

Pilzverwertung im Rahmen des Vierjahresplanes.

Deggendorf, den 27. März 1935.

Reichsnährstand

München.

Betreff: Pilzverwertung im Rahmen der Erzeugungsschlacht.

Seit ungefähr 20 Jahren beschäftigte ich mich theoretisch und praktisch mit Pilzkunde und sehe mit wachsendem Ärger, wie viele Millionen von Zentnern wertvollster Nahrungsmittel alljährlich in den deutschen Wäldern ungenützt verfaulen.

Es scheint mir die Zeit gegeben, mit Nachdruck auf diese Dinge hinzuweisen.

1. Pilze als Nahrungsmittel.

Es würde zu weit führen, im einzelnen die Untersuchungen über den Wert der Pilze als Nahrungsmittel näher zu erörtern. Es ist nachgewiesen, daß die Pilze als Nahrungsmittel mindestens auf der Stufe der Gemüse stehen; sie nähern sich aber geschmacklich und in ihrem Werte infolge des verhältnismäßig hohen Eiweißgehaltes (der sich bei den getrockneten Pilzen noch wesentlich steigert) der Fleischnahrung.

Dabei gibt es eine Unzahl von wertvollen Speise- und Gewürzpilzen, die — besonders bei uns in Bayern — bisher überhaupt noch nicht auf den Markt gekommen sind. Ich erinnere z. B. an den Lauchschildling (*Marasmius scorodionius*), der bei uns massenhaft vorkommt und in Frankreich eifrig gesammelt wird, so daß vor dem Kriege etwa Pilze im Werte von zirka 5 Millionen Mark gesammelt und größtenteils zu hohen Preisen nach Deutschland ausgeführt wurden.

Die Verwendungsfähigkeit der Pilze ist ungemein groß.

a) Frische Pilze können in mindestens 100facher Weise zubereitet werden als Pilzgemüse, Pilzsuppe, Pilztunke, Pilzsalat, Pilzwurst, Pilzbutter usw.

b) Die Pilze können aber auch sterilisiert, in Essig eingemacht werden.

c) Besonders wertvoll aber ist der Pilz in getrockneter Form. Die getrockneten Pilze können z. B. an Fasttagen als bester Fleischersatz im besten Sinn des Wortes Volksnahrungsmittel werden.

d) Noch wertvoller ist das aus getrockneten Pilzen mittels geeigneter Gewürzmühlen hergestellte Pilzmehl, welches als Gewürz treffliche Dienste leistet.

e) Aus Pilzen gewonnener Pilzextrakt ist wertvoller und besser wie die im Handel befindlichen „Fleischextrakte“.

f) Die Pilze sind aber im frischen und getrockneten Zustand besonders verwendbar als Viehfutter. Die Versuche von Professor Dr. Rübiger-Halle u. a. haben gezeigt, daß Ziegen, Schweine, Hühner, Fische, Kaninchen mit fast allen Pilzen mit Ausnahme der wenigen ganz gefährlichen Pilze ernährt werden können.

2. Warum verkommt dieses wertvolle Nährgut größtenteils?

Bei der Rekordernte im verflossenen Jahre 1934 konnte man wohl sagen, daß auf 1 ha Wald mindestens im Laufe des Sommers und Herbstes durchschnittlich 10 Ztr.¹⁾ Pilze gewachsen sind; das ergäbe bei den 14000000 ha Wald in Deutschland einen Ertrag von 140000000 Ztr. Wenn ich den Durchschnittspreis für den Zentner nur mit 10 RM., also das Pfund zu 10 Pf. rechne, dann ergibt das eine Ausbeute von RM. 1400000000. Trotzdem verkommt dieses wertvolle Nährgut.

Der Grund hierfür liegt darin, daß unter den Pilzen auch giftige vorkommen und infolgedessen ein allgemeines Mißtrauen gegen das Pilzsammeln, Pilzkaufen und Pilzeessen besteht.

