

## NACHSCHLAG

## MORCHELN

## Kurioses und Historisches

Optisch kann man sie doch eher zu den Freaks, denn zu den Schönlingen im Pilzreich zählen, doch das macht sie mit inneren Werten wett: Vom unvergleichlichen Aroma der über alle gemäßigten Klimazonen verteilten Morchel wussten schon die Römer und im ersten auffindbaren Rezept werden die kuriosen Schlauchpilze als Mus mit Mandelmilch verspeist. Das „gemeine



Volk“ trocknete sie schon früh zur Haltbarmachung und Neros Mutter Agrippina verwendete sie als Beigabe für eine tödliche Mahlzeit. Historische Fakten wie diese erfährt der Pilzfreund im ersten Pilzbuch der Reihe „Mandelbaums kleine Gourmandisen“ aus dem gleichnamigen Wiener Verlag. „Kleine Möhre“ bedeutet der Name der Morchel übrigens auf Altgermanisch und die Autoren schaffen es spielend, nicht nur botanische Besonderheiten und familiäre Charakteristika der (barocken) Speisemorcheln

und (gotischen) Spitzmorcheln zu klären. Auch die fiese Lorchel wird vorgestellt, die Böhmisches Verpel eingeführt und Tipps

zum Suchen werden gegeben: Wer weiß schon, dass man eine Morchel zehn Minuten anstarren kann und mit dem quasi gescannten Muster schneller fündig wird? Sagen jedenfalls gesammelte Quellen aus aller Welt, deren verrückteste aus dem morchel-närrischen Amerika stam-

men. Kuriose Fundorte und feine Rezepte runden das Büchlein ab, nach dessen Lektüre kaum Fragen offen bleiben dürften. Ach ja: Der geneigte Leser erfährt auch, dass in Kärntner Kirchen am Karsamstag vor einigen Jahren noch getrocknete Morcheln zur Feuerweihe verwendet wurden.

KATJA RUSSHARDT

► **MORCHEL** von Simon Drabosensig und Günter Mischkulnig, Verlag Mandelbaum, Reihe Mandelbaums kleine Gourmandisen, 60 Seiten, 12 Euro.

## QUERBEET

## FREIAMT Pflanzenbörse der Landfrauen Freiamt



Duftende Kräuter im Topf und Blumen-samen, Gemüsesetzlinge, Stauden, Gartenscheren: Vielerlei Pflanzen und Gartenaccessoires können auf der Pflanzenbörse der Landfrauen in Freiamt am nächsten Samstag, 22. April, 9.30 bis 13 Uhr, gekauft und verkauft werden. Der beliebte Tauschmarkt findet erstmals auf dem Bauernmarktgelände beim „Freihof“ in Freiamt,

Ortsteil Ottoschwanden, statt. Das Sortiment ist nach Angaben der Landfrauen auch dieses Jahr wieder umfangreich und vielfältig. Pflanzenliebhaber können sich fachlich austauschen und von erfahrenen Experten den einen oder anderen Tipp für Garten und Balkon bekommen. Auch für das leibliche Wohl ist mit Kaffee und Kuchen gesorgt. Pflanzenanbieter, die gerne an der Börse teilnehmen wollen, können sich an Klara Glatz wenden, Telefon 0151/522768.

DS

## Der Star auf dem Teller

In der Rebstock-Stube in Denzlingen werden **MORCHELN** gekonnt in Szene gesetzt

Mal hier und mal dort wachsen sie und spielen gern Versteck mit allen, die sie zum Fressen gern haben. So muss man schon zu Adolf und Axel Frey in die Rebstock-Stube nach Denzlingen kommen, um Morcheln perfekt in Szene gesetzt zu genießen.

