

Neues aus Thailand

Der Reisstrohpilz *Volvariella volvacea*

von Dieter Gewalt, Rodgauer Str. Dietzenbach

HET FANG („Strohpilz“), so nennen die Thais ihren beliebtesten Speisepilz. Nach ihrem Verständnis ist mit Stroh (= FANG) natürlich Reisstroh gemeint, und fast überall im Lande werden die Pilze auf diesem Substrat kultiviert und auf den Märkten angeboten. Ein Kilo kostet etwa vier Mark und da sie nur kurze Transportwege hinter sich haben ist knackige Frische garantiert.

Die Kulturen werden auf freiem Feld angelegt, zum Schutz vor Austrocknung und Sonnenlicht mit Palmwedeln oder Plastikbahnen mit Strohaufgabe abgedeckt. In diesem feuchtwarmen Kleinklima gedeihen die Pilze bei konstant ca. 36 Grad C prächtig. Geerntet werden sie stets vor Morgengrauen. Aufdecken der Zuchtbeete bei Tageslicht würde die gesamte Kultur ruinieren, die Fruchtkörper aufreißen, dunkel verfärbt und für die Vermarktung unbrauchbar werden lassen.

Mit dem wissenschaftlichen Namen *Volvariella volvacea* weiß hier niemand etwas anzufan-

gen. Pilzkundlich interessierten Amateuren bin ich nie begegnet und das ist typisch für den Pragmatismus der Thais, die sich nur dafür interessieren, ob ein Pilz essbar und wohl-schmeckend ist oder man besser die Finger davon läßt. Der „Schwarzstreifige Scheidling“ ist jedoch keineswegs eine exotische oder tropische Art, sondern auf der ganzen nördlichen Hemisphäre verbreitet. Er dürfte aber in diesem weiten Areal überall als Seltenheit einzustufen sein, der ich weder in Deutschland noch in Asien in „freier Wildbahn“ begegnet bin.

Fragt man zehn Thais nach der besten Zubereitungsart, so geben fünfzehn unisono die gleiche Antwort: TOM YAM KUNG. Da die „Strohpilze“ auch in Asia-Shops in Deutschland als preiswerte Konserven angeboten werden, können risikofreudige Feinschmecker einen Versuch wagen. Das Rezept für diese wahrhaft würzige Suppe verrate ich in der nächsten Folge von „Neues aus Thailand“.

Erntereife Fruchtkörper vom Reisstrohpilz *Volvariella volvacea* Aufn.: Dieter Gewalt

