

Frische Morcheln aus Vorarlberg

Morcheln gelten als wohlschmeckende Speisepilze. Sie in Vorarlberg in freier Natur zu finden ist nicht ganz einfach. Umso mehr staunen immer wieder Gartenbesitzer, wenn die Schlauchpilze plötzlich in ihrem eigenen Garten wachsen.



Speisemorchel © Josef Frick

Gefragte Speisepilze

Morcheln sind Großpilze aus der systematischen Gruppe der Schlauchpilze (Ascomyceten). Ihr brauner Hut weist eine wabenartige Struktur auf. Der weisslich-cremefarbene Stiel ist glatt geformt und hat eine leicht körnige Oberfläche. Im Gegensatz dazu haben die teils sehr giftigen Lorcheln einen hirntartig gewundenen bzw. lappigen Hut und einen runzelig gefurchten Stiel. Für ein geschultes Auge sind die beiden Pilzgruppen kaum zu verwechseln. So verwundert es nicht, dass sich immer mehr Sammler auf den Weg machen, um Speise- (*Morchella esculenta*) oder Spitzmorcheln (*Morchella conica*) zu suchen.



Fruchtkörper und Stiele der Morcheln sind hohl
© Klaus Zimmermann

Morcheln wachsen im Frühjahr

Unbedarfte Sammler haben oft das Pech, zu spät zu kommen. Die Morcheln wachsen nämlich schon in den Monaten März bis Mai, also lange vor der eigentlichen Pilzseason im Herbst. Andere suchen an den falschen Orten: Es gibt nur einige Auwaldzonen in Vorarlberg, in denen diese Pilze in größerer Anzahl zu finden sind. Und die Morcheln sind farblich gut getarnt. Man braucht schon einen guten Blick, um sie auf dem Waldboden zu entdecken.



Spitzmorcheln © Klaus Zimmermann

„Gartenmorcheln“

Viele Vorarlberger kennen Morcheln höchstens aus Abbildungen in Pilz- oder Kochbüchern. Verwundert stellen sie irgendwann im Frühjahr fest, dass morchelartige Pilze in ihrem eigenen Garten wachsen, und dies oft in beachtlicher Stückzahl. Immer mehr Anfragen zu diesen „Gartenmorcheln“ erreichen auch die inatura-Pilzberater. Die Artbestimmung ergibt in den meisten Fällen, dass es sich um Spitzmorcheln handelt, also um hervorragende Speisepilze.

Die Morcheln haben sich über Rindenmulch in den Gärten verbreitet. Der in Baumärkten verkaufte Mulch stammt größtenteils aus Osteuropa. Die Entnahmeorte und Produktionsstätten des Mulchs sind die eigentliche Heimat dieser „Gartenmorcheln“. Die Pilzsporen werden mit dem Rindenmaterial transportiert, sie keimen innerhalb des Mulchs zu einem Pilzgeflecht (Myzel) aus.

So bringt man mit dem Rindenmulch auch Pilze und andere Organismen im Hausgarten aus. Diese Bodenbelegung ist ja prinzipiell ein erwünschter Effekt des Mulchens. Nicht immer keimen allerdings kulinarische Schätze wie Spitzmorcheln aus dem Mulch, es können auch ungewollte Organismen auf ihre Chance warten.



Frisches Sammelgut zum Trocknen oder Kochen © Josef Frick

Kulinarisches

Morcheln haben einen sehr angenehmen, milden Pilzgeschmack. Kleingeschnittene frische Morcheln eignen sich auch gut zum Trocknen. Wieder aufgeweicht und dann gekocht sind die Pilze noch schmackhafter als frisch zubereitete. Dies gilt ebenso für Shitake und andere Pilze.

Wichtig ist in jedem Fall, die frischen oder aufgeweichten Morcheln ausreichend zu erhitzen. Die Pilze sind etwa 10 Minuten lang bei mindestens 80° C zu kochen, dünsten oder braten, damit sie bekömmlich werden.

Chinesische Morcheln

Nicht zur Gruppe der Morcheln gehören die Chinesischen Morcheln (Mu-Err-Pilze oder Judasohren). Die auf Holundersträuchern wachsenden Pilze genießen bei uns ein Schattendasein, sie werden nicht einmal als Speisepilze geführt. In China gelten sie als gesunde Delikatesse.

Hinweis

Alle Morchel-Liebhaber sind angehalten, sich an die gesetzlichen Vorschriften für Pilzesammler zu halten.