

Der Holunderpilz

Eine Delikatesse mit schauriger Legende



Die Inhaberin des Niederdodeleber Holunder-Kontors, Ursula E. Duchrow, mit einem Glas voller Holunderpilze. Foto: Sichtung

Niederdodeleben (ms). Als „Holderschwam“ oder „Hollerschwammerl“ wird der Holunderpilz in alten Kräuterbüchern bezeichnet. Hier wird seine heilende und schmerzlindernde Wirkung bei vielerlei Beschwerden gepriesen. In der asiatischen Küche gilt er als gesunde Delikatesse und gehört unter dem Namen „Mu Ehr“ oder „Mu Err“ zu den beliebtesten Speisepilzen. Um den enormen Bedarf für die Kochtöpfe zu decken, wird er dort sogar kultiviert und gezüchtet. Der Pilz liebt vor Allem das abgestorbene Holz des Holunders. Seine Form und Konsistenz

gleichet verblüffend dem menschlichen Ohr. Sein wissenschaftlicher Name *Auricularia auricula judae* und die deutsche Volksbezeichnung „Judasohr“ weisen direkt auf die zweitausend Jahre alte Legende hin, die über das „Baumohr“ erzählt wird: Dreißig Silberlinge soll Judas Ischariot von den Römern kassiert haben, als er im Garten Gethsemane die Identität von Jesus mit einem Kuss preisgab. Später bereute er seine Tat zutiefst, aber der Verrat belastete seine Seele so sehr, dass er sich an einem alten Holunderbaum erhängte.

Seither wächst das Judasohr

auf dem toten Holz des Holunders. Andere Wundergeschichten über den Pilz werden auch in Japan erzählt. Die Ski-Legende Keizo Miura veröffentlichte 2005 ein Buch über sein einhundertjähriges Leben und gibt darin Tipps, wie man bis ins hohe Alter rüstig und sportlich bleibt. Der Mann mit der eisernen Gesundheit verzehrte täglich ein Frühstücksmenü aus Fisch, Holunderschwamm und anderen exotischen Zutaten.

Das Judasohr und seine ganz nahen Verwandten gibt es übrigens getrocknet im Handel, oft unter der Bezeichnung „Chinamorchel“.