

Von Morcheln, Maronen & Mönchsköpfen !



- AUS DER KULTURGESCHICHTE DER PILZE -

(von Lutz Neitzert)

(SWR 2 / 18.9.97)



MUSIK: JOHANN SCHOBERT "Konzert G-Dur für Hammerflügel und Orchester"

Am 28. August des Jahres 1767 trauerte die Musikwelt.

Mozarts Idol, der Pianist und Komponist **Johann Schobert**, starb überraschend in Paris - wie die Zeitungen meldeten "an vergifteten Erdschwämmen !"

Zur gleichen Zeit am gleichen Ort fand auch ein reicher Marquis den Tod nach dem Genuß einer Pilzmahlzeit.

"Ach !"

- seufzte daraufhin Prinz Conti, der Mäzen des verbliebenen Musikers:

"Marquis kann der König *machen*, aber keinen Schobert !"

Vor allem unter Künstlern und Literaten hatten und haben viele ein inniges und, wie wir sehen, nicht immer ganz gefahrloses Verhältnis zu den *Erdschwämmen*, den Pilzen.

In der Musikgeschichte etwa finden sich dafür eine ganze Reihe illustrier Beispiele. Wobei die *Epikureer* und *Bonvivants* unter den Tonkünstlern eher den Wohlgeschmack und andere Lüste stimulierende Wirkungen zu schätzen wußten, während sich die Mystiker darunter eher von der Aura des Geheimnisvollen, des Erdverbundenen oder auch des *Dionysischen* inspirieren ließen.

MUSIK: (Klänge einer *STRADIVARI*)

Einige Instrumentenkundler vermuten gar, der unerreichte Klang von **Stradivaris** Geigen verdanke sich nicht nur dem handwerklichen Genie des Maestros, sondern sei auch das Werk winziger Pilze gewesen, die in dem von ihm verwendeten Ahorn- und Fichtenholz lebten, dort mikroskopisch kleine resonierende Hohlräume fraßen und so die Feinheiten des berühmten Stradivari-Timbres herbeizuzaubern halfen.

Als **Gioacchino Rossini** sich im Alter von gerade einmal 37 Jahren, auf dem Höhepunkt seines Publikumserfolges, von der großen Oper ab- und passioniert den Kochtöpfen zuwandte, gelang ihm - neben der ihm zugeschriebenen Erfindung der Cannelloni - eine Kreation, die seinem Namen Eingang in die Kochbücher der *Haute*

Cuisine verschaffen sollte: die "Tournedos a la Rossini" - ein den Cholesterinspiegel in astronomische Höhen treibendes Gericht aus Rindermedaillons, gebraten in Butter, mit Gänseleberscheiben in Madeirasauce und, vor allem, mit reichlich Trüffelpilzen !



MUSIK: ROSSINI "Wilhelm Tell Ouvertüre"

Jeden Samstagabend traf man sich im Salon seiner Pariser Villa zu schöngeistigen Gesprächen und hemmungslosem Schlemmen.

Und zwischen den Mahlzeiten, da bekam der Hausherr dann ab und an doch noch einmal wieder Lust zum Musizieren.

Er setzte sich an den Flügel und spielte eigens komponierte kleine Tischmusiken mit solch skurrilen Namen wie: "Cornichons", "Radieschen", "Anchovis", oder (als Desert) "Studentenfutter mit Mandeln, Nüssen und Rosinen".

Als verdauungsfördernde Zugabe gab es dann noch zum Abschluß (mit auf den Nachhauseweg) den "Rhizinus-Walzer" - *Legato!*

Was das Essen anbetraf, so pflegte übrigens auch sein Landsmann

Giacomo Casanova ähnliche Vorlieben. Zur Stärkung für seine kalorienzehrenden Geschäfte machte er sich ganz gerne vorm *Tete-a-tete* über einen Teller mit "Trauernden Witwen" her. Das sind - *honi soit qui mal y pense* - getrüffelte Hühnchenschenkel !

