



## Pilzliche Salisanterie

Die Fruchtkörper  
fühlen sich fast so an  
wie kleine Silikonbusen:  
Schmutzbecherling  
*Bulgaria inquinans*  
Foto: WILHELM SCHULZ

### Liebe Pilzfreunde,

die Druckbranche kennt einen Begriff, von dem ich bis neulich noch nichts gehört hatte und der mir gut gefällt: „Schmutztitel“. Darunter versteht man eine gesonderte, dem eigentlichen Titelblatt vorangestellte Seite. Diese zusätzliche Seite trägt in der Paginierung die Nr. 1. Die wird aber - von der Zunft verschwörerisch abgesprochen - nicht ausgedruckt. Womit Sie jetzt endlich auch wissen, warum die meisten Bücher mit der Seite 3 anfangen.

Der „Schmutztitel“ hatte in den Zeiten des Bleisatzes den Zweck, den eigentlichen Buchblock vor dem Binden vor schmutzigen Fingerabdrücken zu schützen. Deshalb heißt er auch so.

Aber Gutenbergs Bleisatz ist (im Gegensatz zu Guttenbergs copy-paste) inzwischen weitgehend überholt. Wir leben im Hier und Heute und haben die Griffelchen meistens frisch und sauber.

Schmutzig könnten die Griffel allerdings werden, wenn man mit ihnen über den oben abgebildeten Pilz reibt. Also über den frischen Pilz, nicht übers frisch bedruckte Papier (so hoffe ich doch ;-)) .

Die tiefschwarzen Sporen des Pilzes teilen sich auf unmissverständliche Weise demjenigen mit, der den innigen Kontakt mit der schwarzen Oberfläche (der Fruchtschicht) sucht.

Als Schmutzbecherling (*Bulgaria inquinans*) wird ein dickfleischig-kreiselförmiger, gallertiger Pilz in der Größe von 1 - 2,5 (-4) cm  $\sigma$ , bezeichnet, der frisch gefällte und meistens am Wegrand liegende, abtransportbereite Eichenstämme (seltener Hainbuchenstämme) in den ersten Jahren nach der Lagerung besiedelt.

Als Rindenbesiedler richtet er im Holz selbst keinen Schaden an.

Er ist ein Schlauchpilz, er bildet seine Sporen in Schläuchen aus.

Das lässt sich allerdings nur unter dem Mikroskop überprüfen.

Falls Sie keins haben: Glauben Sie es für den Moment einfach.

Ob der Pilz essbar ist? Keine Ahnung, ich habe ihn noch nicht gekostet. Aber gemacht, bald gibts was Leckeres, versprochen.

### Was auf dem Schmutztitel als branchenüblich gilt:

Der Autorennamen und der Titel.

Andere verschwenden für die paar Buchstaben die ganze Seite.

### Namen des Schmutzbecherlings

GB: Black Bulgar.

FR: Bulgarie noirâtre, B. salissante.

NL: Zwarte knoopzwam.

DK: Afsmittende Topsvamp.

NO: Svart gelebeger.

SE: Limsvamp.

FI: Musta liimasieni, Pikiliimakka.

ES: Bulgaria negra.

HU: Kocsonyás koronggomba.

SK: Bulgária cierna, Klihatka černá.

SI: Necedna bolgarka.

RS: Bugarkinja.

PL: Prósznik brudzacy.

LV: Pruszyk brudzący.

Franzosen, Letten und Polen übersetzen den Schmutz, die anderen eher die silikonische Elastik oder die schwarze Farbe der Fruchtschicht.

Der Gattungsname *Bulgaria* rührt vom lateinischen Begriff *Bulga* her, der einen ledernen Sack oder einen Balg bezeichnet. Von daher ist es kaum verwunderlich, dass Google nach der Eingabe des Begriffes „Bulga“ die geräumigen Damentaschen einer wohlfeilen Shoppingwelt zu Tage fördert. Pffiffig, diese Marketingexperten.

Mit dem Pilz lässt sich Wolle oder Seide färben. Und zwar nicht etwa in einem diffus schmutzigen hell-schwarzisabellecreu, sondern in einem schönen, warmen Olivbraunton (SCHMIDT 2013).

Last not least bezeichnet das französische „salaud“ einen Drecksack.

