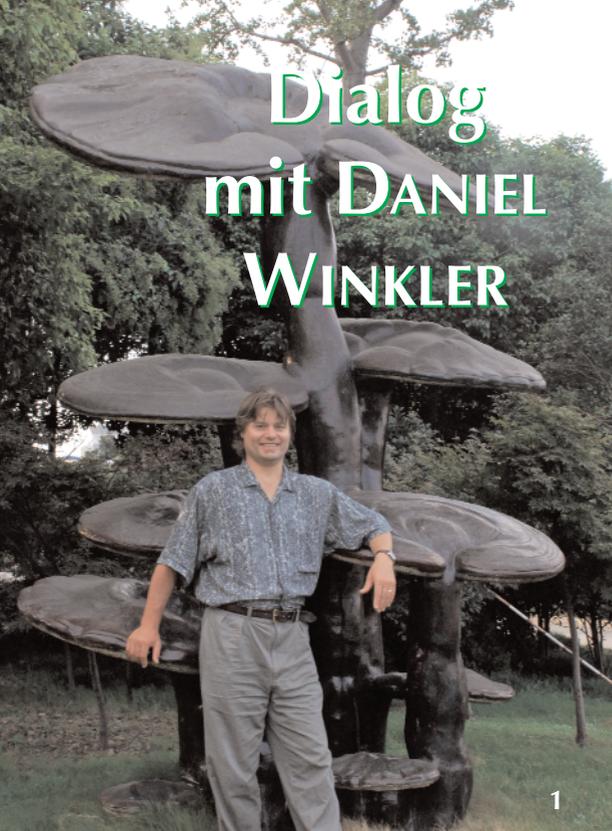


# Dialog mit DANIEL WINKLER



[www.mushrooming.org](http://www.mushrooming.org)

1. DANIEL WINKLER auf der Intern. Medical Mushroom Conference 2009 in Nantong. Die Statue steht auf dem Gelände eines *Ganoderma*-Produzenten.
2. Röhrlinge in Bhutan: *Aureoboletus thibetanus*
3. Flockenstieleriger Hexenröhrling *Boletus erythropus* als Marktpilz

**Tintling:** Wie kommt ein Bayer dazu, Pilze in Tibet zu suchen?

**Daniel Winkler:** Seit frühester Kindheit sammle ich schon gerne Schwammerl. Ich freu mich auch heute noch fast so über einen schönen Schwammerl wie als Kind über ein Osterei. 1986, als junger Student hab ich mich bei meiner ersten Reise nach Nepal in den

Himalaja samt Kultur, speziell Buddhismus und Ökologie verliebt und mein Geographiestudium an der LMU in München und der FU in Berlin dann auf Umwelt und Entwicklung im Himalaja und schließlich Tibet ausgerichtet. Meine Diplomarbeit basierte auf Vegetationsfeldarbeit, die ich in Ostt Tibet durchführen konnte. Zunächst hatte ich mich sehr für die Vegetation interessiert, aber war dann vor Ort in Ostt Tibet doch sehr über die Endwaldung schockiert durch den Raubbau der Chinesen am tibetischen Wald. Etliche Jahre später hab ich dann an Wiederbewaldungsprojekten mitgearbeitet und da fiel mir auf, wie wichtig Pilze als Einkommensquelle waren und irgendwann ging mir ein Licht auf, dass ich der erste sein könnte, der die Rolle von Pilzen als Einkommensquelle von ländlichen Tibetern erforschen könnte. Und als sich meine Begeisterung für Tibet mit meiner Pilzliebe verband, war kein zurück mehr möglich.

**Tintling:** Wann hast Du damit angefangen?

**DW:** Meine ersten Röhrlinge hab ich 1991 in Tibet gefunden, aber damals habe ich mich nicht getraut, irgendwelche Pilze

dort zu essen. Fast 10 Jahre später, nach dem Besuch etlicher Pilzmärkte und mit ein paar chinesisches Pilzbüchern ausgestattet, habe ich mich dann getraut auch selbst gesammelte Speisepilze in eine Gaststätte zum Kochen zu bringen.

**Tintling:** War es von da an ein großer Schritt, professionell Pilzreisen zu organisieren?

**DW:** Nein, ich habe ja schon Reiseleitungen in den zehn Jahren zuvor gemacht, hatte die Pilzwirtschaft bereits angefangen zu erfor-

schen und war eifrig im örtlichen Pilzklub hier in Seattle engagiert. Aber ich war doch am Anfang etwas nervös in Sachen Ansetzen der Reisezeiten, um ja sicher zu gehen, dass die Raupenpilze auch zu dieser Zeit in den angesteuerten



Orten zu finden sind. Wissenschaftlich über etwas zu schreiben, ist etwas anderes, als ein paar Leuten vor Ort das ganze Pilzgeschehen zeigen zu wollen.

**Tintling:** Lebst Du heute davon, dass Du solche Pilzreisen organisierst?

**DW:** Nein, die Pilzreisen sind nur ein Aspekt meiner Tätigkeiten. In den ersten



Pilze im Regenwald von Ecuador  
 1. Hellblaue *Climocybula azurea* und dunkelblaue Leptonien (oberhalb) auf einem Stubben.  
 2.+ 3. Gelber Seitling *Pleurotus concavus*  
 4. *Staheliomyces cinctus*, Phallaceae  
 5. Ein leuchtend rosa Lackporling *Ganoderma sp* umwächst einen

jungen Baumschößling

Jahren ging es ja eigentlich nur darum, dass es stattfindet und bis jetzt hatte ich auch immer nur kleine Gruppen. Davon allein könnte ich nie leben, aber vielleicht doch eines Tages. Dieses Jahr geht es zum ersten Mal in den Regenwald Ecuadors. Und dann mach ich ja auch noch Reiseleitungen für andere Firmen. Zudem arbeite ich auch als Consultant an Umweltprojekten in Hochasien. Und dann arbeite ich gerade an einer Westküstenpilzbroschüre, halte viele Vorträge bei Pilzfesten und -Vereinen und verkaufe auch Bilder und hin und wieder eine Geschichte, aber zumeist schreib ich aus Spaß an der Freud. Dazu zieh ich Bambus und Himbeersträucher und wenn es sein muss, repariere ich auch mal ein Dach oder versiegele einen Holzbalkon.

