

HEINZ GERBER

KOSMOS

MORCHELN

ÖKOLOGIE &
LEBENSÄRÄUME



HEINZ GERBER

MORCHELN

ÖKOLOGIE &
LEBENSÄRÄUME

KOSMOS



Hier
finden Sie
Morcheln!

INHALT

4 Das Gold des Waldes

6 Ein ganz besonderer Pilz

9 Verlockung und Herausforderung

14 Die Morchelfamilie: Artporträts

16 Fortpflanzung und Lebensformen

20 Wie leben Morcheln?

22 Die Rundmorchel

28 Die Spitzmorchel

36 Die Halbfreie Morchel

40 Die Verpeln



46 Der Morchelbecherling

48 Morcheln richtig bestimmen

54 Entwicklung einer Morchel

57 Wachstum und Größe

63 Kuriositäten

64 Die Morchelpirsch

66 Morcheln finden und sammeln

70 Andere Frühjahrspilze im Morchelrevier

76 Zeigerpflanzen

86 Suchbilder: Gut getarnt

100 Tierische Begegnungen

104 Naturschutz

110 Morcheln verarbeiten und lagern

113 Nach der Ernte

116 Rezepte

122 Service

122 Zum Weiterlesen

122 Nützliche Adressen

122 Register

124 Dank

124 Schutzbestimmungen

Das Gold des Waldes

Schon als kleiner Junge faszinierte mich die Morchel, wenn ich in Vaters Pilzbuch blätterte und den wundersamen Pilz bestaunte. Da ich ja noch nicht lesen konnte, war es für mich unverständlich, weshalb wir auf unseren Pilztouren im Sommer und Herbst diesem besonderen Pilz nie begegneten. Auf diesbezügliche Nachfragen gab es zur Antwort: „Dort, wo wir Pilze sammeln gehen, gibt es diesen Pilz nicht!“ Damit war die Sache für meinen Vater erledigt. Des Lesens dann kundig, stellte ich fest, dass er selbst keine Ahnung hatte, wo und wann sich Morcheln finden lassen. In späteren Jahren verlor ich die Pilze etwas aus dem Fokus, gab es da doch noch andere Interessen (Fischerei, Vogelkunde u. a.). Nach der Ausbildung und Familiengründung änderte sich dies jedoch. Ich fing an, mich wieder mit der Pilzkunde und somit erstmals auch bewusst mit der Morchel zu beschäftigen. Als ein Kollege meine Frau und mich auf eine Morchelpirsch mit-

nahm – in diesem Zusammenhang ganz und gar keine Selbstverständlichkeit – konnte ich noch nicht ahnen, wie dieses Erlebnis mein künftiges Leben prägen und beeinflussen würde. Ich erinnere mich noch gut: Es war am 21. April 1976, als wir erwartungsvoll erstmals durch die Aue pirschten. Der Erfolg war bescheiden, wir aber waren glücklich, konnten wir doch eine Handvoll „Graueli“ (graue Rundmorcheln) mit nach Hause nehmen. Jede gefundene Morchel glich einem Goldstück. Zu Hause wurden die Pilze erst mal sorgfältig gereinigt, dann wieder bestaunt, verglichen, studiert und fotografiert.

Das Feuer – die Begeisterung und die Faszination für die Morchel und deren Habitat –, das damals in mir entfacht wurde, lodert noch heute, und ich bin dankbar für all die wunderschönen Erfahrungen und Begegnungen, welche mir auf der Morchelpirsch in all den Jahren beschert wurden.

Rundmorchel
im Morgenlicht
zwischen
Schachtelhalm





Nach diesem ersten Ausflug in die Aue vertiefte ich mich ins Thema. Ich fing an, alles zu lesen und zu sammeln, was ich über die Morchel finden konnte: unzählige Beiträge in Pilzbestimmungsbüchern, Fachzeitschriften, Presseartikel usw. Mein „Vademekum für Morchelfreunde“ ist mittlerweile auf etwa 250 Seiten angewachsen. Bezüglich morchelspezifischer Literatur bin ich bei meinen Nachforschungen jedoch nicht fündig geworden. Unverständlich, dass diesem ganz besonderen Pilz keine spezielle Lektüre gewidmet ist. Dieser Umstand, das erworbene Wissen, der reiche Erfahrungsschatz und Ermunterungen aus

