

## Die neue Lust auf eine Handvoll Morcheln

von Gerhard Schuster

SCHUSTER, G. (2022) Die neue Lust auf eine Handvoll Morcheln. Der Tintling 135: 15-19.

Bald ist es endlich wieder soweit und die ersehnte Morchelzeit beginnt. Im hellen Frühlingslicht durch die erwachende Vegetation, über bunte Wiesen und durch knospende oder blühende Gehölze zu streifen, gehört zu meinen Lieblingsbeschäftigungen. Ich kann dann die Feierabende und Wochenenden kaum erwarten, um rauszukommen. Die Bezeichnung Morchelfieber ist da schon treffend. Von einigen Pilz Freunden und Freundinnen habe ich bereits Geständnisse ihrer Morchel Verrücktheit gehört. Die kann man mir wohl auch attestieren. Es kommt mir dabei gar nicht auf die Menge, die fette Beute bei den Morcheln an. Ich freue mich über besonders fotogene Fruchtkörper in schöner Umgebung und meine Ausbeute an halbwegs gelungenen Fotos. Ob ich nicht langsam genug Fotos von Morcheln hätte, wurde ich schon gefragt. Genug Morchelfotos? Mir fehlt noch das perfekte Morchelfoto. Ist das verrückt?



Selbstverständlich ernte und esse ich auch Morcheln sehr gerne aber immer nur als Beilage oder Zutat. Sparsam verwendet und natürlich gut durchgegart, wurden sie bislang stets von allen, die ich bekocht habe, sehr geschätzt ...und auch vertragen!

Zur Jubiläumstagung der nun 100 Jahre alten Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM) im letzten Herbst in Blaubeuren hielt Prof. Dr. med. Siegmund Berndt einen bemerkenswerten Vortrag zum neurologischen Morchella-Syndrom. Es war der erste Vortrag im Programm und vermittelte einen Überblick über internationale Forschungsergebnisse.

Das Morchella-Syndrom tritt nach ca. 5 Stunden mit unangenehmen Symptomen auf: Bauchschmerzen, Brechreiz, Erbrechen und Durchfall. Nicht selten treten nach ca. 12 Stunden auch neurologische Symptome auf: Zittern, Schwindel, Trunkenheitsgefühl, Bewegungs- und Sehstörungen wie z.B. Phosphene. Nach weiteren 12 Stunden sind die Symptome zumeist vollständig abgeklungen. Das Morchella-Syndrom kann durch den Verzehr von Spitzmorcheln (*Morchella elata*), Delikatnen Morcheln (*Morchella deliciosa*), Speisemorcheln (*Morchella esculenta*), Grauen Speisemorcheln (*Morchella vulgaris*), Käppchenmorcheln (*Morchella semilibera*) sowie Böhmischen Verpeln (*Verpa bohemica*) ausgelöst werden.

Die gute Nachricht ist, dass man beim Auftreten des Morchella-Syndroms nicht einfach das Pech hat, zu denen zu gehören, die Morcheln nicht vertragen. Man hat lediglich zu viele Morcheln gegessen. Individuelle Unverträglichkeiten von Morcheln sind durch die Auswertung dokumentierter Fälle nicht nachweisbar.

Da habe ich mich bei der anschließenden Fragerunde an Herrn Berndt noch einmal vergewissern müssen, aber die Existenz individueller Unverträglichkeiten bei Morcheln scheint vom Tisch.

Der Arzt Paracelsus stellte vor langer Zeit bereits fest: „Alle Dinge sind Gift, und nichts ist ohne Gift. Allein die Dosis macht, dass ein Ding kein Gift ist.“

Ob sich nun alle wieder vorsichtig an Morcheln trauen sollen, die bei sich eine Unverträglichkeit vermutet haben, bleibt natürlich den Betroffenen selbst überlassen.

Die Erkenntnis sollte lauten, dass man mit der Zubereitung geringer Mengen an Morcheln auf Nummer sicher geht und mit dem kompletten Verzicht auf Morcheln übrigens auch.

Alle Arten der Gattung *Morchella* sind durch die Bundesartenschutzverordnung (BArtSchV) geschützt. Der Gesetzgeber erlaubt das Sammeln geringer Mengen an Morcheln für den eigenen Verbrauch. Als geringe Menge gilt je nach zuständigem Forstamt meist 1-2kg. Das mag für Steinpilze eher wenig sein aber für die hohlen Morcheln ist das schon sehr viel. So viele Morcheln braucht man nicht für ein Gericht und auch der Dörrex ist bereits mit einem halben Kilo halbirter Morcheln bis zur obersten Etage gefüllt.

Da ich im letzten Frühjahr einige schöne, große und madenfreie Fruchtkörper von Grauen Speisemorcheln (*Morchella vulgaris*) finden konnte, habe ich sie mal mit Schafskäse gefüllt und zusammen mit Kartoffeln und gefüllten Paprikaschoten gebacken probiert – großartig! Das habe ich im Laufe der Morchel Saison noch drei Mal in anderen Kombinationen wiederholt und dann war es auch genug. Inzwischen freue ich mich aber wieder auf die ersten gefüllten Morcheln – wie verrückt!

Links:

<https://www.lebrac.de/Illustrationen/Morcheln/>

Literatur:

BERNDT, S. (2021): Das neurologische Morchella-Syndrom - Festschrift 100 Jahre Deutsche Gesellschaft für Mykologie, S. 278-286

BERNDT, S. (2010): Neurologisches Syndrom nach Morchelgenuss - Zeitschrift für Mykologie, 76/1

CLOWEZ, P. & MOREAU, P.-A. (2020): Morilles de France et d'Europe - CAP REGIONS, 372 Seiten