MUSIK JOHN CAGE "Sonata for prepared Piano"



Doch nicht nur ausgewiesene Gourmets der Musikszene erlagen der Faszination des Pilzes. **John Cage** etwa, der sein Publikum mit präparierten Pianos, zwischen deren Saiten so allerlei, von der Glasscherbe bis zum Schraubenschlüssel, baumelte, auf harte Proben stellte - oder ihm einen Klavierspieler vorsetzte, der exakt 4 Minuten und 33 Sekunden lang *nicht* spielte. Der Avantgarde-Komponist und Kunstphilosoph galt jenseits der Konzertwelt als einer der renommiertesten Mykologen, Pilzforscher Amerikas.

Ja, gerade diese Neutöner scheinen eine besondere Vorliebe zu haben für *Morcheln & Lorcheln, Boviste & Maronen, Hexenröhrlinge & Nebelkappen, Scheidenstreiflinge & Hundsruten, Schleimfüße & Samtfüße, Zitterzähne & Lohblüten, Erdsterne, Eichhasen, Zunderschwämme, Ziegenbärte, Ochsenzungen, Satanspilze, Mönchsköpfe* oder *Nonnenpfürzchen*:

Der Österreicher **Anton Webern** sammelte in den Wäldern rund um das Städtchen Mittersill mit großer Begeisterung seine Schwammerln und sinnierte darob so nebenher über deren rätselhaftes Wesen als Inbegriff des Organischen, der Kunst, des Göttlichen - und *überhaupt* !

Währenddessen vertonte in der Steiermark sein Freund **Alban Berg** das Drama "Wozzeck" von **Georg Büchner**:

MUSIK: ALBAN BERG "Wozzeck"

(aus 1.Akt/4.Szene)

IRRENARZT "Wozzeck, er hat eine Aberratio..."

WOZZECK "Die Schwämme! Haben Sie schon die Ringe von den Schwämmen am Boden gesehen? Linienkreise - Figuren - Wer das lesen könnte !"

IRRENARZT "Wozzeck, er kommt ins Narrenhaus. Er hat eine schöne fixe Idee, eine köstliche Aberratio mentalis, partialis, zweite Spezies! Sehr schön ausgebildet !"



Die *Hexenringe*, von denen der arme Wozzeck auf seinem Kasernenhof phantasierte, haben die Menschen seit eh und je fasziniert. Man konnte sich lange keinen rechten Reim darauf machen, wie es denn kommen kann, daß Pilze sich, wie mit einem Zirkel plaziert, zu magischen Kreisen zusammenfinden.

Wenn das mal nichts zu bedeuten hat !?

Natürlich !

Die Naturwissenschaft präsentierte, wie es ihr Geschäft ist, eine entzaubernde Erklärung auch für dieses Phänomen:

Das Mycel, das unterirdische Pilzgeflecht wächst demnach von einem Keim aus ringförmig und gleichmäßig nach allen Richtungen (sofern es nicht auf Hindernisse

trifft) und in jedem Jahr erscheinen die oberirdischen Fruchtkörper dann an der äußeren Peripherie dieses konzentrischen Gebildes.

Das ist alles !

So weit, so gut !

Doch in der Welt der Pilze wähnt man sich ja auch anderswo des öfteren schauernd in Teufels Küche:

Luziferin heißt - bezeichnenderweise - dann auch jene Substanz, die schon so manchen nächtlichen Wanderer bei sich eine *Aberratio mentalis* befürchten ließ. Jener Stoff im Organismus des Hallimasch bringt - unter bestimmten Bedingungen - an feuchten Sommerabenden vermoderndes Holz in kalter Glut zum Leuchten.

Aber nun doch bitte wieder zurück zur Kultur !

Auch unter Literaten treffen wir erstaunlich viele Pilzfreunde.

Fanz Kafka wählte einen Riesenkäfer zum Sinnbild des Absurden und Unheimlichen in der Welt, sein Kollege **Eugene Ionesco** verfiel in seinem Theaterstück "Amedee" zum gleichen Zweck auf einen monströsen Champignon, der einem Dichter als ungebetener Mitbewohner das Leben schwer macht.

Oder in der "Schönen neuen Welt" von Aldous Huxley - dort flüchtet eine degenerierte Menschheit - die, damals noch utopisch, ein Dasein fristet zwischen Computern, genmanipulierten Lebensmitteln, Retortenbabys und einem Rund-um-die-Uhr-Unterhaltungsprogramm - in den Rausch halluzinogener Pilze.