**Tintling:** Du hast schon vor Deiner „Pilzreisezeit“ eine lange Reihe von Publikationen zu Waldökologie, Forstökonomie, Naturschutz, Feuer- und Weidewirtschaft etc. verfasst, fast immer in englisch mit Bezug auf Tibet. Für wen machst Du das und was für eine Ausbildung hast Du dafür?

**DW:** Ich hab Geographie mit Schwerpunkt Umwelt, Vegetation und Entwicklungsstrategien studiert und mich in etlichen Umweltprojekten in Tibet engagiert, speziell in Sachen nachhaltige

## Amazonas-Regenwald in Ecuador.

Vor Ort ist der Mykologe LARRY EVANS ein sachkundiger Führer. ELIZABETH HENDLEY ist die Eignerin der gemütlichen und komfortablen Unterkunft. Darunter ein Erdstern (*Gastrum sp.*), ein Schirmling (*Lepiota sp.*) und ein Schwindling (*Marasmius sp.*)

Fotos: E. HENDLEY



Waldnutzung und Integration der einheimische Tibeter in der Forstwirtschaft. Die praxisbezogene Arbeit macht mir viel Spaß, aber mich interessiert auch immer die Theorie. Und wenn man man nach Hintergrundwissen sucht in Sachen Ressourcennutzung und Umwelt in Tibet, dann sieht man schnell, dass es leider sehr wenig gibt, so hab ich halt meine Einblicke veröffentlicht, wenn auch immer viel zu technisch, aber irgendwie bin ich in der Schiene stecken geblieben. Jetzt bemühe ich mich auch darum, das Ganze mal unterhaltsamer zu präsentieren. Und das macht soviel mehr Spaß, als wenn man für jeden Satz zwanzig Minuten braucht, um auch sicherzustellen, dass alles akkurat ist und nicht nur die eige-



nen Beobachtungen enthalten sind, sondern auch die relevanten Referenzen sinnvoll integriert werden. Ursprünglich hab ich natürlich nur auf Deutsch geschrieben und veröffentlicht, aber für internationale Konferenzen muss man halt auch auf Englisch präsentieren und dann auch veröffentlichen. Und dann hat mich noch Heidi, meine Frau, eine waschechte Amerikanerin - was könnte man sonst bei so einem Namen erwarten? - 1995 in die USA gelockt.

Heidi ist Homöopathin, etwas ganz Seltenes hier. Und einmal hier angekommen mit Töchtern - jetzt schon 16 und 18, da hab ich halt weiter auf Englisch geschrieben und versucht, mir die langen deutschen Schachtelsätze abzugewöhnen, die hier unerwünscht sind. Aber irgendwann hab ich gesehen, dass niemand an diesen Pilzthemen auf deutsch arbeitet, so hab ich halt angefangen wieder auf Deutsch zu schreiben.

**Tintling:** Du kannst also Hobby und Beruf verbinden, oder ist alles, was Du inzwischen tust, Hobby bzw. Berufung?

**DW:** Der Traum ist natürlich, das zu vereinen und es geht immer besser. Aber so arbeite ich schon sehr intensiv an meiner Pilzgeschichte und so wird das Hobby schnell zur Arbeit und dann muss ich mich immer wieder daran erinnern, was für ein Glücksfall das ist.

**Tintling:** Die politische Lage in Tibet, neue Visaregeln, vor allem ab der letzten Olympiade in China und Naturereignisse wie das Erdbeben in Sichuan lassen vermuten, dass eine Pilzreise nach Tibet eine andere Qualität hat als ein schnelles Wochenendjetting zu einer Urlaubsinsel. Schreckt das potentielle Teilnehmer ab?

**DW:** Ja sicher. Dazu hat jeder,

der nach Tibet will, natürlich noch seine ganz eigenen Ideen was Tibet eigentlich ist. Es gibt etliche Bücher darüber, was da alles seit dem 19. Jahrhundert projiziert wurde und immer noch projiziert wird und mir gehen da echt oft die Augen über.

**Tintling:** Was denn zum Beispiel?

**DW:** Das geht los mit Annahmen, dass fast jeder Tibeter erleuchtet sei, dass Tibets Umwelt, bis die Chinesen einmarschiert sind, im Urzustand war und dass die Tibeter die ersten Umweltschützer waren, bis zu dem Schwachsinn, dass es eine Lhasa-Nazi Zusammenarbeit gab. Aber Schwammerlgeschichten hat sich niemand zusammenfantasiert, bis ich mich ans Werk gemacht habe. Aber Schmarrn beiseite, die politische Situation ist sehr traurig und ein richtiges Problem, bei dem unter den gegenwärtigen Umständen keine Lösung abzusehen ist.

**Tintling:** Was meinst Du damit für Umstände?

**DW:** Die Chinesen versuchen mit ökonomischer Entwicklung ihre oktroyierte Präsenz zu rechtfertigen und auch damit den Einfluss traditioneller Stimmen zu unterminieren. Ein Ansatz, der im Detail in "Asterix und die Trabantenstadt" nachzulesen ist. Der Tourismus wird daher auch von chinesischer Seite sehr gefördert. Aber Touristen wollen auch tibetische Kultur erfahren, was endlich ein ökonomisches Argument zum Kulturschutz und gegen totale Assimilation war, das seit den 90er Jahren angeführt werden konnte. Und wenn man sich ein wenig bemüht, kann man durchaus Tibeter in der Branche unterstützen. Wir benutzen tibetisch geführte Hotels und Res-



