

Die Speise-Morchel und ihre Verwandtschaft

Portrait einer Passion

Autor: Thomas Bardorf

Österreichische Mykologische Gesellschaft

Department für Botanik und Biodiversitätsforschung der Universität Wien

A-1030 Wien, Rennweg 14

<http://www.myk.univie.ac.at>

irmgard.greilhuber@univie.ac.at

Wie immer um die Iden des März, fühlt ein ganz spezieller Kreis der Wiener Bevölkerung sich von wachsender Unruhe und ungeduldiger Erwartung heimgesucht.

Akribisch werden Temperaturverläufe studiert und die tatsächlichen Niederschlagsmengen mit den erhofften abgeglichen, trachten in Jahrzehnten erworbene Kenntnisse, Erfahrung und gereiftes Bauchwissen, den meteorologischen Kontext augurenhaft zu deuten.

Es ist eine eingeschworene Gemeinschaft von Gourmets, Pilzfreunden und kommerziellen Sammlern, die jedes Frühjahr das Erscheinen einer begehrten Waldesfrucht möglichst auf die Woche genau zu prognostizieren sucht. Ein zunehmend schwieriges Unterfangen, denn die Kapriolen von Pilzen, insbesondere hinsichtlich der Erscheinungszeit ihrer Fruchtkörper, sind nicht geringer als die des Wetters auch.

Schon jetzt beobachten Mykologen, die Vertreter der wissenschaftlichen Pilzkunde, eine durch die rezente Klimaverschiebung bedingte Änderung der Erscheinungszeiten vieler Pilzarten von bis zu mehreren Monaten. Die zunehmend milden und schneearmen Winter der vergangenen Dekaden haben zur Folge, dass Frühjahrsblüher und auch die ersten Pilze des Jahres früher als gewohnt erscheinen. Nicht ohne Grund sieht man Morchelsucher einzelne besonders wärmegetönte Reviere schon gegen Ende März begehen. Die eigentliche Morchelsaison eröffnet aber nach wie vor der April, an dessen Wochenenden Legionen von mit Korb und Messer Bewaffneten die Auen von Donau, March und Leitha durchstreifen.

Woher aber rührt nun die Faszination *Morchel*?

Sind ihre kulinarischen Qualitäten tatsächlich so außergewöhnlich, um den alljährlichen Hype und erst recht die nicht eben bescheidenen Kilopreise auf den Viktualienmärkten zu rechtfertigen?

Für Nichteingeweihte: Je nach Verfügbarkeit lohnt man auf dem Markt für 1kg frischer Morcheln zwischen € 30.- und € 60.-. (1 kg getrocknete Pilze schlagen mit rund € 100.- mehr zu Buche).

Die zu lukrierende Vergütung ist mithin ein plausibles Motiv für den kommerziellen Sammler, lange vor Sonnenaufgang aufzubrechen, denn das Heer der "Amateure" lässt nicht lange auf sich warten, und für die einen wie die anderen gilt: Wer zuerst kommt, mahlt zuerst.

Der Handel ist auf die hervorragenden Revierkenntnisse "alter Hasen" angewiesen, nicht anders die zahlreichen direkt belieferten gastronomischen Betriebe.

Denn die Morchel zählt zu den bis dato nicht züchtbaren Pilzen (zumindest nicht in wirtschaftlich lohnendem Rahmen; siehe hierzu auch die Ausführungen am Schluss zum Thema *Anzucht im Garten*).

Über Geschmack lässt sich bekanntlich nicht gut streiten, doch in Bezug auf die Morchel herrscht unter Feinschmeckern geschlossene Einigkeit: Kundig zubereitet, gilt insbesondere die Spitz-Morchel als das Nonplusultra pilzlicher Gaumenfreuden. Im Gegensatz zu den wohl etwas überschätzten und maßlos überteuerten Trüffeln riechen sie auch durchaus appetitlich. Durch schonendes Trocknen der Fruchtkörper werden diese nicht nur haltbar gemacht, die so erzielte Konzentration der Geschmacksstoffe lässt getrocknete Morcheln erst das Vollbild ihres aromatischen Potenzials entfalten.

Welchen Pilzen auch immer die Suche gilt und egal zu welcher Jahreszeit:

Die Passion des Pilzesammelns ging immer schon über den eigentlichen Selbstzweck hinaus. "*Sucht kommt von Suchen!*", weiß jeder eingefleischte Liebhaber der Materie zu bestätigen. Die Beschäftigung mit Pilzen mündet früher oder später fast zwangsläufig zu vertieftem Interesse und lässt den Sammler buchstäblich über den Tellerrand blicken. Viele namhafte Mykologen fanden als leidenschaftliche *Schwammerlsucher* letztlich zu ihrer wahren Berufung.



2013-04-27 Stockerauer Au, reife Fruchtkörper der Speisemorchel (*Morchella esculenta* s. l.)
aufgelockerter Mischbestand von Esche, Pappel, Eiche und Holunder

Wo finden und sammeln wir Morcheln - und wo ist Zurückhaltung geboten?

Die Vielfalt pilzlichen Lebens lässt selbst in den spärlich begrünten Innenhöfen urbaner Betonfluchten immer wieder Spannendes entdecken. Auch die Speise-Morchel und deren Verwandtschaft finden sich nicht selten in solchen gänzlich von Menschenhand geschaffenen *Lebensräumen* ein. Gemulchte Beete bilden in der zunehmend zersiedelten Landschaft willkommene Verbreitungsinselfen der Morchel, aber selbst Bauschutt und andere vermeintlich lebensfeindliche Substrate werden gelegentlich besiedelt.

Für den Sammler ist in diesem Zusammenhang wichtig zu wissen, dass die Morchel zu jenen Pilzarten zählt, die Schadstoffe aufnehmen und anreichern können, wie etwa Schwermetalle, Dioxine, Pestizide und andere Umweltgifte. Manche Pilzarten sind hierbei äußerst effizient, weswegen man ihre Myzelien bereits erfolgreich zur Sanierung belasteter Böden einsetzt. Der Verzehr solcher an sich essbarer Pilze kann schwere gesundheitliche Störungen nach sich ziehen und zu paradoxen Vergiftungsbildern führen. Darunter versteht man Vergiftungen, die nicht im Zusammenhang mit den natürlichen Inhaltstoffen der jeweiligen Pilzart zu sehen sind, also nicht durch eigentliche Pilzgifte hervorgerufen werden.

