

Pilz-Workshop für Bauern und Bäuerinnen in Bhutan

© Verein Bhutan Network

Hintergrund

Das Sammeln von Wildpilzen hat in der bhutanischen Kultur Tradition und in der ländlichen Ökonomie einen hohen Stellenwert. Ob frisch oder getrocknet, Wildpilze sind ein hochbegehrtes saisonales Nahrungsmittel und spielen auch im lokalen Tauschhandel und in der Geschenksökonomie eine wichtige Rolle.

In der Pilzsaison (ca. Juni–September) sammeln bhutanische Bauern und Bäuerinnen zahlreiche essbare Wildpilze, unter anderem Eierschwammerl/Pfifferlinge (*Cantharellus cibarius*), Rasselringe (*Lyophyllum* spp.) und Matsutake (*Tricholoma matsutake*), um ein saisonales Nebeneinkommen zu haben. Unverständlicherweise gilt der weit verbreitete und wunderbare Steinpilz (*Boletus reticuloceps*, siehe Foto), ein naher Verwandter des Fichtensteinpilzes (*Boletus edulis*), in Bhutan bis heute als ungenießbar.

Etliche Wildpilze sind auch aufgrund ihrer medizinischen Wirksamkeit wichtig, wie zum Beispiel der äußerst wertvolle Raupenpilz (*Ophiocordyceps sinensis*). Seit einiger Zeit werden außerdem ausgewählte Wildpilze wie z. B. Shiitake (*Lentinula edodes*) kultiviert, um den Bauern und Bäuerinnen ein zusätzliches Einkommen zu verschaffen. Shiitake kommen wildwachsend vor allem in Südbhutan, im Distrikt Zhemgang, vor.



Junge *Boletus reticuloceps*-Steinpilze wachsen in Bumthang, Ura

Speisepilze werden von den Einheimischen hoch geschätzt und Überschuss wird auf lokalen Märkten verkauft, oder in die umliegende Region exportiert. Trotz der langen Tradition von Speisepilzsammlung und Verarbeitung kommt es jedoch **immer wieder zu Vergiftungen und Todesfällen**. Dies geschieht zumeist aufgrund **mangelnder Pilzkenntnisse der SammlerInnen**, obwohl das *National Mushroom Center (NMC)* der bhutanischen Regierung schon etliche Informationsmaterialien veröffentlicht hat. Des weiteren unterstützt das NMC interessierte lokale Gemeinschaften beim Pilzanbau, um die Existenzgrundlage der ländlichen Bevölkerung zu verbessern.

Problemstellung

Für die Wildpilzsammlung und Verarbeitung sind folgende Aspekte **lebenswichtig**:

- **Korrektes Identifizieren** von Wildpilzen: Dies setzt eine gründliche Wissensbasis um essbare und ungenießbare, sowie giftige Pilze voraus. Der Schwerpunkt liegt auf der Identifizierung der besten Speisepilze und wie diese von ähnlichen ungenießbaren Pilzen unterschieden werden können. Von speziellem Interesse ist die sichere Bestimmung des bisher verschmähten Steinpilzes (*Boletus reticuloceps*), der in großer Anzahl wächst und am internationalen Speisepilzmarkt hoch begehrt ist.
- **Vertrautheit mit dem Habitat essbarer Wildpilze**: Dazu gehört das Wissen um die Symbiose von Mycorrhizapilzen mit Wirtsbäumen, wie zum Beispiel die Vergesellschaftung des bhutanischen Steinpilzes mit örtlichen Fichten.
- **Nachhaltige Sammelpraktiken**: Dazu zählt z. B. die Vermeidung des Sammelns von zu jungen Pilzen; Vermeidung des Sammelns von überreifen Pilzen, die, wenn sie es auf den Markt schaffen, keinen Speisewert mehr haben, aber doch noch eine Weile Sporen produzieren würden, wenn ungestört im Wald belassen. Auch die Verwendung geeigneter Sammelbehälter gehört dazu, so sollen z. B. Plastiksäcke vermieden werden, damit die Speisepilze im bestmöglichen Zustand aus dem Wald transportiert werden.
- **Artgerechte Sammlung**: Das betrifft vor allem das richtige Putzen während des Sammelns, die rasche Weiterverarbeitung von Pilzen nach der Ernte, das Wissen um Qualitätskriterien nach Klassen, etc.
- **Richtige Verpackung und Lagerung**: Ein ganz wichtiger Punkt, der sich mit angemessenen Verpackungsmaterialien auseinandersetzt, um Schäden wie Fäulnis und Insektenbefall zu vermeiden.

In zwei Workshops sollen obig aufgezählte Aspekte, aufbauend auf lokal vorhandenen Praktiken, vorgestellt und vertieft werden.

2 Pilz-Workshops im August 2019 in Bhutan

[Bhutan Network](#) ist ein gemeinnütziger Verein mit Sitz im Bundesland Salzburg, Österreich. Ziel des Vereins ist es vor allem, Menschen an der Basis, *grassroots*, aus Bhutan und Europa zu vernetzen. Es sollen Kooperationsnetzwerke geschaffen werden, die auf gegenseitigem Respekt und Austausch beruhen.