1. Bhutan.



2. Yangtze-Schleife in Yunnan



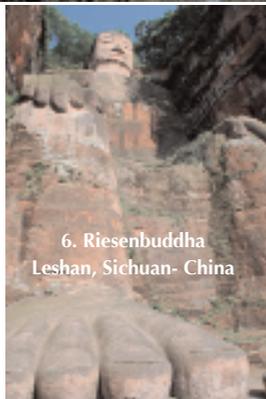
3. Ueber dem Mekong in Dechen



4. Lihang, Ganzi Autonome Prefektur, Sichuan.



5. Lhasa Tibet AR



6. Riesenbuddha Leshan, Sichuan- China

taurants, wann immer es geht und arbeiten mit tibetischen Fahrern und Reiseführern. Etwa 95% der Touristen in Tibet sind aber Chinesen und die greifen lieber auf Ihresgleichen zurück. Da bleibt leider sehr wenig bei den Tibetern hängen. Eines der Haupthindernisse ist natürlich auch die Höhenlage - wir bewegen uns zumeist zwischen 3000 und 4500 m. Hinzu kommen die Kosten. Tibet ist kein billiges Reiseziel, im Gegenteil.

**Tintling:** Wie garantierst Du denn für die Sicherheit Deiner Klienten?

**DW:** Sicherheit ist kein Problem, die Tibeter lieben uns Westler, da sie wissen, dass wir Tibet und den Dalai Lama schätzen. Die chinesische Verwaltung behandelt Westler zwar mit Skepsis, aber immer mit Samthandschuhen, außer man engagiert sich politisch. Aber auf den Straßen im Dunklen hab ich mich noch nie gefürchtet, höchstens vor Straßenhunden. Selbst viele alleinreisende Frauen haben zumeist keine negativen Erfahrungen gemacht. Ich sehe Tibet als eines der harmlosesten Reise Länder, zumindest für westliche Besucher, mal abgesehen von der Höhenlage.

**Tintling:** Musst Du oft improvisieren? Wie sieht das dann aus?

**DW:** Flexibel muss man sein. Vor zwei Jahren hatten wir uns Genehmigungen geholt, um Driru zu besuchen, ein sehr abgelegener Landkreis mit besonders guter Raupenpilzernte. Dort angekommen nach zweitägiger Fahrt, ein halber Tag davon auf einer "Buckelpiste", wurde uns erklärt, wir dürften hier nicht rein. Die Ausweise des Fahrers und des Reiseführers wurden konfisziert und wir müssten

gleich am nächsten Morgen um 6 Uhr früh wieder zurückfahren und uns wurde gesagt, wir könnten uns deren Ausweise bei der Präfektur in Nagchu samt Strafe abholen. Es stellte sich heraus, dass die Genehmigungsstelle die Passierscheine im Verstoß zu einer neuen Regulierung verkauft hatte, und dass dazu ein Straßenkontrollenbeamter schlief, als wir durch einen Kontrollposten fuhren.

Somit bestand unser Verstoß darin, dass wir den Beamten nicht aufgeweckt hatten. Das ergab eine kleine Geldstrafe, aber sicher sehr viel mehr Ärger für den Schläfer. Darauf haben wir uns eine neue Genehmigung für ein anderes Raupenpilzgebiet geholt und das ging glatt. Man muss halt Ausweichmöglichkeiten kennen.

**Tintling:** Gab es schon Situationen, die für die Reiseteilnehmer gefährlich waren oder die die Reise bzw. deren Fortdauer insgesamt in Frage gestellt hat?

**DW:** Zum Glück noch nie. Das Schlimmste war, als eine Teilnehmerin erfuhr, dass ihr Mann gerade zu Hause gestorben war. Das war arg! Wir waren zum Glück noch in Lhasa, ich hab ihr gleich am nächsten Morgen einen Flug zurück besorgt. Am Abend sind wir noch zusammen in ein Nonnenkloster gegangen, haben für Gebete gespendet, die dem Verstorbenen den Weg durch den Nachtod zeigen, wie man das in Tibet traditionell macht, wenn jemand gerade gestorben ist, und haben noch etliche Butterkerzen angezündet. Ich hoffe, so was passiert nicht nochmal.

**Tintling:** Musst Du viele bürokratische Hürden überwinden, bevor Du mit Deinen Mitreisenden endlich in die Pilze gehen kannst?

**DW:** Zum Glück nicht jenseits des üblichen Genehmigungsverfahrens, wenn man das Hinterland bereisen will, sei es um zu Trekken oder nur zum Herumreisen. Aber es gibt schon Gebiete, die nicht bereisbar sind.

**Tintling:** Führen Deine Pilzreisen auch direkt nach China?



**DW:** Wir treffen uns immer in Sichuan oder Yunnan und schauen uns dort auf Märkten um. Gerade bin ich auch am evaluieren, ob ich vielleicht eine Morchelreise nach China organisieren werde. Aber Pilzreisen brauchen viel Vorbereitung, man muss wissen, wo und zu welchem Zeitpunkt

man Pilze finden kann und dann noch am besten Ausweichmöglichkeiten parat haben. Das bedarf gründlicher Vorbereitung.

**Tintling:** Wie und wo ist der Beginn einer solchen Reise? Ich nehme an, dass Du Deine Kunden am Flughafen abholst. Oder?

**DW:** Die Teilnehmer werden am Flughafen in Chengdu abgeholt, gerade in China hilft das enorm. Manchmal teile ich mir aber das Abholen auch mit einem Reiseleiter.

**Tintling:** Muss man sportlich fit sein, um eine Deiner Pilzreisen genießen zu können? Immerhin liegt Tibet 3000 - 5000 Meter hoch und ist nicht gerade Flachland..

