

# Morcheln - Kostbarkeiten im Frühlingswald

Von Frank Röger, Am Wasserwerk 16 c, 53840 Troisdorf. Alle Fotos vom Autor

Wenn im Frühjahr das Vogelgezwitscher in den Wäldern immer lebhafter wird und die Tage immer wärmer werden, wird bei vielen Pilzfreunden ein ganz bestimmter Jagdinstinkt geweckt, nämlich den der Morcheljagd. Ein echter Höhepunkt im Pilzjahr.

Dort flog gerade ein Eisvogel pfeilschnell dicht über die Wasseroberfläche des Waldbaches, da steht eine Wasseramsel auf einem von Wasser überströmten Stein und wippt aufgeregt auf und ab und das umrahmt vom durchdringenden Gesang des Zaunkönigs. Doch plötzlich steht man vor ihnen, Speise-Morcheln - die maisgelben, wohl die schönste Farbvariante unter den Speise-Morcheln. Morchelplätze werden gehütet wie Kleintodien. Haben Sie einmal versucht einem Morcheljäger zu folgen? Der wird Haken schlagen und irgendwann sehen Sie ihn nicht mehr. Wenn Sie ihn danach fragen, wo er denn seine Morcheln gefunden hat, wird er Sie überall hinschicken, nur nicht dort hin, wo er seine Kostbarkeiten gefunden hat. Man sieht also, dass Morcheln schon etwas besonderes sein müssen.

Morcheln, besonders Speise-Morcheln verhalten sich im Grunde genommen ziemlich standortstreu, doch Morchelplätze haben ihre Tücken. Es gibt Plätze, die alljährlich mehr oder weniger reiche Ernten liefern. Dann gibt es Plätze, da erscheinen sie nur alle paar Jahre einmal. Es gibt aber auch Plätze, wo sie nur einmal erscheinen und selbst in günstigen Morcheljahren nicht mehr auftauchen.

## **Speise-Morchel *Morchella esculenta* (L.) Pers.**

Der Hut ist 3-13 cm hoch, rundlich, oval oder ke-



Speise-Morchel *Morchella esculenta* (L.) Pers. MTB 5406/1, 4.5.96

gelförmig mit bienenwabenartigen Vertiefungen in der Fachsprache auch Alveolen genannt, auf deren Oberfläche sich die sporenerzeugende Fruchtschicht befindet. Die Farbe des Hutes ist recht variabel, mais-, honig- und ockergelbe Farben kommen vor, aber auch graue, graubraune, braune, schwarzbraune und sogar fast schwarze sind nicht selten. Die grauen, dunkelbraunen oder schwärzlich gefärbten Hüte zeigen zuweilen auffallend helle Rippen an den Alveolenrändern, diese wirken dann wie umrahmt. Der Stiel ist 3-13 cm lang und 1-6 cm dick, meist zylindrisch, die Stielbasis ist oft verdickt und runzelig-grubig, gelegentlich auch fast wie aufgeblasen. Die weiße bis ockerliche Stieloberfläche ist glatt oder kleiig. Das weißliche Fleisch des Hutes ist wachsig und sehr brüchig. Das ebenfalls weiß

gefärbte Stielfleisch ist knorpelig-zäh. Der ganze Pilz ist innen hohl, was selbst großen Exemplaren ein überaus leichtes Gewicht verleiht. Frische Ascocarpien (die oft verwendete Bezeichnung Fruchtkörper ist nicht korrekt, siehe dazu auch die Erklärung von H.D. Zehfuß im Tintling 1/2003, S. 36) sind fast geruchlos, lediglich im Schnitt ist ein schwach angenehm pilziger Geruch wahrnehmbar, alte riechen etwas muffig. Die Sporen sind glatt und elliptisch geformt mit folgenden Maßen: 18-26 x 10-14 µm.

*Morchella esculenta* gehört wohl mit zu den besten Speisepilzen unserer heimischen Pilzflora. Für mein Empfinden ist dies die schmackhafteste unter den Morcheln, aber das ist natürlich sehr subjektiv wie alle Angaben über den Geschmackswert bei Pilzen.

