



Pflanzen vor der Haustür

Das Judasohr (*Auricularia auricula-judae*)

Gehören Sie zu den Menschen, die noch Fliederbeeren in der freien Natur sammeln ? Dann haben Sie das Judasohr vielleicht schon einmal kennen gelernt, jene braunen, verbogenen Lämpchen, die im Innern eines Holunderbusches gruppenweise an älteren Ästen hängen. Während im Sommer nur ein scharfer Blick durch das Laub den Wuchsort des Judasohr verrät, ist er jetzt, in der kalten Jahreszeit, leicht zu entdecken. Vorausgesetzt, Sie erkennen den Wirt, den Schwarzen Holunder (*Sambucus nigra*) auch im entlaubten Zustand.



Abb. 1 : Das Judasohr ist bei uns fast ausschließlich auf Holunder zu finden

Das Judasohr ist ein Pilz, oder, genauer, es sind die Fruchtkörper eines Pilzes, dessen Geflecht für uns unsichtbar die geschwächten, absterbenden oder toten Äste des Holunders durchwächst. Mit Hilfe der Fruchtkörper erzeugt der Pilz Sporen, die durch die Luft transportiert werden und der Ausbreitung dienen. Der Schwarze Holunder ist in unseren Breiten bei weitem die Lieblingsnahrung des Judasohrs, obwohl es auch andere Laubholzarten, ja sogar gelegentlich Nadelhölzer nicht verschmäht. Funde an anderen Holzarten als *Sambucus nigra* sind aber selten.

Die eigenartige deutsche Bezeichnung des Pilzes ist eine direkte Übersetzung des wissenschaftlichen Namens unseres Pilzes, *Auricularia auricula-judae*. Im englischsprachigen Raum - so auch in Nordamerika - wird der Pilz 'wood ear' genannt. In der Tat, sieht man sich den Pilz genauer an, ist die Ähnlichkeit mit einem menschlichen Ohr in Form und Konsistenz oft verblüffend. Die muschelförmig gewölbte, in tiefen Brauntönen gefärbte Außenseite ist gleichmäßig feinsamig überkleidet. Die schüsselförmig vertiefte Gegenseite ist braungrau getönt mit mattglänzender, glatter Oberfläche, oft durchzogen von einigen scharf hervortretende Leisten und Rippen und damit die Ähnlichkeit mit der

Innenseite einer Ohrmuschel noch verstärkend. Diese Merkmale sind aber nur dann deutlich zu erfassen, wenn feuchte Witterung herrscht und der Pilz Gelegenheit hatte, zu voller Größe aufzuquellen. Sein Fleisch enthält große Mengen einer zähen Gallerte, die bei Trockenheit ihr Wasser verliert und das Judasohr zu einem unansehnlichen, hornig-harten braunen Klümpchen eintrocknen läßt. Das schadet dem Pilz aber durchaus nicht. Bei ausreichender Feuchtigkeit quillt er zu alter Größe auf und widmet sich erneut seiner vorübergehend unterbrochenen Lebensaufgabe: er produziert Sporen. Das Judasohr ist ganzjährig zu finden. Neubildung von Fruchtkörpern erfolgt meist vom Spätherbst bis in das Frühjahr hinein.



Abb. 2: Die Ähnlichkeit mit einem menschlichen Ohr ist mitunter verblüffend

Ist von Pilzen die Rede, stellt sich den meisten Zuhörenden bald eine dringende Frage: 'Kann man den essen?' Ja, man kann! Der Pilz ist nicht giftig, aber er wird nach unseren hiesigen Bewertungsmaßstäben für den Genußwert eines Pilzes als geruch- und geschmacklos eingestuft. Anders hingegen werden das Judasohr und seine gleichwertigen nächsten Verwandten in der asiatischen, besonders der chinesischen Küche beurteilt. Als 'Kukirage' finden wir den Pilz in vielen dortigen Gerichten, oft Suppen und Soßen wieder. Der Bedarf an diesen Pilzen ist so groß, dass er durch Absammeln an natürlichen Standorten nicht gedeckt werden kann und heutzutage in zunehmendem Maße durch kontrollierte Anzucht befriedigt wird. Entsprechende Betriebe sind vornehmlich in China, Japan und den Philippinen angesiedelt.

Essen Sie gerne chinesisch? Dann sollte es Ihnen gelingen, die kleinen braunen Läppchen von gallertig-knorpeliger Konsistenz in Ihrer Suppe als Judasohren zu identifizieren.

Autor: Dr. Jürgen Hechler
Fotos: Georg Müller



Diese Artikelserie wird von Mitgliedern des Botanischen Vereins zu Hamburg e.V. geschrieben. Im Mittelpunkt stehen Wildpflanzen, die in der Stadt vorkommen: Am Wegrand, an der Straße, oder als unerwünschte oder geduldete Gäste im Garten. Wir wollen auf die Biologie und Geschichte dieser oft unscheinbaren Pflanzen aufmerksam machen. Wenn Sie Anregungen oder Fragen dazu haben, würden wir uns über Ihre Reaktion freuen.

Postanschrift:

Botanischer Verein zu Hamburg
Horst Bertram
Op de Elg 19a
22393 Hamburg

Email: Ingo.Brandt@t-online.de
Homepage: <http://www.botanischerverein.de>