

## Mythos Kaiserling I

von

Alois Zechmann



Als in den Nachwehen von 1968 politisch sozialisierter Mensch bin ich irgendwelcher Sympathien für blaues Blut eigentlich gänzlich unverdächtig. Nur bei den Pilzen funktioniert das nicht so recht bei mir. So schätze ich den delikaten Edelreizker (*Lactarius deliciosus*) sehr und gönne mir gelegentlich eine teure Edeltrüffel (*Tuber melanosporum*), auch wenn sie sich schon das eine oder andere Mal als eher minderwertige *Tuber indicum* entpuppt hat. Zu meinen mykologischen Sehnsüchten gehört auch, wenigstens einmal in meinem Leben den Königsröhrling (*Boletus regius*) zu finden, dessen Farbenpracht mich in den Pilzbüchern immer so fasziniert.

Mein absoluter Lieblingspilz aber ist Seine Majestät, der Kaiserling. Meine erste Begegnung mit *Amanita caesarea* verdanke ich Band 1 von Bruno Cettos Werk „Der große Pilzfürher“, den ich mir irgendwann in den Siebzigerjahren nach einem mühevollen Ferienjob als Hilfsarbeiter auf dem Bau leistete. Die fast schon außerirdische Schönheit des Pilzes begeisterte mich sofort, und sein angeblicher Wohlgeschmack weckte sogleich meine seit jeher latent vorhandene kulinarische Neugier.

Lange Zeit blieb die Liebe platonisch. Vor einigen Jahren traf mich dann aber auf einem Einkaufsbummel in der Fußgängerzone meiner Heimatstadt Passau fast der Schlag. Die rührige Gemüsehändlerin in unserer Nachbargasse, die zuvor schon Pilzraritäten wie den Südlichen Schüppling (*Agrocybe aegerita*, Handelsname „Pocco pinto“) oder den Igel-Stachelbart (*Hericium erinaceum*, Handelsnamen „Affenkopfpilz“ und „Pom Pom blanc“) im Angebot gehabt hatte, bot doch tatsächlich Kaiserlinge an – und das sogar zu einem halbwegs vernünftigen Preis.

Natürlich griff ich sofort zu. Und meine kulinarischen Erwartungen wurden mehr als erfüllt. Dünne Scheiben in Butter gebraten und ein Pilz roh darüber geschnippelt – Welch ein Wohlgenuss! Seither ruft mich die Gemüsehändlerin immer sofort an, wenn sie Kaiserlinge im Angebot hat.

Die Herkunft der delikaten Pretiosen ist offenbar zuweilen etwas dubios. Im November 2004 erworbene Pilze stammten nach Angaben eines Münchener Großhändlers aus dem Taunus, was zwar vom Gebiet her möglich wäre, von der Jahreszeit her aber doch sehr unwahrscheinlich. Dass die Rote-Liste-1-Art *Amanita caesarea* gemäß Bundesartenschutzverordnung vollkommen geschützt ist und somit in Deutschland nicht gesammelt werden darf, sei nur am Rande vermerkt, auch wenn entsprechende Kontrollen vermutlich ohnehin nie stattfinden.

Es versteht sich von selbst, dass meine käuflich erworbenen Pilze, bevor sie in der Bratpfanne landeten, ausgiebig fotografiert werden mussten. Ich tat dies auf einer Grünfläche an der Innpromenade mit so viel Inbrunst, dass ich bald die Aufmerksamkeit einiger in der Nähe herumlungender Jugendlicher erweckte. Ratlos schüttelten sie den Kopf. Es fehlte ihnen anscheinend jegliches ästhetisches Empfinden für meine Fotoobjekte. „Psilos san's ned“, konstatierte einer von ihnen enttäuscht. *Stropharia cubensis* und *Psilocybe semilanceata* hätten offensichtlich weitaus mehr Interesse bei den Jungs hervorgerufen.

Ich bin und bleibe ein fast schon pathologischer Kaiserlingsfan. Mein E-mail-Password hat mit ihm zu tun, und zu meinem 52. Geburtstag wünschte ich mir ein silbernes Halskettchen mit einem Kaiserlingsanhänger. Ein Goldschmied, mit dem ich in meiner Schulzeit dasselbe katholische Internat durchlitt, verfertigte dieses Unikat perfekt. Und was bekam eine gute Pilzfreundin von meiner Frau und mir zum Fünfzigsten? Natürlich eine kleine Schale leckerer Kaiserlinge!