Deswegen hat unbedingt zu gelten:

Pilze niemals von Sonderstandorten sammeln! Hierzu zählen insbesondere Deponien aller Art, die Umgebung von Industriestandorten und stark befahrener Verkehrswege, aber auch Agrarland, wo mit dem Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln zu rechnen ist.

Es empfiehlt sich generell, Speisepilze ausschließlich in ihrer natürlichen Umgebung zu sammeln. Im Fall der Speise-Morchel sind dies in erster Linie die schon erwähnten Auwälder.

Funde an anderen Standorten, wie etwa in Obstgärten und mehr noch solche von gemulchten Beeten, sind dagegen mit einiger Vorsicht zu genießen.

Wie eingangs erwähnt, ist die Morchel ein kapriziöses Wesen. Die ihrem unsteten Erscheinen zugrunde liegenden Zusammenhänge, wie die Ökologie der Morchel generell, liegen noch weitgehend im Dunkel der Unkenntnis. Aus dem Nähkästchen gereifter Felderfahrung plaudernd, gestatten sich aber doch einige Aussagen über ihre Ansprüche:

Ein primärer Laubwaldbewohner, hat die Speise-Morchel eine deutliche Vorliebe für Eschen. Den Grund für diese Affinität betreffend, ist die Fachwelt geteilter Meinung. Einige vermuten eine Symbiose zwischen Pilz und Baum (*Mykorrhiza*), andere wiederum machen das kaliumreiche Bodenmilieu unter Eschen geltend. Hierfür spräche auch das relativ häufige Auftreten in alten Obstgärten, denn Fallobst zeitigt nach Jahrzehnten gleichfalls ein kaliumreiches Milieu.

Die Wahrheit dürfte, wie so oft, in der Mitte liegen. Tatsächlich scheint es sich um einen sogenannten *fakultativen Mykorrhizabildner* zu handeln, einen Pilz also, der es sich quasi aussuchen kann, ob er sein Dasein lieber mit oder ohne Partner fristet.

Im Walde erscheinen die Fruchtkörper gerne in der Nähe von liegendem Totholz, nicht selten bei oder unter Asthaufen und, gut geschützt vor Wind und Wetter, zwischen liegenden Stämmen. Nämliches gilt auch für die weiteren Vertreter der Morchel-Verwandtschaft.

Der Fäulnisprozess schafft behagliche Wärme in den oft noch kühlen Frühjahrsnächten, und das Myzel der Morchel (der eigentliche Pilz) profitiert von dem üppigen Nährstoffangebot vor Ort. Mineral- und stickstoffreiche, sandig-lehmige Böden werden deutlich bevorzugt, unbedingte Voraussetzung sind aber neutrale bis deutlich basische und karbonatreiche Böden; auf saurem Untergrund findet man die Speise-Morchel bestenfalls an kalkgeschotterten Wegrändern.

Böschungen und Mulden sind weitere bevorzugte Standorte, so wie allerlei durch Erdbewegung entstandene *anthropogene* Geländeformationen (Dämme, Aufschüttungen, Baugruben, etc.), die der Mykologe unter dem Begriff *gestörte Standorte* zusammenfasst. Als solche haben auch Wegränder zu gelten, ein für Morcheln und viele andere Pilzarten besonders attraktives Umfeld. In den höheren Lagen des Wienerwaldes erscheint die Morchel etwas später als in den Auen der Ebene; in den sogenannten *Eschen-Gipfelwäldern* trifft man sie erst ab Mitte Mai an, dafür kann man dort gelegentlich bis in den Frühsommer fündig werden.

Im verbauten Gebiet wachsen die Fruchtkörper desgleichen gerne im Windschutz und in der abgestrahlten Wärme von Mauern, in Sandkisten, zwischen Stapeln von Bau- oder Brennholz, am Rande von Hecken, sowie unter diversen Sträuchern in den schon erwähnten Mulchbeeten. Morchel-Enthusiasten und andere Pilzfreunde fühlen sich nicht ohne Grund von Holzlagerplätzen geradezu magisch angezogen. Dort findet sich an Rindenabfällen häufig eine dunkelhütige Form der Speise-Morchel; darüber hinaus die bei günstigem Witterungsverlauf schon Ende Februar erscheinende Spitz-Morchel, die kulinarische Königin ihrer Gattung.



2013-05-25 Kaltenleutgeben, Mitterberg, reife Fruchtkörper der Spitzmorchel (*Morchella elata* s. l.)
Gemischer Laub- und Nadelholzbestand, Holzlagerplatz am Rande eines Forstweges

Morchel ist nicht gleich Morchel. Das gilt für Speise- und Spitz-Morchel gleichermaßen. Bei beiden handelt es sich genau genommen um *Sammelarten*, die bei uns mit je mindestens drei selbstständigen Arten vertreten sind; in Südeuropa gibt es deren etliche mehr. Die Unterscheidung der einzelnen Arten ist selbst für den Mykologen keine leichte Übung (neuesten Erkenntnissen zufolge gestattet lediglich der DNA-Vergleich eine sichere Trennung).

Für den Speisepilzfreund sind diese Unterschiede jedoch irrelevant, denn in der Küche sind sie allesamt eitel Wonne. Spitz- und Speise-Morchel werden in dieser Darstellung daher vereinfachend *im weiteren Sinne (sensu lato, abgekürzt: s. l.)* gefasst und besprochen.

Durch unterschiedliche Standorte und Verbreitungsschwerpunktesetzen sich die einzelnen Sippen der Spitz-Morchel untereinander und von jenen der Speise-Morchel ökologisch ab. Ein Standort, an dem beide Artenangetroffen werden können, sind gemulchte Beete; nur dort trittgelegentlich auch die Spitz-Morchel, sozusagen "domestiziert", als Kulturfolger in Erscheinung.

