

Der Duft der Pilze – warum riechen sie so lecker?

(GMH/BDC) Nach Wald duftet es, aromatisch pilzig, wenn man die Packung voller Champignons öffnet. Sind Shiitake in der Packung, mischt sich auch ein Laucharoma in den Pilzduft. Und der Geruch des Austernpilzes? Angenehm würzig, pilzig strömt er in die Nase. Schon das steigert die Vorfreude auf das gleich folgende Pilzgericht. Sind sie in der Pfanne, verstärkt sich der Duft noch, bis sie schließlich auf dem Teller liegen und für die meisten Menschen unwiderstehlich riechen.



Bildnachweis: GMH/BDC

Bildunterschrift: Einfach köstlich, dieses Aroma! Frische Pilze verströmen einen angenehmen Geruch, vor allem wenn sie in der Pfanne zubereitet werden. Wenn die Sporen reif sind, ist der Duft am intensivsten und die Pilze für uns am schmackhaftesten.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:
https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2019/10/GMH_2019_43_01.jpg

Pilze und Geruch gehören zusammen. Je nach Pilzart kann sich der Geruch aus einigen wenigen bis zu mehreren Hundert verschiedener Stoffe zusammensetzen. Für Pilzforscher und -sammler auch seltener Arten ist der typische Geruch ein wesentliches Erkennungsmerkmal. Aber es bedarf einer geschulten Nase, um die verschiedenen Noten genau zu definieren: Das Stockschwämmchen etwa, das hin und wieder auch als Kulturpilz angeboten wird, riecht nach frisch gesägtem Holz. Der Semmelstopfpilz, der manchmal auch bei uns auf dem Markt zu finden ist, soll nach Orangenblütenwasser duften. Aber es gibt auch Pilze, die der Nase weniger schmeicheln. Der Blaugrüne Reiftäubling riecht nach Fußschweiß. Der Unverschämte Ritterling nach Urinal und der wohl schlimmste Stinker, die Stinkmorchel, riecht intensiv und weit reichend nach Aas.

Essbar sind diese drei letzteren natürlich nicht – für uns Menschen. Für andere Lebewesen schon und das ist auch der Zweck des Stinkens. Wer im Wald eine der Stinkmorcheln entdeckt und seinen Widerwillen gegen den Geruch überwindet, sieht, dass sich zahllose Fliegen auf ihr tummeln. Ihr Geruch zieht sie magisch an. Die Fliegen saugen die klebrige Sporenmasse, die die Kappe des Pilzes bedeckt, gierig auf und tragen die Sporen in die Welt.

Ob es bei unseren Speisepilzen ähnlich zugeht? Die Wissenschaftler gehen davon aus. Denn Gerüche dienen der Kommunikation. Kein Pilz würde Energie in Gerüche stecken, wenn er nicht wichtige Gründe dafür hätte. Zwar werden in der Natur viele Sporen von Champignon und Co. durch den Wind weitergetragen. Aber andere Transporteure spielen eine nicht minder wichtige Rolle. Pilzsammler wissen, dass schon ganz junge Wildpilze oft Fraßspuren tragen. Schnecken, Käfer, Würmer, Mücken, Larven verschiedener Fliegenarten zieht der aromatische Geruch magisch an. Wahrscheinlich setzt der Pilz darauf, dass die Tiere gesättigt weiterkriechen oder -krabbeln und die unverdaulichen Sporen irgendwo wieder ausscheiden.

Denkbar ist aber auch, dass der Geruch dazu dient, dass die Sporen sich finden. Denn ein neuer Pilzorganismus, der seinerseits fruchten kann, entsteht erst, wenn zwei der Sporen gekeimt, ein primäres Wurzelgeflecht gebildet und diese sich vereint ha-

ben. Der Geruch mag das Zusammentreffen der Wurzeln im Dunkel der Erde erleichtern. Möglicherweise stimuliert der Geruch aber auch benachbarte Pilze, ebenfalls Fruchtkörper zu schieben, damit die Sporen größere Chancen haben, Partner zu treffen. Sicher ist, dass bei den Mykorrhiza-Pilzen – also den Pilzen, die in Symbiose mit einer Pflanze leben, wie Steinpilz oder Pfifferling – der Geruch das Wurzelwachstum ihres pflanzlichen Partners anregt. So verstärkt sich der Kontakt zwischen beiden.

Welche Aufgabe der Geruch auch immer für die Pilze erfüllen mag, am intensivsten strömt er, wenn die Sporen reif sind und aus Röhren oder Lamellen entlassen werden. Genau dann sind die Pilze auch für uns Menschen am schmackhaftesten. Es lohnt sich daher, sich von der Nase verführen zu lassen, wenn es um die leckersten Pilze geht.

Viele weitere interessante Informationen und Rezepte zu Speisepilzen finden Sie auf der Website www.gesunde-pilze.de.