*Amanita caesarea* war schon in der Antike bekannt und exklusiv den römischen Kaisern und der Aristokratie vorbehalten. Das gemeine Volk musste sich mit Allerweltskost wie *Boletus aereus* und *Boletus edulis* zufrieden geben. Ein an einen Gastgeber gerichtetes Epigramm des Dichters Martial aus dem ersten nachchristlichen Jahrhundert lautete denn auch: „Wir kriegen die Steinpilze, aber die Kaiserlinge frisst du allein!“ Kaiser Claudius wurde die Vorliebe für die begehrten Wulstlinge allerdings zum tödlichen Verhängnis. Seine vierte Ehefrau, Agrippina die Jüngere, wurde seiner bald überdrüssig und setzte ihm ein vergiftetes Kaiserlingsgericht vor, um ihren Sohn aus erster Ehe, den berüchtigten Nero, auf den Thron zu hieven. Der Sprössling erwies sich als undankbar: Fünf Jahre später, im Jahr 59 n. Chr., ließ er seine Mutter ermorden – diesmal allerdings eher konventionell, mit tödlichen Schwerthieben.

Zurück in die Gegenwart. Die Krönung einer Pilzliebhabervita besteht natürlich nicht im Kauf von Kaiserlingen. Wenigstens *einmal* möchte man selbst einen finden! Meine bisherigen Versuche in Kroatien und Italien verliefen erfolglos. Doch ganz ohne Chancen bin ich wohl auch in Bayern und Österreich nicht. Sogar in meiner Heimatstadt soll der Kaiserling früher schon gefunden worden sein, und zwar von Prof. Dr. Georg Weichenhain, der in Passau noch heute einen legendären Ruf als „Schwammerldoktor“ hat. Ich hatte leider nicht das Glück, ihn persönlich kennen zu lernen, aber er muss ein echtes Original gewesen sein. Ein kleines,



Kaiserling (*Amanita caesarea*): Leider nicht aus Bayern - die Aufnahme entstand im Raum Karlsruhe.  
Foto: Georg Müller

dürres Männlein, von Beruf Gymnasiallehrer für Englisch und Französisch, galt seine ganze außerschulische Passion den Pilzen. Seine Bestimmungen waren, wenn man einem älteren Bericht der „Passauer Neuen Presse“ glauben darf, freilich nicht immer wissenschaftlich. Die Essbarkeit oder Giftigkeit eines Pilzes testete er schon mal persönlich, was ihm zuweilen heftige Bauchschmerzen beschert haben soll. Ernsthaft geschadet haben diese Selbstversuche dem Herrn Professor aber nicht, denn er wurde hundert Jahre alt.

Wie gesagt, Herr Weichenhain soll in oder bei Passau den Kaiserling gefunden haben, vermutlich in der Donauleiten, in deren Nähe er wohnte. Dieses Gebiet käme aufgrund der naturräumlichen und klimatischen Bedingungen ja auch durchaus in Frage; nicht umsonst fühlen sich hier mediterrane Elemente aus Fauna und Flora wie Äskulapnatter, Smaragdeidechse und Pimpernuss wohl. Warum nicht auch der Kaiserling? Im heißen Jahrhundertsommer 2003 berichtete mir ein Hausmitbewohner, er habe in der ca. 40 km entfernten Schlögener Schlinge im österreichischen Donautal einen Kaiserling gefunden; ein Belegexemplar oder ein Foto konnte er allerdings nicht vorweisen.

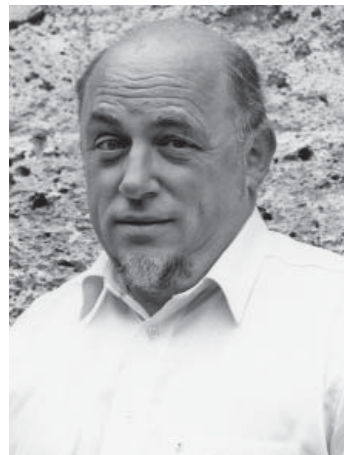
Also fehlen – bisher – echte Beweise für Kaiserlingsfunde im Passauer Raum. Und Zweifel sind angebracht. Schon zweimal habe ich im besagten Gebiet *Amanita crocea* gefunden, den Orangegelben Scheidenstreifling, den Laien durchaus mit *Amanita caesarea* verwechseln können. Nun soll aber Professor Weichenhain nach Aussagen aller, die ihn kannten, ein sehr fundierter Pilzkenner gewesen sein ...