So kommen z. B. in Deggendorf, welches doch die Eingangspforte in den Bayrischen Wald bildet und daher die herrlichsten Pilze auf den Markt bringen könnte, außer Steinpilzen im wesentlichen nur die minderwertigen Birkenpilze und Rotkappen, sowie Rehlinge zum Verkauf.

Ein weiterer Grund ist auch die Verfälschungsmöglichkeit der Pilzkonserven.

So schreibt mir z. B. der polnische Pilzforscher F. v. Teodorowicz, daß in Polen, wo von der Industrie Pilzmehl hergestellt wird, sich bei genauer Untersuchung herausstellte, daß dieses Pilzmehl zeitweise „tatsächlich“ aus alten durchgeschwitzten Stiefelsohlen gefertigt worden sei. Infolgedessen sei, schreibt Professor v. Teodorowicz, das Pilzmehl aus dem „internen“ (!) Handel seit April 1934 ausgeschlossen worden.

3. Vorschlag des Verfassers.

Wenn also auf irgendeinem Gebiet, dann muß hier der Staat mit seiner Autorität ins Mittel treten. Die Privatinitiative versagt hier. Der Staat muß die nötige Kontrolle üben.

Eine Aufklärung auf breiter Basis würde meines Erachtens nicht die gewünschten, sondern negative Resultate zeitigen. Ich bin fest überzeugt, wenn dem Laien z. B. auch noch so beredt der Unterschied zwischen *Amanita rubescens* (dem vorzüglichen Perlpilz) und *Amanita pantherina* (dem giftigen Pantherpilz) gezeigt wird, so wird er doch einmal die beiden Pilzarten verwechseln, und das Unglück ist schon geschehen. Die Schuld wird dann der „Pilzaufklärung“ in die Schuhe geschoben. Hier kann nicht vorsichtig genug vorgegangen werden. Der Formenreichtum bei den Pilzen ist ungemein groß, und die Unterschiede zwischen den einzelnen Arten sind oft nur mikroskopisch zu erkennen.

Hier ist also das ureigenste Gebiet staatlicher Betreuung der Volksgemeinschaft. Genau so wie der Handel mit Giften und Sprengstoffen behördlich kontrolliert ist, ebenso muß auch die Verhütung schwerer Vergiftungen bei denkbar intensivster Auswertung des Pilzguts vom

¹⁾ Das ist aber bestimmt zuviel als Durchschnittsmenge für eine Waldfläche von 100 m im Quadrat.

Staate garantiert werden. Dies ist naturgemäß nicht von heute auf morgen zu erreichen, sondern ich stelle mir den Werdegang etwa folgendermaßen vor:

An einem bestimmten, hierfür besonders wegen seiner Lage geeigneten Orte des Bayrischen Waldes werden Versuche durch den Staat gemacht. Es werden hier hergestellt:

a) gedörrte hochwertige Pilze, die genau in ihrer Zusammensetzung deklariert werden, so daß das Publikum selbst auf die besondere Güte der Pilzmischungen hingewiesen wird unter Beigabe einer ausführlichen Beschreibung und eines Kochrezeptes, da den meisten Leuten nicht einmal die primitivsten Kenntnisse der Herstellung eines schmackhaften Pilzgerichtes geläufig sind.

b) Pilzmehl und Pilzextrakt aus hochwertigen, hauptsächlich Gewürzpilzen zur Würzung von Tunken, Suppen, Gemüsen, wodurch die teuren Fleischextrakte, Worcester-Saucen usw. vollkommen überflüssig werden;

c) Herstellung von Pilzmehl aus geringwertigen Pilzen zu Futterzwecken.