Als einer der ersten Großpilze im Jahr erscheint die Spitz-Morchel in bisweilen großer Stückzahl bereits an aperen Stellen im Abschmelzbereich von Altschneefeldern, solchermaßen besonders gerne an den Rändern besonner Schipisten (in subalpinen Lagen allerdings nicht vor Ende Mai). Eher den Bergsteigern unter den Pilzfreunden erschließen sich die analogen Vorkommen in alpinen *Schneetälchengesellschaften* und an den Rändern von Latschenfeldern.

Im geschlossenen Waldgebiet hält man vorzugsweise an Holzschnittplätzen Ausschau, sowie an sickerfeuchten Gräben und Böschungen, weshalb der Kundige viel lieber den Forstwegen folgt, als querwaldein zu stapfen.

Anders als die Speise-Morchel, lässt sie keine Bevorzugung der Esche erkennen; sie kommt in unterschiedlichsten Laub- und Nadelwaldverbänden vor, mit Abstand am häufigsten aber im montanen Fichtenwald, dem sie bis an die Baumgrenze folgt, sowie in subalpinen bis alpinen Beständen von Latsche und Zirbelkiefer.

Das absolute Highlight in Sachen Spitz-Morcheln sind jedoch Brandstellen. Am lohnendsten erweist sich deren Begehung erfahrungsgemäß im zweiten Jahr nach dem Brandereignis. Interessant sind primär Brandflächen in Nadelwäldern, besonders solche in Kiefernwäldern.

Im Kontext ein kleiner Insider-Tipp:

Die Kommandozentralen der Landesfeuerwehren geben gerne Auskunft über lokale Brandereignisse ;Daten zu Waldbränden können außerdem online abgefragt werden.

Vorkommen an Brandstellen und Holzschnittplätzen sind kurzlebig; mit reicher Ausbeute ist meist nur in einer einzigen Saison zu rechnen, schon im Folgejahr ist die Fruchtkörperbildung weitaus geringer oder sind die Myzelien bereits erschöpft. Das gilt auch für Morcheln an Mulch. Wer sein Myzel im Gartenbeet am Leben und bei Laune halten will, muss daher regelmäßig nachmulchen (was aber gewöhnlich nur dann klappt, wenn man exakt dieselbe Sorte Mulch verwendet, der auch das gleiche Reifestadium haben sollte). Die Spitz-Morchel ist säuretolanter als ihre Verwandtschaft, deshalb dürfen wir auch im Granit des Waldviertels und im Kristallin des Alpenhauptkammes (z. B. Wechselgebiet) mit ihrem regelmäßigen Erscheinen rechnen. Eine für Morcheln und andere Schlauchpilze offenbar besonders attraktive geologische Formation ist *Grauwacke* (zu finden etwa im Rax-Schneeberg-Gebiet, in den Bereichen des ehemaligen Abbaugebietes von Bunterzen zwischen Hirschwang und Prein a. d. Rax).

Vergiftungen im Zusammenhang mit Morchelgenuss. Reine Erfindung?

Mitnichten! Wie der geneigte Leser bereits am Beispiel der paradoxen Vergiftungsbilder erfuhr, können auch als gut verträglich bekannte und weithin beliebte Speisepilze wie Morcheln im Ausnahmefall ernsthafte Beschwerden verursachen.

Gleich vorweg: Rohe Morcheln sind giftig! Viele beliebte Speisepilze sind roh giftig!

Parasol, Perlpilz, Rotkappen und sogar Steinpilze,..die Liste ließe sich beliebig fortsetzen;

sie alle enthalten Hämolsine (Stoffe, die rote Blutkörperchen zerstören), die nur durch hinreichendes Erhitzen im Rahmen der Zubereitung deaktiviert werden.

Dessen sollte sich jeder Speisepilzfreund bewusst sein.

Fazit: Der Genuss unzureichend gegarter Morcheln kann ganz selbstverständlich Vergiftungssymptome nach sich ziehen, so wie der vieler anderer Speisepilze auch.

Andererseits wurden im Zusammenhang mit Morcheln *individuelle Unverträglichkeiten* beschrieben, die gänzlich unabhängig vom Zustand des Sammelgutes, von der Zubereitung und vom Sammelort auftreten. Ein deutlicher Hinweis auf individuelle Unverträglichkeit liegt vor, wenn bei gemeinsamen Morchel-Mahlzeiten wiederholt lediglich ein einzelner Teilnehmer auffällige Symptome entwickelt, die von Unwohlsein bis hin zu schweren allergiformen Reaktionen reichen können.

Besonders der minder erfahrene Sammler sei auf ein weiteres Gefahrenpotenzial hingewiesen, das vor allem von gealterten Fruchtkörpern der Morchel ausgeht, aber auch von zu lange oder zu warm gelagerten Frischpilzen oder unsachgemäß getrockneten Pilzen. Hierher gehört auch das nicht unbedenkliche mehrmalige Aufwärmen von Pilzgerichten:

Die Fruchtkörper der Morchel sind ziemlich ausdauernd; je nach Witterung können sie ohne weiteres ein bis zwei Monate am Standort ausharren und für den unkritischen Betrachter nicht wesentlich anders aussehen als die bedeutend frischeren Exemplare gleich daneben.

Pilze generell, die hohlen Fruchtkörper der Morchel und deren Wabenstruktur jedoch ganz besonders, sind ein Eldorado für Mikroorganismen, Schnecken und eine Unzahl kleiner und kleinster Insekten, deren Anwesenheit der bakteriellen Verkeimung der Fruchtschicht und Schimmelbildung beträchtlich Vorschub leistet.

Die Proteine von Pilzen sind hinsichtlich rascher Verderblichkeit durch bakterielle Zersetzungsprozesse und Autolyse den tierischen in etwa gleichzusetzen.

