

Die Zürcher Pilzsaison startet im Frühling

Kaum werden die Tage länger, beginnt sie: die Liaison mit der Morchel. Erste Restaurants sind ihr verfallen.



Sie ist die Pilzkönigin des Frühlings: die Morchel. Bild: Arno Balzarini/Keystone
10.04.2019

Die Morchel ist ein Star. Mit ihrem erdigen und süßlichen Aroma gilt sie als «Pilzkönigin des Frühlings». Kaum ist der letzte Schnee geschmolzen und hat die Sonne den Boden angewärmt, sprosst der Schlauchpilz aus dem Boden. Auch in Zürich: Bereits zweimal erhielt die städtische Pilzkontrolle dieses Jahr Anfragen zum Frühlingspilz. Die Saison wird noch bis in den Mai dauern.

Um die beliebte Köstlichkeit zu finden, durchforsten Pilzliebhaber am besten Auenwälder, Waldwiesen oder suchen entlang der Flüsse. Als Geheimtipp gelten auch ehemalige Brandflächen, besonders in der Nähe von Eschen. Manchmal muss man gar nicht so weit gehen: «Die besten Chancen hat man im eigenen Garten», sagt Ferdinand W. Uehli, Leiter der Pilzkontrolle der Stadt. Der Pilz möge Holzhackschnitzel, die vermehrt als Bodenabdeckung von Beeten oder Strauchrabatten dienen.

Verwechslungsgefahr gering

Erkennbar ist die Morchel an ihrer beige-gelblichen Farbe und der wabenartig hohlen Struktur des Huts. Ungeübte Sammler verwechseln den Pilz eventuell mit der giftigen Frühjahrs-Lorchel. Das sei jedoch äusserst selten, sagt der Pilzexperte, da diese eine rare Pilzart sei. Uehlis Erkennungs-Tipp: «Lorcheln haben gehirnartige Windungen auf dem Hut.»

Schädlich kann allerdings auch der rohe Verzehr von Morcheln sein. Sechs bis acht Stunden nach dem Essen können Betroffene unter Schwindel, Gangstörungen oder Sehstörungen leiden. Der Spuk ist jedoch spätestens nach 24 Stunden vorbei. Deshalb sollten die frischen Morcheln vorab 20 Minuten lang gekocht werden.

Nachfrage zu gross

Auch in den Zürcher Restaurants sind erste Morcheln auf den Tellern zu finden. Sie gelten als kalorienarme Eiweisslieferantinnen und sind reich an Vitaminen. Das Restaurant Stoller etwa veranstaltet dieses Jahr erstmals eine Morchelwoche. «Wir wollen diese Delikatesse mit unseren Gästen feiern», sagt Geschäftsführer Werner John Stoller, der zusammen mit seiner Schwester 2017 den traditionellen Hotelbetrieb vom Vater übernommen hat.

Besonders schmecken Stoller die selbst gemachten Morchelravioli mit Schnittlauch-Ricotta-Sauce. Da der Pilz sehr vielfältig sei, passe er aber auch gut zu einem edlen Stück Fleisch. Und woher kommen die verwendeten Pilze? «Wir hätten sehr gerne nur frische Schweizer Morcheln auf unseren Tellern, doch ist die Nachfrage derzeit zu hoch», sagt Stoller. Das Restaurant bezieht einen kleinen Teil aus der Türkei.

Wer auch ausserhalb der Saison einmal ein Morchel-Rahm-Sösseli machen möchte, der kann die gefundenen Pilze problemlos trocknen. Dazu empfiehlt sich, die Pilze in Längsrichtung zu halbieren und sie drei Tage auf die derzeit wohl noch warme Heizung zu legen. Vor Feuchtigkeit geschützt, können die Pilze über Jahre hinweg aufbewahrt werden.

Das [Zürcher Restaurant Stoller](#) (Badenerstrasse 357) präsentiert derzeit in seiner Morchelwoche täglich ein 3-Gang-Menü zum Thema. Täglich 11–22 Uhr. (saf)

Erstellt: Tagesanzeiger, 10.04.2019, 16:20 Uhr