

# Historisches vom Austernseitling

aufgespürt von Ruth Müller, Forstschule1, 07427 Schwarzburg

Eine Entdeckung in alter Forstliteratur veranlaßt, über den Austernseitling, *Pleurotus ostreatus*, Nachforschungen anzustellen. Wenn er Mitte des 17. Jahrhunderts in einer Forstordnung Erwähnung fand, beweist dies, daß der Pilz schon damals als Speisepilz einen Wert hatte. In dem Buch „Die fränkischen Wälder im 16. und 17. Jahrhundert“ veröffentlicht der Herzoglich Sachsen Meiningsche Oberförster in Steinach A. FREYSOLDT im Selbstverlag 1904 zur Forstordnung von 1653 in einer Fußnote folgendes:

„Im Kapitel 2 „Von Jagden“ ist § 17 merkwürdig:

**Buchenschwammen, wie die zu suchen zugelassen. Weilen auch Lütthe, so sich des buchenschwammensuchens befleisigen und ohne erlaubnis in denen Gehölzten dergleichen verrichten, so wollen wir solchen auch nicht fernern nachgesehen wissen, sondern sie sollen dem herkommen gemeiß sich zuvor bey dem Forstknecht anmelden, der dann mit Vorbeußt des Forstmeisters es ihnen verstaten auch hingegen jede Person angeloben lassen wird, das sie erwähnte buchenschwammen gegen leidliche Bezahlung zur Hofküche liefern, oder in abwesen unsern Cantzler, Räthen, Officieren in gleichem Werth überlassen sollen.“-**

Mit diesen Buchenschwammen ist der *Agaricus Ostreatus* gemeint, ein Konsolenpilz, in Manneshöhe wachsend an alten, faulen Buchen; Oberseite: bläulich, Unterseite: weiße Lamellen. Die Zubereitungen ist folgende: Der Pilz wird gesäubert, zerschnitten und ganz klar gewiegt. Die Masse wird zu kleinen Klößchen geballt und auf einem Teller für einige Tage in den Keller gestellt, wo die vorher bröckeligen Klößchen zu einer

festen Masse zusammenwachsen. Alsdann werden die so in Klöße verwandelten Pilze verwendet, indem man sie an die Suppe schneidet.“ Auch in neuester Literatur, in der 21. Auflage „Pilzwanderungen“ von Engel/Kröger findet man auf Seite 48/49 einen bemerkenswerten Satz, der das seltsame Rezept aus dem 17. Jahrhundert etwas erklärt:

„Wenn ein Exemplar (Austernseitling) in das warme Zimmer gebracht wird, kann eine merkwürdige Erscheinung beobachtet werden: Die Pilzfäden (Hyphen), aus denen der Fruchtkörper aufgebaut ist, wachsen in ganz kurzer Zeit aus, was aussieht, als sei der Pilz mit Schimmel bedeckt.“

Im vorigen Jahrhundert schreibt CARL KLOEBER im Buch „Der Pilzsammler“ 1883 im Kapitel „Auf Bäumen schmarotzende Schwämme“ über den *Agaricus ostreatus* JACQ Austernpilz, Buchenpilz oder Drehling“:

**„Die fleischigen, nach frischem Mehle riechenden und in dichten Rasen übereinander in Spalten der Rinde alter Bäume wachsenden Schwämme bestehen aus fleischigen, 5 - 15 cm breiten und 2 1/2 cm dicken, muschelförmigen Hüten mit schwach eingerolltem Rande. Sie haben eine schwärzlich-braune oder olivbraune Farbe und sind entweder mit einem weißen, ganz verkürzten, häufig fehlenden Stiele versehen. Die herablaufenden, am Grunde verästelten Lamellen sind an beiden Enden zugespitzt und weiß. Man findet sie von März bis Mai und von August bis Oktober. Wegen ihres reichlichen Fleisches von jeher vielfach gegessen; in Prag und Wien werden sie zu Markte gebracht.**

**Zubereitung: Die in Scheiben geschnittenen Pilze werden in diesem Zustande ausgepreßt, in Butter und Salz gedämpft, hierauf in einer sauren Sauce von Mehl, Fleischbrühe, etwas Essig und Zwiebel solange gekocht, bis sie weich sind; oder die Scheiben werden in Fleischbrühe gebracht, der dunkelgelb geröstetes Mehl hinzugefügt wird, und mit Petersilie weichgekocht.“**

Auf den Austernseitling in der Gegenwart, besonders als Zucht- und Marktpilz populär, braucht hier nicht mehr eingegangen zu werden.

Das Foto zeigt Hans Heinrich Kunde (s.a.S. 22) als mutmaßlicher Lieferant der Hofküche