Wer frische von überalterten Morcheln nicht sicher an den typischen Alterungsmerkmalen zu unterscheiden gelernt hat, läuft Gefahr, sich eine *unechte Pilzvergiftung* einzuhandeln.

Unechte Pilzvergiftungen sind durch bakterielle Gifte (*Enterotoxine*) hervorgerufene Affektionen des Darmtraktes, die sich primär in Form von Durchfällen äußern. Hierbei handelt es sich also um vergleichsweise harmlose Lebensmittelvergiftungen, hervorgerufen durch Verzehr verdorbener Nahrungsmittel. Die mitunter heftigen Entleerungen setzen relativ rasch ein, klingen aber meist auch bald wieder ab. Nur selten halten sie länger als zwei Tage an.

Wer allerdings zusätzlich andere Pilze als Morcheln verzehrt hat (etwa auch getrocknete Pilze vom Vorjahr), sollte in jedem Fall auf raschestem Wege ins nächstgelegene Krankenhaus!

Auch Vergiftungen mit tödlich giftigen Pilzen beginnen mehrheitlich mit den Leitsymptomen Durchfall und Erbrechen, weswegen selbst der erfahrene Kliniker nicht immer ad hoc beurteilen kann, ob es sich um ein auf den Verdauungstrakt beschränktes Geschehen handelt oder um die erste Phase einer lebensbedrohlichen systemischen Vergiftung. Der Faktor *Zeit* spielt hier eine eminent wichtige Rolle und damit auch die möglichst rasche Abklärung. Etwaige Reste der Pilzmahlzeit, Putzreste oder auch Erbrochenes sind daher zur Identifizierung der konsumierten Pilzart(en) unbedingt mitzubringen. Auch etwaige weitere (symptomfreie) Teilhaber an der Mahlzeit sollten sich sicherheitshalber unter klinische Beobachtung begeben, zumindest aber auf Abruf bleiben bis Entwarnung gegeben werden kann.

Im Fall des Falles gilt:

Zuwarten, ob's nicht vielleicht eh von selber besser wird, ist bei Verdacht auf Pilzvergiftung grundsätzlich die verkehrte Politik!

Wie unterscheidet man reife von überreifen Morcheln?

Um Alter und Mundtauglichkeit von Morcheln zu beurteilen, bedienen wir uns schon am Fundort eines einfachen Tricks (aus gutem Grund nicht erst zuhause!):

Die Konsistenz der Waben frischer Morcheln ist brüchig und spröde. Streicht man mit etwas Fingerdruck über einen Fruchtkörper, fallen mehr oder minder glattrandige, kompakte Fragmente der Fruchtschicht zu Boden. Mit fortschreitendem Alter der Fruchtkörper weicht die brüchige Konsistenz sukzessive einer schmierig-wächsernen; manche Pilzler verwenden den Ausdruck *teigig*. Die Strukturen der Fruchtschicht geben dem prüfenden Fingerdruck nach und lassen sich sogar ein Stück weit verbiegen, ehe sie brechen; tatsächlich reißen sie mehr als sie brechen. Häufig erkennt man am Grund der Waben und an den Rippen überalterter Morcheln Schimmelbildung (Lupe!). Zudem riechen frische Morcheln wohl schwach, aber angenehm; überalterte dagegen deutlich unangenehm. Fleckiges Bräunen der Fruchtschicht hingegen ist meist ein Zeichen der Sporenreife und rührt lediglich von Ansammlungen des hellbraunen Sporenpulvers der Morchel; es kann aber auch ein Zeichen beginnender Austrocknung sein. Gänzlich vertrocknete Fruchtkörper gestatten keine annähernd zuverlässige Einschätzung ihres Alters. Solche Exemplare sind auffallend leicht, und ihre Waben sind dünnwandig und hart. Man behandle sie durchwegs wie überreife Pilze und belasse sie wo sie sind.

Denn wenn wir auch keine Verwendung für sie haben, so erfüllen gealterte Fruchtkörper nach wie vor den eigentlichen und viel wichtigeren Sinn ihres Daseins:

Als Produzenten von Abermillionen von Sporen sorgen sie noch geraume Zeit für den Arterhalt und letztlich dafür, dass auch zukünftige Generationen sich an Morcheln delectieren werden können. Gartenbesitzer können allerdings versuchen, mit überalterten Morcheln ihren Beetmulch zu "infizieren", wofür viele Sammler auch regelmäßig Putzreste verwenden.

Morcheln und ihre Doppelgänger. Nur Artenkenntnis schafft Sicherheit

Die genaue Kenntnis der Merkmale der gesammelten Pilzarten ist für den Speisepilzfreund unerlässlich! Wer Lust auf mehr verspürt und den Eierschwammerl-Horizont hinter sich lassen will, ist gut beraten, sich einem Erfahrenen anzuschließen.

Der zu erwartende Lernaufwand nimmt auch so mehrere Jahre intensiver Beschäftigung mit der Materie in Anspruch. Dieser Prozess wird durch einen "Pilzvater" nicht nur ganz wesentlich erleichtert und beschleunigt, vor allem wähnt der Neuling sich auf weitgehend sicherer Seite und kann kulinarisches Neuland ohne den mulmigen Beigeschmack von Russischem Roulette genießen.

Das Aneignen sicherer Artenkenntnis ist die einzige Möglichkeit, Verwechslungen mit ähnlichen Arten und somit auch Vergiftungen vorzubeugen. Das setzt selbstverständlich die nicht minder eingehende Beschäftigung mit potenziellen Verwechslungskandidaten und ganz besonders mit ähnlichen Giftpilzen voraus.

Morcheln machen es dem Anfänger leicht, denn wirklich ähnliche Pilzarten finden sich nur in der näheren Verwandtschaft. Bei diesen Doppelgängern aus den eigenen Reihen handelt es sich durchwegs um Speisepilze, weshalb Verwechslungen mit ihnen belanglos sind.

Die auf den ersten Blick habituell nichtunähnlichen *Lorcheln* verdienen eingehendere Widmung, denn nicht zuletzt ihrer gleichzeitigen Erscheinungszeit wegen werden deren Fruchtkörper von Unkundigen gelegentlich für Morcheln gehalten.

