

Mit dem Mundartdichter in die Pilze

In seinem neuen Buch „Vom Glück des Findens“ zeigt sich Markus Manfred Jung als leidenschaftlicher Waldgänger und gibt Tipps

VON JÜRGEN SCHARF

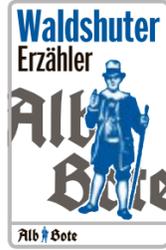
Ein wahnsinnig gutes Pilzjahr! Die Hütchenträger schießen nur so aus dem Boden! Pilzkennner geraten über die Pilzsaison ins Schwärmen. Die Zeitungen und Naturkostmagazine sind voll von Rezepten und Tipps bis hin zur Warenkunde. Leser-Reporter dieser Zeitung haben kürzlich die schönsten Bilder ihrer Pilzsuche eingesandt. Da sah man beim Herbstspaziergang im Klettgau entdeckte Wiesenchampignons bis hin zum sehr giftigen Pantherpilz, fotografiert im Althohwald nahe Radolfzell.

Markus Manfred Jung, Autor und Mundartlyriker aus dem Kleinen Wiesental, gehört zu den begeisterten Pilzsammlern. Seit seiner Kindheit ist er von den „fremdartigen Waldgeschöpfen“ fasziniert. Jährlich springt sein Pilzinstinkt an, wenn „die erste Sommerhitze vorbei ist und es endlich einmal wieder richtig geregnet hat“. Dann geht die farbige Pilzwelt voll auf und Jung macht sich auf zur Pilzexkursion. Da er am liebsten auf Pilzpirsch in den Wald geht und eine „Pilzseele“ hat, brachte er ein sehr persönliches Buch mit 33 illustrierten Pilzgeschichten heraus: „Vom Glück des Findens“. Darin geht es um gute Speisepilze und auch um giftige wie den Pantherpilz.

Doch wie unterscheidet man diese Pilze, wenn sie erstmal im Körbchen und später auf dem Teller gelandet sind? Davon weiß Markus Manfred Jung aus seiner langen Erfahrung und Pilzscherkarriere einiges zu erzählen.

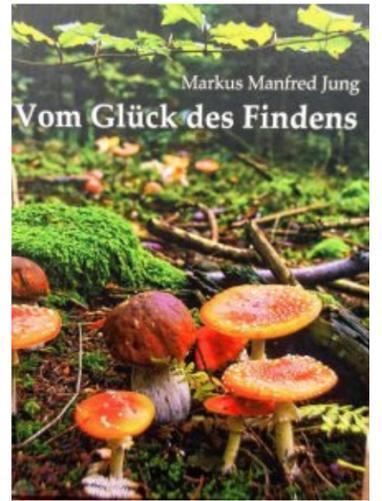
Seit er denken und laufen kann, ist er ein leidenschaftlicher Pilzsammler und Waldgänger. Die Begeisterung für Pilze hat er von seinem Vater, dem Hebelpreisträger Gerhard Jung, geerbt, der ihn in die Pilze mitnahm und ihm viel beigebracht hat. Durch ihn lernte er die Welt der einheimischen Pilze kennen. Später hat er auch viel von einer norwegischen Pilzfreundin aus Studienzeiten gelernt. Seither ist Markus Manfred Jung auf der Suche, das Pilzglück zu finden.

In den Wald zu gehen und Pilze zu suchen, ist für ihn keine Jagd nach Rekorden, sondern eine Auszeit vom Alltag. Er denkt ans Pilzfinden, erfreut sich am Vogelgesang, an der Pflanzenwelt, atmet sich ein in den Rhythmus der Natur: „Manchmal spreche ich mit den Dingen, mit mir.“ Auch in schwersten Zeiten, so Markus Manfred Jung, wirkt ein Waldgang in die Pilze wie ein Wun-



Markus Manfred Jung
Vom Glück des Findens, Drey-Verlag,
125 Seiten, 20 Euro.

BILD: JÜRGEN SCHARF



Markus Manfred Jung Vom Glück des Findens, Drey-Verlag, 125 Seiten, 20 Euro.
BILD: JÜRGEN SCHARF

gekommen. Da hat Markus Manfred Jung einen guten Rat: den Pilz aufbrechen und mit der Zungenspitze vorsichtig kontrollieren. Pfui Teufel, wenn es nach Galle schmeckt! Dann ist ein Gallenröhrling im Korb gelandet und der Sammler auf eine Täuschung der Natur hereingefallen, wie es ihm einmal im Hotzenwald passiert ist. Bei Steinpilzfunden ist die Zungenspitzenkontrolle für ihn seither zum Standard geworden. Den Steinpilz nennt er den „König unter den Speisepilzen“ und findet eine lyrische Beschreibung: „Diese doppelte Kugel, die da aus dem Gras äugt; graubraun glänzend oder feinfilzig der Hut, als Halbkugel direkt auf dem weißen kugelbauchigen Stiel“. Wenn Jung auf einen herrlichen Steinpilz trifft, stößt er glückselige Jauchzer aus.

„Ich bin glücklich, wenn ich am Ende einer Pilzsaison Exemplare von 35 verschiedenen essbaren Sorten gefunden, geputzt und gegessen habe“, sagt der 68-jährige Pilzgenießer, der stets den „waldwürzigen Duft“ in der Nase hat. Jung kann so wunderbar und anschaulich über Aussehen, Farben und Formen, Geruch und Konsistenz, Vorkommen und Zubereitung der Pilze schreiben, dass man beim Lesen schon Appetit bekommt. Jedes Kapitel ist an einer speziellen Pilzsorte aufgehängt, und mehr als einmal mahnt Jung, dass man nicht sammeln soll, was man nicht wirklich kennt. Er selbst hat schon Lehrgeld gezahlt, etwa, als er einen nicht abgebrühten Rötlichen Holzritterling in ein Pilzmischgericht getan hat.