Auch scheint es durch eine hinreichende Indizienkette belegt, daß sich der Kinderbuchautor **Lewis Carroll** von Fliegenpilzen seine Phantasie hat beflügeln lassen, ehe er seine "Alice" ins "Wunderland" und "hinter die Spiegel" treten ließ:



"Alice sah sich überall in ihrer Nähe um. Nicht weit von ihr wuchs ein großer Pilz, ungefähr so groß wie sie selbst. Sie stellte sich auf die Zehenspitzen und spähte über den Rand, und alsbald traf ihr Blick den einer großen blauen Raupe, die mit verschränkten Armen dort oben saß und ruhig aus einer langen Wasserpeife schmauchte. 'Bist Du zufrieden damit, wie Du jetzt bist?' fragte die Raupe. 'Nun, ein klein wenig größer möchte ich schon gerne sein, wenn es Ihnen nichts ausmacht', sagte Alice. Die Raupe stieg vom Pilz herab und kroch durchs Gras davon, wobei sie nur kurz im Vorübergehen bemerkte: 'Von der einen Seite wirst Du größer, von der

andern kleiner !' - `Eine Seite wovon ?' - dachte Alice im Stillen. `Vom Pilz´, sagte die Raupe, als hätte Alice laut gefragt, und war im nächsten Augenblick verschwunden. Alice knabberte versuchsweise. Im selben Augenblick bekam sie auch schon einen heftigen Schlag unters Kinn - sie war damit an ihrem Fuß aufgeprallt. Sie schrumpfte noch immer zusehends weiter. So ging sie also daran, ein anderes Stück abzubeißen - bis sie sich zuletzt wieder auf ihre richtige Größe gebracht hatte !"

In den Religionen der Welt spielte der Pilz, vor allem als Rauschmittel, immer schon eine bedeutende Rolle. Was in Indien oder Sibirien der Fliegenpilz gewesen ist, war im antiken Griechenland das Mutterkorn oder in Mexico als Hostie gereicht in christlichem Gottesdienst und beschworen in katholischer Liturgie als das *Blut Christi*, der "Teonanacatl", der *Psilocybe*-Pilz aus der Gattung der Kahlköpfe.

Übrigens, auch in anderen, weltlicheren Ritualen der Neuzeit begegnet man den halluzinogenen Pilzen, den *Magic mushrooms*. So zieht es neuerdings so manchen kurzgeschorenen Raver vor der nächsten Techno-Party hinaus auf heimische Viehweiden. Zurück zur Natur (und fort von der Designerdroge Ecstasy) sucht er dort - *nomen est omen* - nach dem "Spitzkegligen Kahlkopf" oder dem "Glockendüngerling", ebenjenen Verwandten der südamerikanischen Zauberpilze, die auch auf deutschen Kuhfladen prächtig gedeihen.



MUSIK: (TECHNO)

Nicht nur Literaten, Künstler und Philosophen waren zu Beginn des Jahrhunderts von den Schilderungen der Ethnologen und Religionswissenschaftler tief beeindruckt, auch die Pharmazie zeigte sich sehr interessiert an solchen unbekanntem und offensichtlich potenten Drogen.

War sie doch damals als noch junger Forschungszweig ohne Meriten bestrebt, der Öffentlichkeit möglichst spektakulär wirkende Substanzen zu präsentieren.

Ein Pionier auf diesem Gebiet war der Schweizer Albert Hofmann, Chemiker bei Sandoz. Ihm gelang es, aus dem Wirkstoff des Mutterkornpilzes ein Rauschmittel zu gewinnen, das einige Jahrzehnte später unter dem schlichten Namen *Lysergsäurediäthylamid* (kur LSD) noch einigen Wirbel verursachen sollte.