Was höchst prekäre und selbst tödliche Folgen haben kann, denn bei der sogenannten *Frühjahrs- oder Speise-Lorchel (Gyromitra esculenta)* handelt es sich in Wahrheit um einen gefährlichen Giftpilz. Sie gilt als der klassische giftige Doppelgänger der Morchel, wenngleich die Arten einander bei genauerer Betrachtung gar nicht so ähnlich sind.

Das Reglement der wissenschaftlichen Nomenklatur gestattet leider nicht die wünschenswerte Änderung des sanktionierten Artnamens *esculenta* (= essbar), doch ist zumindest die deutsche Bezeichnung *Speise-Lorchel* mittlerweile aus den Pilzbüchern verschwunden und gibt man heute dem Namen *Frühjahrs-Lorchel* den Vorzug.

Und dennoch: Das Wissen um die Gefährlichkeit dieser Art wurde und wird immer noch vielfach unter der falschen Annahme ausgeblendet, dass die Frühjahrs-Lorchel durch Trocknen oder mehrmaliges Abkochen *immer* und *vollständig* zu entgiften sei. Besonders diese Entgiftung aber, (vor allem im Rahmen der ehemals industriellen Verarbeitung von Lorcheln zu Konserven) führte immer wieder zu Vergiftungen durch Einatmen des im Wasserdampf gelösten Giftes der Lorchel, des *Gyromitrins*. Die besonders hohe Kindersterblichkeit im Zusammenhang mit Lorchel-Vergiftungen trug entscheidend dazu bei, dass in den Ländern West- und Mitteleuropas ein generelles Handels- und Verkaufsverbot mit Lorcheln durchgesetzt werden konnte.

In Osteuropa indessen machen Vergiftungen durch die Frühjahrs-Lorchel noch heute etwa 45% aller Pilzvergiftungen und auch einen Großteil der tödlichen Vergiftungen aus.

Die Frühjahrs-Lorchel ist ein Nadelwaldpilz, sie findet sich hauptsächlich in sandigen Kiefernwäldern und könnte dort eventuell mit Spitzmorcheln verwechselt werden. Nächstgelegene größere Vorkommen der Frühjahrs-Lorchel liegen im Voralpengebiet (z. B. Gutensteiner Alpen, Semmering-Gebiet), im Rosaliengebirge und in der Buckligen Welt.



1974-04-18 Bad Vöslau, Totenkopf, frische Frk. der Frühjahrs-Lorchel (*Gyromitra esculenta*)
Eichen-Föhrenmischwald, ca. 400 mNN, Fund und Foto: Anna und Kurt Mader

Im Laubwald kommt zeitgleich die nahe verwandte *Zipfel-Lorchel* (*Gyromitra fastigiata*) vor, die bis auf weiteres als ebenso giftig, oder zumindest giftverdächtig, eingestuft zu werden hat. Die relativierende und unscharfe Formulierung erfolgt deshalb, weil zum Gyromittrin-Gehalt der Zipfel-Lorchel unterschiedliche und teils widersprüchliche Studienergebnisse vorliegen. Solange dieser nicht definitiv ausgeschlossen werden kann, hat auch die Zipfel-Lorchel als potenzieller Giftpilz zu gelten und muss vor deren Verzehr ausdrücklich gewarnt werden. Diese im Raum Wien nicht seltene Art, die auch in lokalen Morchel-Revieren vertreten ist, findet in den gängigen Pilzführern keine Erwähnung und ist deshalb unter Pilzfreunden vielfach unbekannt. Aus diesem Grund soll sie hier etwas ausführlicher beschrieben werden.



2011-04-17 Sulz im Wienerwald, Sulzberg, frischer Frk. der Zipfel-Lorchel (*Gyromitra fastigiata*)
Buchen-Reinbestand, ca. 500 mNN, geschotterter Wegrand, mäßig steile Böschung

Frische Fruchtkörper der Zipfel-Lorchel sind lebhaft fuchsig gefärbt. Während die in der Jugend gleichfalls rotbraune Frühjahrs-Lorchel mit zunehmendem Alter zu düsterem Schwarzbraun nachdunkelt, ändert sich der Farbton der Zipfel-Lorchel nur marginal, ihr anfangs leuchtendes Rotbraun wird später matt und geringfügig dunkler. Frische Exemplare sind von daher ziemlich auffällig und leicht zu entdecken, gealterte dagegen sind im wechselnden Braun des Laubes ähnlich gut getarnt wie Morcheln. Ihre Hüte tragen einen bis drei markante Zipfel (Name); eine weitere Art mit Zipfelhut, die *Bischofsmütze* (*Gyromitra infula*), erscheint ausschließlich im Herbst an stark vermorschten Nadelholz-Stümpfen; auch deren Speisewert, bzw. Giftigkeit, ist umstritten.

Frische Morcheln haben einen creme- bis ockerfarbenen oder auch gelblichen Stiel, die gedrungenen Stiele der Zipfel-Lorchel dagegen sind stets nahezu rein weiß.

Es wird eine Symbiose (*Mykorrhiza*) mit Hainbuchen vermutet, der Verfasser dieser Zeilen und Kollegen konnten die Art jedoch auch in Reinbeständen von Buche und Esche nachweisen. Rezente Funde aus dem westlichen Niederösterreich (Ötscher-Gebiet) belegten das Vorkommen der Zipfel-Lorchel auch im Buchenwald hochmontaner Lagen.



2013-04-23 Bisamberg, Bisamberg, reife Fruchtkörper der Zipfel-Lorchel (*Gyromitra fastigiata*) aufgelockerter Hainbuchen-Eschen-Mischbestand, sandig lehmiger Boden

Morchel und Lorchel zeigen wohl eine gewisse habituelle Ähnlichkeit, unterscheiden sich aber doch sehr deutlich durch die anders strukturierte Fruchtschicht:

Die der Speise-Morchel ist stets wabenförmig; Größe und Anzahl der Waben sind sehr variabel, am einzelnen Fruchtkörper jedoch konstant. Durch die Wabenstruktur der rundlichen Hüte haben Speise-Morcheln eine gewisse Ähnlichkeit mit den Nestern der Feldwespe.