Karin Montag: Cook mal Pilze!  
 Impressum, Anbieterkennzeichnung nach § 5 TMG: Verlag Der Tintling  
 V.i.S.d.P.: Karin Montag Lebacher Str. 3 D-66839 Schmelz,  
 UST.-Id.-Nr. DE 137894881  
 Telefon +49 (0) 6881 2206, Fax: 03221-1146565  
 E-Mail: info@tintling.com, Homepage: www.tintling.com

Einheitsaufnahme in der Deutschen Bibliothek. ISBN 978-3-9817137-5-6  
 © 2015. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten.

**Druck:** www.sdv-saar.de

Alle Angaben zu Gift- und Speisepilzen erfolgten nach bestem Wissen und Gewissen.  
 Für Pilzvergiftungen wird nicht gehaftet, für etwaige Tippveeler auch nicht.

**A propos Tipp:** Wenn Sie Pilze aus dem Wald tragen, die Sie nicht genau kennen, aber trotzdem essen möchten, suchen Sie bitte VOR dem oralen Verklappen der Mahlzeit eine Pilzberatungsstelle auf. Und zwar mit mindestens einem oder zwei Mustern der ROHEN, ganzen Pilze, samt Hut und Stiel und Stielbasis. Viel besser wäre eine Korbkontrolle, so dass Sie Ihren Fund ruhigen Gewissens und mit Genuss verzehren können. Gut ausgebildete Pilzberater haben einen enormen Aufwand betrieben, um auf den Kenntnisstand zu gelangen, der eine verantwortungsvolle Pilzberatung erst möglich macht. Auf so jemanden können Sie sich verlassen. Vergleichen Sie deren Dienstleistungen bitte nicht mit Pilzbestimmung via Handy-App.

### Bildquellen des Umschlages

Vorderseite: **Parasol** *Macrolepiota procera*.

Foto: GIO VAN BERNEBEEK

Der Parasol ist auch in diesem Paukenschlegel-Stadium ein ganz hervorragender Speisepilz. Siehe Innenteil.

Rückseite: **Specht-Tintling** *Coprinopsis picacea*

Foto: GÜNTER HECK

Name: Puchos de pega (ES). Wörtlich übersetzt: Specht-Zigarette.

**Faltentintling** *Coprinopsis atramentaria*. Tippler's bane (GB). Frei übersetzt: Der Pilz ist durch seinen Gehalt an Coprin zusammen mit Alkohol giftig, also kein unproblematisches Futter für alkophile Sandler.

**Perlpilz** *Amanita rubescens*. The Blusher (GB). Der Erröter. Das Fleisch dieses essbaren Pilzes färbt sich allmählich rötlich, sei es in Madengängen, an Fraßstellen oder in der Schüssel mit dem verhackstückten und zubereitungsfertigen Pilzfleisch.

**Zweifarbiger Lacktrichterling** *Laccaria bicolor*. The Deceiver (GB), der Täuscher. Man kann Pilze, die von oben so oder so ähnlich aussehen, noch so oft vom Boden aufpflücken und ihnen unters Kleidchen schauen, sie sind und bleiben doch immer wieder Lacktrichterlinge. Das gilt auch und ganz besonders für den Gemeinen Lacktrichterling *Laccaria laccata*. Die Niederländer nennen ihn aus dem gleichen Grund Popzwam. Der Pilz ist echt gemein.

**Spei-Täubling** *Russula emetica*. The Sickener (GB). Der Erbrecher. Wenn Sie ihn essen, erfahren Sie am eigenen Leibchen, warum er so heißt. Mehr passiert aber nicht. Im Prinzip harmlos. Foto: RAINER WALD

**Satansröhrling** *Boletus satanas*. Buretele dracului (RO). Graf Dracula lässt grüßen. Dabei ist der Pilz gar kein so übler Schlimmer. Manche halten ihn sogar für ungiftig, auch wenn OTHMAR LENZ, der Erstbeschrei-

ber, nach einem kulinarischen Selbstversuch anno 1831 resümierte: „Es war eine bange, grausvolle Nacht.“ Foto: DIRK WIESCHOLLEK

**Mehlräsling** *Clitopilus prunulus*. Le Meunier (F), The Miller (GB), der Müller, wegen des starken Mehlgereiches. Ein wirklich guter Speisepilz, à mon avis.

**Steinpilz** *Boletus edulis*, Karljohan (DK). Warum die Dänen den Karljohan nennen, habe ich noch nicht begriffen. Aber der Name hat was.