MUSIK JIMI HENDRIX "Voodoo Chile"

Viele bedeutende Entdeckungen der Medizin in diesem Jahrhundert profitierten von der Heilkraft diverser Pilze. Das Penicillin machte den Anfang, und in den letzten Jahren sorgte vor allem die therapeutische Nutzung eines Stoffes für Schlagzeilen, den Wissenschaftler durch Zufall in einem Pilz von der norwegischen Hochebene Hardangervidda gefunden hatten: das Cyclosporin bewirkt in bislang unersetzlicher Weise bei Organtransplantationen, daß das körperfremde Gewebe nicht wieder abgestoßen wird.

Nach diesen unerwarteten Erfolgen versuchten die Mykologen immer eifriger, dem Zufall ein wenig nachzuhelfen. Täglich werden heute in ihren Labors Bodenproben aus allen Weltgegenden akribisch daraufhin untersucht, ob sich nicht darin irgendwo ein unbekanntes heilbringendes *Schwammerl* verbirgt.

Doch nicht nur als Stimulanz für rituelle Ekstasen oder zu heilenden Zwecken diente der Pilz in den verschiedenen Kulturen - sein geheimnisvolles Wesen fand bald auch Eingang in das Reich der Symbole. Gemälde oder Skulpturen mit Pilzdarstellungen fanden sich im alten Ägypten ebenso wie bei den Sumerern des Zweistromlandes, den Azteken und Inkas oder auch im - vom Vesuv verschütteten - römischen Nobelbadeort Herkulaneum.

Als Glückssymbol eingeführt haben ihn übrigens - nicht ganz ohne Hintersinn - die Engländer: als *Glückspilz* gilt ihnen (naheliegenderweise) der neureiche *Emporkömmling!*

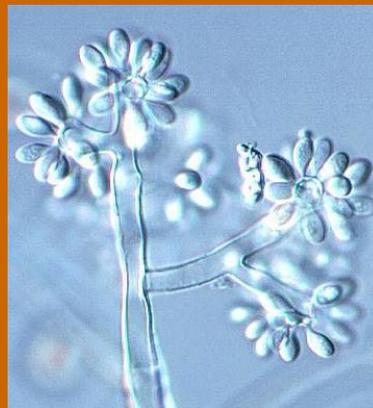
Aber nun wieder zu Tisch!

Die größte Bedeutung haben Pilze nicht in der Sphäre des Geisteslebens erlangt, sondern ohne allen Zweifel in unserer Küche.

DIE PILZE UND DER WEIN - Eine Geschichte in mehreren Akten !

Die edelsüßen Sauternes-Weißweine des berühmten Chateau d'Yquem sind Legende - und demgemäß unerschwinglich teuer.

Mit äußerstem Arbeitsaufwand gehen dort alljährlich die Lesehelfer in 10, 12 oder mehr Lesegängen durch die Weinberge und pflücken von jedem Rebstock einzeln in ein kleines Schälchen nur die Beeren, die von der sogenannten *Edelfäule* befallen sind - d.h. die der Schimmelpilz "Botrytis" in unappetitlich angefaulte Rosinen verwandelt hat. Doch, wie gesagt, handelt es sich dabei um eine *edle* Fäulnis.



Dieser spezielle Pilz - dessen Sporenkörnchen unter dem Mikroskop tatsächlich aussehen wie kleine Weintrauben - dieser Schimmel erfüllt einen hehren Auftrag und

sorgt dafür, daß sich der Traubensaft extrem konzentriert. Die Ausbeute ist bei diesem Verfahren, wie sich denken läßt, mehr als gering.

Ist der Most dann in den Fässern, beginnt ein eher hemdsärmlicher Vertreter aus der Pilzwelt seine - für ihn letztlich im Vollrausch den Tod bringende - Arbeit: Die Hefe! Entweder jene natürlich vorkommenden und bereits auf den Schalen der Beeren ansässige oder aber von Lebensmittelchemikern - neuerdings auch von Gentechnikern - hochgerüstete Reinzuchthefen vergären den Traubensaft zum Wein.

Überhaupt sind Hefepilze in unserer Nahrung allgegenwärtig: sie bringen ihr *Brandopfer* in der Weihnachtsbäckerei ebenso wie bei der Herstellung von Pils oder Alt, mal unter- und mal obergärig, doch immer pflichtbewußt laut Arbeitsvertrag nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516.