Die Fruchtschicht der vergleichsweise veränderlichen Spitz-Morchel lässt sich an dem konstanten grundlegenden Muster erkennen: Mehrere deutlich hervortretende Längsgrate fungieren als Leitstrukturen, zwischen denen Querrippen wie die Sprossen einer Leiter zur Spitze ziehen. Nachdem die Hütchen der Spitzmorchel, *nomen est omen*, oben spitz zulaufen, müssten folglich die Zwischenräume zwischen den Sprossen, die Waben also, nach oben zu immer kleiner werden. Tatsächlich tun sie das auch, und hierin liegt ein gutes Feldmerkmal zur Unterscheidung beider Arten; denn die Waben der Speise-Morchel sind überall mehr oder minder gleich groß. Dessen ungeachtet erweist sich die Unterscheidung junger Exemplare beider Arten auch für den Kenner zuweilen recht anspruchsvoll.



2005-05-07 Miesenbach, Gebiet der Hohen Wand, reifer Frk. der Speise-Morchel (*Morchella esculenta*) "forma rotunda" sickerfeuchte Böschung, flachgründiger Boden über Kalkstein (640 mNN)

Obige Abbildung zeigt einen von drei Fruchtkörpern der Speise-Morchel, die sich diesen Standort mit Spitz-Morcheln und der Fingerhut-Verpel teilten. Wenn es eine Regel für mögliche Standorte von Morcheln gibt, egal welcher Art, dann jene, dass es eben keine gibt. Der Pilzfreund entdeckt immer wieder Standorte, die aus mehr oder minder unerklärlichen Gründen das Aufkommen diverser Pilzarten sehr begünstigen und solchermaßen stets für Überraschungen gut sind. An der Fruchtschicht der hier gezeigten *forma rotunda* der Speise-Morchel ist die Wabenstruktur besonders anschaulich entwickelt. Die Unterschiede zur Lorchel erklären sich hier einwandfrei von selbst. Dessen ungeachtet sei auf die wesentlichen Trennmerkmale hingewiesen:

Die Fruchtschichten von Frühlings- und Zipfel-Lorchel haben keinerlei Wabenstruktur, sondern bestehen aus unregelmäßig angeordneten Wülsten und Buckeln, sowie dementsprechend unregelmäßigen Vertiefungen, die sich mit zunehmendem Alter immer deutlicher ausprägen. Generell häufig bei Lorcheln ist Sattelbildung, bei Arten mit mehr als einem Hutzipfel ist der Sattel quasi die logische Konsequenz. Abgesehen von der Farbe natürlich, erinnert der Aspekt der Fruchtschicht etwas an die Windungen der Großhirnrinde. Pilzkundliche Novizen mögen sich daher folgender Merkhilfe zur sicheren Unterscheidung im Felde bedienen:
Morcheln sind Wespennester, Lorcheln haben Hirn!

Wie oben ausgeführt, lieben manche Leute (und sogar ganze Ethnien) offenbar das Risiko und sammeln ungeachtet der Gefahr weiterhin Lorcheln zu Speisezwecken. Infolge verstärkter Migration sind in den vergangenen Jahren auch bei uns Vergiftungen mit Lorcheln wieder in

Zunahme begriffen. Wer gegebenenfalls von osteuropäischen Zuwanderern versichert bekommt, bei ihrem Lorchelfund handle es sich um eine wahre Delikatesse und was in den Büchern steht sei alles Humbug, lasse sich bitte nicht beirren!

Zum Glück sind bei weitem nicht alle Verwechslungen lebensgefährlich. Mit Abstand am häufigsten werden Morcheln mit Vertretern aus der eigenen Verwandtschaft verwechselt, die nicht weniger bekömmlich sind als die Morcheln selbst. Zu den Morcheln im eigentlichen Sinne zählt auch die sogenannte *Halbfreie Morchel (Morchella semilibera)*.



2008-04-19 Tullner Au, reife Fruchtkörper der Halbfreien Morchel (*Morchella semilibera*) aufgelockerter Eschen-Bestand mit Erle und Pappel, grasiger Wegrand

Deren Ökologie ist jener der Speise-Morchel vergleichbar, wir finden sie zeitgleich mit dieser in Auwäldern und Ufergehölzen, weit seltener an anderen vergleichbar bodenfeuchten oder zumindest wechselfeuchten Standorten; so gut wie immer aber bei Eschen.

Sie unterscheidet sich von den übrigen Morcheln durch das namensgebende Merkmal: Der Hutrand weist keine Verbindung mit dem Stiel auf, er ist *frei*. Die Hüte sind in Relation zum Stiel wesentlich kleiner als die der Speise-Morchel, manchmal geradezu winzig.

Zwerghütige Exemplare werden auch als *Käppchen-Morcheln* bezeichnet; bei diesen ist der freie Hutrand oft nur im Längsschnitt zu erkennen. Die Waben sind weniger tief als die der Speise-Morchel, ihre Form und Größe variiert auch am einzelnen Fruchtkörper beträchtlich.

Der meist spitzkonischen Form der Hüte wegen haben sie habituell mehr Ähnlichkeit mit Spitz- als mit Speise-Morcheln.

Die Stiele der Halbfreien Morchel sind fein gerunzelt bis gefurcht und kleiig beflockt.



2013-05-08 Wien 14, Steinhofgründe, reifer Frk. der Halbfreien Morchel (*Morchella semilibera*)
Typus der Käppchen-Morchel, besonnter Gebüschsaum mit Jungwuchs von Esche und Ahorn

Nicht zu den eigentlichen Morcheln zählen hingegen die *Verpeln*. Sie sind gute Speisepilze, bleiben aber in geschmacklicher Hinsicht etwas hinter den Morcheln zurück. Sie von den edleren Morcheln unterscheiden zu können, kann unter Umständen in pekuniärer Hinsicht von Vorteil sein, denn Verpeln werden zu deutlich niedrigeren Preisen gehandelt als Morcheln. Wer also, wie erst 2015 am Wiener Naschmarkt geschehen, statt Morcheln die *Böhmische Verpel* (*Verpa bohemica*) angedreht bekommt, wird solchermaßen kräftig übers Ohr gehauen. Die Kontrollorgane des Wiener Marktamtes wachen mit Argusaugen darüber, dass nicht nur Leib und Leben der Kunden schadlos bleiben.

