

Pilz des Monats Mai 2015

Frühjahrs-Giftlorchel (*Gyromitra esculenta*)

Englisch heisst unser Pilz des Monats *false morel*, Falsche Morchel. Der Name bezieht sich auf die Ähnlichkeit zur echten Morchel. Verwechslungen stelle ich mir aber nur als Folge des Frusts vor, wenn nach langer erfolgloser Morchelsuche am Ende des Weges ein Pilz steht, der eine hirntartig gewundene Hutoberfläche anstelle von Waben zeigt. Landet der Pilz im Körbchen kann dies fatale Folgen haben, muss aber nicht, obschon die Frühjahrs-Lorchel tödlich giftig sein kann. Wo liegt das Problem?

Der Pilz enthält den Giftstoff Gyromitrin. Wird die Lorchel gründlich gekocht, d.h. zweimal abgekocht und das reichlich verwendete Kochwasser weggegossen, ist angeblich die Voraussetzung für ein schmackhaftes Pilzgericht gegeben. Ist die notwendige Vorsicht bei der Zubereitung nicht gewährleistet, sind Komplikationen mit Vergiftungen wie beim Knollenblätterpilz und beim Kahlen Krempling mit Todesfolge möglich. Von 500 dokumentierten Vergiftungsfällen (!) in Osteuropa, wo der Pilz auch heute noch genossen wird, verliefen 70 tödlich.



Frühjahrs-Giftlorchel (*Gyromitra esculenta*)

Bild: fungalpunknature.co.uk

Der Artenname *esculenta* bedeutet „essbar“. Diese wissenschaftliche Bezeichnung stammt aus einer Zeit, als die Zusammenhänge bei den Pilzvergiftungen noch im Dunkeln lagen. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts war die Frühjahrsorchel noch ein gängiger Marktpilz. Etwas erstaunt war ich, im Internet eine Pilzsauce aus Frühjahrsorcheln zu finden.

Der Pilz lässt sich wie folgt beschreiben: Fruchtkörper 50-120 mm hoch, 50-150 (200) mm breit, Hut unregelmässig abgeflacht rundlich, hirntartig gewunden, gelb-,rot- bis schwarzbraun, Stiel kurz, starr, stark gefurcht, weiss, hohl und gekammert, Oberfläche fein kleiig. Stiel und Hut sehr unregelmässig verwachsen. Der Pilz wirkt klumpenförmig, oft nicht klar in Hut und Stiel gegliedert. Fleisch brüchig, ohne spezifischen Geruch mit aromatischem Geschmack. Vorkommen: Von März bis Mai bei Kiefern. Die Orchel wächst dabei um Stümpfe, bei aufgehäufter Borke oder auf Holzabfällen und unter Reisig.

Für Mikroskopiker: Orcheln sind Schlauchpilze (Ascomyceten), d.h. die Sporen reifen in schlauchartigen Zellen heran, diese liegen an der Oberfläche des Hutes. Die Sporen sind elliptisch 16-21µm lang und 8-10 µm breit.

Jürg Zahn