**DW:** Es hilft schon sehr, fit zu sein, aber man muss sich nicht wochenlang zuvor abrackern. Man sollte aber gut zu Fuß sein. Beim Gehen in der Höhe kann sich sehr schnell Kurzatmigkeit einstellen. Zum einen muss man es sachte angehen, speziell zu Anfang, zum anderen einfach akzeptieren, dass man reduzierte Ressourcen hat. Glücklicherweise ist das Suchen nach Pilzen und Pflanzen genau das Richtige in der Höhenlage. Man kann immer wieder mal eine kleine Pause einlegen oder einfach langsam unterwegs sein. Ich versuche auch die Höhenanforderungen dadurch zu kompensieren, dass ich die Gebiete, in denen wir zu Fuß unterwegs sind, so auswähle, dass wir nicht zu viele Höhenmeter abspulen müssen. Für den, der das un-

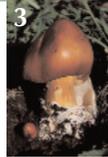
bedingt braucht, kann man was mit einem einheimischen Tibeter arrangieren, da muss nicht die ganze Gruppe auf den Berg rennen.

**Tintling:** Wo wird übernachtet? Im Zelt, im Hotel, in einfachen Herbergen?

**DW:** In den Städten in guten Hotels mit eigenem Bad. Im Hinterland muss man aber Abstriche akzeptieren, da kann schon mal eine Nacht dabei

sein, wo man froh ist das Hotel wieder zu verlassen, dafür ist dann aber der Ort sehr schön gelegen oder es gibt keine Alternative. Generell aber ist der Standard der Hotels in Tibet erstaunlich hoch, es gibt keine indischen Verhältnisse. Zelten mag ich nicht so gern. Im Sommer ist Monsunsaison, die ist zwar relativ harmlos in Tibet, nicht wie im Himalaja, aber man braucht auch all das Equipment und wir sind ja tagsüber viel draußen. Dann benützen wir auch Gästezimmer auf dem Land. Das ist das Neueste, das war bis vor kurzem undenkbar, dass Ausländer mit offiziellem Segen in Privathäusern übernachten! Da sind die Zimmer auch schon etwas rustikal, aber trotzdem sauber und die Atmosphäre ist sehr gemütlich. Und die Wirtsleute nehmen uns dann noch zum Schwammerlsuchen mit und braten uns die Schwammerl oder lassen uns an den Herd!

**Tintling:** Gibt es außer Dir weitere Reisebegleiter oder sonstige



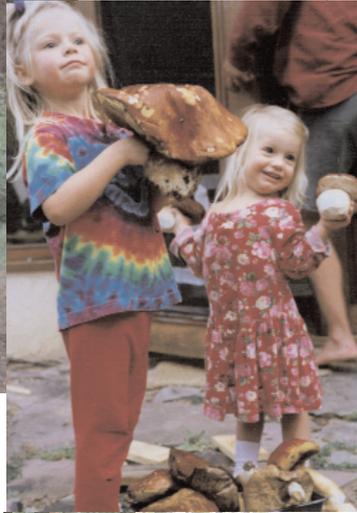
1 + 2: „The Blue Chantrelle“, der Blaue Pfifferling *Polyozellus multiplex*, wächst bei den Heißen Quellen in Oregon, Oktober 2010. Er ist recht selten und nicht schmackhaft.

3. *Amanita hemibapha*, ein naher Verwandter des Kaiserlings, ist ein beliebter und vielfach gehandelter Speisepilz in Tibet

4. *Lepista tarda*, übersetzt: Später Rötleritterling, ist nah verwandt mit dem Violetten Rötleritterling *L. nuda*  
5. "Golden Scruffy" *Cyptotrama asprata*. Hawaii 2008



- ◀ Daniel mit Ehefrau Heidi, einer wasch-echten Amerikanerin
- ▼ Ihre beiden Töchter SOPHIA und LILITH sind auch pilzbegeistert



Kooperationspartner?

**DW:** In Tibet arbeite ich immer mit einem oder zwei tibetischen Reiseleitern zusammen, je nach Gruppengröße. Die sprechen sehr gut Englisch. Deutsch findet man leider kaum vor Ort. Und jetzt in Ecuador arbeite ich mit Larry Evans zusammen, der in dem herrlichen Film zu sehen ist – "Know your Mushrooms" ⓘ. Ich war zwar schon in anderen Ländern Südamerikas, aber noch nicht in Ecuador, aber Larry kennt sich dort gut aus und studiert die Regenwaldfunga seit etlichen Jahren. Und alle Logistik wird von Elizabeth, einer Kanadierin organisiert, die die Jungle Chocolate Lodge betreibt, unsere Basislager im oberen Amazonas.

**Tintling:** Wie mykophil sind die Tibeter?

**DW:** Tibeter lieben Schwammerl, jeder hat schon selbstgesammelte Champignons gekocht und gegessen. Ich arbeite gerade an einen Video wie Kar Sha – "Weißer Pilz" *Agaricus campestris* in Tibet gern gekocht wird, sehr interessant. Das werde ich sehr bald auf Youtube raufladen. Traditionell kennen die Tibeter viele Speisepilze und schätzen sie sehr. Inzwischen haben sich

Matsutake und Morcheln, die beide früher eher unbeachtet im Wald standen, als wichtige Geldquelle entwickelt, vom Raupenpilz ganz zu schweigen. Daher sind mittlerweile wahrscheinlich die meisten Tibeter zum Geld verdienen im Wald unterwegs und nicht, um für den eigenen Topf zu sammeln. Aber das läuft nebenher und es werden viel Schwammerl gegessen. Dass die Chinesen Pilze lieben, ist ja wohl bekannt und für die werden auch etwa Habichtspilze und anderes gesammelt, was nicht in den Übersee-Export geht.

**Tintling:** Gäste von Dir waren schon berühmte Persönlichkeiten wie Franz Schmaus von Mykotroph und die Schweizer Pilzzüchterin Therese Hirsbrunner.

Was erwarten solche Spezialisten von Dir und was bekommen sie?