Einmal fand er einen giftigen Ölbaumtrichterling und in Todtnauberg stieß er gar auf ein „Prachtexemplar von Satanspilz“, der wirklich Höllenqualen verursachen kann und den man tunlichst nicht mit einem Hexenröhrling verwechseln sollte. Auch bei Champignons gelte es vorsichtig zu sein. Sein guter Rat: „Wer sich nicht auskennt bei Pilzen: Finger weg vom Champignon“. Zu Jungs Lieblingspilzen gehört der Hallimasch, der Honigpilz. Ein Kapitel handelt von Exoten unter den Pilzen und der Schluss vom „glücklichen Finden“ – bis hin zum denkwürdigen, zufälligen Fund eines 50.000 Jahre alten Mammut-Backenzahns. Aber glücklich, so weiß Markus Manfred Jung, macht einen das Finden erst so richtig, wenn man eigentlich nichts gesucht hat.

der. So sinniert er über lebensphilosophische Erkenntnisse, tiefeschürfende Erfahrungen in der Natur und Begegnungen mit der Tierwelt, einmal sogar mit einer Elchkuh in Norwegen.

Jung zählt auf, mit welcher Ausrüstung er in die Pilze geht: Gutes Schuhwerk auf jeden Fall, Wanderschuhe bis über die Knöchel reichend, um in steile Waldstücke, sumpfige Gräben und über steinige Halden steigen zu können. Ein Anorak, lange Hosen, ein langärmeliges Hemd wegen der Brombeerranken, der stoppeligen Tännchen, zur Schnakenabwehr und wegen der Zecken; dazu ein baumwollenes Halstuch, damit nicht so viele kratzige Tannennadeln in den Hemdkragen fallen. Auch ein Hut darf nicht fehlen, am besten ein alter,

guter Jägerfilzhut, eine Jagd- oder Anglerweste mit vielen Taschen zum Verstauen von einzelnen Pilzen, bei denen man sich nicht ganz sicher ist. Und natürlich gehört in den Rucksack ein gutes Pilzbuch, ein Bestimmungsbuch zur Überprüfung der Exemplare. Platz in der Westentasche findet noch das Pilzmesser. Selbst ein erfahrener Pilzexperte wie Jung gesteht, dass er manchmal unsicher ist, ob der gesammelte Pilz wirklich essbar oder ungenießbar ist und aussortiert werden muss.

Sammeln und genießen ist bei Jung eins. In dem unterhaltsam geschriebenen Pilz-Brevier gibt er Ratschläge zum richtigen Umgang mit den Ernährern des Waldes, die in Symbiose mit Bäumen leben, erzählt von seinen eigenen Erfahrungen und Episoden beim Sammeln und verrät, was bei ihm an Lieblings-Pilzgerichten auf den herbstlichen Speiseplan kommt. Für einen Pfannkuchen mit Trompetenpflifferling würde Jung nach Jerusalem pilgern...! Als praktischen Tipp erfährt man, dass man Pilze direkt vor Ort putzen und nicht lange im Körbchen liegen lassen, sondern am besten gleich zu einem wohlschmeckenden Gericht verarbeiten sollte.

Aber selbst einem so kundigen Pilzfachmann mit wachsamen Pilzauge sind schon ungenießbare Sorten unter-



Der Pilzgenießer Markus Manfred Jung mit einem Prachtexemplar von Birkenrotkappe.
BILD: BETTINA BOHN

Autor und Lesung

➤ **Zur Person:** Autor **Markus Manfred Jung**, Jahrgang 1954, hat lange in Wehr gelebt, war erster Burgschreiber in Laufenburg und wohnt jetzt in Hohenegg im Kleinen Wiesental. Sein jüngst erschienen Buch „Vom Glück des Findens“ versammelt 33 Pilzgeschichten in alemannischer und hochdeutscher Version und ebenso viele Pilzfotos.

➤ **Zur Lesung:** Am Sonntag, 20. November, 11 Uhr, liest Jung aus seinem neuen Pilzbuch bei „Buch & Café am Andelsbach“ in Laufenburg.

ANZEIGE

VERANSTALTER:
Werbe- und Förderungskreis Waldshut e.V.
www.waldshut.de

Waldshut lädt ein

PROGRAMM FÜR UNSERE GÄSTE:

- das Duo Kaltenbrunn
sorgt für Unterhaltung
- Drescherburschen
Estelberg
12:00 / 14:00 / 16:00 Uhr
- Schnapsbrennerei
Rosato's Maroni
- Hulanuts
- W&F Essen und Trinken
- Calimero Kinderladen
- „Das Besteck“ Schmuck
- Wildspezialitäten
von Ralf Matt

UND VIELES MEHR,
LASSEN SIE SICH
ÜBERRASCHEN

06.11.

DOPPELTES VERGNÜGEN
EINKAUFEN & GENIEßEN!

SONN- TAGS VERKAUF

GESCHÄFTE
GEÖFFNET VON
12:00-17:00 UHR

WILLHERBST WILLMARKT WILLKOMMEN IN WALDSHUT