

# DIE SEITE FÜR DEN ANFÄNGER



Xanders fünfzehnter Pilzbrief

## Frühlingszeit - Morchelzeit

Autoren Heinz Göpfert und François Brunelli

Lieber Jörg,

Natürlich kennst Du das Tessinerlied:

L'inverno l'è passato l'aprile non c'è piu,  
e ritornato è maggio aI canto dei cucù!

*Der Winter ist vergangen, auch April ist's nicht mehr,  
und mit dem Gesang des Kuckucks ist der Mai wiedergekommen.*

Skifahren hin oder her - jeweils im Frühjahr beginne ich wieder voll und richtig zu leben. Bei mir gehören dazu die Rossköpfe im Teich, das neue Buchenlaub und der Blument Teppich der Magerwiesen. Und ganz sicher die Morcheln. Genauer gesagt: die Suche nach ihnen. Denn ob ich welche finde, ist fast von zweitrangiger Bedeutung. Nicht missen möchte ich aber das sorglose Streifen durchs Holz und das Herumspähen im Laub des Vorjahres und unter den Blättern, die sich eben entfaltet haben. Bestimmt entdecke ich dabei immer etwas. Und wenn's Morcheln sind, mischt sich zur Freude die Genugtuung, sie entdeckt zu haben.

Das wusste schon Plinius vor 2000 Jahren. Er kannte die Morcheln und nannte sie «Schwämme». Südlich des Gotthards heissen sie heute noch so (spugnole), während in deutschen Landen vor einem halben Jahrtausend neben dem Wort «Morillen» (französisch: morille) der Ausdruck «Morchel» aufkam. Das gleiche Wort wurde ursprünglich für Möhre, Mohrrübe («wildes Gemüse») verwendet.

Nach diesem sprachlichen Abschweifen musst Du jetzt einen nicht eben leichten Brocken Pilztheorie zu bewältigen und auch zu verdauen suchen: Die Morcheln sehen nicht nur ganz anders aus als die Blätter- und Röhrenpilze, als die Porlinge, Stäublinge und Ziegenbärte; sie sind auch in der Art und Weise, wie sie Sporen erzeugen und sich vermehren, völlig verschieden von all diesen Pilzen. So verschieden, dass sie im Reich der Pilze zu einer ganz anderen «Klasse» (mit vielen weiteren «Ordnungen» und Familien) gehören.

Morcheln sind **Ascomyceten**, zu deutsch **Schlauchpilze**. Ihre sporenerzeugenden Organe heissen **Asci** (Einzahl: Ascus) oder **Schläuche**, und diese übernehmen die gleiche Aufgabe, die die Basidien bei den andern Pilzen haben. Im Gegensatz zu den Basidienpilzen - Du erinnerst Dich wohl an meinen zehnten Pilzbrief - entstehen und reifen die Sporen der Schlauchpilze aber nicht ausserhalb (*auf der Spitze der Basidien*) sondern innerhalb der Schläuche (Abb. 1 und 2). Meistens sind die Schläuche lang und schmal und oben abgeschlossen; unten weisen sie einen kleinen «Fuss» auf. Allerdings kommen auch sackartige, fast runde Asci vor, wie zum Beispiel bei den Trüffeln.

Die Mehrzahl der Ascomyceten entwickelt Schläuche, die ihre reifen Sporen durch eine runde oder schlitzartige Öffnung an ihrem Scheitel entlassen bzw. hinausschleudern (Abb. 5). Andere Schlauchpilze haben aber Asci, deren Spitzen mit einer Art Deckelklappe mit Scharnier versehen sind (Abb. 4). Dieses Deckelchen heisst «Operculum». Die Ascomyceten, die Schläuche mit einem solchen Operculum haben, bezeichnet man deshalb als **operkulat**; die Schlauchpilze ohne Deckelchen als **inoperkulat**.

Normalerweise enthält ein Schlauch 8 Sporen und hat deshalb eine gewisse Ähnlichkeit mit der Schote einer Erbse. In selteneren Fällen enthalten die Asci nur 2 oder 4, oder aber ein Mehrfaches von 8, also 16, 32, 64 oder sogar noch sehr viel mehr Sporen.