**DW:** Es war eine echte Freude mit Franz und Therese unterwegs zu sein. Mir war auch nicht klar, das ich es da mit Pilzkoryphäen



zu tun habe und ich habe nur langsam kapiert, dass die beiden und viele andere, die mit mir gereist sind, so tief im Myzelium stecken. Da lerne ich immer so viel und liebe es, mit neugierigen interessanten Leuten unterwegs zu sein. Es ist ein solches Privileg mit Leuten zu reisen, in einer Phase, in der sie tatsächlich Zeit haben. Das gilt für alle von uns, jeder ist so beschäftigt. Und dann zwei Wochen Urlaub mit jemandem machen, auch wenn ich natürlich nicht Urlaub mache, aber zumindest so tun muss ;0) Ich habe ihnen den Raupenpilz, mein Studien-

schwerpunkt seit vielen Jahren, und Tibet in all seinen Aspekten versprochen und hatte schon den Eindruck, dass beide es sehr genossen haben. Wir sind auch weiterhin in Kontakt und ich hoffe, das wir bald nochmal miteinander reisen werden.

**Tintling:** Du wohnst jenseits des Großen Teiches im Pazifischen Nordwesten der USA. Was hat Dich denn dahin verschlagen? Und wann?

**DW:** Noch vor Beginn meines Studium, 1983, habe ich mich hier in die National Parks des Westens und schließlich auch meine Frau verliebt.

**Tintling:** Du bist verheiratet und Deine Frau und Deine Kinder teilen Deine Leidenschaft für Pilze. Sind sie auch Begleiter auf Deinen Reisen?

**DW:** Meine Familie schätzt auch Schwammerl, aber ist manchmal auch etwas von meinem Pilzenthusiasmus genervt,

das kann passieren. Auf Familienreisen - und wir alle reisen sehr gerne, muss ich mich immer etwas bändigen, aber bis jetzt ging das immer. Meine Frau war auf einer Pilzreise in Tibet dabei, aber es ist etwas eigenartig, wenn man die Frau des Reiseleiters ist, da kamen einige Teilnehmer auf meine Frau zu und erwarteten auch von Ihr Dienstleistungen. Auf den MushRoaming Reisen bin ich für die Teilnehmer da und reise lieber nicht mit der Familie.

**Tintling:** In 2011 wirst Du nach USA, Tibet und Hawaii - erstmals auch Pilzreisen nach Kalifornien und Ecuador anbieten. Kennst Du Dich denn da überhaupt aus?

**DW:** Ich bin jeden Winter in Kalifornien, die Pilzsaison dauert von November bis März. Zuerst die Steinpilze und der Coccora (*Amanita lanei*), dann kommen amerikanische Matsutake-Ritterlinge (*Tricholoma magnivelare*), riesige Pfifferlinge (*Cantharellus californicus*, *C. formosus* und *C. subalbidus*), Süßspeisen-Milchling (*Lactarius ru-*



Daniel in der besten aller Welten:  
Umgeben von Pilzen, Pilzmärkten und Pilzgenuss



*bidus*, Candy caps), zwei Arten Stoppelpilze und dann die Totentrompeten. Das habe ich ja mal in Detail im Tintling beschrieben und habe es dazu noch auf meinen Netzseiten. Und das sind nur die besten Speisepilze, dazu gibt es natürlich noch viele, viele andere wunderschöne Pilze. Die Kalifornienpilzreise hab ich erstmals dieses Jahr angeboten und genauso wie in Ecuador werde ich mit jemand anderem

zusammenarbeiten, für den das ein echtes Heimspiel ist. Hawaii ist kein echtes Pilzurlaubsziel, das war eher ein Familienurlaub mit ein paar Pilzexkursionen. Es gibt dort nur beschränkt Pilze. Unser Urlaub war ordentlich verregnet, was mich mehr gefreut hat als Frau oder Kinder.

**Tintling:** Sicher hast Du umfangreiche Vor-Exkursionen gemacht. Wie waren Deine ersten Erfahrungen mit diesen Ländern? Welche Pilze sind dort zu erwarten?

**DW:** Ich hab bereits nach Pilzen in Venezuela, Peru und Bolivien gesucht. Erstaunlich ist, dass so viele Pilze aus vertrauten Gattungen zu finden sind, ganz im Gegensatz zur übrigen Vegetation. So findet man z.B. Lackporlinge (*Ganoderma*), Zinnoberschwämme (*Pycnop-*



1. Habitat



rus), Schwindlinge (*Marasmius*), Träuschlinge (*Stropharia*), Schirmlinge (*Lepiota*), Erdsterne (*Geastrum*), Boviste diverser Gattungen usw.. Aber es gibt auch soviele Pilze, die man kaum oder gar nicht einordnen kann. An Büchern zur Funga fehlt es eh, aber im Netz tut sich einiges. Daher nehme ich gerne den Laptop mit. In vielen Fällen

sollte man sich eher über Formenvielfalt und Schönheit freuen und besser nicht erwarten, die Pilze auch kulinarisch genießen zu können. Abgesehen von einigen Arten, die den Einheimischen bekannt sind. In Venezuela

**Raupenpilze**  
Yartsa

- Gunbu *Ophiocordyceps sinensis*
- 2. Goast Moth, *Thitarodes namnai* Maczey. Deren Raupe ist der Wirt des Raupenpilzes
- 3. +7: 2 längs durchgeschnittene Raupenpilze und mit Myzel gefüllte ehemalige Raupe.
- 4. An Kultivierungsversuchen fehlt es nicht. Kein Wunder bei dem Preis. Bis jetzt klappt nur der weniger wertvolle *C. militaris*
- 5. Sortieren. Das Kilo kostet zwischen € 2200.- und € 40.000.-, je nach Qualität
- 6. Raupenpilze auf dem Markt in Nyingchi's Bayi
- 7. Die Lady bietet auf dem Weg zum Kongpo Barla Pass Raupenpilze in der Bonbontüte an

habe ich Riesenschirmlinge gefunden und dann angefangen herum zu fragen, ob die essbar wären. Keiner wusste was und schließlich wurde mir erzählt, dass man nur die Pilze in Konserven essen könnte. Da hab ich halt die Idee aufgegeben, den Pilz essen zu wollen.

