

Das Judasohr

Wolfgang Klaeber



Es gibt wohl nur wenige Pilzarten, die Geschichte geschrieben haben, wenn auch indirekt. In diesem Falle sogar Religionsgeschichte! Dem Judasohr (*Auricularia auricula-judae*) war das vergönnt!

Einer Legende nach erhängte sich Judas an einem Holunderbaum, der mit dieser Pilzart besiedelt war. Da kann man nur sagen: Nomen est omen! Damit wäre auch gleichzeitig geklärt, welcher Strauch als Substrat bevorzugt wird. Das Judasohr betätigt sich hier als Schwächeparasit an kränkelnden Stämmen und Ästen. Bei starkem Befall geht es aber auch anderen Baumarten an den Kragen. Besonders Rotbuche und Ahorn stehen in der Gunst des Judasohrs.

Die faltigen Fruchtkörper sind wahre Stehaufmännchen und überstehen Trockenheit und längere Frostperioden. Es werden Fruchtkörper gebildet – eben die Judasohren, als wäre nichts geschehen. So findet sich der Pilz das ganze Jahr.

Wo lohnt es sich zu suchen? Holundersträucher lieben stickstoffreiche Orte. Besonders viele Vorkommen gibt es auf ehemaligen Deponie-

standorten. Die kaum sanierte Müllkippe am Schwarzen Luch/Motzen bietet beste Bedingungen für beide Tandempartner, Pilz und Pflanze.

Appetitliches Aussehen, der knorpelige Kau- genuss und exzellente Trockenpulvereigenschaften verhelfen dem Judasohr und seinen Verwandten in verschiedenen Teilen der Welt zum Ruf des edlen Speisepilzes. Besonders die ostasiatische Küche kommt ohne das Judasohr kaum aus; hierbei handelt es sich um die nah verwandte Sippe *Auricularia polytricha*. Dabei ist diese Art geruchs- und geschmacksneutral. Die wahren Akteure sind zugesetzte Gewürze. Der Pilz selbst punktet dann mit appetitlichem Aussehen der Speise. Er ist quasi ein Pilz-Sahnehäubchen! Ohne künstlichen Anbau wäre der Bedarf nicht zu decken. Das geschieht in Japan und China auf gedüngtem Holzmehlsubstrat. Die Medizin konnte außerdem eine Gesundheitsvorsorge- und Heilwirkung in puncto Krebsprophylaxe, contra Entzündungen und zur Blutgerinnungsoptimierung nachweisen. ■