Daneben aber ist besonders darauf Bedacht zu nehmen, daß durch die erhöhte Ausbeutung der Pilze nicht ein Mangel eintritt, daher ist nach den Versuchen insbesondere von Professor Dr. Liese-Eberswalde gleichzeitig durch Zurverfügungstellung geeigneter Parzellen aus staatlichen Forsten zur Beimpfung von Stubben mit Kulturen geeigneter holzbewohnender Speisepilze (besonders *Pholiota mutabilis*, *Collybia velutipes*, *Pleurotus ostreatus*) unter Ausschaltung holzgefährlicher Pilze wie *Clitocybe mellea* darauf hinzuwirken, an Stelle der ungenießbaren Holzbewohner eßbare Pilze zu verbreiten.

Herr Professor Dr. Liese hat sich mir gegenüber bereit erklärt, Kulturen bereitzustellen.

Daneben kann auch durch Pilzausstellungen, Vorträge die Pilzkenntnis selbst in vorsichtiger Weise verbreitet werden, obwohl ich mir davon nicht allzuviel verspreche, da es schon eines intensiven jahrelangen Studiums bedarf, um Pilzkunde sich anzueignen. Oberflächliches Wissen ist gerade hier sehr gefährlich.

Wie wenig die Pilzkenntnis besonders in Bayern verbreitet ist, zeigt wohl am besten die Tatsache, daß im Herbst 1934, als der Vorstand der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde in allen Blättern Bayerns zur Pilzexkursion von meinem in Viechtach gelegenen Hause aus einlud, ganze zwei Laien erschienen.

Und doch ist hier ein Gebiet, auf welchem Vorbildliches und Bahnbrechendes für ganz Deutschland, ja die ganze Welt geleistet werden kann. Es kann ein billiges Volksnahrungsmittel sozusagen aus dem Boden ohne jeden Aufwand für Saatgut, Düngung, Pflege gewonnen werden, welches, wie ich bereits eingangs erwähnte, in der Mitte steht zwischen pflanzlicher und Fleischnahrung, ein Volksnahrungsmittel, welches aber auch an Schmackhaftigkeit viele andere Nahrungsmittel weit übertrifft.

Seit vielen Jahren beschäftigt mich diese Idee. Im heutigen Staat scheint mir das Verständnis bei den amtlichen Stellen dafür gegeben zu sein, darum wage ich den Vorschlag und erkläre mich bereit, die entsprechenden Versuche unter Heranziehung fachlicher Hilfskräfte, die als solche von der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde autorisiert sein müssen, zu leiten und zu organisieren. Einzelheiten (Heranbildung des Sammlerpersonals, Aufstellung der nötigen Backöfen, Gewürzmühlen usw.) können erst im Benehmen mit den einschlägigen Stellen (insbesondere Forstbehörden) in Vorschlag gebracht werden, wenn der Staat, vertreten durch die hier kompetente Stelle des Reichsnährstandes, sein Interesse an dieser ungemein wichtigen ernährungswirtschaftlichen Angelegenheit offiziell zum Ausdruck gebracht hat.

Ich bemerke noch, daß bereits in der Kriegs- und Nachkriegszeit die Bayrische Lebensmittelstelle durch ihren Pilzsachverständigen Professor Dr. Schnegg in Weihestephan aus minderwertigen Pilzen (Schafeuter, Semmelpilzen, Hallimasch) Pilzmehl herstellen ließ, das anfangs guten Absatz fand, obwohl es, wie gesagt, nur aus ganz minderwertigen Pilzen hergestellt wurde.

Auch Professor Dr. Schnegg hat mir gegenüber brieflich zum Ausdruck gebracht, daß jede ohne behördliche Kontrolle betätigte Pilzmehlherstellung Fälschungen Tür und Tor öffnet und daher nicht zugelassen werden kann. Das ist auch meine Ansicht.

Durch meinen Vorschlag würde insbesondere auch der bayerischen Ostmark ein neuer Erwerbszweig mit großer Verdienstmöglichkeit eröffnet.

Ich bitte um Stellungnahme, damit nicht die Pilzzeit, die bei uns etwa Ende Juli einsetzt, ungenützt verstreicht.

gez. Dr. Seehuber,
Rechtsanwalt.