**Ökologie:** Ganz eindeutig ist die Esche der Brotbaum der Speise-Morchel. Man ist geneigt sie den Literaturangaben folgend in feuchten Auenwäldern zu suchen. Dort wird man aber nur bedingt fündig, denn in den eigentlichen Überschwemmungsbereichen der Bäche und Flüsse habe ich sie noch nie gefunden, der Boden ist

dort wohl einfach zu feucht und durch die Sedimentation wohl auch zu unruhig. Sucht man allerdings die durch Hochwässer unbeeinflussten höher gelegenen Bereiche ab, wird man schnell fündig. Überhaupt scheint die Speise-Morchel nasse Böden generell zu meiden. In der Kalkeifel sind südexponierte Laubwaldbestände mit eingestreuten Eschen die ergiebigsten Fundgebiete, hier kommt es in manchen Jahren zu Massenerntfruktifikationen. Auch in Bacheschenwäldern (*Fraxinetum*) erscheint sie in günstigen Frühjahrren in größeren Mengen. Es reicht oft schon eine einzige Esche, die einsam in einem Gebüsch steht, um dem Boden Speise-Morcheln zu entlocken. Aber die Esche ist nicht die einzige Baumart, auf die *Morchella esculenta* „steht“, denn auch unter Eiche, Buche, so im Orchideen-Buchenwald (*Carrici-Fagetum*), Hainbuche und Birke ist sie zu finden. Die größte Überraschung bieten Waldlabkraut-Eichen-Hainbuchenwälder (*Gallio-Carpinetum*): Hier erscheint sie alljährlich, in günstigen Frühjahrren sogar massenhaft. Sie ist aber auch in baumlosen Biotopen zu finden, so zum Beispiel in Halbtrockenrasen (*Mesobrometum*) und an

Ruderalstandorten.

Auffallend ist ihre Vorliebe für kalkhaltige Böden. So erscheint sie in der Eifel auf Kalkverwitterungslehm sowohl über reinem Kalkstein als auch über Dolomit (ein magnesiumreiches Karbonatgestein). Im Rheinland zeigt sie sich gerne auf Lösslehm und auf älteren Auenlehmen, vorausgesetzt der Boden besitzt einen ausreichenden Kalkgehalt. Von Anfang April (frühester Fundtermin 2. April)



Speise-Morchel  
*Morchella esculenta* (L.) Pers.  
MTB 5305/1,  
16.4.97



Speise-Morchel *Morchella esculenta* (L.) Pers. MTB 5305/1 26.4.99

bis etwa Mitte Mai (spätester Fundtermin 20. Mai) kann man sie finden. In niedrigen Höhenlagen (um die 100 Meter über N.N.) nutzt sie schon die ganz frühen Apriltage zur Erstfruktifikation, in mittleren Höhenlagen (um 250-500 Meter über N.N.) begegnet man ihr nicht vor Mitte April, meist jedoch erst ab Ende April, während besonders kalter Frühjahre auch erst ab Anfang Mai. In der Kalkifel ist sie wohl die mit Abstand häufigste Morchelart und dort gut verbreitet, ja sogar ortshäufig. Die Angaben zur Ökologie dieser schönen Morchelart wie auch der nachfolgenden Arten beziehen sich ausschließlich auf meine heimatischen Wuchsgebiete und sind selbstverständlich nicht erschöpfend. Es ist aber davon auszugehen, dass die Verhältnisse in anderen Teilen Mitteleuropas wohl ähnlich sein dürften.

**Bemerkungen:** Von der Speise-Morchel sind mehrere Varietäten beschrieben worden. Die französische Schule (Jacquetant, 1984) spaltet sie gar in 13(!) Arten und 7 Varietäten auf. In der deutschsprachigen Literatur ist meist von 5 Va-

rietäten die Rede:

***Morchella esculenta* (L.) Pers. var. *rotunda* Pers.** soll an den ocker-, mais- oder honiggelben Hüten zu erkennen sein.

Die grauhütige ***Morchella esculenta* (L.) Pers. var. *vulgaris* Pers.** soll sich durch die weißlich flaumigen Rippen an den Alveolenrändern von ähnlichen Varietäten unterscheiden lassen.