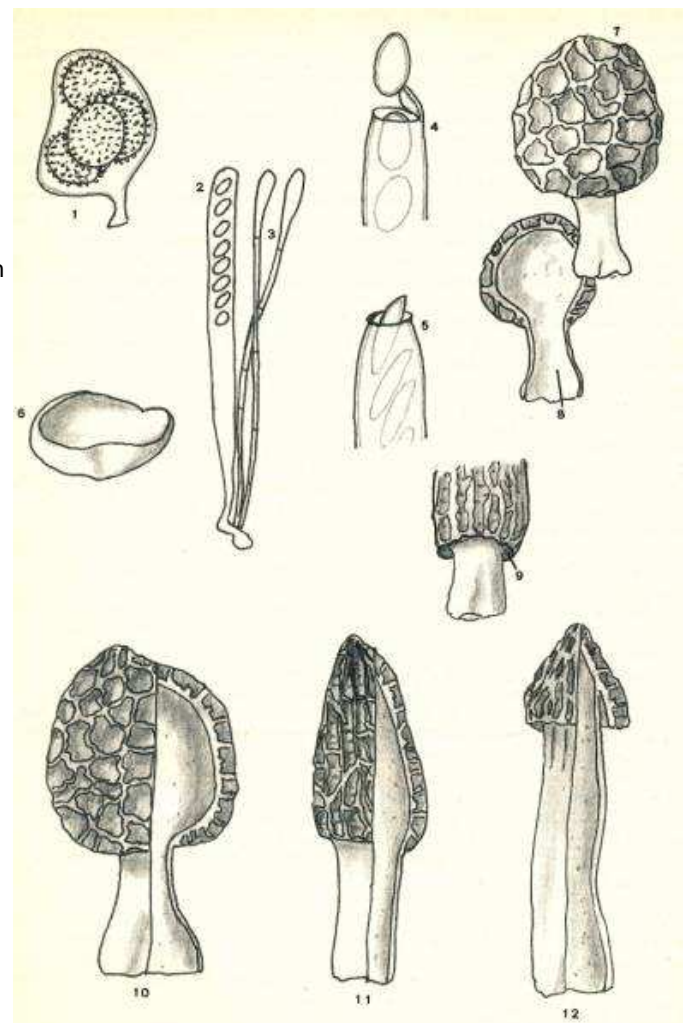
Zwischen den Schläuchen finden sich meist sehr lange und dünne, aber sterile Organe, die **Paraphysen** genannt werden (Abb. 3). Dicht an dicht gedrängt stehen die Asci und Paraphysen auf der Oberseite der **Scheibenpilze (Discomyceten)**. So heisst eine Riesengruppe der Schlauchpilze, weil ihre Fruchtkörper typisch erweise scheibenförmig, teller-, schüssel- oder becherförmig ausgebildet sind. Eine einzelne «Scheibe» wird dabei als **Apothecium** bezeichnet (Abb. 6).

Stell Dir nun ein paar Dutzend solcher Schüsseln oder Scheiben vor. Setze sie nahtlos gedrängt auf die Aussenseite eines knollenförmigen Gebildes, und halte dieses mit einem verhältnismässig dicken Stiel etwas in die Höhe: Du hast so in Gedanken eine Morchel «geschaffen», ist diese doch nichts anderes als eine Gruppe von vereinigten Apothecien mit gemeinsamem Stiel.

Die Abbildungen 7 bis 12 zeigen Dir einige Morcheln. Gut erkenntlich sind die vielen gruben- oder wabenförmigen Vertiefungen («Schüsselchen»), die man **Alveolen** nennt. Wie gesagt sind sie vollständig mit einer Fruchtschicht aus sporenbildenden Schläuchen ausgekleidet; die Leisten, die sie von den Nachbaralveolen trennen sind aber meist steril. Sowohl Hut als auch Stiel sind hohl (Abb. 8).

