Tibet : Pilzreich : eine Reise zu Raupenpilzen und Krokodilritterlingen

Autor(en): **Winkler, Daniel**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **87 (2009)**

Heft 6

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-935623

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Tibet – Pilzreich

Eine Reise zu Raupenpilzen und Krokodilritterlingen

DANIEL WINKLER

Wer hat nicht die Bilder von Tibets atemberaubenden Landschaften gesehen, seien es sich schier endlos erstreckende Hochweiden, tief eingeschnittene Täler oder vergletscherte Gipfel, in deren Vordergrund Yaks weiden oder weiße Stupas stehen, die den erleuchteten Geist symbolisieren? Und natürlich kennen wir alle die Photos von zahnluckerten lächelnden Tibetergreisen, die in Felljacken gehüllt der Kälte trotzend ihre Gebetsmühlen ewig kreisen lassen oder von rotberobten Mönchen, deren Mangel an Haartracht auf Überfluss an Weisheit hoffen lässt.

Aber wer kennt schon das pilzreiche Tibet? Die Geschichte tibetischer Reiche erstreckt sich in graue Vorzeiten zurück, wie historische Aufzeichnungen der königlichen Thronfolgen belegen. Sicher reicht auch der Pilzgenuss weit zurück, ist er doch über den ganzen tibetischen Kulturraum weit verbreitet. Viel später dann, im 15. Jahrhundert, finden sich erste Aufzeichnungen zur medizinischen Verwendung des tibetischen Raupenpilzes, *Cordyceps sinensis*, der in Tibet als «Yartsa Günbu», zu deutsch «Sommergras–Winterwurm», bekannt ist.

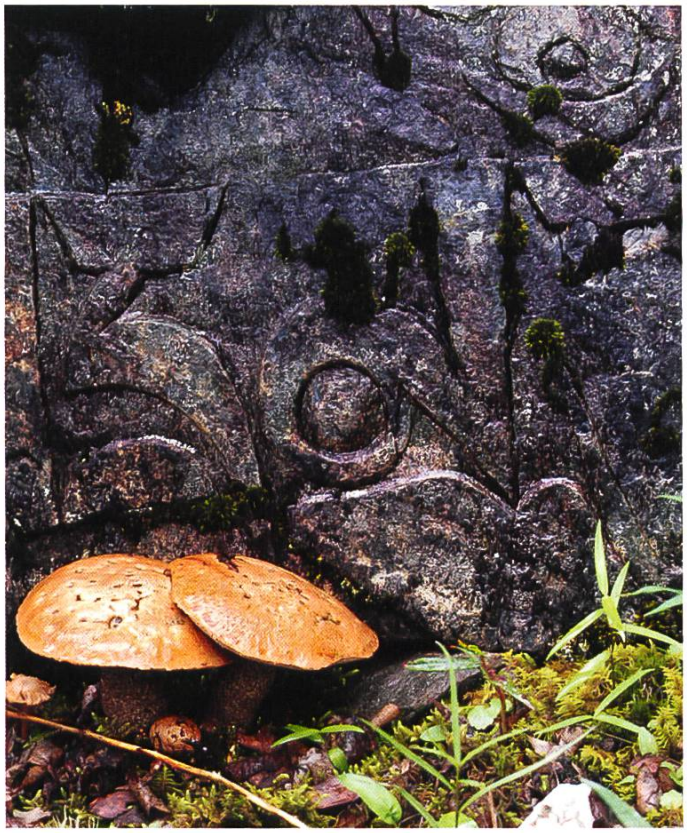
Während der Raupenpilzsaison passt sich das gesamte Leben der Tibeter ganz der Sammeltätigkeit an, da die Chinesen bereit sind, unglaubliche Preise für diesen Medizinpilz zu zahlen, was sich in einem Kilogrammpreis von 6000 bis 12 000 Euro in Tibet und bis zu über 20 000 Euro in China selber widerspiegelt. Jeder, der noch laufen kann, ist, um ein Bareinkommen für das ganze Jahr sicherzustellen, auf den Hochweiden unterwegs, die auch mal für einen oder zwei Tage verschneit sein können. Normalerweise aber taut der Schnee dank der intensiven subtropischen Sonne sehr schnell wieder ab. In den besten Sammelgebieten trägt der tibetische Raupenpilz oft 70–90% zum jährlichen Bareinkommen bei, landesweit in Tibet in etwa 40% und immerhin fast 10% zum tibetischen Bruttosozialprodukt (Winkler 2005, Winkler 2008a).