KATJA RUSSHARDT

„Er schreibt erstaunlich modern und wer ein gutes Morchel-Rezept sucht, kann es hier finden“, sagt Adolf Frey, öffnet den Bücherschrank und greift zu Auguste Escoffiers „Kochkunstführer“: „Ein tolles Exemplar von 1904, das Wolfram Siebeck mal ein ganzes Jahr lang ausgeliehen hat“, kommentiert er augenzwinkernd beim Blättern. Morcheln mit Rahm und mit weißer Sauce, Omelette mit Morcheln und Geschmorte Morcheln hat die französische Koch-Legende neben einer andalusischen und einer Burgfräulein-Variante empfohlen. Der Seniorchef der Rebstock-Stube hingegen rät, den unangefochtenen Favoriten aller Pilzliebhaber nach der Devise „Weniger ist mehr“ bestmöglich in Szene zu setzen: „Die Morchel einfach mit Butter und ein paar Schalotten dünsten oder kurz schmoren. Das ist eine Sache von zwei Minuten. Mehr braucht man eigentlich nicht.“

Was die Angelegenheit dennoch etwas zeitaufwendig ma-



Seit der Antike sind sie heiß begehrt. Feinschmecker finden Rezepte zur Verarbeitung von Speise- und Spitzmorcheln in Escoffiers „Kochkunstführer“.

FOTOS: TJA

chen kann, ist das Säubern des markanten Huts, in dessen wabenähnlichen Vertiefungen sich neben Kleinstgetier auch Steinchen verstecken können. Aufs Waschen solle man – entgegen den Praktiken von Escoffier – verzichten und lieber zum Pinsel greifen oder stark verschmutzte Abschnitte mit einem scharfen Brausestrahl reinigen, um den wunderbar filigranen Geschmack des Pilzes nicht zu reduzieren, erklärt Adolf Frey.

Von Ende März bis Mitte Mai ist die Morchel in wechselnder Begleitung auf der Stuben-Karte zu finden, darf aber immer der unumstrittene Star auf dem Tel-

ler bleiben: Es gibt sie gedünstet mit hausgemachten Nudeln, einem kleinen Crêpe oder in Gesellschaft von Steinbutt und Seelzunge. „Leipziger Allerlei oder ein feines Ragout aus verfügbarem Gartengemüse wäre eine feine vegetarische Mahlzeit“, ergänzt der 67-jährige, für den getrocknete Pilze indiskutabel sind: „Ich weiß, dass viele sie nur getrocknet kaufen, und dann haben sie oft nur Stiele und wenig Hut. Doch das Schlimmste ist, dass sie nach Leder schmecken.“

Das kann freilich nur beurteilen, wer einmal Frischware kosten konnte. Für die muss man zurzeit allerdings um die 55 Euro pro 100 Gramm zahlen. Aus der Türkei, Kanada und Amerika kommt das Angebot. Die Freys werden von einer Pilzhändlerin aus Berlin, die viele Top-Gastro-nome beliefert, mit frischer Ware aus der Türkei versorgt. „Um ein Gericht auf die Karte zu setzen, brauche ich eine bestimmte Menge in verlässlich hoher Qualität“, sagt Adolf Frey, der sich noch gut an „alte Zeiten“ erinnert, als Sammler mit Morchelfunden an die Gasthaustür klopfen. Auwaldmorcheln hatten sie im Korb und die seien, mit frischer Sahne eingekocht, zu badischem Spargel ein Ge-

dicht. Zu den Speisemorcheln zählt man die im Vergleich zur Spitzmorchel mit runden, hellbeigem bis karamellfarbenen Hüten ausgestattete, einheimische Morchelart, mit der die Pilzsaison beginnt. „Ein wenig Regen braucht es noch und ein paar wärmere Tage, dann kann man sie mit etwas Glück entdecken“, ermuntert Adolf Frey trotz geringer Erfolgsaussichten zum Waldspaziergang.

Oder man kehrt ein in die Rebstock-Stube, die sich seit vier Generationen in Familienbesitz befindet. Elsässisch-badische Küche auf sehr hohem Niveau wird dort gepflegt. Adolf Frey arbeite in der Schweiz, in Schweden und als stellvertretender Küchenchef bei Paul Haebler in Illhäusern, bevor er 1977 den historischen Gasthof seiner Eltern übernahm. Sein 31-jähriger Sohn Axel ist Küchenchef, hat bei Douce Steiner gelernt und war vier Jahre lang „rechte Hand“ von Alfred Klink im Freiburger Colombi.

► **REBSTOCK-STUBE**, Hauptstraße 74, Denzlingen. Geöffnet Dienstag bis Samstag ab 12 Uhr, abends ab 18 Uhr. Sonntag und Montag geschlossen, außer Feiertage. Kontakt: Telefon 07666/900990, [www.rebstock-stube.de](http://www.rebstock-stube.de)



Nicht nur in der Küche ein kongeniales Duo: Adolf Frey und Sohn Axel.