dem Umfeld haben mich dazu bewogen, dieses Buch zu verfassen. Es handelt sich um keine wissenschaftliche Abhandlung über die Morchel und erhebt auch nicht den Anspruch auf Allgemeingültigkeit; hierzu sind die Vorgänge in der Natur zu komplex und zu vielfältig. Es dient lediglich als Leitfaden und ist dazu gedacht, Interesse und Freude am Thema zu wecken und uns, wenn wir auf der Pirsch sind, für den respektvollen Umgang mit Fauna und Flora zu sensibilisieren.

Heinz Gerber







**EIN GANZ
BESONDERER
PILZ**



KONKURRENZLOS

Die Vielfalt an Formen und Farben innerhalb der Morchelfamilie ist riesig – hier eine Spitzmorchel.

PERFEKT
GETARNT
RUND-
MORCHEL



Verlockung und Herausforderung

Morcheln gehören zu den köstlichsten und wertvollsten Pilzen. Sie sind leider nur für kurze Zeit frisch erhältlich und in der Natur nicht leicht zu finden.

Von den ungefähr 200 bis 300 in Europa vorkommenden essbaren und mehr oder weniger schmackhaften Pilzen verfügt wohl kaum eine andere Spezies über eine dermaßen große Faszination und Ausstrahlung. Bezüglich Formen- und Farbenvielfalt ist die Morchel im Reich der Pilze konkurrenzlos, und ihre kulinarischen Qualitäten verleihen ihr einen besonderen Nimbus.

Schon in der Antike besaß der Pilz mit dem feinen und arttypischen Geschmack einen hohen Stellenwert bei Feinschmeckern.

Das Suchen und Finden dieser Köstlichkeiten, welche sich unserem Zugriff vielfach durch perfekte Tarnung zu entziehen verstehen, erfordert vom

Pilzesammler ein geübtes Auge, Erfahrung, Beharrlichkeit, Standortkenntnis, Intuition sowie viel Liebe und Interesse an der Sache.

FRÜHLINGSGENÜSSE

Weshalb die teuren Delikatessen ausgerechnet im Frühjahr, einer sonst pilzarmen Zeit, erscheinen, bleibt ein Geheimnis der Natur. An ihnen zusagenden Stellen bilden die Spitzmorcheln oft schon kurze Zeit nach der Schneeschmelze erste Fruchtkörper. Nicht umsonst lassen einige warme Sonnentage im Februar den passionierten Morchelsucher unruhig werden, und wenn die ersten Frühjahrsgewitter über das Land ziehen, dann hält ihn nichts mehr zurück,



Frühjahrspilze

Mit der Pilzsuche im Sommer und Herbst hat die Morchelpirsch nur wenig gemein, außer dass das Zielobjekt auch zur Pilzfamilie gehört.



Der naturliebende „Mörcheler“ erfreut sich auch an all dem, was es rund ums Morchel-suchen zu beobachten und erleben gibt.

denn Mutter Natur lockt mit Köstlichkeiten, die es nur für kurze Zeit zu ernten gibt.

Morchelwetter

Ist Petrus uns wohlgesinnt, beschert er uns feuchtwarmes Wetter und sorgt dafür, dass der Korb des kundigen Sammlers sicher nicht leer bleiben wird. Kaltes und trockenes Wetter jedoch ist dem Morchelwachstum ab-

träglich. Auch gute Morchelstandorte bringen dann vielfach nur wenige oder keine Fruchtkörper hervor. Sollte der Korb oder Leinensack leer bleiben, ist dies kein Grund zur Frustration. Wir lassen uns von Fehlschlägen und Misserfolgen nicht entmutigen, denn wir wissen um die Unberechenbarkeit und die Launen der Natur. Auch auf einem erfolglosen Pirschgang gewinnen wir neue Erkenntnisse



4

und sind hoffentlich, sofern wir uns mit wachen Sinnen – dies nicht nur für die Morcheln – in der Natur aufhalten, um das eine oder andere Erlebnis reicher.

