



Feuer machen wie in der Zeit vor der Erfindung der Streichhölzer: Manfred Krautter zeigt wie's geht. Bevor das eigentliche Feuermachen ansteht, muss aber erst der Zunder gewonnen werden. Fotos: U. Gruber

Früher trug jeder ein Zundersäckchen mit sich

Der Pilzsachverständige Manfred Krautter demonstrierte in der Laufenmühle die Gewinnung und Verwendung von Zunder

Deutscher Zunder war ein Exportschlager, und das über lange Zeit. Denn bis zur Erfindung des Sicherheitszündhölchens 1848 war Zunder beim Feuermachen unersetzlich. Der Pilzsachverständige Manfred Krautter demonstrierte in der Laufenmühle die Gewinnung und Verwendung des Zunders.

VON UTE GRUBER

WELZHEIM. Anstatt Feuerzeug oder Streichhölzern trug man bis in die frühe Neuzeit ein Zundersäckchen mit sich. Darin waren Feuerstein, Schlägeisen und – Zunder. Damit konnte man überall Feuer machen, trockenes Holz vorausgesetzt. Nun hat der Pilzsachverständige Professor Manfred Krautter im Rahmen einer Pilzausstellung bei Eins und Alles, Erfahrungsfeld der Sinne, die Gewinnung und Verwendung des Zunders demonstriert. Mitmachen ausdrücklich erwünscht.

Pilzsachverständiger? In der Tat, denn Zunder wird aus einem Baumpilz gewonnen. Der Pilzkenner beschreibt die Erkennungsmerkmale: „Der Zunderschwamm bildet eine zipfelmützenförmige Konsole an sterbendem Buchenholz. Oben gerin-gelt, unten grau bereift.“

Laut Krautter war heuer ein ausgesprochenes Pilzjahr: „Ich habe Arten gefunden, die hab ich schon zehn Jahre nicht mehr gesehen. Da brauche sogar ich gelegentlich das Bestimmungsbuch.“ So war der verregnete Sommer doch zu etwas nützlich. Ohnehin sei der Schwäbische Wald aufgrund der vielen verschiedenen Bodenschichten sehr artenreich. „Auf der Schwäbischen Alb finden sie nur eine Handvoll Pilzarten, nämlich die, die's mit dem Kalk aushalten.“ Gründe genug, anlässlich der Mitgliederversammlung der Schutzgemeinschaft Deutscher Wald (SDW) eine Pilzausstellung zusammenzustellen. Über 30 Arten hat Krautter am Tag zuvor spontan aufgetrieben. Da liegen sie nun, sauber bestimmt mit Namensschildchen und Verwendungszweck auf weißen Papptellern. „Als Pilzsachverständiger muss ich die Pilze auch aus Rudimenten bestimmen können, denn im Vergiftungsfall hat man oft nur die Putzreste zur Verfügung.“ Und wenn's ganz dumm läuft: nur das Erbrochene...

Ausgestellt sind die gruselig schwarze Totentrompete zum Beispiel, und der Hexenröhrling, der sich beim Anschneiden in Sekundenschnelle verdächtig blau färbt. Beides sind wider Erwarten Speisepilze. Der unauffällige Spitzgebuckelte Rauhkopf dagegen enthält ein hinterhältiges

Gift, das Orellanin: Erst nach Wochen führt es ohne Vorwarnung zum sicheren Tod. „Jeder Knollenblätterpilz ist harmlos dagegen: Bei dem wird Ihnen wenigstens schlecht!“ Und last, but not least: Fomes fomentarius, heutiger Stargast. Auch nach Erfindung des Schwefelhölchens wurde deutscher Zunder noch nach England exportiert, denn der Gourmet-Raucher weigerte sich, seine kostbare Havanna mit dem Schwefelgeschmack zu verderben. Ihre Wälder aber hatten die Engländer zu Schiffen verarbeitet. Nun: keine Buche, kein Zunder. Inzwischen ist der Beruf des Zunders – nicht zu verwechseln mit der Gattung des noch weitverbreiteten Zündlers – praktisch ausgestorben. Dennoch wird das Wissen um die Herstellung immer noch weitergegeben, erlebt mit der gegenwärtigen Rückbesinnung auf die Natur gar eine Renaissance. Krautter erklärt, worauf es bei der Herstellung ankommt: „Der Pilz muss frisch sein, sonst lässt er sich nicht verarbeiten.“ Mit einem scharfen Messer wird die holzige Kruste abgeschält. Direkt darunter befindet sich der gesuchte, korkartige Fruchtboden, das Trama. Das vorliegende Exemplar besteht die Nagelprobe: „Schön elastisch, eine Topqualität!“

Vorsichtig werden drei Millimeter dicke Scheiben heruntergeschnitten und dann heißt es: dehnen, vorsichtig zwischen den Fingerspitzen noddeln, bis hauchdünne Lappchen entstehen. Das dauert. „Hat was Meditatives.“ Das Produkt fühlt sich ganz samtig an. „In Bulgarien kann man Handtaschen und Hüte aus diesem Pseudowildleder kaufen“, weiß Krautter.

Danach muss der Zunder getrocknet werden, am besten leicht geröstet auf der Herdplatte. „Wenn der schon mal Feuer g'schmeckt hat, brennt er besser“. Noch besser brennt er, wenn er vor der Trocknung noch ni-triert wird, wie der Fachmann sagt, mit

Stickstoff angereichert. In der Praxis heißt das: In Pferdeurin eingelegt.

Dann geht's raus ans Feuermachen. Ein Nestchen aus Birkenrinde, Heu und Distelsamenfilz wird vorbereitet. Der Zunder liegt auf dem Feuerstein in der einen Hand, die andere schlägt mit dem Schlagring an der Feuersteinkante entlang. Funken fliegen. Einer landet auf dem Zunderlappchen, und das geht ab wie Zunder! Schnell ins Nest damit und dann pusten, pusten, pusten. Erst Qualm, dann Feuer, lichterloh: Die warme Mahlzeit ist gesichert.

„Das brennt wie Zunder!“ ist nicht ohne Grund eine gängige Redensart