Die in Form und Farbe sehr variable Böhmische Verpel kann der Halbfreien Morchel recht ähnlich sein, zumal auch sie einen freien Hutrand aufweist. Im Unterschied zu dem der Halbfreien Morchel ist der Hutrand der Verpel aber so gut wie immer hell gesäumt; dieser Saum wird oft schon beim Blick von oben augenfällig. Die Struktur der Fruchtschicht ist nur ansatzweise wabig, stattdessen erkennen wir unterschiedlich angeordnete Runzeln und Rippen. Querverbindungen zwischen diesen liegen deutlich vertieft, wodurch gelegentliche Wabenbildung buchstäblich in den Hintergrund tritt. Auch für den Laien gut nachvollziehbare und verlässliche Unterscheidungsmerkmale tragen die Stiele der Verpeln: Im Gegensatz zu den hohlstieligen Morcheln haben Verpeln einen *vollen* Stiel; die der jungen Fruchtkörper sind durchgehend voll, im Inneren der Stiele reifer Exemplare findet sich weiches Gewebe mit oft nahezu watteartiger Konsistenz, man bezeichnet diese als *ausgestopfte* Stiele.



2014-03-27 Wien 19, Kahlenberg, reife Fruchtkörper der Böhmisches Verpel (*Verpa bohemica*)
dichter Jungbestand von Esche, Erle, Pappel und Weide, sandig-lehmiger Boden

Auch die Oberfläche der Verpel-Stiele weist ein gattungstypisches Merkmal auf: Sie zeigt eine farblich mehr oder minder abgesetzte Querriefung (eine solche ist dem kundigen Leser eventuell von anderen prominenten Pilzgestalten bekannt, beispielsweise von Parasol oder Grünem Knollenblätterpilz). In Anlehnung an die ähnliche Zeichnung von Schlangen und anderen Reptilien nennt man solche Stiele auch *genattert*. Dieses Charakteristikum ist allerdings wechselnd stark ausgeprägt und nicht immer so augenfällig wie an der oben gezeigten Kollektion.

Die Erscheinungszeit der Böhmisches Verpel liegt etwas vor jener der Speise-Morchel, überschneidet sich aber in weiterer Folge mit dieser, sodass in entsprechenden Revieren nicht selten beide Arten zugleich gesammelt werden können.

Neben dem Vorkommen in Auwäldern, finden wir sie häufig in wärmegetönten Laubmischwäldern der hügeligen Stufe, wo sie im schon erwähnten *Eschen-Gipfelwald* einen weiteren lokalen Verbreitungsschwerpunkt hat; dort ist sie regelmäßig schon Ende März zu finden.

Ganz besonders sagen ihr lichte Jungwälder und gebüschreiche Wald- und Wegränder zu, wo Liebhaber sich oft genug durch dichtes Gestrüpp zu kämpfen haben, um ihrer habhaft zu werden. Ihre Bindung an die Esche ist geringer als die der Speisemorchel; sie findet sich vermehrt bei Pappeln.



2013-04-23 Bisamberg, Bisamberg, reife Fruchtkörper der Böhmisches Verpel (*Verpa bohemica*) aufgelichteter Eichen-Hainbuchen-Bestand mit Schwarzkiefer, sandig lehmiger Boden

Eine weitere Art der Gattung Verpeln ist mit Morcheln wohl schwerlich zu verwechseln, denn ihre Fruchtschicht trägt keine der hier bisher beschriebenen Strukturen. Nur wenig erhabene Leisten und schwache Runzeln tragen die kleinen Hütchen der *Fingerhut-Verpel* (*Verpa conica* oder *Verpa digitaliformis*). Sie ist die seltenste und kulinarisch am wenigsten ergiebige Art aus der Morchel-Verwandschaft, und man sollte sie auch möglichst nicht sammeln, denn ihre Bestände sind vielerorts weiter rückläufig. Verbreitung und Ökologie vermitteln einerseits deutlich zu den Ansprüchen der Spitz-Morchel, zum anderen findet sie sich oft an den gleichen Standorten wie die Böhmisches Verpel und zuweilen sogar vergesellschaftet mit dieser. Wie die Spitzmorchel steigt sie in den Gebirgen bis weit über die 1000 Meter-Marke. Feuchte Böschungen und Gräben an meist besonnten Stellen sind denn auch ihr bevorzugtes Ambiente, doch erscheint sie dort meist deutlich später als die Spitz-Morchel. Finden wir sie im Hügelland schon etwa zeitgleich mit Morcheln, sprießen ihre Fruchtkörper in montanen Lagen frühestens ab Anfang Mai, im Gebirge oft gar erst im Sommer. Anders als die flexiblere Spitz-Morchel, darf sie geradezu als Zeigerart für kalkreiche Böden gelten.



2005-05-05 Miesenbach, Gebiet der Hohen Wand,
Reifer Fruchtkörper der Fingerhut-Verpel (*Verpa conica*)
sickerfeuchte Böschung, flachgründiger Boden über
Kalkstein (640 mNN)

Das letzte der hier präsentierten Portraits behandelt einen Pilz, dessen Verwandtschaft mit Morcheln für den Laien wohl erst auf den zweiten oder dritten Blick plausibel wird.