In der asiatischen Küche, in der man überhaupt ein besonderes Faible für Pilze aller Art (vom "Shiitake" bis zum "Affenkopf") hat, produzieren sie die Sojasaucen.

Und so manch einem Japaner beschert eine Hefe aus der Familie "Candida" einen Zustand, für den es im Japanischen sogar einen eigenen Begriff gibt - *Metei-Sho*, was ungefähr soviel heißt wie: *Betrunken sein, ohne getrunken zu haben!*

Und damit hat es folgende Bewandnis: besagte Hefe produziert im japanischen Darm - mit Vorliebe aus Süßspeisen (wie eben auch im Weinkeller) - Alkohol. Da nun im Körper vieler asiatischer Menschen jenes Enzym fehlt, welches bei europäischen Zechern nach Silvester die Promillezahl recht zügig wieder zu senken vermag, reicht in Ausnahmefällen die dabei anfallende Alkoholmenge tatsächlich für einen veritablen Rausch.

Jene Arbeit, an deren Ende nun aber im Gegenteil der Rausch *durch's Trinken* stehen soll, jene Mühe der Kellermeister kann völlig umsonst gewesen sein, wenn es einem anderen hinterhältigen Schimmelpilz gelungen ist, sein Zerstörungswerk zu beenden. Und dabei handelt es sich ausgerechnet um einen der distinguiertesten Vertreter seiner Gattung:

"*Penicillium roquefortii*", der neben seinem Kollegen "*Penicillium camembertii*", in der Käseproduktion angesehene Dienste verrichtet, treibt - als eine wahrer Dr. Jeckyll & Mr. Hide - so manchen Weinliebhaber in die Verzweiflung. Sein verborgenes Leben in der Rinde der Korkeiche ist nämlich in vielen Fällen für einen *verkorksten* Tropfen verantwortlich.

Ist jedoch auch diese Gefahr abgewendet worden und die Flasche geleert, droht dem zügellosen Zeitgenossen ein Sittenwächter der ganz besonderen Art: Der *Guttempler-* oder *Antialkoholikerpilz*, auch bekannt unter dem Namen "Faltentintling".



Verzehrt man diesen durchaus wohlschmeckenden Fund zusammen mit einem Gläschen Wein, so kann es passieren, daß man eine böse Überraschung erlebt: die Gesichtshaut des so bestraften Säufers verfärbt sich in diesem Fall, oft tagelang anhaltend, in einem eindrucksvollen und entlarvenden Blau!

Doch nun vom edlen Wein zu einer der kostbarsten Zutaten der Feinschmeckerküche: der TRÜFFEL !

Und hier findet sich ein interessanter Zusammenhang. In den Jahren um 1870 zerstörte die Reblaus in Südwestfrankreich die meisten Weinlagen. Vor allem im Perigord gaben viele Winzer damals auf, und in den brachliegenden Flächen pflanzten sich (oder pflanzte man) Eichenhaine. Und die Eiche nun ist der Partner der Trüffel, deren Geflecht eng mit den Baumwurzeln verknüpft in Symbiose lebt. Seit dieser Zeit nun ist das Perigord, neben dem italienischen Piemont, das Paradies für Liebhaber dieses kulinarischen Juwels.

Der hohe Handelswert dieser Luxusware hat nun immer schon - wenngleich bis heute mit bescheidenem Erfolg - den Züchterehrgeiz beflügelt - wie auch die kriminelle Energie. Immer wieder tauchen Fälschungen auf: mal werden billige und geschmacklose chinesische Trüffel mit Walnußbeize eingefärbt, mal steckt man einfach zwischen eine Lage ebensolcher eine echte Trüffel, deren Aroma dann auf ihre nichtswürdigen Kistengenossen übergeht.

Was nun den lukullischen Wert dieses Pilzes anbetrifft, so hat sich auch hierzu die Wissenschaft zu Wort gemeldet und eine - nun ja - etwas delikate Erklärung gegeben: der Duftstoff der Trüffel ähnelt in seiner chemischen Zusammensetzung auf verblüffende Weise jener des Sexualpheromons eines Ebers in der Brunst.

Bon Appetit !