**Tintling:** Haben in diesen Ländern Pilze auch eine wirtschaftliche Bedeutung, wie z.B. die Morcheln und Matsutake-Ritterlinge in anderen Ländern?

**DW:** Im tropischen Südamerika gibt es kein kommerzielles Pilzesammeln, aber etwas findet sich immer wieder auf Märkten. In Kalifornien werden Morcheln, Matsutake, Steinpilze, Pfifferlinge, Stoppelpilze und Süßspeisenmilchlinge kommerziell gesammelt, aber das ist von geringer wirtschaftlicher Bedeutung, da Kalifornien soviel anderes produziert. Früher waren viele Sammler Hippies, heute sind es zumeist asiatische Immigranten. Die können damit ohne Sprachkenntnisse etwas Geld verdienen, aber viel ist es nicht und harte Arbeit dazu.

**Tintling:** Du hast Märkte in Peru, Bolivien, Spanien, Slowenien, Bhutan, China und natürlich Tibet besucht und dort gezielt nach Pilzen Ausschau gehalten. Ich gehe davon aus, dass Dir dabei so manches Kuriosum begegnet sein dürfte. Was ist aus unserer mitteleuropäischen Sicht kurios?

**DW:** In Nordamerika und Ostasien war für mich der Matsutakekult zunächst nicht nach-

vollziehbar, aber so allmählich schätze ich diesen festen und hocharomatischen Pilz auch sehr, speziell in Tamari, Sake und Butter gedünstet. In Tibet und China werden noch Pilze angeboten, wie etwa der Kahle



1. Eine kleine, fast frische Lederkoralle, „Ganba Jun“ *Thelephora sp.* auf Salat
2. *Hydnum umbilicatum*, Sweet tooth mushroom, ein mutierter, durchgedrehter Semmelstoppelpilz
3. Yellow-veiled stinkhorn, „Gelbbeschleierte Schleierdame“ *Dictyophora multicolor* „wächst auf Nadeln des Eisenholzbaumes *Casuarina equisetifolia* in Hawaii
4. Starfish Stinkhorn oder Sea Anemone Fungus, *Aseroe rubra* (Hawaii 2008)

Krempling (*Paxillus involutus*) und der schuppige Pfifferling (*Gomphus floccosus*), die sich beide inzwischen als lebergiftig erwiesen haben. In Yunnan ist der wertvollste Speisepilz Ganbajun (*Thelephora ganbajun*), eine eher holzige Lederkoralle, die ganz dünn geschnitten und sehr heiß zu bereitet wird. Auf die Idee dieses braune Gewächs zu probieren, würde bei uns niemand kommen. Mein Versuch eine etwaige kulinarische Offenbarung in *Thelephora terrestris* zu entdecken, war eine sehr bittere Erfahrung. In den Tropen der Alten Welt sind die Termitenpilze (*Termitomyces*) sicher einer der besten und interessantesten Pilze. Das verrückteste ist für mich aber immer noch der Raupenpilz (*Ophiocordyceps sinensis*), sowohl in Erscheinung als auch in Sachen Preis, total abgefahren.

**Tintling:** Wann immer sich die Möglichkeit bietet, ist der Besuch auf den Pilzmärkten Deiner Reiseländer vorgesehen. Sind Marktpilze für die Einwohner des jeweiligen Landes etwas Besonderes oder eher normal wie etwa Gemüse?

**DW:** Das hängt ganz vom Reiseland ab. In Nord und Südamerika gibt es Pilze nur auf wenigen Märkten, während in Tibet und Ostasien überall Pilze zu finden sind, und in den Städten sowohl Wild- als auch Zuchtpilze.

**Tintling:** Kennen die Käufer das, was sie kaufen?

**DW:** Zumindest in Südamerika und Fernasien sind die Pilze allenfalls mit den dort heimischen Volksnamen bekannt. Keiner kennt die botanischen Namen, kaum jemand weiß, ob die gesammelten und häufig auf Märkten verkauften Pilze unbedenklich sind, wie etwa bei Grünlingen und Kremplingen.

**Tintling:** Ist die Kenntnis essbarer Pilzarten

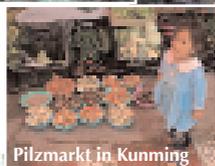
## Schwunghafter Pilzhandel in Tibet.

etwas, das für die Bewohner ein Teil der Allgemeinbildung ist?

**DW:** Die Neotropen mit Ostasien in einen Kochtopf zu stecken geht echt nicht. Ostasien hat so eine reiche Pilztradition und wir wissen so wenig von den Pilzen in den amerikanischen Tropen, da sind wahrscheinlich mehr halluzinogene Pflanzen als Speisepilze bekannt und das will wirklich was heißen! Pilzkenntnis ist absolut kulturspezifisch. Die Menge der Pilze, die in

China als essbar und sogar essenswert erachtet werden, ist unglaublich, das reicht vom Goldgelben Zitterling (*Tremella mesenterica*), der nach nichts schmeckt, aber

zumindest schön orange ist, bis zur oben beschriebenen Ganbajun-Lederkoralle. Aber trotzdem, nicht jeder Marktpilz ist unbedenklich. Ich hab auch schon Risspilze beim Trocknen unter etlichen anderen Speisepilzen gesehen, aber ob die tatsächlich gegessen werden sollten, war nicht klar. Generell muss man schon sehr vorsichtig sein und nicht jeder vermeintliche Speisepilz sollte das eigene System durchwandern. Zumindest gibt es in Ostasien viele Pilzbücher mit Farbabbildungen, die doch eine große Hilfe sein können. Aber den Meisten reicht wahrscheinlich kein grüner Punkt hinter einem Foto, um einen Pilz bedenkenlos zu essen, wenn man den Text ansonsten nicht lesen kann und das ist gut so. Wenn es sich aber um einen Pilz handelt, mit dem man eh schon sehr vertraut ist, und der taucht auch im Buch auf, dann weiß man zumindest, dass er auch in diesem Land vertreten ist und auch als essbar angesehen wird. Aber es lohnt sich echt nicht, ein Ri-



Pilzmarkt in Kunming



siko einzugehen. Es ist schon schlimm genug, wenn einem der Magen ausgepumpt wird, aber das noch in einer total fremden Kultur, in einem Land, dessen Sprache man nicht mächtig ist, echt, nein danke.