Anfang 2019 traten unsere Partnerorganisationen in Bhutan, die [Tang Farmers](#) in Bumthang und die [Khengrig Namsum Cooperative \(KNC\)](#) in Zhemgang, mit der dringenden Bitte an den Verein, im August 2019 zwei Pilzworkshops zu den angeführten Themen zu organisieren (siehe Anhang für schriftliche Anfragen). Unsere bhutanischen PartnerInnen möchten besonders ihr Wissen bezüglich korrekter Identifizierung und Weiterverarbeitung von Speisepilzen für den regionalen Markt erweitern und vertiefen.

Im Zuge einer Pilzreise im August 2018 in Bhutan lernten unsere Bhutan Network PartnerInnen den in Bayern geborenen und in den USA lebenden Mykologen [Daniel Winkler](#) kennen. Sie waren beeindruckt von seinem fundierten Spezialwissen und dem trotzdem äußerst bodenständigen und praktischen Zugang zu allem, was mit der Sammlung, Weiterverarbeitung und Kulinarik von Speisepilzen zu tun hat. Bhutan Network konnte Daniel Winkler für die zwei hier vorgestellten Workshops im August gewinnen.



Tang Farmers Group (links) und KNC, Zhemgang (rechts)

Workshop Budget

Die Kosten für zwei separate Workshops von jeweils 3 Tagen in Zhemgang und in Tang setzen sich aus internationalen und lokalen Reisekosten¹ sowie der Logistik und den Kosten für Ausrüstung und Workshopleitung und Referenten für einen Zeitraum von insgesamt 14 Tagen zusammen. Zusätzlich werden die Kosten für die teilnehmenden Bauern und Bäuerinnen gedeckt:

	USD	EUR
Internationale Reisekosten (1 Mykologe: Seattle-Delhi)	2000.-	
Inlandsflug Delhi-Bagdogra & Transfer nach Gelephu	200.-	
Inlandsflüge Bhutan, Mykologe und 2 lokale Referenten	450.-	
Transport 14 Tage (Hiace Bus und Boleros)	600.-	
Workshopkosten 6 Tage (internationaler Mykologe/Ausrüstung, Visum etc.)	3600.-	
Lokaler Guide	200.-	
Unterkunft, Verpflegung, Workshopausrüstung, Exkursionen für Mykologen, 3 Referenten und WorkshopteilnehmerInnen	2550.-	
	9600.-	8500.-

Pilzexperte und Mykologe Daniel Winkler



[Daniel Winkler](#) ist Pilzexperte und hält regelmäßig Workshops in den USA und Kanada ab. Er organisiert und leitet auch weltweit Pilztouren mit [Mushroaming.com](#), unter anderem nach Bhutan, wo er den Partner-Kooperativen des Vereins [Bhutan Network](#) begegnete.

Daniel wuchs in Bayern auf und begann schon im zarten Alter von 3 Jahren mit seiner Familie nach Steinpilzen (*Boletus edulis*) zu suchen. Später studierte er Geografie, Ökologie und Botanik und beschäftigte sich mit Umweltfragen im Himalaya und in Tibet. Seine Hauptinteressen waren die Auswirkungen der unnachhaltigen chinesischen

¹ Der starke Monsun während der Pilzsaison erschwert das Reisen im subtropischen Klima des Südens und Bumthang

Forstpraktiken und der Einfluss traditioneller tibetischer Landnutzung auf Waldökosysteme.

In der Folge beriet Daniel NGOs, die sich in der tibetischen Region auf kommunale Wiederaufforstung, nachhaltige Landnutzung und nichtholzbezogene Forstprodukte, wie z. B. Pilze, spezialisierten. Daniel entwickelte folglich eine Expertise in Ethnomykologie und erforschte essbare und medizinische Pilze, ihre Märkte und ihre Rolle in der tibetischen Kultur und Gesellschaft. Er entdeckte in den späten 1990er Jahren, dass *Yartsa gunbu* (Raupenpilz - *Ophiocordyceps sinensis*) eine der Haupteinnahmequellen im ländlichen Tibet darstellt.

Veröffentlichungen

Daniel publizierte über ein Dutzend Artikel zum *Yartsa gunbu* und anderen ökonomisch wichtigen Pilzen wie Matsutake und Morcheln in Tibet. Seine *Cordyceps* Forschung wurde in Zeitschriften und Nachrichtenagenturen wie **The Economist**, **National Geographic**, **New York Times**, **Washington Post**, **NPR**, **BBC World Service** etc. veröffentlicht. Zudem fungierte Daniel als Berater für die kürzlich veröffentlichte Sequenz „Jungles“ von „Our Planet“.

In den letzten 10 Jahren hat Daniel Pilze im tropischen Amerika erforscht. Derzeit arbeitet er an einem Speisepilzprojekt in Surinam. Seit 2006 organisiert und leitet Daniel auch [MushRoaming-Touren](#). Internationale Ziele sind Bhutan, Tibet, China, Bolivianischer Amazonas, Kolumbien und die österreichischen Alpen. 2011 publizierte Daniel "A field guide to Edible Mushrooms of the Pacific Northwest" und 2012 "California" (beide Harbour Publishing). 2014 war Daniel Co-Autor von "A Field Guide to Tropical Amazon Mushrooms"; Im Jahr 2018 veröffentlichte er zusammen mit Robert Rogers "A Field Guide to Medicinal Mushrooms of North America". Seine Publikationen und über tausend Untertitelbilder finden Sie auf seinen Webseiten www.Mushroaming.com und www.mushroaming.com/Pilzreisen.