Schon bald wirst Du bemerken, dass nicht alle Morcheln gleich aussehen. Die Hüte der einen sind nämlich länglich und mehr oder weniger spitzkegelig; man nennt sie Spitzmorcheln. Eher rundliche Hüte weisen andere Morcheln auf, die zur Gruppe der Speisemorcheln (Rundmorcheln) gehören. Dieser Ausdruck ist insofern irreführend, als die Spitzmorcheln genauso gut schmecken wie die Speisemorcheln. - Auf die Hutfarben möchte ich nicht allzu sehr eingehen. Du wirst jedoch feststellen, dass die Spitzmorcheln im allgemeinen etwas dunkelgraubraun gefärbt sind, während bei den Speisemorcheln eher helle, gelbbraune Töne vorherrschen. Beachte auch die Rille zwischen Hutrand und Stiel der Spitzmorcheln (Abb. 9). Hier beginnen die Längsrippen, die geradewegs bis zur Spitze durchlaufen. Von Zeit zu Zeit sind sie durch Querrrippen verbunden. Die so in Reihen ausgerichteten Alveolen haben demnach meist eine rechteckige Form. Im Gegensatz dazu vermagst Du bei den Rippen der Speisemorcheln keinen geometrisch geordneten Aufbau erkennen, weshalb ihre Alveolen unregelmässig rundlich bis eckig sind. - Die rillenförmige Ausbuchtung zwischen Hutrand und Stiel ist nicht immer gut auszumachen, und es ist auch fraglich, ob sie tatsächlich jene Bedeutung aufweist, die ihr gewisse Spezialisten zuschreiben. Diese Bemerkung trifft indessen nicht auf die Käppchen-Morchel zu, auch halbfreie Morchel oder Glockenmorchel genannt. Bei ihnen ist die Rille sehr klar ausgeprägt. Der Hut sieht fast wie eine Glocke aus, die so auf den Stiel aufgesetzt ist, dass die untere Hälfte gänzlich frei ist. Der Unterschied zu den «gewöhnlichen» Morcheln ist so markant, dass man für die halbfreie Morchel eine besondere Gattung aufgestellt hat, die Gattung *Mitrophora*.

1. Sackartiger, mehr oder weniger rundlicher Ascus (Schlauch), vier Sporen enthaltend (Trüffel, *Tuber rufum*). Nach Dennis.
2. Länglicher Ascus mit 8 Sporen.
3. Zwei Paraphysen. Sie stehen zwischen den Ascis im Hymenium und sind sterile Hyphenenden.
4. Spitze eines Ascus, bei dem sich eine Deckelklappe öffnet, damit die Sporen austreten können. (Gruppe der operkulaten Discomyceten).
5. Spitze eines Ascus mit einer schlitzartigen Öffnung, durch die Sporen entweichen. Keine Deckelklappe. (Gruppe der inoperkulaten Discomyceten).
6. Stielloses Apothecium eines Becherlings.
7. Gestieltes Apothecium einer Morchel mit wabenförmigen Alveolen.
8. Längsschnitt durch eine Morchel zeigt die Höhlung im Inneren.
9. Rille zwischen Hutrand und Stiel.
- 10-12. Umriss der 3 Hauptarten (bzw. der 3 Hauptgruppen) von Morcheln. Die eine Hälfte des Fruchtkörpers ist jeweils aufgeschnitten, um den Hohlraum im Inneren zu zeigen.
10. (Gruppe um) Speisemorchel, *Morchella esculenta*
11. (Gruppe um) Spitzmorchel, *Morchella conica* .
12. (Gruppe um) Halbfreie Morchel, *Mitrophora semilibera* .



Am Schlusse dieser Zeilen findest Du einen sehr stark vereinfachten Schlüssel zu den Morcheln. Für den Anfang möge er Dir genügen. Die Morcheln in weitere, hieb- und stichfeste Arten aufzuteilen, ist nämlich eine recht schwierige Angelegenheit. Vermutlich haben die Mykologen auch zu viele Morchelarten und -Varietäten aufgestellt, was Dich trotzdem nicht davon abschrecken darf, Dich ernsthaft mit der Gattung *Morchella* zu befassen.