**Dickschaliger Kartoffelbovist** *Scleroderma citrinum* - Deuwelsmehlsack. Der ist ein kleines bisschen giftig. Aber nicht so sehr, dass nicht schon Restaurantbesitzer Quäntchen davon - magengastrosophisch in Folge der geringen Dosis (siehe Paracelsus!) bisher stets folgenlos - als Trüffel für teuer Geld verkauft oder ihn als solchen unter ihre kulinarischen Kreationen gemischt hätten. Bis ihnen der eine oder andere Mikroskopiker auf die Spur kam - und im Anschluss die gastronomische Lizenz weg war. Tja, Gier frisst Hirn.

**Parasitischer Röhrling** *Pseudoboletus parasiticus* Kostgangerboleet (NL). Erklärt sich selber, wohnt auf dem illegalen Trüfflersatzpilz von ebenoben. Foto der beiden Arten auf einem Bild: JOSCHI SIEMBIDA

**Butterpilz** *Suillus luteus*. Nonette voilée (FR), die verschleierte Nonne. Sein Gattungsnachbar, der Schmerling, heißt in Gallien Nonette pleureuse, die weinende Nonne. Außer den Franzosen erkennt niemand eine Nonne in den beiden Pilzen. Mit etwas Phantasie könnte man in dem Butterpilzbild auch den neckischen Schleier einer bauchtanzenden Orientalin erkennen. Ähnlichkeiten mit den Gesichtsverhüllungen der Frauen nichtchristlicher Religionen wären aber sicher rein zufällig und vom Pilz vermutlich nicht beabsichtigt. Foto: MARCO GEBERT

## Der 7-Pfund-Wonneproppen - eine Art Editorial zwischen Schmutztitel und Titel

Anno 1992 war ein Inserat in der Frankfurter Rundschau. Ganzseitig, das 50 x 70 - Hochformat füllend, war als Umrisszeichnung eine Fußsohle abgebildet. Davor stand - winzig klein - David mit seiner Zwillie, jene mit gerade erschlafte Gummi. Er hatte den Goliath, den augenscheinlichen Besitzer besagter Fußsohle, damit offenbar kurz zuvor umgenietet.

Über der Sohle stand in Riesenlettern der Satz: "Werden Sie Konkurrenz los".

Jaja, die beiden letzten Worte waren betont auseinander geschrieben. (Schon damals, lange vor den grandios nervigen Rechtschreibreformen). So ein Inserat klingt interessant für einen Zwerg, der auch gerne mal etwas Großes erlegen würde. Da capo: Pffiffig, dieser Inserent. Gekauft. Absolviert. Man sollte in diesem Seminar seine Stärken erkennen und herausfinden, ob die irgend jemand zu würdigen weiß. Man sollte Ideen entwickeln und ganz neue Berufe kreieren. Man sollte eine zu ermittelnde Zielgruppe fragen, ob sie die Suppe, die man zu kredenzen gedenkt, auch auslöfeln möchte. Falls ja, ob sie Geld für die Suppe zu zahlen bereit sei. Und wieviel.

3 Jahre, 36 Lektionen später: Keine Stärken vorhanden, aber Lehrgang bestanden. In den 2500 Mark war die euphemistische Abschlussnote offenbar inclusive. Yippieh, ein weiteres Jodeldiplom in der Tasche. Gelerntes umzusetzen versucht: Scheune zu einem Pilzspezialitäten-Restaurant umgebaut (auf dem Papier). Die Realisierung scheiterte schon im Vorfeld an der Rentabilitätsberechnung. 25000 Mark Umsatz pro Tag mit Pilzfutter ist hier aufm Land einfach nicht drin, man muss den limitierenden Fakten beherzt ins Auge sehen. Die Bananenkiste voller weiterer Furzideen soll Ihnen erspart bleiben. Bis auf diese: Am 26. Februar 1996 den ersten Tintling in die Druckerei gebracht.

Drucker: „So kann ich ihnen das nicht drucken, denn dann würde ich mir meinen Ruf ruinieren“.

Er hatte absolut Recht und verbesserte das grausliche Machwerk. Der Tintling kam am 29. März 1996 zur Welt. Irgendwie hat er seinen Weg gemacht. Das war Glück, der Obersten Chefin sei Dank. Viele Freunde gefunden, viel gelernt, viel erlebt. Grund zu noch mehr Dank.