Fieberhafte Pilzernte

Vielerorts schliessen etliche Geschäfte und die Schulen machen Ferien, da die Hilfe der scharfäu-

Photos DANIEL WINKLER

Sammlerlager am Pemakarpo, NW-Yunnan, China



Leccinum cf. *versipelle* vor einem Mani-Stein, Sichuan

gigen Kinder bei der langwierigen und mühsamen Suche sehr geschätzt wird, um den braunen, bleistiftdicken Fruchtstand, der nur 3 bis 10 cm aus dem Boden ragt, zu finden. Erwachsene suchen oft auf Knien die Hochweiden ab. Um die Sammeltätigkeit zu ermöglichen und auch als Nebenverdienstmöglickeit werden auf den Hochweiden Versorgungsläden und Bierzelte komplett mit Billardtischen eingerichtet, denn die Tibeter wissen, wie man die Sammelsaison gemeinsam in vollen Zügen geniessen kann. In den Kreisstädten, wo die chinesische Präsenz immer sehr deutlich ist, wird der Raupenpilz überall auf den Strassen getrocknet und gehandelt, und die Tibeter mit prall mit Pilzgeld gefüllten Taschen der neu gekauften bunten Jacken gehen mit der ganzen Familie essen und tätigen Grosseinkäufe für das Jahr.

Wenn der oft zögerliche Frühling die tiefen Täler wieder voll zum Leben erweckt hat, spriessen nach Regengüssen auch die Morcheln *(Morchella esculenta* und andere Arten wie z. B. *Morchella crassipes, M. angusticeps* und *M. conica)* und andere Frühlingspilze in den Urwäldern. Die gesammelten Morcheln werden in den Kreisstädten an Fäden getrocknet und fahrenden Händlern zum Kauf angeboten. Ein tibetischer Name für die Morchel ist «Khukhu Shamo», der Kuckuckspilz. Dieser Name leitet sich von der Sammelzeit ab, die mit der Rückkehr des Kuckucks zusammenfällt, der einer der bekanntesten und beliebtesten Singvögel Tibets ist und ein Symbol für die wieder aufsteigenden Säfte in der Natur und die wieder erstarkenden Kräfte im Menschen ist. Sogar ein berühmtes Liebesgedicht des 6. Dalai Lamas handelt vom Kuckuck. Ökonomisch gesehen gehört der Kuckuckspilz zu den fünf wichtigsten Pilzen Tibets, ist aber weit abgeschlagen hinter dem tibetischen Raupenpilz und dem Matsutake-Ritterling zu finden. Die Morcheln werden zumeist nach Frankreich, Deutschland, Österreich und in die Schweiz exportiert (Winkler 2007). Auch erwacht zur Morchelzeit die Flora wieder und zahllose Arten von Primeln, Iris, Schaumkräutern, Gloxinien, Edelweiss und auch Pfingstrosen, um nur ein paar zu nennen, zieren die Täler. In Wäldern und auf den Weiden fangen die Rhododendren und Seidelbaste zu blühen an.

Vertraut und doch ganz anders

Tibets Pilzreichtum findet sich in einer Naturlandschaft, die jedem, der die Alpen kennt und liebt, wohlvertraut scheint, zumindest wenn man nicht zu genau hinschaut. Die Vegetationsgesellschaften wie z.B. Tannen- und Fichtenwälder, Föhren- und Eichenwälder, Birken und Pappelbestände, Wacholderwälder und Rhododendrongebüsche lassen kein Heimweh zu, sondern beflügeln die Neugier, da vieles vertraut, aber doch zumeist anders ist. Dass man nicht zu Hause unterwegs ist, wird nicht nur durch die Qualität der Strassen schnell deutlich, sondern auch wenn man Tibetern im Wald begegnet, die immer bereit und erfreut sind, sich über Pilze auszutauschen. Und wenn man in Tibet unterwegs ist, um sich den Pilzreichtum auf der Zunge zergehen zu lassen, sei es chinesische oder tibetische Küche, darf man natürlich nicht all die Sehenswürdigkeiten auslassen, für die die meisten anderen so weit nach Tibet reisen.

