermeister von Thurmansbang (Lkrs. Freyung-Grafenau) bei einer Pilzexkursion des Naturparks Bayerischer Wald berichtete, dass er und seine Freunde als Kinder in den letzten Jahren des Zweiten Weltkriegs Pfefermilchlinge sammeln mussten, die dann getrocknet und gemahlen als Pfefferersatz dienten. Natürlich spielte lange Zeit auch der Zunderschwamm eine große wirtschaftliche Rolle im



Bayerischen Wald und anderswo: als Grundlage für Pflaster, Korke, Textilien und Zunder zum Feuermachen. Da dies allgemein bekannt ist und genügend Literatur dazu existiert, soll *Fomes fomentarius* hier nicht weiter thematisiert werden.

#### **Der Fliegenpilz und die Einsamkeit der Berghirten**

Ein äußerst beliebtes Wanderziel im Bayerischen Wald sind die sog. Schachten in den Hochlagen zwischen Rachel und Falkenstein. Diese offenen Flächen entstanden im 17. bzw. 18. Jahrhundert, als die Bauern aus dem Raum Zwiesel das Recht erhielten, ihr Jungvieh während der Sommermonate in die Wälder zur Weide zu treiben. In der Folge entstanden wiesenartige Flächen, auf denen nur einzelne Laubbäume als Unterstand stehen blieben. Heute sind diese eindrucksvolle, bizarr wirkende Baumriesen oder auch schon Baumruinen. Die Schachten erinnern deshalb

fast ein wenig an die parkartigen Savannenlandschaften Afrikas - zumindest wenn man sich die Temperaturen wegdenkt. Die Hirten betreuen dort die ihnen anvertrauten Tiere von „Georgi“ (23. April) bis „Michaeli“ (29. September) - sicherlich kein Job für Depressionsanfällige. Wenn es ihnen in dieser Abgeschiedenheit mangels jeglicher Sozialkontakte gar zu einsam wurde, hatten sie ein probates Mittel zur Abhilfe, nämlich den Fliegenpilz. So berichtet es zumindest einer der letzten der Zunft der ganz gewiss nicht der Drogenverherrlichung verdächtigen Zeitschrift „Schöner Bayerischer Wald“. Hierzu sei wiederum PONGRATZ (2006) zitiert: *„Der attraktiv leuchtend rote Fliegenschwamm ist ein Giftpilz, den nimmt niemand. Doch der alte Weber hat mir einmal verraten, dass die Hirten in ihrer sommerlichen Bergeinsamkeit auf den Schachten sich mit dem Fliegenpilz rauschartige Träume und Halluzinationen verschafft haben. Sie zogen den Kappen die Haut ab, kochten sie und tranken den Sud. „Da hat es dir*

**deren Eßbarkeit durch lange und vielfache Erfahrung hinlänglich bewährt ist, wie folgende Gattungen und Arten, welche hierlands zahlreich zu Markte kommen: Champignon, Gugenucke, Mufferon, Pomona-Blätterschwamm, schwarzfäuliger Blätterschwamm, mäufsigfahler Blätterschwamm, Drehling, Pfahlwurzelchwamm, spindelförmiger Blätterschwamm, einwärtsgerollter Blätterschwamm, Röhrling, Keulen-Faltenschwamm, Hafendörlein, Herrenpilz, Löwengelber Röhrenschwamm, Seidenröhrenschwamm, Kapuzinerpilz, Rothdogge, Rothkopf, Schmerling, Schmalzling, Butterpilz, gelber Röhrenpilz, Königsröhrenpilz, Sandpilz, Ziegenlippe, Kinderröhrenpilz, Bronzopilz, braunschwarzer Stein- oder Kuhpilz, Maronenpilz, Eichhase, Klapperschwamm, Schaftlöcherchwamm, Schafeteirol, Semmelpilz, wedelförmiger Kammlöcherpilz, Habichtschwamm, braune Hirschzunge, Stoppelschwamm, röhrliche Bärentage, rother Ziegenbart, gelber Ziegenbart, gelbe Bärentage, gelber Stengelschwamm, Speisemorchel, Maurache, böhmische Morchel, ganz offene Morchel, Frühlorchel, Stockmorchel, wilde Maurache, Herbstlorchel, krause Morchel, krauser Faltenchwamm, Fleischschwamm, Rindszunge, Leberschwamm.**

*dann allerhand Gspuchten vorgemacht, wilde Fantasien und manchmal hast du gedacht, du bist im Himmel“, schwärmte der Weber Franz und setzte schnell hinzu: „Aber, sagst niemand nix, gell.“*

HAAS (1966) merkt an, dass in Deutschland in den Notzeiten der Nachkriegsjahre viele Tausende von Fliegenpilzen in die Kochtöpfe gewandert seien. Für den lange Zeit als eines der Armenhäuser unseres Landes geltenden Bayerischen Wald traf dies offensichtlich nicht zu. Keiner der von mir befragten Leute, die altersmäßig in Frage kamen, konnte sich an eine Verwendung von *Amanita muscaria* als Speisepilz erinnern.