Wie dem auch sei, noch gebe ich die Hoffnung nicht auf, *Amanita caesarea* doch noch persönlich in niederbayerischen oder oberösterreichischen Gefilden zu finden. Mein Jubelschrei wird dann bis in die Redaktionsstuben der *Mycologia Bavarica* zu hören sein!

## Mythos Kaiserling II

von

Till R. Lohmeyer



Lieber Alois,

110 km südwestlich von Passau, am Waginger-Tachinger See, sitze ich vor dem Bildschirm, und während draußen der Schnee nicht schmelzen will, suchen mich ähnliche Wachträume heim wie Dich. Seit Jahren treibt mich der Gedanke um, dass irgendwo in unserer schönen oberbayerischen Voralpenlandschaft der Kaiserling ein verstecktes Dasein fristet. Die Parallelen zu Passau und Umgebung sind unübersehbar: Da gibt es bei uns einen alten Fischer und passionierten Speisepilzsammler, der fest davon überzeugt ist, den Kaiserling an der südgeneigten Salzachleite bei Burghausen

gefunden zu haben. Klimatisch wäre das durchaus möglich, denn auch dort kommen Äskulapnatter und andere wärmeliebende Faunen-, Floren- und Fungenelemente vor – z. B. der mediterrane Eierwulstling (*A. ovoidea*), jedenfalls berichtete dies Sebastian Killermann 1931 in seinem Werk „Pilze aus Bayern“. Aber ich selbst fand im angegebenen Gebiet bisher auch nur *Amanita crocea*.

Im südlichen Landkreis Traunstein lebt eine ältere Dame, die Stein und Bein darauf schwört, dass bei Übersee am Chiemsee sowie bei Inzell der Kaiserling regelmäßig gesammelt werde ... Als ich leise Zweifel daran äußerte, spürte ich sogleich, wie die Dame von (gar nicht so leisen) Zweifeln an meiner Qualifikation als Pilzkenner übermannt wurde. Beweise? Keine. Bisher. Nur ... da war doch diese verflixte Fundangabe im Krieglsteinerschen „Verbreitungsatlas der Großpilze Deutschlands (West)“, vage hineingepunktet ins Chiemseebecken. Lange habe ich gerätselt, was es mit diesem „Nachweis“ auf sich haben könnte – bis mir vor zwei Jahren Band 1, Heft 1, 1922, der „Zeitschrift für Pilzkunde“ in die Hände fiel. Er enthält einen Artikel von Rolf Singer über „Pflanzengeographische Beobachtungen an oberbayerischen und oberpfälzischen Hymenomyceten“, und da steht in einer Tabelle:

„*Amanita caesarea* – Am Chiemsee – Anfang August – ca. 500m – Humus (Tertiär) – Nadelwald – Eßbar – Selten.“

Sollte die Dame etwa doch Recht haben? Rolf Singer (1906-1994), Sohn eines Schlierseer Landschaftsmalers, wurde später *der* Blätterpilzexperte der Welt, studierte und lehrte in Russland, Argentinien, den Vereinigten Staaten. Das mykologische Wunderkind veröffentlichte schon im Alter von 20 Jahren eine *Russula*-Monographie. Dass der fünfzehn- oder sechzehnjährige Rolf Singer den Kaiserling korrekt bestimmen konnte, steht für mich außer Zweifel.

Wo am Chiemsee gibt es „Tertiär“ auf  $\pm 500\text{m}$ ? Ich erkundigte mich im Freundes- und Bekanntenkreis und bekam ein paar Tipps: „Probier ‘s mal am Wester- oder Osterbuchberg – oder auf den Höhenzügen südwestlich des Chiemsees ... Da gucken ältere geologische Schichten aus dem ehemaligen Gletscherbecken ...“

Eher in die Kategorie „Kuriosa“ würde ich eine Glosse einordnen, die am 29.10.2004 in der Tageszeitung „Die Welt“ erschien:

„Wir sammeln die köstlichen Kaiserlinge im Ebersberger Forst“, verrät Ali Güngürmüs, Küchenchef im Szene-Lokal Lenbach in München. Als besonderes Pilzgericht stehen im Lenbach pochierte Angus-Filetscheiben mit roh gehobelten *Ovoli*, *Parmesancroustini* und altem Balsamessig auf der Speisekarte. „Die *Ovoli*, auch Kaiserlinge genannt, beziehen wir hauptsächlich aus Italien“, erzählt er. (...) „In einem Waldgebiet rund 30 km östlich von München zwischen den Orten Grafing und Wasserburg am Inn habe ich schon einige Male die *Ovoli* selbst geerntet“, sagt der Küchenexperte. Kräftig orangefarben leuchtet der Gourmetpilz zwischen braunem Laub hervor...