***Morchella esculenta* (L.) Pers. var. *umbrina* Boud.** erkennbar an den relativ großen, schwarzbraunen Alveolen mit auffallend hellem Rand.

***Morchella esculenta* (L.) Pers. var. *rigida* Kromholz** gibt sich durch die lebhaft gelben Hüte zu erkennen.

***Morchella esculenta* (L.) Pers. var. *crassipes* (Vent.) Kreisel** unterscheidbar an den besonders großen Fruchtkörpern (bis 30 cm hoch) und den keulenförmig angeschwollenen Stielen.

Nun stellte ich aber bei nicht wenigen meiner Speise-Morchelplätze fest, dass aus einem einzigen Mycelfeld gleich mehrere "Varietäten" entspringen können. So fand ich zum Beispiel in ei-

Spitz-Morchel  
*Morchella elata* Fr.  
MTB 5405/4, 21.4.97

nem Frühjahr an einer Fundstelle, die Jahr für Jahr Ascocarpien produziert, grauhütige Exemplare mit weißlichen Alveolenrippen, was ja der Varietät *vulgaris* entsprechen würde. Im darauffolgenden Frühjahr erschienen am selben Standort Morcheln mit ocker-, mais- ja sogar hellgelben Hüten, was ja für die Varietäten *rotunda* und *rigida* typisch wäre. In einem anderen Jahr fruktifizierten an der selben Fundstelle ockergelbe und grauhütige ja sogar fast schwarzhütige Fruchtkörper zur selben Zeit. Als ich dann nach einigen Tagen diesen Fundplatz erneut aufsuchte standen da lauter Riesenexemplare mit dick angeschwollenen Stielen. Diese Morcheln hätte ich ohne weiteres als Varietät *crassipes* ansprechen können. Ich denke, dass viele Pilzfreunde, die Speise-Morchelplätze über Jahre beobachten, ähnliche Erfahrungen gemacht haben. Aufgrund dieser Beobachtungen bin ich zur Ansicht gelangt, dass die verschiedenen Varietäten nur Formen einer recht variablen Art darstellen.

### Spitz-Morchel *Morchella elata* Fr.

Synonym: *Morchella conica* Pers.

Die Hüte erreichen eine Höhe von 3-10 cm, sind meistens spitzkegelig oder walzenförmig, seltener auch eiförmig bis oval oder gar rundlich wie eine Speise-Morchel. Die Alveolen sind meist kleiner als bei *Morchella esculenta* und häufig von oben nach unten verlaufend fast parallel angeordnet. Die Hutfarbe reicht von karamellfarben über olivbräunlich, graubräunlich bis hin zu schwarzbraun. Der meist zylindrische Stiel hat eine Länge von 2-10 cm, bei einer Dicke von 1-2 cm. Der in der Regel zart-kleilige Stiel ist weiß bis hellbräunlich. Das weißlich bis blassecker ge-



färbte Fleisch ist im Hut wachsartig und brüchig, im Stiel knorpelig-zäh. Der ganze Pilz ist, wie bei allen Morchelarten, innen hohl. Ein Geruch ist kaum wahrnehmbar, lediglich im Schnitt riecht sie schwach angenehm pilzig. Die glatt-elliptischen Sporen haben folgende Maße: 18-25 x 10-16 µm.

Der Speisewert der Spitz-Morchel ist ähnlich hoch zu bewerten, wie der der Speise-Morchel.

**Ökologie:** Ganz eindeutig sind Rindenmulchbeete in Vorgärten und Parkanlagen die sichersten Fundplätze für *Morchella elata*, allerdings erscheint sie dort nur (wenn nicht mehr nachgemulcht wird) während einer Frühjahrsaison. An derartigen Plätzen ist sie zuweilen in Mengen zu finden. Anscheinend verbraucht sie nur einen ganz bestimmten Inhaltsstoff des frischen Rindenmulches um dann im darauffolgenden Frühjahr der Konkurrenz nahezu völlig das Feld zu überlassen. Sie kommt auch in moosigen Nadelwäldern unter Fichte vor. Man findet die Spitz-