Neben all den Naturerlebnissen muss man sich auch genug Zeit nehmen um sich auf die unvergleichliche Kultur Tibets einzulassen und buddhistische Klöster und Tempel, heilige Quellen, Seen und Berge zu besuchen. Tibets mysteriöse, formenreiche und farbenfrohe Spiritualität, das Herz der tibetischen Kultur, ist allgegenwärtig. Zudem ist man immer ein willkommener Gast (die Neugierde ist beiderseitig), wenn man Bauern in ihren stattlichen, oft dreistöckigen Bauernhäusern oder Nomaden in ihren erstaunlich bescheidenen Zelten besucht, wo man auch immer auf frischen «Yakghurt» hoffen kann, oder auch auf den salzigen tibetischen Buttertee, der zwar nicht jedem Westler liegt, bei einer traditionellen Bewirtung allerdings fast unumgänglich ist.

Vielfältiges Tibet

Insgesamt ist die Vielgestaltigkeit der Landschaften, wenn die Reiseroute geschickt gelegt ist, absolut erstaunlich. Tibet bietet eine traumhafte, abwechslungsreiche Landschaft, die geprägt ist von tiefen, fruchtbaren und oft bewirtschafteten Tälern und tiefbewaldeten Hängen, gekrönt von schier unendlichen vergletscherten Gebirgszügen. Eine Vielzahl von sehr unterschiedlichen Höhenregionen, von subtropisch unter 2000 m Höhe bis hochalpin in fast 5000 m kann man an einem oder etlichen Tagen durchkreuzen. Und alle Höhenstufen beherbergen ihre jeweiligen Ökosysteme mit einer einzigartigen Flora, Fauna und Funga.

Export nach China und Japan

Die Frühjahrspilzsaison ebbt im Spätjuni ab. Im Juli, mit den ersten Regen des Sommermonsuns, beginnt die eigentliche Pilzsaison (in dieser Be-

schreibung beschränke ich mich auf die beliebtesten Speisepilze). Zuerst fruchtet der blassviolette Himalaya-Reifpilz *(Cortinarius* oder *Rozites emodensis*, Winkler 2009) und bald später folgen viele andere Mykorrhizapilze in den Nadel- und Laburwäldern. Ökonomisch am wichtigsten ist der Krokodil- oder Matsutake-Ritterling *(Tricholoma matsutake)*, dessen Sammlung die ländliche Pilzwirtschaft im Sommer absolut dominiert, wo er immer vergesellschaftet mit Steineichen wächst. Deswegen kennen die Tibeter den Matsutake, was auf japanisch Föhrenpilz heisst, als «Beshing shamo» oder kurz «Besha», den Eichenpilz. Im Verbreitungsgebiet gibt es spezielle Matsutakemärkte, die bis in die Nacht hinein das Frischgut umschlagen, um es möglichst schnell auf den japanischen Markt zu bringen. Manche Orte wurden sogar elektrifiziert, nur um Eis für die Kühlung während des zweitägigen Eiltransports zum Flughafen produzieren zu können (Winkler 2008 b).