Von Casanovas Leibgericht war ja schon die Rede. Ein - hier nicht namentlich erwähnter - Dichter und Maler aus dem Elsaß allerdings schwört auf ein anderes Aphrodisiakum: die "Warzige Hirschtrüffel" - einen etwas derberen Vertreter der Sippe.

Da wir nun schon einmal das Reich der Düfte angesprochen haben: auch die Parfümindustrie - und die sinistre Riege der Lebensmitteldesigner - bedient sich heute der verblüffenden Fähigkeit bestimmter Pilze, Aromastoffe zu produzieren. Die Palette reicht dabei von Fruchtaromen über Anis bis hin zum Knoblauchduft.

Die Nahrungsmittelindustrie hat dabei vor allem den Schimmel auf unterschiedliche Weise in Dienst genommen: so wird zum Beispiel auch die in Massen verwendete Zitronensäure heute mitnichten aus Zitronen hergestellt, sondern in Pilzkulturen gewonnen.

Und in England hat in den letzten Jahren ein aus Getreideschimmel synthetisierter Fleischersatzstoff bereits den Weg auf die Teller gefunden.

Jetzt dann aber doch lieber wieder zu etwas Appetitlicherem:



Die TOTENTROMPETE !

Der Weg alles Irdischen vom Staub zum Staube ist wohl bei keinem Lebewesen kürzer.

Und die Psyche jenes Menschen, der als erster auf die abenteuerliche Idee kam, so etwas in den Mund zu nehmen, wird uns ewig rätselhaft bleiben - doch stehen wir tief in seiner Schuld !

Die Totentrompete ist der Trockenpilz schlechthin, und das nicht nur wegen ihres schon zu Lebzeiten reichlich brüchigen und welken Fleisches, sondern weil sich erst nach dem Trocknen ihre unglaubliche Würzkraft entfaltet. Ihr lateinischer Name "Cornucopioides" - Vorname "Craterellus" - bedeutet *Füllhorn*, und wirklich, sobald man einige der unansehnlichen Krümel in Wasser gibt, verströmen sie ein delikates Aroma, und bald schon schwimmen die ausgelaugten Stücke in einer tiefbraunen Essenz. In der französischen Spitzengastronomie findet man die Totentrompete gelegentlich gar als Alternative zur Trüffel.

Pilze sind keine Pflanzen! Es fehlt ihnen die charakteristische Fähigkeit jeden Grünzeugs, aus Licht und Luft Nährstoffe zu gewinnen. Ihr Organismus ist so darauf angewiesen, all seine Kräfte und Säfte direkt aus dem Boden zu beziehen. Und keine Spezies macht diese Erdverbundenheit sinnfälliger als jenes unscheinbare Gewächs aus der Unterwelt, von düsterem Aussehen und Wesen, versteckt im Moos am Fuße alter Buchen.

Die MORCHEL !

In einem alten Kochbuch steht zu lesen:

"Viel und mancherlei Schwämme wachsen in deutschen Landen. Die besten von allen sind die, so im Aprilen bis zum Anfange des Mai in etlichen Graspärten, bei den alten Obstbäumen, nicht weit von den Wurzeln, gesehen werden. Die Form dieser Schwämme ist rund als ein Hütli, auswendig voller Löchlein gleichwie der Honigrasen oder der Bienen Häuslein anzusehen. Gemeldete Schwämme verwelken und verdorren im Maien und werden außer der Zeit im ganzen Jahr nicht mehr gesehen !"

Apfelbäume, die ihre Jugendjahre zu Zeiten Kaiser Wilhelms und des lauteschlagenden Wandervogels verlebt haben, knorrige Hochstämme - noch gibt es diese alten Streuobstwiesen.

Und nachdem die meisten Talauen den Generalstabsplänen der *Flurbereiniger* und *Mäanderhasser* zum Opfer gefallen sind, findet man hier ein letztes Refugium für eines der ganz großen kulinarischen Wunder.

Zur Zeit der Apfelblüte und - glückliche Fügung und Fingerzeig der Natur - noch ehe die Brennnesseln in bedrohliche Höhen gewachsen sind, beginnt nach dem ersten ergiebigen Regenschauer die Morchelsaison.

