

Pilz-Zeit : schönste Zeit des Waldes

Autor(en): **Güttinger, Peter**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): - **(1953)**

Heft 13

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-651459>

Nutzungsbedingungen

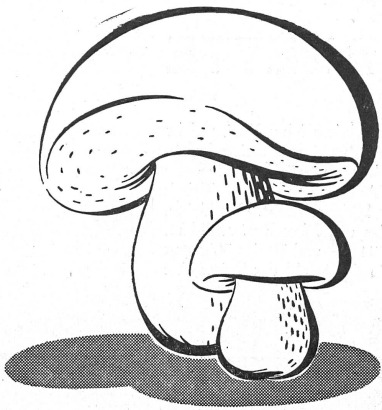
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



PILZ-ZEIT

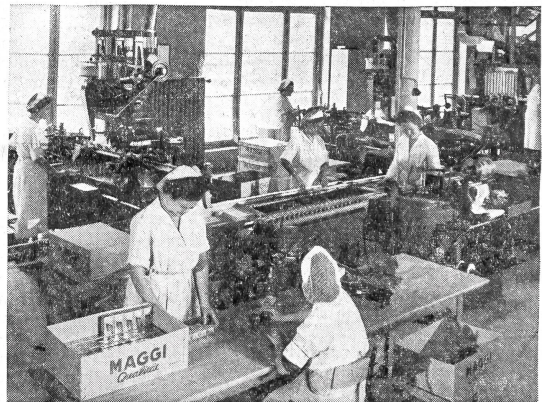
SCHÖNSTE ZEIT DES WALDES

Die Mitte September im Zürcher Kongresshaus gezeigte Pilzausstellung, an der die vielen Arten, Formen und Farben der Pilze unserer Wälder bewundert werden konnten, hatte es mir angetan: am ersten freien Tag, den mir meine unregelmäßige Arbeitszeit gewährt, nahm ich den Rucksack und einen Spankorb und fuhr los. Zuerst hatte ich im Sinn, nach dem Hagenholz zu fahren, wo ich die Pilzjagdgründe schon gut kenne und weiß, daß in diesem prächtigen Wald zwischen Kloten-Bassersdorf und Opfikon-Wallisellen viele schmackhafte Pilze zu finden sind. Nicht umsonst sieht man dort an Sonntagen Scharen von Pilzfreunden durch abseitiges Gehölz wandern. Diesmal aber lockten mich die Wälder um die Kyburg.

Ich habe vorhin von Jagdgründen gesprochen: das Bild ist gar nicht schlecht. Der Pilzsucher gleicht in der Tat ein wenig dem Jäger. Mit ihm hat er die Liebe zur Natur, insonderheit zum Walde und seinen Bewohnern gemeinsam. Nur hat er nicht wie der Jäger Schußgedanken, wenn er im versteckten Dickicht etwa einen Hasen oder ein Reh aufscheucht: er nimmt diese Erlebnisse wie den Schrei der Häher, die ihn unterwegs verspotten, als liebliche Zugabe zu einer Pirsch auf die kleinen Kobolde, die Pilze, die aus dem feuchten, modrigen Waldboden mit fettem Bauch und schieferm Hut hervorquellen und zu Dutzenden, zu Hunderten und Tausenden ihr geheimnisvolles Werk für die Gesunderhaltung des Waldes vollbringen...

Nach stundenlangem Streifen führte mich der Weg der Töb entlang über den Roßberg (ein stattlicher Hof, der der Gutswirtschaft Maggi gehört und der landwirtschaftlichen Abteilung der ETH in Zürich verpachtet wurde) nach Kempthal, wo ich gerade recht kam, um mich einer kleinen Gruppe von Besuchern anschließen zu können. Nicht, daß ich meine Pilze hier hätte verkaufen mögen! Ich weiß wohl, daß man in einem solch großen Betrieb die Rohprodukte nicht kiloweise einkaufen kann. Und überdies war meine Ware ja nicht einheitlich, und ich sammelte meine Pilze für meinen Hausgebrauch, wie alle meine Kollegen, die es lieben, hin und wieder ein feines Pilzgericht zu genießen. Nein! der Grund, warum ich mich der Besuchergruppe anschloß, war ganz einfach der:

an der bereits oben erwähnten Zürcher Pilzausstellung war eine kleine Ausstellung mit Maggi's Steinpilzsuppe, und deshalb wollte ich gern einmal sehen, wie Maggi diese Suppe herstellt. Nun, darüber wurde ich dann ausführlich belehrt. Die Steinpilze — und nur solche werden verwendet — bezieht Maggi aus dem Ausland, denn in der Schweiz könnte man sich nirgends so große Quantitäten beschaffen, die man für die begehrte Steinpilzsuppe benötigt. Es wird streng darauf geachtet, daß nur erstklassige Ware angenommen wird, um eine gleichbleibende, vorzügliche Qualität zu gewährleisten. Aus großen Papiersäcken werden die luftgetrockneten Steinpilze auf Sortiertische ausgeleert und hier von kundigen Frauen, meist älteren Arbeiterinnen, deren Zuverlässigkeit erprobt ist, peinlich genau sortiert. Meine Pilzernase hatte diesen Sortierraum schon von weitem gewittert: Steinpilze, besonders die getrockneten, riechen so herb und kräftig wie Baumnüsse. Aber auch etwas vom Zauber des Waldes, von moosigen Polstern, von harzigen Tannennadeln liegt im Geruch der Steinpilze (*Boletus edulis*), der bekanntlich zu den



Neuzeitliche Verpackungsmaschinen für die beliebte Maggi Steinpilzsuppe

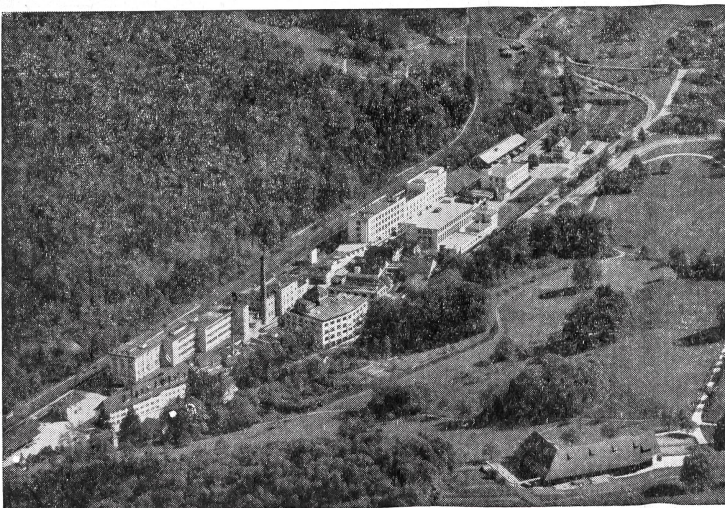
allerfeinsten Pilzen zählt und von Kennern hoch geschätzt wird. Kein Wunder also, daß es daraus eine feine Suppe gibt.

Nach der Sortierung werden die Pilze gründlich gereinigt und weiter zerkleinert, bevor sie mit den feinen Mehlen und Gewürzen zusammen gemischt und so vorpräpariert werden, daß die Suppe in der Küche der Hausfrau nur noch fünf Minuten Kochzeit benötigt. Dann gelangt dieser Suppenstoff mittels Rohren in ein tiefergelegenes Stockwerk in die sinnreichen, komplizierten Maschinen, die das automatische Abfüllen in Schächtelchen (die inwendig mit einem feinen Pergaminpapier kaschiert sind) besorgen. Von drei solchen Maschinen laufen die Schächtelchen zusammen auf eine Apparatur, die je zwei Schächtelchen zu einem Silberpäckli (Aluminiumfolie) zusammenpacken. Und in diesem ansprechenden Kleide gelangen Maggi's Extrasuppen, von denen die Steinpilzsuppe eine der neun verschiedenen Sorten ist, in die Lebensmittelgeschäfte und in die Küchen der Hausfrauen.

Wir kamen übrigens gerade dazu, als eine andere der feinen Maggi-Extrasuppen in uns ganz fremder Schriftbezeichnung etikettiert wurde und ließen uns darüber belehren, daß es sich um Suppenpäckli mit Anschrift in portugiesischer Sprache handle. Diese feinen Suppen werden also auch anderswo begehrt...

Mit den vielen Besuchern zusammen erhielt ich nach dem Rundgang aus der großen Maggi-Suppenküche eine Probe, und sie schmeckte so herrlich, daß ich mich nicht scheute, einen zweiten Teller voll zu verlangen. Versuchen auch Sie, liebe Freunde, diese wundervolle Maggi-Steinpilzsuppe! Ihr werdet sie nachher noch oft genießen mögen!

Peter Güttinger



Fliegeraufnahme der modernen Anlagen von MAGGI in Kempthal