### Marktbummel anno 1867

Ziemlich verwundert war ich, als mir Paul Kastner, der Vorsitzende der Ortsgruppe Passau des Bund Naturschutz, die Kopie eines Artikels aus den „Vereinigten Frauendorf Blättern“ aus dem Jahr 1867 präsentierte. Diese laut Untertitel

„Allgemeine deutsche Gartenzeitung, Obstbaumfreund-, Bürger- und Bauernzeitung“ wurde von der „Praktischen Gartenbaugesellschaft in Bayern“ herausgegeben, die ihren Sitz in Frauendorf bei Vilshofen im heutigen Landkreis Passau hatte. Die Zeitschrift befasste sich zuweilen auch mit der Verwendbarkeit und Konservierung von Pilzen. So führt der ortsansässige Redakteur und Autor Fürst, damals renommiertes Mitglied verschiedener naturwissenschaftlicher Vereine und Gartenbaugesellschaften, folgende Gattungen und Arten an,

◀ (Kopie der Pilzauflistung von E. FÜRST aus dem Jahr 1867; Original erworben von P. KASTNER in einem Passauer Antiquariat).



Der Schafporling *Albatrellus ovinus* gehörte für die durchschnittlichen Speisepilzsammler eher zum „verdächtigen Zeug“.  
Foto: UWE EMSER

Abgesehen davon, dass ich mir bei einigen Pilznamen der obigen Aufzählung beim besten Willen nicht vorstellen kann, was sich dahinter verbirgt, ist natürlich nicht gesichert, ob mit „hierlands“ lediglich die nähere Umgebung Frauendorfs, also das niederbayerische Donautal und der südliche Bayerische Wald, gemeint ist. Es darf aber schon vermutet werden, dass im 19. Jahrhundert wesentlich mehr Pilzarten auf den Märkten zu finden waren als heutzutage, auch wenn einige Pilze wohl doppelt aufgelistet sind („Habichtschwamm“ - „Hirschzunge“, „Ziegenbart“ - „Bärentatze“, „Maurache“ - „Morchel“, „Rindszunge“ - „Leberschwamm“). Ganz erfunden kann die Auflistung ja wohl nicht sein.

### Zu guter Letzt

Wie dem auch sei, aktuell gibt es mittlerweile auch im Bayerischen Wald und in Passau eine Reihe von qualifizierten Pilzexperten, die nicht nur wissenschaftlich arbeiten und schon mal Fichtenzapfenrüblinge, Morchelbecherlinge, Eselsohren, Rußköpfe, Büschelraslinge, Kaffeebraune Gabeltrichterlinge oder Fransen-Wulstlinge der kulinarischen Verwertung zuführen. Auch außerhalb der mir persönlich bekannten Mykologen-Szene habe ich unterwegs Sammler getroffen, die Raritäten wie z. B. den Ziegenfuß-

porling im Körbchen hatten und diese auch kannten. Aber das sind wirklich Ausnahmen. Im Nationalparkdorf Waldhäuser, wo ich als Umweltpädagoge viele Jahre Pilzexkursionen für Einheimische und Urlaubsgäste durchführte, wunderten sich die Leute immer wieder, dass ich so verdächtiges Zeug wie Trompetenpfefflinge, Lachsreizker, Schafporlinge, Schopftintlinge, Täublinge und sogar Perlpilze esse. Wer mehr Pilze als der Durchschnitt kennt, muss ohnehin in Kauf nehmen, dass ihn die örtliche Presse flugs zum „Schwammerl-Papst“ oder „Schwammerl-König“ kürt, selbst wenn er kein geprüfter Pilzsachverständiger ist und dies auch klar kundtut. Die Hauptaufgabe des „Regenten“ besteht dann in aller Regel darin, vermeintliche „Dobernigl“ als „Bitterlinge“, also Gallenröhrlinge, zu enttarnen. Dass die telefonisch zur Begutachtung angekündigten auch so gefährlichen Satanspilze, die mir in meiner regionalen Raritätenliste immer noch fehlen, dann halt doch Schönfußröhrlinge waren, habe ich zwar bedauert, gewundert hat es mich freilich nicht sonderlich.