Drei Arten dieses Pilzes wachsen in unseren Breiten:



Die Speisemorchel
Barock !



- Die Spitzmorchel -
Gotisch !



und die Käppchenmorchel:
Russisch-Orthodox !

Gewachsen im Humus des vergangenen Jahres - überreifes Obst, fettes Laub, aromatische Wiesenkräuter - all diese Ingredienzen rein in den Regenwurm, raus aus dem Regenwurm - aufgesogen vom unterirdischen Mycelgeflecht und konzentriert im Fruchtfleisch des Pilzkörpers.

Ein unvergleichlicher Genuß!

Gewarnt werden muß an dieser Stelle vor einem Etikettenschwindler, der sich im Geäst abgestorbener Holunderbüsche zu verstecken pflegt und den Ruf der ehrwürdigen Morchel in den letzten Jahren arg beschädigt hat. Er schmeckt und riecht nahezu nach gar nichts, glibbert ein wenig, ist mit der hochwohlgeborenen Familie nur sehr weitläufig verwandt und verkauft sich dennoch (im *Eintopf* mit Bambusschößlingen und Sojasprossen) hochstaplerisch als "Chinamorchel"! Die Rede ist von "*Hirneola auricula-judae*", dem "Judasohr" - soll sich doch Judas Ischariot, einer Legende zufolge, an einem Holunderast erhängt haben!



Daß der Pilzgenuß nicht immer ohne Reue ist, das wußten die Menschen zu allen Zeiten.

An "vergifteten Erdschwämmen" verschied neben dem eingangs erwähnten Johann Schobert noch weitere Prominen Papst Clemes VII, die Kaiser Karl mit den Nummern VI und VII -

anno 54 verwöhnte Agrippina die Jüngere ihren Gemahl, Tiberius Claudius Caesar Augustus Germanicus, mit einer wohlschmeckenden Kreation aus "Amanita virosa", "weißem Knollenblätterpilz" -



; -)

- und der große Tragödiendichter Euripides blieb auch auf diesem Felde seinem Metier treu - er verlor durch eine Giftpilzmahlzeit an einem Tag seine Frau und drei Kinder - auf *tragische* Weise !

Doch, keine Angst!

Der griechische Arzt Dioskurides brachte es schon im ersten Jahrhundert nach Christus lakonisch auf den Punkt:

"Der Schwämme Natur ist zwiefach, entweder sind sie eßbar oder verderblich!"
Dieser antiken Weisheit ist nichts hinzuzufügen.

Von den etwa 160 bekannten Infektionskrankheiten bei Nahrungspflanzen sind 135 der Erreger Pilze. In Irland starben zwischen 1845-50 über eine Million Menschen, als die Kartoffelfäule die Ernte vernichtete. Eine Katastrophe apokalyptischen Ausmaßes. Die Menschen verließen zu Zehntausenden das Land und hinterließen ein Jammertal. Innerhalb weniger Jahre schrumpfte die Bevölkerungszahl auf die Hälfte und die Insel wurde zum Armenhaus Europas.

Eine andere verheerende Geißel der Menschheit war bis ins 19. Jahrhundert hinein das "Antoniusfeuer". Durch Mutterkorn verunreinigtes Getreide verursachte ein fürchterliches Siechtum, dessen erbarmungswürdigen Opfern sich seit dem 11. Jahrhundert vor allem der Orden der *Antoniter* angenommen hat.



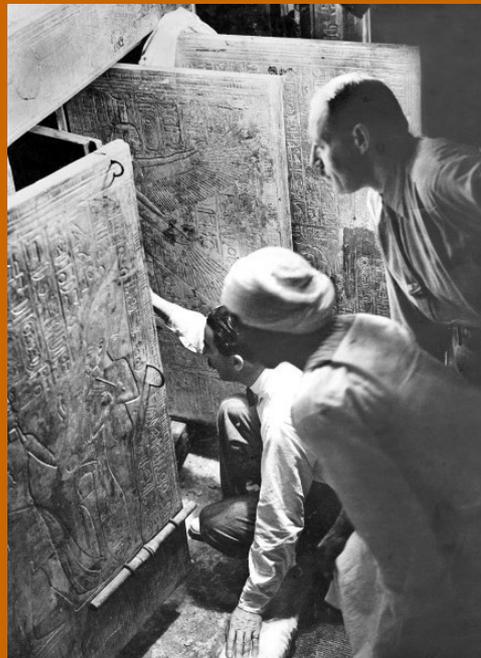
("Isenheimer Altar")