Antwortschreiben.

Reichsnährstand

Landesbauernschaft Bayern, Verwaltungsamt

München, den 30. April 1935

Herrn

Rechtsanwalt Dr. Seehuber,

Deggendorf (Ndb.)

Betr.: Pilzverwertung im Rahmen der Erzeugungsschlacht.

Ihr Bestreben, durch Schaffung neuer Erwerbsquellen die wirtschaftliche Lage der Ostmark zu verbessern und dem Volksganzen zu dienen, verdient größte Anerkennung. Wir haben Ihre Vorschläge Sachverständigen zur Stellungnahme vorgelegt. Darnach erscheint es möglich, die Erfassung der heute schon handelsüblichen Pilze besser zu

organisieren und deren heutige Verwertung durch Trocknung und Konservierung zu steigern. Aber alle Versuche, darüber hinaus die Verwertung anderer Pilze in den verschiedensten Formen als Frischpilze, Trockenware, Pilzmehl oder Pilzextrakt oder Pilzkonserven zu steigern, dürfte sich teils wegen der großen Verderblichkeit der Pilze von weniger harter Beschaffenheit, teils wegen der Schwierigkeit, ja fast Unmöglichkeit einer sicheren Kontrolle bedauerlicherweise als undurchführbar erweisen.

Wir danken Ihnen aber sehr für Ihre Anregungen und werden diese im Auge behalten.

Heil Hitler!

i. A. gez.: Menger.

Joseph Schröter*),

geboren am 14. März 1837 zu Patschkau i. Oberschl., gestorben am 12. Dezember 1894 zu Breslau. Zum 100jährigen Geburtstag des bedeutendsten schlesischen Pilzforschers des 19. Jahrhunderts.

Von M. Seidel, Görlitz.

Am 14. März 1937 waren 100 Jahre verflossen seit dem Geburtstage von Professor Joseph Schröter. Möge daher das folgende kurze Lebensbild dieses berühmten schlesischen Pilzforschers eine dankbare Erinnerung und freundliche Aufnahme finden.

Professor Dr. Joseph Schröter wurde am 14. März 1837 als Sohn des Apothekers Schröter in Patschkau i. Oberschl. geboren. Schon als Kind zeigte er große Neigung zur heimischen Flora. Nach seiner Gymnasialzeit besuchte er die Hochschule in Breslau und Berlin, um Medizin zu studieren. 1859 erwarb er sich die Doktorwürde, trat dann in den Militärdienst und wurde 1865 Bataillonsarzt im Grenadier-Regiment in Breslau.

In den Mußestunden beschäftigte sich Schröter mit botanischen Studien und fand in Breslau eifrige Förderer. 1866 wurde an der Hochschule das pflanzenphysiologische Institut gegründet. Einer der fleißigsten Arbeiter an diesem Institute war Schröter. Seine volle Arbeitskraft widmete er den Pilzen, die ihm bis zu seinem Tode ganz besonders am Herzen lagen.

1866 und 1870 begleitete Schröter sein Regiment in den Feldzug. Nach dem Friedensschluß wurde er als Regimentsarzt nach Rastatt versetzt, fand auch hier Gelegenheit, sich seinem Lieblingsstudium, der Mykologie, zu widmen. Hier waren es die Trüffel, die er durchforschte.

1874 kam er nach Breslau und trat in die botanische Sektion der Schlesischen Gesellschaft für vaterländische Kultur ein, vertiefte und

*) Weder in der Universitäts-Chronik in Breslau noch in den vielen Nachrufen fand der Schreiber dieser Zeilen ein Bild von Prof. Schröter vor. Herr Bronzefabrikant Rupprecht-Breslau war so liebenswürdig, mir einige Photos seines verehrten Oheims zu übersenden.
Quellen: Jahresberichte der Schles. Gesellschaft für vaterl. Kultur in Breslau.