

Die kleine Schwester der Trüffel

Spitzmorcheln gehören zu den edelsten Speisepilzen überhaupt. In Deutschland werden sie unterschätzt, dabei sind sie nicht nur zu Spargel eine Delikatesse. An der Mosel züchtet man sie erstmals

VON GEORG ETSCHKEIT

Manchmal muss man gar nicht lange suchen, um sie zu finden. Dann entdeckt man ein paar von ihnen schon im benachbarten Vorgarten, der im Vorjahr mit Rindenmulch bestreut wurde. Oder, noch prosaischer für eine solche Delikatesse, auf einer ähnlich bearbeiteten Grünfläche am Neubau eines Supermarktes. Doch im Jahr darauf, wenn man hoffnungsvoll an derselben Stelle vorbeischaute, ist der schöne Spuk meist schon wieder vorbei.

Die Rede ist von Morcheln, genauer gesagt von Spitzmorcheln, einem der edelsten, teuersten und wohlschmeckendsten Speisepilze überhaupt. Im zeitigen Frühjahr, wenn die Saison der Trüffel endet, beginnt ihre Zeit. In lichten, etwas kalkhaltigen Laubwäldern stößt man gelegentlich auf sie, aber eben auch in Gärten und Parks, wo sie sich gerade oft zwischen den jungen Blättern von Bärlauch verstecken; Kenner suchen systematisch Holzlagerplätze im Wald nach ihnen ab. In Auwäldern und entlang von Bachläufen findet man eine andere Morchelart, die ebenso feine Maimorchel.

Doch diese geschmackliche Feinheit zu beschreiben, ist gar nicht so leicht. Sind sie vollgesogen mit Portwein und Butter oder Sahne, gibt es wenig, was ihnen an erdiger Intensität gleichkommt. Wenn man draufbeißt, erlebt man im Mund eine Geschmacksexplosion. Einige der schönsten Morchelrezepte haben natürlich die Franzosen kreiert, zum Beispiel Bressehuhn in Morchelrahm mit sherryähnlichem Vin jaune verfeinert (Poulet de Bresse au vin jaune et aux morilles), oder Kalbsbries mit Morcheln (Ris de veau aux morilles), Gerichte wie sie das bekannte Bistro „Chez Georges“ an der Pariser Börse serviert und die auch bei uns mehr Beachtung verdient hätten.

Denn auf deutschen Speisekarten sucht man sie auch zur Saison meist vergeblich. Morcheln im Wirtshaus? Auch vor der Pandemie nur eine schöne Ausnahme. Lieber sollte man frische Morcheln ab Mitte März auf guten Wochenmärkten und in Feinkostläden suchen. Frische kommen meist aus der Türkei. Die getrockneten, die man das ganze Jahr über kaufen kann, werden sogar aus Ostasien, China, Indien oder Bangladesch importiert. Vor der Verarbeitung müssen sie eingeweicht werden und schmecken dann noch intensiver als frische Exemplare. Den Grund dafür erläutert der bayerische Pilzexperte Peter Karasch: Frische Morcheln enthielten deutlich mehr Wasser als getrocknete; so weit, so logisch. Aber „selbst dann, wenn man sie eingeweicht hat“, sagt Karasch.

Weltweit gibt es etwa dreißig bis vierzig Morchelarten, die alle ähnlich (gut) schmecken. Hüten sollte man sich nur einer, sagt Karasch, vor der giftigen Frühjahrslorchel, deren eher rundliche statt spitz zulaufende Kappe mit ihren vielen Windungen einem Gehirn ähnelt, während Spitzmorcheln eine wabenartige Struktur haben. Übrigens können auch echte Spitzmorcheln Probleme bereiten. Größere Portionen können bei empfindlichen Essern und in seltenen Fällen das sogenannte Morchel-Syndrom auslösen: mit Kopfschmerzen, Schwindel, Erbrechen, Durchfall und Sehstörungen. Doch die Symptome verschwinden nach kurzer Zeit ohne Therapie wieder von selbst. Völlig unbedenklich sind getrocknete Morcheln, warum, weiß man allerdings nicht.