19 Jahre später, 26.11.2014: Tintling an Druckerei (eine andere, in der Zwischenzeit gingen mindestens zwei der vier Zwischendrucker in Konkurs, was hoffentlich nicht am Tintling lag): Das soll im Frühjahr 2015 ein Buch werden, ein Drittel Kochbuch, eins Namen, eins Bilder. Ungefähr.

Drucker an Tintling (beim genüsslichen Verkrispeln einer pilzigen Prinzenstange, Bild hier, Rezept Seite 37) sinngemäß: So macht man doch kein Kochbuch. Das müssen wir aalllles gaaaannzzz anders machen. Diese beiden smarten Printlinge schienen eine ganz andere Vorstellung von einem Kochbuch zu haben als ich. Sowas...

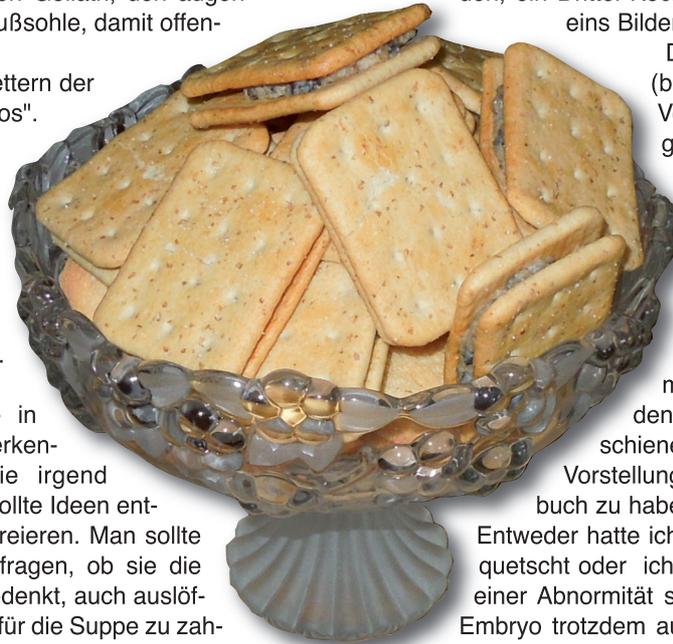
Entweder hatte ich mich falsch ausgequetscht oder ich war tatsächlich mit einer Abnormalität schwanger. Hab den Embryo trotzdem ausgetragen. Sie halten den Wonneproppen gerade im Arm.

Knuddeln Sie ihn ruhig, auch wenn er Ihnen nicht perfekt erscheinen sollte. Gut, zugegeben, er ist mittig ein wenig ausgewuchert... wie seine Erzeugerin auch. Aber wie heißt es so schön: Sie hatte sich stets bemüht...

Wie auch immer: Dieses Buch ist ein DANKE an Sie, für 20 Jahre Tintling, so gut ich eben kann, derzeit.

Viel Spaß  
damit,  
herzlichst,

*Ihre Kerle Ma Kay*



Hat hier eine gewisse Ähnlichkeit mit einem ramponierten Embryo: der Buchen-Kreisling *Neobulgaria pura*. Ein Blatt zuvor war der Schmutzbecherling *Bulgaria inquinans*. Begriffserklärungen: *Bulgaria* (von lat. *Bulga*) = Sack, Balg, Tasche. *inquinans* = dreckig. *neo* = neu. *pura* = rein, blank, sauber, echt, ehrlich. Essenz: Vom Drecksack zum sauberen Balg nach einem Blatt. Wenn das mal keine Steigerung ist.

# Das Große Ganze

Teil 1: Speisepilze. Die fangen vorne mit den Leckerbissen an und enden allerspätestens mit dem Kapitel Käse, Brot und Wein (S. 306 - 317). Für empfindlichere Gemüter oder anspruchsvollere Gaumen bereits ein Kapitel davor, bei S. 265. Wenn auf diesen ersten 300 Seiten ein Pilz giftig oder problematisch ist (z.B. im Rahmen einer Vergleichsdarstellung), ist es laut und deutlich vermerkt. Ansonsten sind die Pilze des ersten Drittels im Prinzip essbar (was nicht immer und unbedingt mit genießbar zu verwechseln ist, aber dazu gibt es ja einen Text).