Zweimal wurden mir bisher auch hier gefundene Trüffel zur Bestimmung vorgelegt, jeweils *Choironomyces meandriiformis*, der Mäandertrüffel oder Deutschen Weißtrüffel. Da mir als „Hono-



Mäandertrüffel *Choiromyces meanderiformis* Foto: GEORG SCHABEL

### Dank

Für Anregungen, Informationen und sonstige Unterstützung danke ich HUBERT GEISSLER (Passau), PETER KARASCH (Hohenau), PAUL KASTNER (Passau), TILL R. LOHMEYER (Petting), DR. STEFAN RAMMER (Passau), SUSANNE RIEDERER (Passau), ROLAND SCHNEIDER (Passau), CHRISTIAN STARK (Salzweg), CHRISTIAN UNGNADNER (Passau) sowie posthum meinen Eltern ALOIS und KRESZENZ ZECHMANN.

### Quellen

CETTO, B. (1979): Der große Pilzfürher 1. 5. Aufl. München/Bern/Wien  
 FÜRST, E. (1867): Regeln beim Einsammeln, Zubereiten und Aufbewahren der Schwämme (Schluß). - Vereinigte Frauendorfer Blätter 35: 278 - 279.

rar“ ein Teilstück der Knollen angeboten wurde, weiß ich nun, dass diese im richtigen Reifezustand - nicht zu jung, aber auch nicht zu alt - tatsächlich exzellent schmecken und riechen. Die olfaktorischen Eindrücke blieben bei mir derart haften, dass ich bei einem Spaziergang im Passauer Ilztal plötzlich den Eindruck hatte: Hier riecht's nach Mäandertrüffel, aber ganz gewaltig! Ich freute mich schon auf meinen persönlichen Erstfund dieser Spezies, den die neuere Pilzliteratur im Gegensatz zur älteren kulinarisch eher verschmäht (vollkommen zu Unrecht, wie ich meine). Egal, ich fand trotz längerem Spähen gar nichts, obwohl die Art doch meist nicht völlig hypogäisch gedeiht, sondern oft ein wenig aus dem Waldboden herauslugt. Als ich schon aufgeben wollte, kam ein kleiner Hund des Weges. Die Rettung! Der muss doch ganz wild auf die Trüffel sein, dachte ich wenigstens. Doch der doofe Dackel trottete weiter brav vor seinem Frauchen auf dem Wanderweg dahin und roch offensichtlich überhaupt nichts. Na gut, dann halt keine Trüffel. Es gibt genügend andere Speisepilze von bester Qualität und das Gros der Bevölkerung in unserer Region sammelt ohnehin weiterhin nur die „Big Five“ - durchaus zur Freude des Verfassers und seiner befreundeten Mykologen.

Frauendorf

- HAAS, H. (1966) - Pilze Mitteleuropas. 9. Aufl. Stuttgart  
 LUSCHKA, N. (1993): Die Pilze des Nationalparks bayerischer Wald. - Hoppea. Denkschr. Regensb. Bot. Ges. 53: 5 - 363. Regensburg  
 MARZELL, H. (1943) - Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen. Leipzig  
 PONGRATZ, A. (2006): Schwammerlgsschichten. - Schöner Bayerischer Wald 172: 18 -19. Grafenau  
 KROMBHOLZ; J. V. v. (1831-1846): Naturgetreue Abbildungen und Beschreibungen der essbaren, schädlichen und verdächtigen Schwämme. Prag  
 Passauer Neue Presse (1999): Korb entrissen. Rentner droht Pilzsammlerin mit Gehstock. Passau  
 WEILERMANN, A. (2006): Der Landkreis ist im Schwammerl-Fieber. - Grafenauer Anzeiger 195: 23. Grafenau  
 ZECHMANN, A. (1999): Bekenntnisse eines „vom Pilz Gebissenen“. - Nationalpark 102: 12 - 17. Grafenau  
 ZECHMANN, A. (2003): Winter- und Frühlingspilze im Bayerischen Wald. - Schöner Bayerischer Wald 151: 16 - 17. Grafenau  
 ZECHMANN, A. (2011): Auf Pilzpirsch im Bayerischen Wald. - Mycologia Bavarica 12: 1 - 9. München  
 ZEITLMAYR, L. (1955): Knauers Pilzbuch. München/Zürich