Bäume im Morchelrevier

Die Auen bilden mancherorts noch Gehölze und eine Kulisse von besonderer Prägung. Eschen, Erlen, Pappeln, Ulmen, Kirschbäume, Weiden und Holunder stellen einen den Morcheln zusagenden Baumbestand dar. Wohlbehütet im dünnen Laub und gut getarnt im dichten Grün entdecken wir die erste Morchel der Saison. Der erste Fund ist für den Morchelfreund stets etwas Besonderes. Er genießt den Augenblick, erfreut sich an der von Mutter Natur geschaffenen Gabe und prägt sich deren Bild ein. Vergessen sind Stress und Alltagssorgen – Augen und Ohren erfreuen sich an dem Reichtum, den die Natur in der Frühlingsaue in Hülle und Fülle offenbart.

Mit Muße und Ruhe

Der kundige Sammler bewegt sich bedächtigen Schrittes und erfreut sich an dem einzigartigen Blütenteppich, den die Frühblüher über den Waldboden ausbreiten. Hektik ist bei der Morchelsuche fehl am Platz. Ruhig schweift der Blick des Sammlers über die Vegetation des Waldbodens und beurteilt die umgebenden Gehölze. Wer durchs Revier hetzt in der Hoffnung, möglichst vielen Morcheln zu begegnen, verpasst viele schöne Beobachtungen und Erlebnisse und bringt sich selbst um den Erfolg. Mit fortschreitender Erfahrung weiß man auch wo, wann und bei welcher Witterung die Morcheln an ihren Standorten wachsen. Nebst einem geübten Auge ist dieses Wissen das A und O einer erfolgreichen Morchelpirsch. Tagebuchaufzeichnungen liefern uns hier eine Menge Hinweise, denn die vermeintlich gute Erinnerung lässt uns oft im Stich.

Eine **Morchelpirsch durch die Frühlingsaue** kann uns nicht nur eine leckere Mahlzeit beschermen, sie ist für jeden Naturfreund auch ein wunderbares Erlebnis und Balsam für Seele, Geist und Leib.

1. Im Rausch der Farben: Lerchensporn und Gelbes Windröschen verzaubern Wald und Aue.
2. Blüte der roten Heckenkirsche (*Lonicera*)
3. Waldbingelkraut (*Mercurialis perennis*), ein Morchelnachbar im Laubwald
4. Busch-Windröschen (*Anemone nemorosa*) breiten im lichtdurchfluteten Wald ihren Teppich aus.



Graue Rundmorchelgruppe im Giersch, auch Geißfuß (*Aegopodium podagraria*) genannt

Respekt vor Pflanzen und Tieren

Wenn Sie in der Aue unterwegs sind, achten Sie darauf, dass Morchelplätze möglichst unversehrt bleiben, und nehmen Sie Rücksicht auf die Pflanzen- und Tierwelt. Sie verdienen unseren Respekt und machen die Aue erst zu dem was sie ist: ein Kraftort und Erholungsparadies.

ZUCHT UND ANBAU

Bei der Begehrtheit und den stolzen Marktpreisen verwundert es nicht, dass seit Jahrzehnten immer wieder versucht wird, Morcheln ganzjährig in wirtschaftlich lohnendem Maßstab unter kontrollierten Bedingungen zu züchten. Zusammen mit zwei amerikanischen und einer schwedischen Firma investierte ein Schweizer Champignon-Produ-

zent in den 80er-Jahren mehrere Millionen in das gewinnträchtige Projekt. Unter kontrollierten Bedingungen ließen sich im Labor wohl Fruchtkörper hervorbringen. Es gelang aber nicht, regelmäßige und vor allem mengenmäßig marktreife Ernten zu produzieren. Seither ist es wieder ruhig geworden um die Morchelzucht.

Über die in letzter Zeit oft beschriebenen diesbezüglichen Erfolge in China bleibt zu sagen, dass es sich hierbei nicht um Zucht, sondern um Anbau handelt, da die Morcheln nur während kurzer Zeit im Frühjahr geerntet werden können.

Ich denke, es ist gut so, dass uns die Natur Grenzen setzt und aus rein wirtschaftlichen Interessen nicht alles Wünschenswerte machbar ist.