

# Der Morchelbecherling : *Disciotis venosa* (Pers.) Boud.

Autor(en): **Magetti, Marcello**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **82 (2004)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935862>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# **Der Morchelbecherling** ***Disciotis venosa* (Pers.) Boud.**

**Marcello Maggetti**

Rebhaldenstrasse 35, 8173 Riedt-Neerach

Die ersten Morcheln erscheinen im Unterland ab Ende März, was viele Leute in Auenwälder oder an ähnliche Orte lockt, wo Sammelerfolge zu erwarten sind. Gewieft Pilzlerinnen und Pilzler haben ihre geheim gehaltenen Standorte, die sie seit Jahren begehen und pilztechnisch pflegen. Da nicht jeder Morchelgang von Erfolg gekrönt sein kann, muss man jedoch nicht mit leeren Händen nach Hause zurückkehren. Man kann nämlich auf den Morchelbecherling ausweichen, eine Pilzart, die oft übersehen wird.

Im Folgenden möchte ich ein paar Tipps zu den Themen Sammeln, Pflege der Fundorte und Verwertung der Morchelbecherlinge geben.

## **Sammeln**

Bei der Suche nach Morcheln und Morchelbecherlingen gehe ich sehr langsam, sodass auch schon Ringelnattern (ungiftig) schneller waren. Man muss sich nicht beeilen, denn die Pilze laufen ja nicht weg. Wer zu schnell geht, übersieht die meisten Pilze, dies gilt insbesondere für Morcheln und Morchelbecherlinge.

Es bringt mehr Erfolg, 500 Meter langsam zu begehen als vier Kilometer abzurufen. Stosse ich nun auf einen solchen Becherling, bleibe ich stehen und schaue im Umkreis von einigen Metern, ob sich nicht noch andere verstecken, denn sie sind ausgezeichnet der Umgebung angepasst. Das Abschneiden erfolgt direkt über der Erdoberfläche, wobei eine längere Klinge das Brechen des Fruchtkörpers meist verhindert. Diese werden nun in ein etwas gepolstertes Gefäss gelegt. Dazu nehme ich immer einige dieser dünnen Plastikbehälter mit, in denen man zum Beispiel Früchte einkauft. Das verhindert, dass die Pilze herumgeworfen werden und brechen.

Ich schneide nur die grössten Exemplare ab. Die Kleinen lasse ich stehen, um sie eine Woche später zu ernten (sofern sie dann noch da sind; aber anderen ist ja auch etwas zu gönnen. Oft sind sie dann aber von Stiefeln anderer Sucher niedergetreten, was auch kein Unglück ist).

Überreife Morchelbecherlinge erkennt man daran, dass sie trotz sorgfältiger Behandlung schon beim Abschneiden in Stücke zerfallen; diese sollten nicht mitgenommen werden, da sie sich beim Transport immer mehr auflösen.

## **Standortpflege**

Zur Pflege des Standortes gehe ich wie folgt vor. An jedem Standort bleiben immer mindestens drei Becherlinge stehen. Die (unvermeidbaren) Bruchstücke werden in der näheren Umgebung auf die freigescharrte Erde bzw. in den Sand gelegt. Dabei stosse ich ab und zu auf neue Morchelbecherlinge, manchmal auch auf eine versteckte Morchel. Dieses Vorgehen garantiert im nächsten Frühjahr weitere Funde am gleichen Standort.

## **Verwertung**

Zu Hause angekommen stellt sich die Frage der Verwertung. Meines Erachtens schmecken frische Morcheln und Morchelbecherlinge nach nichts. Den Geschmack erhalten sie erst nach dem Trocknen und nach längerer Aufbewahrung.

Da die Morchelbecherlinge in der Regel voll Sand sind, werden sie unter einer milden Brause Stück um Stück sorgfältig gewaschen und alle Verunreinigungen wie Erde, Sand und Lehm beim Stielansatz entfernt. Dann kommen sie ganz, die grossen halbiert, auf Siebe (z. B. Dörrer-Siebe) und werden langsam getrocknet – aber bitte nicht im Backofen, dazu genügt Zimmertemperatur. Nach zwei Tagen sind sie ganz trocken und haben den Chlorgeruch verloren, leider aber auch an Umfang. Getrocknete Morchelbecherlinge sind maximal 20% so gross wie frische. Sie kommen nun, gut getrocknet, in luftdicht schliessende Gläser und verschwinden für mindestens 6 Monate in einen Schrank. In dieser Zeit nehmen sie einen feinen Morchelgeruch an, zwar nicht so kräftig, aber dennoch würzig. Sie können dann wie getrocknete Morcheln verwendet werden.





Der Morchelbecherling *Disciotis venosa*.

### Steckbrief Morchelbecherling

- Fruchtkörper:** schüsselförmig bis flach ausgebreitet am Boden anliegend, Rand unregelmässig aufgebogen und gewellt. Innenseite braun bis braunschwarz, sehr oft runzelig und aderig. Aussenseite heller, bis creme. Der Stiel ist sehr kurz (1–2 mm), oft kaum sichtbar und steckt im Boden. Der Becherling kann bis über 15 cm gross werden, ist aber in der Regel zwischen 2 bis 8 cm breit.
- Fleisch:** sehr brüchig, die Schnitt- und Bruchstellen riechen stark nach Chlor, auch wenn gewisse Autoren zum Teil einen spermatischen Geruch erwähnen. Meine gefundenen Morchelbecherlinge rochen aber alle nach Chlor.
- Vorkommen:** auf Erde, Sand, vor allem in Auenwäldern, im Gras an Waldrändern, im Unterholz, an sonnigen wie schattigen, aber immer etwas feuchten Orten. Oft in grösseren Gruppen, aber auch einzeln. April bis Mai.  
Der Autor hat diesen Becherling auch schon im Kloster Allerheiligen SH im grasig-moosigen, vom Kreuzgang umschlossenen Areal gefunden, wie auch am steilen Ufer oberhalb des Rheinfalls.  
Entlang von ab und zu überschwemmten Flussufern sind sie noch recht häufig aufzuspüren.
- Wert:** essbar (aber nur nach gründlichem Abkochen, da roh leicht giftig).
- Verwechslung:** Eine Verwechslung ist wegen des Chlorgeruchs nicht möglich. Es gibt zu dieser Jahreszeit keine anderen Becherlinge mit solchem Geruch.
- Name:** von *venosus* (lat.) = aderig