Wenn es stimmt, verfüttert also Ali Güngürmüs unsere Träume an seine Szene-Gäste, während Generationen von oberbayerischen Pilzfreunden blind an allen heimatlichen Fundstellen vorbeilaufen. Kann natürlich sein, dass der Küchenchef dem „Welt“-Reporter einen Bären aufgebunden hat. Aber allen Skeptikern und Spöttern sei ins Stammbuch geschrieben: Bis zum Beweis des Gegenteils gilt allemal der juristische Grundsatz *in dubio pro reo* – im Zweifel für den Angeklagten ...

In unserer – bisher! – unerwiderten Liebe zu nieder- und/oder oberbayerischen Kaiserlingen dürfen wir, lieber Alois, nicht vergessen, dass in der Vergangenheit die meisten Funde weiter oben auf der bayerischen Landkarte notiert wurden. Am nächsten kommt unseren Revieren die Angabe aus dem Verbreitungsatlas für die Topographische Karte 7031 (Treuchtlingen) – nix Genaueres weiß ich allerdings nicht. Dem bereits zitierten Sebastian Killermann ging es wie uns: nur Gerüchte, nichts Handfestes. „Von mir noch nicht beob. Soll bei Bamberg u. Aschaffenburg vorkommen“, schrieb er 1931. Fünf Jahre später gibt der Ober-Regierungs-Veterinär Dr. h. c. Alfred Ade in der „Zeitschrift für Pilzkunde“, Bd. 20 (Alte Folge) ziemlich präzise Standortsbeschreibungen: „Eichenwald zwischen Gemünden und Adelsberg“, „Eichenmischwald bei Lahm im Itzgrund“, „bei Presseck im Frankenwald“, „nächst Altenstein in den Haßbergen“ und „in einem Tälchen am Godelsberg nächst der Fischerhecke bei Aschaffenburg (Prof. Dingler, 1923)“. Letztgenannte Angabe hat mich besonders berührt, da jener Professor Dingler ein entfernter Verwandter von mir war. Indes hat Lothar Krieglsteiner, einer der profiliertesten Pilzkenner der jüngeren Generation, die alten Quellen auswertend und mit enormem ökologischem und pflanzensoziologischem Basiswissen ausgestattet, im fränkischen Maindreieck nach neuen Nachweisen gesucht – und keine gefunden. Auch aus Nordwestoberfranken wird die Art angegeben, in einer Liste von Pilzfunden zwischen 1946 und 1976, die Werner Klostereit in der „Pilzflora Nordwestoberfrankens“ publizierte. Darüberhinaus kennt man Kaiserlingsfunde aus den meisten Nachbarländern Bayerns: Österreich, Tschechien, Hessen, Baden-Württemberg, ferner aus der Nordschweiz und Rheinland-Pfalz.

Bayern ist groß. Klein ist dagegen die Zahl der Pilzkenner, die zur rechten Zeit am rechten Platz sein können und im Falle eines Falles wissen, was Sache ist. Ich halte mich derzeit am Glauben fest: Es gibt *Amanita caesarea* noch in Bayern, da bin ich mir sicher, und daher, Alois, lass uns auch fürderhin, so weit uns die älter werdenden Füße tragen, in heißen Sommern oder warmen Frühherbsten die Wälder an den klimatisch begünstigten Südhängen inspizieren, sei es über Sandstein oder über Kalk. Und sollten wir dennoch dereinst sagen müssen: Unser Leben war ein verfehltes, da es uns nicht gelang, den bayerischen Kaiserling zu finden – vielleicht ist ja unter den Leserinnen und Lesern unserer Zeitschrift jener Glückspilz, der in nicht allzu ferner Zukunft den Jubelschrei ausstoßen wird, den ich Dir (und mir) so sehr gönnen würde ... Eines aber kann ich Dir jetzt schon garantieren: In der Redaktion der *Mycologia Bavarica* wird er nicht überhört werden!

Es grüßt Dich herzlich

Dein

Till