## Einfacher Schlüssel zu den Morcheln

|     |   |   |
|-----|---|---|
| 1.  | Hut länglich und oft konisch, mit bis zur Spitze durchgehenden sterilen aber markanten Längsrippen; Alveolen mehr oder weniger rechteckig und aneinandergereiht; mit ziemlich ausgeprägter Rille zwischen Hutrand und Stiel | 2 |
| 1 * | Hut rundlich bis eiförmig, Rippen ein unregelmässiges Netz bildend; Alveolen unregelmässig, selten länglich, nicht in Reihen geordnet.<br>(Gruppe der) Speisemorchel <i>Morchella esculenta</i>                             |   |
| 2.  | Rille zwischen Hutrand und Stiel wenig tief und oft auch wenig ausgepräg.; Stiel eines ausgewachsenen Fruchtkörpers kürzer oder nur wenig länger als der Hut.<br>(Gruppe der) Spitzmorchel <i>Morchella conica</i> .        |   |
| 2*. | Rille sehr tief; Hut halbfrei, kurz, konisch, einem viel längeren Stiel aufsitzend.<br>(Gruppe um) Halbfreie Morchel <i>Mitrophora semilibera</i>   |   |

Im übrigen sollst Du auch wissen, dass es gar nicht etwa leicht ist, Morcheln zu finden. Zum einen ist da die - gerade bei diesen Pilzen - sehr ausgeprägte Konkurrenz der reinen Magenbotaniker. Zum andern helfen den Morcheln ihre recht unauffälligen Farben, sich in ihrer Umgebung meisterhaft zu verstecken. Die Suche nach ihnen bietet aber auf jeden Fall Sport bester Art. Ihnen im Frühjahr nachzustellen, lange vergeblich und sie dann plötzlich doch zu entdecken, bedeutet sowohl reines Vergnügen als auch grosse Genugtuung, was ich auch Dir von Herzen gönnen mag.

Zum Schluss wünsche ich Dir eine gute Morcheljagd. Aber weidgerecht muss sie sein! Zu junge und zu kleine Exemplare - sagen wir: unter 6 cm - sollen stehengelassen werden. - Nimm Dir auch weiterhin die Mühe, Deine Beobachtungen aufzuzeichnen. Schon jetzt sind sie wertvoll für Dich; sie werden Dir aber auch später von grossem Nutzen sein. - Sei herzlich begrüsst von Deinem

Xander

### Die Morchel

Wie hingezaubert steht sie dort,  
wo eben nichts gestanden.  
Und wendest du die Augen fort,  
kommt sie dir gleich abhanden.

Der Glücksfall will, dass man sie sieht,  
man kann sie nicht erzwingen -  
und wer nicht gleich sein Messer zieht,  
wird nichts nach Hause bringen.

Das weisse Bein, der Wabenhut -  
wer will nicht hundert mähen?  
Der Schritt erstarrt, es kocht das Blut  
beim Anblick der Trophäen.

Wie bebzt das Herz und auch die Hand,  
vergessen sind die Mühen!  
Kaum sichtbar steht der Lohn im Sand  
und bei den Eschen, die noch blühen.

Die Morchel ist's - der Rumpelstilz!  
So scheu wie zehn Jungfrauen  
ist sie der allerfeinste Pilz,  
sie wächst in lichten Auen.

Sie will erobert sein mit List  
und nicht mit plumpem Flehen.  
Der Morchler, der ein Waldfreund ist,  
lässt immer eine stehen.

Und bist du erst in ihrem Bann,  
wirst nie und nimmer kaufen.  
Es sollen frische in die Pfann',  
sonst muss man Haare raufen.

Nun schliessen wir dies Lobgedicht  
und hoffen für die Morcheln,  
sie bleiben rar als Leibgericht,  
und niemand nehme Lorchehn!

Rolf Studer, Schachenfeldstrasse 15, 9463 Oberriet SG (PV St. Gallen)