Überhaupt scheint "Claviceps purpurea", das Mutterkorn, in einer ganz besonderen Beziehung zum Menschen zu stehen: Im Kindbett, wo sich schon die Hebammen der Antike seiner wehen-beeinflussenden Wirkung bedienten - als Salbe oder Trank in den Mixturen der *Engelmacherinnen* und der Hexen - als pharmazeutischer Grundstoff für Migränemittel oder blutstillende Arzneien - bis hin zu seiner Rolle als Rauschdroge in den Dionysien der alten Griechen oder den LSD-Parties der bewegten Studenten.

Doch, wie so oft, so zeitigte auch hier die böse Sache ab und an einmal ein Gutes: Im Jahr 1722 scheiterte der Überfall des russischen Zaren, Peter des Großen, auf das türkische Reich daran, daß eine Mutterkornvergiftung ganze Kompanien noch vor der Schlacht - zur *Unzeit* also, militärisch betrachtet - ins Lazarett verbrachte.

Und noch ein weiteres Mal in der Militärgeschichte dämpfte ein defätistischer Pilz die Kriegsbegeisterung: Die Flotte des Admiral Nelson war im Übereifer des Rüstungswahns aus zu frischem Holz gebaut, und diese Chance nutzte der gemeine Hausschwamm, "Merulius lacrymans", indem er eine stolze Fregatte nach der andern vermodern ließ.

Im heißen Sand der ägyptischen Wüste vermutet man ja doch eigentlich kaum, daß ausgerechnet dort Pilze ihr Unwesen treiben könnten, und doch ereignete sich hier vor 75 Jahren eine Tragödie, die seither die Phantasie (nicht nur in Hollywood) immer wieder aufs Schauerlichste beflügelt hat: DER FLUCH DES PHARAO!
Und auch in diesem mysteriösen Fall schaffte die Forschung letztendlich ungefragt mit einer arg profanen Erklärung das Geheimnis und den Nervenkitzel aus der Welt. Im Jahr 1922 öffneten Lord Carnavon, Howard Carter und ihre archäologischen Mitarbeiter die Totenkammer des Tutanchamun.



Ein Foto zeigt sie dabei mit weitaufgerissenen Augen und tiefeinatmenden Mündern. Nun, in ebenjenem erhebenden Augenblick infizierten sich der Lord und einige seiner blasphemischen Helfer mit giftigen Schimmelpilzsporen, die im Mull der Mumie seit Jahrtausenden geduldig gelauert hatten - Todesursache: Lungenentzündung - infolge eines Sakrilegs !

Arno Schmidt "Der Sonn entgegen":

"Wo käm' man da eigentlich hin ?

Wenn man immerfort der Sonn' entgegen ginge ?"

"Von morgens an ?

Na, da würd's'De abends wieder am Ausgangspunkt sein !"

- entschied ich, voreilig wie immer.

"Nein. Neinein", sagte er: "Davon kann gar keine Rede sein, daß man abends wieder am Ausgangspunkt wäre. Das ist sogar eine ziemlich komplizierte Angelegenheit.

Zuerst ginge man nach Osten. Dann nach Süden ausholend, dann, im Laufe des Nachmittags, Süd-West und schließlich nach Westen: immer der Sonn' entgegen !"

"Am einfachsten wäre's, man führte das Experiment einmal praktisch durch !"

"Wie, zum Beispiel, der Sonn' entgegen zu gehen. Ich sag' Dir bloß das Eine: wenn ich unterwegs an einem Strunk eine KIEFERNGLUCKE erblicken sollte: die wird geerntet !"

"Kannst Du Dir nicht *Sparassis ramosa* merken, Peter ? " - tadelte Fritz:

"Eine Unterbrechung kommt selbstverständlich überhaupt nicht infrage. Und wenn uns ein ganzer Harem verlockend in den Weg tänzelte !"