Teil 2: Ab S. 318: Pilze, halb- bis viertelwegs systematisch, jedenfalls nach dem gegenwärtigen Stand der Dinge. Der ist allerdings oft mehr als chaotisch in diesen Zeiten des Kampf-Sequenzierens und des im Flotten-Otto-Tempo-Publizierens. Deshalb sind auch manchmal die Uhrzeiten mit notiert. In diesem Teil sind die Pilze zu finden, die nicht schon - als die am besten bekannten Arten - bei den Speise- und Giftpilzen verbraten wurden. Es sind auch eine Menge seltener Arten darunter. Insgesamt werden in diesem Buch weit mehr als 1200 Pilzarten vorgestellt. (Eigentlich hätten es 500 werden sollen, aber die Bremse hat den Gehorsam verweigert). Wenn ein Pilz aus diesem

Mittelteil essbar (im Sinne von genießbar!) sein sollte, es im Text vermerkt, sonst nicht.

Oft genug wurden auch Pilze, die heute nicht mehr als miteinander verwandt gelten, bewusst zusammen gelassen, z.B. Nabelinge im weiteren Sinn, Erdsterne, Teuerlinge und Rindenpilze. Hätte ich die zerrissen, hätts mir auch was zerrissen. Außerdem: Wer weiß, ob das, was heute in den Datenbanken steht, auch morgen noch gilt.

Teil 3: Ab Seite 562. Sonderpilze und Pilze von Sonderstandorten. Hier spielt der Speisewert keine Rolle. Oder manchmal höchstens ein ganz, ganz kleines bisschen.

Teil 4: Giftpilze. Dieser Teil beginnt allerspätestens mit der Seite 600. Für Vorsichtige schon ein paar Seiten zuvor ab S. 584, bei den Scharfen und den Bitteren, denn die Scharf- und Bitterstoffe sind oft auch Toxine. (Möchte eh mal wissen, warum einer scharfe und bittere Pilze essen will.).

Sollten Sie auf tatsächlich oder vermeintlich holprige Übergänge stoßen, könnte das daran liegen, dass es nicht immer möglich ist, die Natur im Allgemeinen und die Pilze im Besonderen fein säuberlich in menschenseitig vorgefertigte Schubladen zu stecken. Aber so sind die Pilze nun mal. Gerade das macht die Pilzkunde ja auch so spannend. Verbuchen Sie empfundene Unzulänglichkeiten im Zweifel einfach unter künstlerischer Freiheit.



Fotos:

◀ JÖRG HAEDEKE, PETER STENZEL ▶

Dieses Kochbuch wurde aus Anlass des 20jährigen Bestehens des Tintling zubereitet.

Es ist auch die Antwort auch die bereits vielfach gestellte Frage, was es denn in Tintling Nr. 100 Besonderes geben wird:

**Nix.**



In diesem Buch sind Pilzbilder und Pilznamen, Speise- und Kulturpilze, diese roh und gekocht, Grenzpilze, Giftpilze und einiges in den Zwischenräumen.

Hingegen finden Sie hier keine Pilzbeschreibungen.

Aber viele davon sind auf den jährlichen Themenkalendern, inzwischen mehrheitlich online, abrufbar via QR-Codes oder über die Tintling-Homepage [www.tintling.com](http://www.tintling.com)

Sie werden fortlaufend ergänzt, so wie die verfügbare Zeit es eben zulässt.

Echt schade, dass der Tag nicht mehr als 24 Stunden hat ;-)

Dieses Buch führt vom kulinarisch Köstlichen über mehrere Zwischenstufen hin zum extrem Giftigen. Wobei der Pilz der ersten Kategorie am Anfang dieses Buches und der am entgegengesetzten Ende nahe Verwandte, wenn nicht sogar fast eineiige Geschwister sind.

Es wäre auch nicht das erste Mal, dass Menschen durch Eierverwechslung knapp an einer Katastrophe vorbeigeschrappt wären. Denn: In jedem siebten Ei...

Karin Montag

# Cook mal Pilze!

**Frei übersetzt: Guck mal, Pilze.**

Oder noch freier auf saarländisch: Gummō dōh, Pilze.

Eine Art Pilzkochbildernamenschnärzchenbuch  
aus der Abteilung „Bücher, die die Welt nicht braucht“.



◄ Gruppe von Pfefferröhrlingen,  
die mit einem einzelnen Fliegenpilz  
verbandelt waren.  
Eine vergleichbare Gesellschaft trifft  
man nicht selten bei Fichten an.

► Ein wenig umarrangiert ähnelt die  
Gruppe frappierend einem Passfoto  
der Autorin aus einem früheren Leben.  
Das muss dann auch so reichen.