Spitz-Morchel *Morchella elata* Fr. MTB 5405/4, 28.4.97

Morchel aber auch im Laubwald unter Erlen und Birken, ja sogar in mit Pioniervegetation bewachsenen Hochofenschlackenberge und an Ruderalstellen aller Art. An den Kalkgehalt des Bodens scheint sie nicht so hohe Ansprüche zu stellen wie die Speise-Morchel, allerdings sollte der Boden, besonders was die Waldstandorte angeht, nicht zu sauer sein. Diesem Pilz kann man mit viel Glück schon Mitte März begegnen (frühester Fundtermin 17. März), er fruktifiziert dann in manchen Jahren noch bis etwa Ende Mai (spätester Fundtermin 22. Mai). Wenn von den häufigen Rindenmulch-Funden einmal abgesehen wird, ist *Morchella elata* ansonsten eher seltener zu finden. Ohne die Rindenmulch-Fundplätze wäre sie wohl die mit Abstand seltenste Morchel-art unseres Floristikgebietes.

**Bemerkungen:** Die Spitz-Morchel wurde und wird zum Teil auch heute noch von einigen Autoren in zwei Arten aufgespalten. Einerseits *Morchella conica*, die eigentliche Spitz-Morchel und andererseits *Morchella elata*, die sogenannte Hohe Morchel. Doch spätestens seit den häufigen Rindenmulch-Funden weiß man, dass diese Aufspaltung in keinsten Weise gerechtfertigt ist. An solchen Plätzen finden sich nicht selten beide "Arten" neben einander dem selben Mycel entspringend. "Typische" *elata* mit charakteristischen

Hut/Stiel-Ansatz und parallel angeordneten Hutrippen neben ebenso "typischen" *conica*. Mikroskopisch sind bei diesen beiden Formen wie auch unter den verschiedenen Formen von *Morchella esculenta* keinerlei ernst zu nehmenden Unterschiede feststellbar. Ich schließe mich daher jenen Autoren an, die in der Spitz-Morchel nur eine gute Art sehen. Nomenklatorisch gesehen muss dem Epithet *elata* vor dem Epithet *conica* Priorität eingeräumt werden. In der Literatur sind mehrere Varietäten beschrieben worden. So zum Beispiel die fleischfarbene var. *carnea*, eine rosa-stielige var. *costata* oder eine var. *deliciosa* (keine Ahnung wie man die ernsthaft von der Typusart abtrennen soll) usw.... Ob diese Varietäten taxonomisch gerechtfertigt sind, oder auch nur Formen einer variablen Art darstellen möchte ich mal dahingestellt lassen. Völlig realitätsfern scheint mir die Monographie von Jacquetant (1984) zu sein, dort werden 16(!) Arten und 3 Varietäten aus dem Formenkreis um *Morchella elata* vorgestellt. Darauf näher einzugehen erspare ich mir allerdings, weil das meiner Meinung nach jedweder Grundlage entbehrt.

**Käppchen-Morchel *Morchella gigas* (Batsch: Fr.) Pers.**

Synonyme: *Mitrophora semilibera* (DC. ex Fr.)



▲ ▶ Käppchen-Morchel *Morchella gigas* (Batsch:Fr.) Pers.  
MTB 5305/1 21.4.97

Lev., *Mitrophora hybrida* Sow.  
ex Grev., *Mitrophora rimosipes*  
DC.

Der 2-4 cm, selten bis 6 cm hohe Hut ist meist dunkel- bis olivbraun, manchmal auch honigbraun. Er ist spitzkegelig, meist wie eine Mütze geformt und wirkt im Verhältnis zum Stiel recht klein. Der Hut ist etwa in der unteren Hälfte am Stiel angewachsen (anderer deutscher Name: Halbfreie Morchel). Die Alveolen entsprechen in Form und Größe in etwa denen der Spitz-Morchel, die Rippen neigen zum Schwärzen. Der weißlich bis ockerliche 3-12 cm lange und 1-3 cm, bei besonders guten Wachstumsbedingungen auch bis 5 cm dicke Stiel, ist in der Regel zylindrisch, manchmal aber auch an der Spitze und an der Basis erweitert. Die Stieloberfläche ist wie bei allen Mor-



chelarten meist kleilig, bei dieser Art zuweilen so kräftig, dass der Stiel dann wie körnig-bestäubt aussieht (siehe Abbildung). Das weißliche wachsartige Fleisch ist zerbrechlich und nahezu ge-

ruchlos, lediglich bei alten Exemplaren ist ein muffiger Geruch wahrnehmbar. Die Ascocarpien sind innen hohl. Die glatt-elliptischen Sporen messen 21-28 x 12-17 µm.