**Tintling:** Sind die wichtigsten Giftpilze dort gut bekannt? Welche sind das? Welche Vergiftungssyndrome rufen sie hervor?

**DW:** In Ostasien haben wir mehr oder weniger die selben Bösewichte wie in Europa und Nordamerika: *Amanita*, *Galerina*, *Cortinarius*, *Inocybe*, *Conocybe*, *Leptia*, etc. Diesen Sommer aber kam die Nachricht aus Yunnan von einem kleinen weißen Pilz, womöglich ein *Trogia*, der auf Holz wächst, der womöglich schon 400 Leute getötet haben soll. Es kann also immer böse Überraschungen geben.

Und dann gibt es noch den Fall, dass gute Speisepilze als giftig angesehen werden. Das ist mir schon

öfters so mit Steinpilzen in Tibet gegangen, wo in manchen Regionen deren Essbarkeit nicht bekannt ist. Oft kennen Leute nur die beiden Kategorien essbar und giftig, was ja nicht unklug ist.

**Tintling:** Wie lange dauern Deine Reisen?

**DW:** Ich hab mit fast 3 Wochen angefangen, aber inzwischen biete ich nur 2 Wochen an, das reicht für meine Routen, und den Leuten, die



Die asiatische Version des Reifpilzes und mit diesem nah verwandt: Himalayan Gypsy *Cortinarius (Rozi-tes) emodensis*, recht häufig ab Mitte September.

Auch besuchen wir Bauernhäuser und Nomadenzelte und schauen uns nach dem Vieh um. Ich richte mich immer gern nach dem Interesse der Leute, frag da schon im voraus nach, sei es Küche, Textilien, Tibetische Medizin, Handwerk etc. Ich selbst lerne immer gerne dazu und meine Interessen sind vielfältig.

**Tintling:** Der Tibetische Raupenpilz („Yartsa gunbu“ *Ophiocordyceps sinensis*) hat es wegen seiner medizinisch wirksamen Inhaltsstoffe zu einiger Berühmtheit gebracht. Weshalb ist das so?

**DW:** Seit Jahrhunderten ist er in Tibet und China berühmt für seine stärkende Wirkung auf den Organismus, äh Organismus, oder beides. Er wird für generelle Schwäche, Leber, Nieren und

Zeit haben, empfehle ich gerne noch andere Reiseziele in der Region.

**Tintling:** Gibt es da nur Wald und Pilze und Botanik oder auch so etwas wie ein Begleitprogramm?

**DW:** Nur Pilze in Tibet, das wäre, als ob man den Wald wegen der Bäume nicht sähe. Nein, wir schauen uns natürlich auch die Tempel und Klöster an, und als Buddhist informiere ich gerne über Buddhismus und buddhistische Kultur. Aber wir besuchen auch andere geschichtsträchtige Sehenswürdigkeiten und auch genauso Gemüsemärkte. Und wenn jemand einen Werkzeugmarkt besuchen will, dann lässt sich das einrichten.

Herzgeschichten geschrieben und natürlich als Aphrodisiakum. Ich habe mit vielen Nicht-Asiaten gesprochen, die darauf schwören, sei es Blutdrucksenkung, Nierenregeneration, was auch immer. In China wird der Raupenpilz auch als generelles Tonikum betrachtet, das den Alterungsprozess verlangsamt. Neueste westliche Forschung zeigt, wie Cordycepin, ein Hauptinhaltsstoff, seine Antikrebswirkung entwickelt. Es wird viel geforscht und wir werden noch viel von *Ophiocordyceps* in der Zukunft hören, da bin ich mir sicher.

**Tintling:** Der Pilz spielt wegen der Preise, die für ihn erzielt werden (immerhin bis zu 20.000.- Dollar pro Kilo), eine bedeutende Rolle.

**DW:** Die Sammler vor Ort bekommen leider nicht die 20.000, aber immerhin kann es schon die Hälfte oder zumindest ein Viertel des Endpreises sein, was ein ziemlich guter Schnitt ist im Vergleich zu den Erzeugerpreisen anderer Rohmaterialien. In Tibet ist diese Art von Bareinkommen unvergleichbar mit anderen Einkommensquellen.

**Tintling:** In welcher Zeit finden die *Ophiocordyceps*-Reisen in die tibetischen Pilzgebiete statt?

**DW:** Normalerweise besuche ich die Sammelgebiete immer gegen Mitte oder Ende der Saison, Mai bis Mitte Juni, aber das schwankt auch sehr bedingt durch Region, Höhenlage und dem aktuellen Wetter.

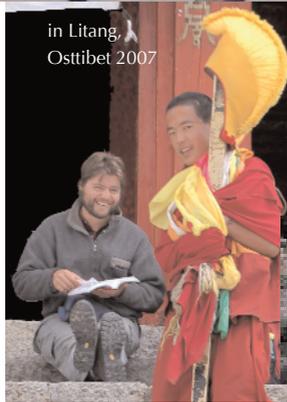
Aber die Handelsaktivitäten kann man auch



Daniel mit Raupenpilz  
Xining Intern. Cordyceps  
Conference Juni 2010



▲ MARC DONSKY,  
THERESE HIRSBRUNNER  
und FRANZ SCHMAUS  
mit DR. MA LIMING in  
Gyalthang's Klinik für  
traditionelle tibetische  
Medizin. Wir hatten das  
Glück Dr. Ma über die  
Verwendung von  
*Cordyceps* zu interviewen.



in Litang,  
Osttibet 2007



Natürliches Thermalbad

noch durch den ganzen Sommer sehen und ein paar frische Nachzügler habe ich letztes Jahr selbst Ende Juli gesehen.