Nicht wenige Kenner der Materie sehen im *Aderigen Morchelbecherling* (*Disciotis venosa*) die ungekrönte Königin der Morchelfamilie, und aus eigener Gaumenerfahrung muss der Verfasser sich deren Meinung unbedingt anschließen; der Morchelbecherling mundet in der Tat ganz vorzüglich! Manche Pilzfreunde tun sich schwer, den Chlorgeruch frischer Fruchtkörper mit Essbarkeit, geschweige denn mit Genuss, in Verbindung zu bringen. Dem Verfasser erging es einst nicht anders, und es dauerte lange Jahre, ehe er es auf einen ersten Versuch ankommen ließ.

Besagter Chlorgeruch wird im Rahmen der Zubereitung vollständig eliminiert, es bleibt ein sehr angenehmes feines Aroma. Besonders empfiehlt der Verfasser die Zubereitung *natur* mit lediglich etwas Butter in der Pfanne, Salz und frischer Petersilie.

Erscheinungszeit, Verbreitung und Standorte des Morchelbecherlings decken sich weitgehend mit den entsprechenden Parametern der Speise-Morchel; seine Ökologie ist lediglich etwas breiter gefächert, zumal er sich häufiger als die Schwesternart auch an unterschiedlichen *anthropogenen* (von Menschenhand geschaffenen) Standorten findet. Seine Vorliebe für Gärten ist unverkennbar, wo er sich aber weniger auf gemulchte Beete fixiert zeigt als die Verwandtschaft.

Der Name *Aderiger Morchelbecherling* gibt bereits Auskunft über bestimmungsrelevante Merkmale des hier besprochenen Pilzes: Seine flache Schüsselform vermittelt zu den eigentlichen Becherlingen, und die Fruchtschicht (das ist hier die braun gefärbte Innenseite) erscheint auffällig aderig gerunzelt und gefaltet, ganz ähnlich jener der Morcheln.



2008-04-19 Tullner Au, reife Fruchtkörper des Aderigen Morchelbecherlings (*Disciotis venosa*) aufgelockerter Eschen-Bestand mit Erle und Pappel, grasiger Wegrand

Bei genauerer Betrachtung fällt es nicht allzu schwer, in den Fruchtkörpern des Morchelbecherlings das zu erkennen was er auch tatsächlich ist: Eine ungestielte Morchel!

Spitz-Morcheln von der eigenen Scholle? Die Franzosen wissen, wie's geht!

Der 1998 in einer pilzkundlichen Fachzeitschrift veröffentlichte Beitrag erregte großes Aufsehen in der französischen Mykologie: Sollte das Unmögliche, die Anzucht einer als nicht züchtbar geltenden Pilzart, tatsächlich gelungen sein? Die erfolgreiche Wiederholung des Experiments bestätigte: Es funktioniert!

Hier das Rezept (anstatt eines Kochrezeptes):

Der angehende Morchelzüchter bepflanze zunächst ein Beet mit Topinambur.

Aus zermatschten Knollen der Topinambur und einigen überreifen Spitz-Morcheln (auch gekaufte tun es) bereite man einen Brei, den man zusammen mit ein paar Papierschnitzeln in ein größeres Gefäß verbringe. Dieses stelle man irgendwo ab, wo etwaige unliebsame Geruchsentwicklung nicht weiter stört. Bei ausreichend warmer Umgebungstemperatur keimen die Sporen und durchwächst das Morchel-Myzel relativ rasch das solcherart bereitete Substrat. Im Herbst bringe man das durchwachsene Substrat auf dem nicht gänzlich abgeernteten Topinambur-Beet aus, in welchem sich auch einige verletzte Knollen befinden sollten. Im folgenden Frühling mögen dort mit etwas Glück Spitz-Morcheln wachsen.

Laut Beschreiber soll das geschilderte Verfahren analog mit den Knollen der Pfingstrose funktionieren.

Der Verfasser gibt lediglich Gelesenes wieder und verbürgt sich daher nicht für den Erfolg des eben geschilderten Procedere, zumal er es selbst bislang nicht ausprobiert hat.

Im Internet findet der Interessierte eine ganze Menge weiterer Informationen zum Thema Morchelzucht. Es sei nicht verschwiegen: Sensationelle Ernten verspricht wohl keine der beschriebenen Methoden, und gewiss steht eher der "Kick" im Vordergrund. Sollten sich aber auch nur einige wenige Fruchtkörper zeigen, muss dies schon als sehr schönes und beachtliches Ergebnis gelten.

Wer Morcheln doch lieber suchen als anbauen mag und unerfahren in Sachen Morcheln ist, oder Lust verspürt, ganz allgemein tiefer in die Welt der Pilze einzutauchen oder auch nur ein wenig hinein zu schnuppern, der sei herzlichst in der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft willkommen! Geführte Exkursionen, auch individuell auf den jeweiligen Kenntnisstand von Interessenten abgestimmte Privatexkursionen, Pilzkurse, Vorträge, Pilzberatung und einiges mehr gehören zum laufenden Angebot. Nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf und informieren Sie sich!

Ohne das verlässliche Fachbuch geht es auch bei Pilzen nicht.
Mit Literaturempfehlungen zum Thema kommt der Verfasser zum Schluss.

Dem an Morcheln Interessierten, ob Anfänger oder Profi, sei besonders ans Herz gelegt:
Faszination Morcheln, Praktischer Ratgeber für Pilz- und Naturfreunde
Heinz Gerber, 2005, Verlag Andreas Mächler, Schwaderloch/CH
ISBN 978-3-905837-41-4
www.maechlerverlag.ch

Die wohl gelungenste Einführung aller Zeiten in die Pilzkunde bietet:
Grundkurs Pilzbestimmung, Eine Praxisanleitung für Anfänger und Fortgeschrittene
Dr. Rita Lüder, 3. Auflage, 2013, Quelle & Meyer Verlag, D-Wiebelsheim
ISBN 978-3-494-01536-1
www.verlagsgemeinschaft.com

Der zurzeit empfehlenswerteste pilzkundliche Feldführer:
Der Große BLV-Pilzführer für unterwegs
Dr. Ewald Gerhardt, 6. Auflage, 2014, BLV-Buchverlag, D-München
ISBN 978-3-8354-0644-5

Soweit nicht anders vermerkt, stammen die Aufnahmen vom Autor.