Teuer sind, na klar, beide Varianten: 100 Gramm frische Morcheln kosten gut zehn Euro, getrocknete sind ergiebiger und kommen pro 100 Gramm auf 50 Euro. Kenner sagen, dass die kleinen Exemplare am aromatischsten seien. Für eine Mahlzeit sollten man pro Person mindestens eine Handvoll (zehn Gramm) getrocknete Morcheln auftischen, was etwa hundert Gramm frischen Pilzen entspricht. Vor der Zubereitung sollte man Morcheln unter fließend kaltem Wasser gründlich reinigen, um Erde und Sand aus den Waben und dem Inneren zu entfernen. Frische Morcheln dürfen weder braune Stellen haben (Fäulnis) noch einen an Raureif erinnernden, weißlichen Belag (Schimmel). Und die oft als „China-Morcheln“ etikettierten Judasohren haben mit Spitzmorcheln nichts zu tun.

Die Warenkunde mag mühsam klingen, lohnt sich aber, denn geschummelt wird viel. Manchmal werden die hohlen Morchelstiele sogar mit Steinchen oder Blei gefüllt, um sie schwerer zu machen. Ein Grund für Preis und Exklusivität: Es ist schwer, Spitzmorcheln zu züchten. Lange galt es sogar als unmöglich. Doch den Chinesen, inoffizielle Weltmeister beim Anbau und Verzehr von Pilzen, gelang das Kunststück. Auch Deutschlands erster Züchter stammt aus China. Li Guangda, 44, kam vor 20 Jahren aus der nordostchinesischen Industriestadt Shenyang zum Studium nach Deutschland, handelte dann mit Wein, was ihn in den Weinbauort Graach an der Mosel führte, wo er für sich und seine Familie das Haus eines ehemaligen Winzers kaufte. Jetzt züchtet er gemeinsam mit einem befreundeten Landwirt aus der Eifel Pilze, vor allem Spitzmorcheln eben. Im vergangenen Frühjahr konnte er zum ersten Mal ernten, doch wegen Corona und der geschlossenen Grenzen wurde er einen Teil der kostbaren Pilze nicht los. Einen Teil musste er unterpflügen, sie waren zu klein und schon vertrocknet. „Ein Jammer“, sagt Li.

Das Geheimnis der Morchelzucht, so erklärt er, liegt in der Produktion von sogenanntem Sklerotium. Das sind verhärtete Knollen von Pilzmyzel, die im Lebenszyklus der saprobiontischen (von sich zersetzendem organischen Material lebenden) Bodenbewohner eine wichtige Rolle spielen. Um sie zu gewinnen, wird eine Mischung aus Erde, Kalk und Weizenkleie mit Morchelsporen geimpft. In geschlossenen Plastikbeuteln reifen die Knollen heran und werden im Herbst auf einem mit Plastikplanen abgedeckten Feld unter freiem Himmel oder in einem Gewächshaus ausgesät, wo sie einen dichten Myzelteppich bilden. Im Frühjahr bilden sich dann (bei nicht zu hohen Temperaturen und regelmäßiger Bewässerung) die charakteristischen Pilze aus.

Während Li Guangda in der Wohnküche seines Hauses von seinen Erfahrungen mit der Morchelzucht erzählt, bereitet ein Freund im Hintergrund Pilze zu, wobei er fast geräuschlos arbeitet. Nach wenigen Minuten steht ein großer Teller mit knusprig gebratenen Morcheln auf dem Tisch, dazu ein Schälchen ungewöhnlich aromatischer Sojasauce. Eine Delikatesse. Wenn auch eine Variante, bei der die Sojasauce den besonderen Morchelgeschmack ein bisschen zu stark überdeckt.

Um ihn herauszukitzeln, ist die französische Klassik übrigens nicht die schlechteste Methode. Am einfachsten ist folgende Zubereitung: Frische Morcheln gründlich waschen und in etwas Öl und Butter scharf anbraten. Wer mag, gibt fein gehackte Schalotten dazu. Sobald alle Feuchtigkeit verdampft ist, mit Weinbrand ablöschen und mit Portwein aufgießen, einkochen lassen. Zum Schluss eine ordentliche Portion Butter zufügen, salzen. Weißer Spargel wird mit dieser puristischen Sauce unwiderstehlich: Nimmt man statt der Butter süße Sahne oder Crème fraîche und rührt noch einen oder zwei Löffel Kalbsjus hinein, erhält man eine perfekte Sauce zu weißem Fleisch aller Art. Die größten Morchelfans in Europa dürften aber die Schweizer sein. Dort gibt es, wie sollte es anders sein, sogar ein Käsefondue mit Morcheln.