Auch in rauen Mengen wird der Habichtspilz (zumeist *Sarcodon imbricatus)* gesammelt, aber da er nur ins chinesische Tiefland exportiert wird, ist er fast nur ein Zehntel im Vergleich zum Matsutake wert. Wertvoller ist ein tibetischer Kaiserling *(Amanita hemibapha)* der in warmtemperierten Gebieten verbreitet ist. Auch in den Märkten finden sich viele Röhrlingsarten einschliesslich Steinpilz *(Boletus edulis)*, Schusterpilze *(B. erythropus* und andere) und viele weitere *Boletus*-Arten, aber auch zahlreiche Rotkappen und Birkenpilze *(Leccinum* spp.). Bei den Leistlingen dominieren die Pfifferlinge *(Cantharellus cibarius* und *C. minor)*, aber hin und wieder werden auch Schweinsohren *(Gomphus clavatus)* gehandelt. Unter den Blätterpilzen finden sich noch andere, wie etliche Ritterlinge *(Tricholoma zangii* u. a.), der Wurzelmöhrling *(Catathelasma imperiale)*, Täublinge *(Russula cyanoxantha, R. nigricans* u. a,) und auch Lacktrichterlinge *(Laccaria laccata)*. Auf den ausgedehnten Hochweiden wächst «Ser Sha», der Goldene Pilz *(Floccularia luteovirens)*, ein wohlschmeckender Verwandter des Hallimasches, und etliche Champignon-Arten (z. B. *Agaricus campestris)*. Im Sommer blühen dazu Unmengen von Wildpflanzen, wie etwa Rittersporne, Eisenhüte, Lilien, Waldreben, Cremanthodium, Ligularia und Läusekräuter. Der tibetische Sommermonsun, der im September zu Ende geht, lässt sich nicht mit der Intensität des Monsuns im Himalaya vergleichen. Es regnet immer wieder einmal, aber ein blauer Himmel ist keine Rarität im Sommer und die Sonne zeigt sich oft.

Eindrückliches Reiseland

Die Vielfalt der Funga und Flora spiegelt sich auch in der Vielfalt der Eindrücke wieder, die jeden Reisenden in Tibet erwarten. Für manche ist die Begegnung mit dem tibetischen Buddhismus, sei es dessen Philosophie oder seine Kulturdenkmäler, tief bewegend, andere beschäftigen sich mehr mit der faszinierenden traditionellen Lebensweise der Bauern und Nomaden, einer Landbevölkerung, deren Lebensweise stetig im Umbruch ist durch Sinisierung und Modernisierung, wobei das Einkommen aus der Pilzindustrie eine sehr wesentliche Rolle spielt. Und so ist es ein Kinderspiel, wunderschöne Reisebilder zu machen, mit deren Hilfe sich so ein einzigartiges Erlebnis noch auf Jahre geniessen lässt und unbestimmte Pilze oder Blüten einen noch auf Jahre beschäftigen können.

LITERATUR

WINKLER D. 2005 Yartsa Gunbu – Cordyceps sinensis. Economy, Ecology and Ethno-mycology of a Fungus Endemic to the Tibetan Plateau. In: Boesi A. & F. Cardi (eds). Wildlife and plants in traditional and modern Tibet: Conceptions, Exploitation and Conservation. Memorie della Società Italiana di Scienze Naturali e del Museo Civico di Storia Naturale di Milano. 33: 69–85.

WINKLER D. 2007. The Return of the Cuckoo or Morels in Tibet. Mushroom – The Journal of Wild Mushrooming 97: 5–8.

WINKLER D. 2008 a. Yartsa Gunbu *(Cordyceps sinensis)* and the fungal commodification of Tibet's rural economy. Economic Botany 62: 291–305.

WINKLER D. 2008 b. The Mushrooming Fungi Market in Tibet exemplified by *Cordyceps sinensis* and *Tricholoma matsutake*. Journal of the International Association for Tibetan Studies (JIATS) 4: 1-47.

WINKLER D. 2009. Tales of the Himalayan Gypsy – Wandering between *Rozites* and *Cortinarius emodensis*. The Journal of Wild Mushrooms (in press).

Pilzreisen 2010

Auch nächstes Jahr organisiert Daniel Winkler Pilzreisen in Tibet, bei denen auch Tibets einzigartige Kultur nicht zu kurz kommen wird (www.pilzreisen.info).

Die Cordyceps-Reise geht voraussichtlich durch Ost-Tibet vom 24. Mai bis 6. Juni 2010.

Die Sommer-Pilz- und -Botanikreise durch Kongpo findet vom 14. bis 27. Juli 2010 statt.