**Tintling:** Stimmt es, dass neureiche Chinesen, nur um vor ihren Gästen Eindruck zu schinden, den Pilz kiloweise kaufen, um z.B. Geflügel damit zu füllen?

**DW:** Also grundsätzlich kauft man Essen, weil man hungrig ist und dann, um es zu genießen. Wenn man damit dann noch Eindruck schinden kann, ist das natürlich ideal, speziell in Kreisen, in denen jeder immer nur schaut, welche Ausschweifungen die anderen sich leisten können.

**Tintling:** Schmeckt der Pilz denn?

**DW:** Raupenpilz hat einen guten, nussigen Geschmack und ist fest

im Biss. Vom Insekt ist nichts übrig außer dem Exoskeletton. Aber der erste Biss bedurfte schon viel Überzeugungsarbeit von seiten meiner tibetischen Gastgeber.

**Tintling:** Seid Ihr Pilzreisenden von den Behörden und den Einheimischen eigentlich gern gesehen?

**DW:** In Sachen Behörden fliegen wir unter dem Radar, genauso wie Vogeltouristen nicht speziell erfasst werden. Ich bekomme immer wieder Anfragen von Tourismusleuten speziell im Himalaja. Die wollen, dass ich meine Pilzreisen zu Ihnen bringe. Aber der Himalaja hat etliche Herausforderungen, so etwa den supernassen Monsun im Sommer und die extrem steilen Hänge jenseits der Straßen für die Raupenpilzsuche.

Die Einheimischen freuen sich über unser unerwartetes Interesse für etwas aus Ihrem täglichen Leben, wir teilen eine Freude. Bis jetzt habe ich es geschafft, dass wir nicht als unerwünschte Konkurrenz gesehen wurden. Ich zahle auch

immer für die Raupenpilze, die ich finde, denn dafür braucht man eine Sammellizenz in den meisten Gebieten und die würde sicher nicht an einen Ausländer verkauft. Auch die meisten meiner Matsutake hab ich unserer Wirtin überlassen als Dank dafür, dass sie uns mit in den Wald genommen hat. So was muss immer vor Ort entscheiden und dann darf man nicht nur die Giftpilze weiterreichen ;0).

**Tintling:** In Deinen Reisen sind auch schon mal Besuche in Krankenhäusern vorgesehen. Insbesondere dort, wo mit dem Raupenpilz therapiert wird. Welche Erkenntnisse kann man vor dort mitnehmen?

**DW:** Wenn das Interesse besteht, besuche ich gerne Doktoren, die tibetische Medizin praktizieren. Dies, um Mitreisenden eine Einführung in dieses komplexe Heilsystem zu vermitteln.

**Tintling:** Hast Du außer Pilzen noch weitere Hobbys?

**DW:** Da ist die Familie, die auch alle gerne reisen. Ich bin fasziniert von der Vielfalt aller Lebensformen, aber seit 10 Jahren speziell von Pilzen und zuvor hab ich mich zumeist mit Pflanzen beschäftigt und ich liebe Wälder. Ich interessiere mich generell auch für andere Kulturen und deren Geschichte, speziell deren Mythen und Religionen. Die schiere Vielfalt an Ideen und Traditionen ist atemberaubend und berauschend. Und dann höre ich sehr gerne Westcoast Musik (z.B. the Dead) und die davon inspirierten Jambands. Ich studiere noch tibetischen Buddhismus seit meinem ersten Besuch im Himalaja. Dazu gartele ich gern, habe den Garten voll von tibetischen Pflanzen, mach meine eigenen Marmeladen, fotografiere gerne. Langweilig wird mir nie.

**Tintling:** Wenn Du in Deutschland bist, hast Du auch Kontakte zu Deinem ehemaligen Pilzverein. Welcher ist das?

**DW:** Schwammerlsuchen hatte für mich nichts mit einem Klub zu tun, das war immer eine Familiengeschichte. Ich wusste nicht mal, dass es



so was gab. Als ich Botanik studiert habe, hatte ich mich sehr auf die Mykologie gefreut, aber das war so leblos präsentiert, da ist es mir gleich gegangen, schade. Bis jetzt war ich nur viermal beim Pilzverein München und auch mal bei der AG Pilze Berlin Brandenburg. Aber ich werde sicher noch öfters vorbeischaun und gerne irgendwo teilnehmen oder mitwirken.

**Tintling:** Wie oft bist Du in Deutschland?

**DW:** Einmal im Jahr oder jedes zweite Jahr. Ich würde mal sehr gerne eine Pilzseason in Deutschland voll miterleben, mehr Pilzvereine kennenlernen und Vorträge halten.

**Tintling:** Hast Du jemals den Entschluss bereut, Deutschland verlassen zu haben?

**DW:** Ich bin in München und hier in Seattle zu Hause. Hier geht mir etliches ab, nicht nur die Geschwister, der Vater, alte Freunde, der Fußball, Bäckereien, Biergärten, Radfahren und Eisdielen im Sommer. Aber, sollten wir nach Deutschland zurückkehren, dann würde ich viele Dinge vermissen, die ich hier lieben gelernt habe.

**Tintling:** Was zum Beispiel?

**DW:** Speziell die Weite und Wildheit der Natur, die Offenheit der Leute, die gute Musik und das hiesige Bioessen. Nicht zu reden von der fast ganzjährigen Pilzseason an der Westküste. Die hiesige dominante Politik, wo die CSU als linksliberal eingestuft werden würde, die zumeist dümmlichen Medien und den Waffenrausch vieler Männer würde ich gerne hinter mir lassen.

**Tintling:** Daniel, vielen Dank für das ausführliche und interessante Gespräch!

Red.: Die nächsten Expeditionen nach Lhasa und Zentral Tibet mit DANIEL WINKLER finden statt vom 10.-23.6.2011 und vom 31.7.-13.8.2011 Näheres unter [www.MushRoaming.com](http://www.MushRoaming.com) und [www.Pilzreisen.info](http://www.Pilzreisen.info)