Im Speisewert ist sie den anderen beiden Arten deutlich unterlegen. Ich halte sie im Geschmackswert für nur sehr mittelmäßig.

**Ökologie:** Die Käppchen-Morchel findet man in Laubwäldern, besonders in bach- und flussbegleitenden Auenwäldern unter Eschen und Pappeln. Im Gegensatz zur Speise-Morchel, die feuchte durch periodische Überschwemmungen beeinflusste Bereiche weitgehend meidet, erscheint diese Morchelart auch in diesen feuchten Biotopen. *Morchella gigas* begegnet man auch in Feldgehölzen, naturnahen Hecken, Hainen, Gebüschchen und sogar in verwilderten Gärten. Auffallend ist, dass sie in diesen Biotopen nicht nur unter Eschen fruktifiziert, sondern mit Vorliebe unter Rosaceen. So kommt sie besonders gerne in Weißdorn- und Schlehengebüschchen vor, hier gelegentlich zusammen mit der Fingerhut-Verpelt *Verpa conica*, aber auch unter Vogelkirsche. Die Käppchen-Morchel zeigt sich verhältnismäßig bodenvage, lediglich zu saure Böden werden von ihr ganz und gar gemieden. Ihre Wachstumszeit beginnt in der planaren Höhenstufe meist Anfang April (frühester Fundtermin 7. April), in der kollinen- und submontanen Höhenstufe ein bis zwei Wochen später. Je nach Höhenstufe und Witterung ist sie dann etwa bis Mitte Mai noch zu finden (spätester Fundtermin 20. Mai).

**Bemerkungen:** Lange Zeit wurde von vielen Autoren der Name *Mitrophora semilibera* für diese Morchelart verwendet. Die allermeisten Autoren sehen sie mittlerweile in der Gattung *Morchella* besser untergebracht und nennen sie *Morchella gigas*, was auch nachvollziehbar ist. In der Vergangenheit glaubte man die Käppchen-Morchel in zwei Arten aufspalten zu können. Einerseits in eine großhütige Art die *Mitrophora hybrida* Sow. ex Grev. genannt wurde und andererseits in eine langstielige Art die man *Mitrophora rimosipes* DC. nannte. Diese Sichtweise setzte sich aber langfristig nicht durch, da es sich nur um Wachstumsformen einer einzigen Art handelt. Nicht selten lassen sich beide Spielformen aus einem Mycellager wachsend beobachten.

### Diskussion

In der Vergangenheit wurde mehrfach von Vergiftungsfällen mit Speise- und Spitz-Morchel berichtet (siehe auch Tintling 3/2000, S. 5 u. 6 und Tint-

ling 2/2002, S. 47 u. 48). Meine Familie und ich essen schon seit Jahren völlig unbeschadet sowohl frisch gesammelte als auch getrocknete Speise- und Spitz-Morcheln. Mein Sohn Eric hatte sie schon mit vier Jahren zum ersten Mal gegessen und ich hatte keinerlei Bedenken sie ihm anzubieten. Etliche Freunde haben wir schon zum Morchelessen eingeladen und es gab niemals irgendwelche Rückmeldungen von Unwohlsein oder gar Vergiftungsfälle. Auch in Zukunft werde ich meiner Familie und meinen Freunden bedenkenlos selbstgesammelte Morcheln zum Verzehr anbieten und ich bin mir ganz sicher, dass sie uns schadlos und beschwerdefrei schmecken werden. Beim sammeln achte ich peinlichst genau darauf, dass nur junge und gesunde Morcheln in den Korb wandern und das ist meiner Meinung nach wohl der Schlüssel für unbeschadetes Morchelvergnügen. Manche Morchelsammler begehen den entscheidenden Fehler und ernten alle Morcheln die sie finden, auch die alten, ja sogar die ganz alten wandern in die Körbe (wovon ich mich schon selber überzeugen konnte). Zu alte Morcheln sind aber nicht mehr genießbar und führen besonders frisch zubereitet zu Unwohlsein und sogar zu Vergiftungserscheinungen. Einen alten Steinpilz, der möglicherweise schon übel riecht und schon in Fäulnis übergegangen ist wird jeder Speisepilzsammler im Wald lassen. Bei den Morcheln ist das aber so eine Sache, denn die entwickeln, wenn sie alt sind, eben nicht diesen üblen Fäulnisgeruch und werden auch nicht weich oder glitschig und das ist das Fatale bei diesen Pilzen. Alte Morcheln riechen nur schwach muffig. Dieser Geruch ist nicht einfach zu beschreiben, am ehesten erinnert er an alte feuchtliegende Waschlappen. Mein Tipp an alle Morchelfreunde ist: Lassen Sie alle alten, alle großen oder irgendwie muffig riechenden Morcheln grundsätzlich im Wald stehen und nehmen Sie wirklich nur die jungen gesunden Pilze für Speisezwecke! Diese Vorgehensweise hat den nützlichen Nebeneffekt, dass die stehen gebliebenen Ascocarpien für die nötige Sporenverbreitung und somit, unter günstigen Bedingungen, für weitere Morchelvorkommen sorgen können. Sicherlich gibt es noch keinen wissenschaftlichen Beweis für meine These, dass der Verzehr zu alter Morcheln die Ursache der Vergiftungsfälle in der Vergangenheit war, aber es gibt Indizien die sehr dafür sprechen. Gestärkt wird meine Vermutung durch Angaben in der Literatur (z.B. bei Michael, Henning, Kreisel, Band 1+2 von 1983 u. 1986),

denn Berichte über Vergiftungsfälle mit Morcheln sind nicht neu. Dort wird von leichten Vergiftungserscheinungen nach dem Verzehr von *Morchella esculenta* var. *crassipes* berichtet. Doch das genau ist der Punkt, denn diese Morchel (in meinen Augen sowieso nur eine Großform der Speise-Morchel) ist eine besonders große Morchel und große Morcheln sind alt. In dem Artikel von Frau Speck im Tintling 2/2002 drängt sich mir der Verdacht auf, dass auch hier vielleicht zu alte Speise-Morcheln gegessen wurden, denn 89 Morcheln aus einem einzigen Wäldchen zu ernten ist schon enorm, da ist möglicherweise alles eingesammelt worden was gerade wuchs.

Wenn in Zukunft dennoch Fälle von Vergiftungen mit frischen, jungen und gesunden Morcheln bekannt werden sollten, muss die ganze Problematik neu aufgerollt werden.

**Literatur:**

Bessel, L. & R. Krasselt (2000): Echte oder unech-

te Pilzvergiftung? Der Tintling 21: 5-6  
Bollmann, A., Gminder, A. & P. Reil (1996): Ab-  
bildungsverzeichnis mitteleuropäischer Groß-  
pilze.  
Bon, M., Lohmeyer, T.R. (1988): Pareys Buch der  
Pilze.  
Breitenbach, J. & F. Kränzlin (1984): Pilze der  
Schweiz, Band 1.  
Cetto, B. (1988): Enzyklopädie der Pilze, Band 4.  
Dähncke, R.M. (2001): 1200 Pilze in Farbfotos.  
Jacquetant, E. (1984): Les Morilles.  
Michael, Hennig, Kreisel (1983): Handbuch für  
Pilzfreunde, Band 1.  
Michael, Hennig, Kreisel (1986): Handbuch für  
Pilzfreunde, Band 2.  
Phillips, R. (1990): Der Kosmos-PilzAtlas.  
Speck, C. (2002): Erneut Pilzvergiftung durch  
Morcheln. Der Tintling 31: 47-48  
Zehfuß, H.D. (2003): "Fachchinesisch" für Pilzin-  
teressierte. Der Tintling 34: 36-37