

*U*nd von der Freude am Suchen
und der Kunst des Findens



Vor langer Zeit gab es weit und breit keinen Koch wie den Küchenchef und Wirt vom Erlenhof. Wenn von gutem Essen und Trinken die Rede war, dann wurde von ihm gesprochen. Wer nicht nur essen musste, um seinen Hunger zu stillen, wer also wirkliche Gaumengenüsse erleben wollte, der kannte den Koch vom Erlenhof und wusste, dass vor allem eines seiner Gerichte schlicht unvergleichlich war: die Pilzsuppe.

Und tatsächlich wurde diese einzigartige Spezialität vom Erenkoch und seinen Gehilfen mit



liebvoller Anwendung und aussergewöhnlicher
Sorgfalt zubereitet. Nur die allerfeinsten Stock-
schwämme wurden gründlich geputzt, die
Stiele mit dem Messer abgemittelt und der Pilzhut
jeweils mit dem Pinsel gesäubert. Das hatte sich
nämlich schon Alles über mediche Zutaten
und die Zubereitung aber wussten nur der
Küchenchef, seine Köche und seine beiden
Gehilfen. Und das war auch gut so. So wurde der
Koch und Wirt zum Beispiel nicht nur zu
berühmtesten, sondern auch zum einflussreich-
sten im ganzen Land.





liebvoller Zuwendung und aussergewöhnlicher Sorgfalt zubereitet. Nur die allerfeinsten Stockschwämmchen wurden gründlich geputzt, die Stiele aufmerksam abgeschnitten und der Pilzhut jeweils mit dem Pinsel gesäubert. Das hatte sich rumgesprochen. Alles über mögliche Zutaten und die Zubereitung aber wussten nur der Küchenchef, seine Köche und seine engsten Gehilfen. Und das war auch gut so. So wurde der Koch und Wirt vom Erlenhof nicht nur zum berühmtesten, sondern auch zum erfolgreichsten im ganzen Land.

Eines Nachts aber hatte der Koch einen Traum.

In diesem Traum servierte er wie immer seine Pilzsuppe, und wie immer wollte er es genießen zu hören, wie zufrieden seine Gäste waren. Doch zu seinem Entsetzen war niemand zufrieden. Niemand mochte die Pilzsuppe. Ja, die Suppe wurde als ungeniessbar zurück geschickt und einige der Gäste weigerten sich gar, ihre Rechnung zu bezahlen. Am Ende des Traums sass er, der berühmte Koch vom Erlenhof, allein in seiner Gaststube. Und ringsherum auf den Tischen sah er die Teller mit seiner Pilz-

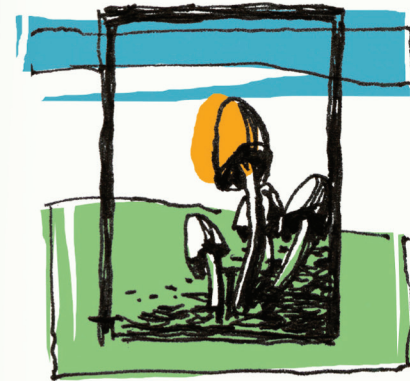
suppe—ungegessen. Ein schlimmer Traum.

Als der Koch am Morgen erwachte, wollte er nicht glauben, dass er geträumt hatte, was er geträumt hatte. An diesem Tag überwachte er die Arbeit seiner Küchengehilfen noch genauer. Und noch eindringlicher fragte er seine Gäste nach ihrer Zufriedenheit. Aber alle waren zufrieden.

Doch der Koch rief seine Küchenmannschaft zusammen. «Wir müssen eine neue, bessere Pilzsuppe machen!», sagte er. Aber die Köche und

Gehilfen konnten und wollten das einfach nicht verstehen. «Wir haben die beste Pilzsuppe weit und breit. Alle Gäste sind tagtäglich nicht nur zufrieden, sie sind begeistert. Wozu also eine neue Pilzsuppe?»

Aber der Küchenchef vom Erlenhof liess sich nicht beirren. Jetzt wusste er, dass etwas passieren musste. Und er hatte inzwischen eine klare und genaue Vorstellung vom dem, was unbedingt geschehen sollte: «Was wir brauchen, ist ein neuer Pilz. Einer, der noch feiner im Geschmack ist. Einer, der auch im Herbst nach Frühling



schmeckt. Ein Pilz, der Hoffnung macht und Zuversicht, der wahre Freude und echtes Glück schenken kann. Kurz gesagt: «Wir brauchen einen Pilz, so zart wie der Frühling selbst.» Ernst und bestimmt schaute er seinen Köchen und Gehilfen in die Augen: «Vertraut mir», sagte er.

Nun schickte der Koch vom Erlenhof seine Gehilfen und erfahrenen Einkäufer auf alle Märkte und zu allen Pilzhändlern des Landes. Aber sie fanden nur das Übliche, das, was sie schon kannten. Einen Pilz, so fein und zart wie der Frühling, einen solchen Pilz konnten

sie beim besten Willen und mit allem Einsatz wirklich und tatsächlich einfach nicht auftreiben. Es wurde sogar behauptet, dass es einen solchen Pilz gar nicht gibt.

Nachts hatte der Koch jetzt keine schlimmen Träume mehr. Dafür wurde ihm aber am helllichten Tage Angst und Bange. Wie viel Zeit hatte er noch? Wann würden die ersten Gäste den Löffel in der Suppe liegen lassen, den Teller von sich schieben und...

Der Koch wusste, der neue Pilz musste gefunden werden. Und er wusste jetzt auch, wo er ihn finden würde. Im Wald nämlich, dort, wo der Pilz herkam, musste er ihn suchen. «Aber du kennst dich im Wald nicht aus», sagte er sich selber. «Du weisst doch gar nicht, wo welche Pilze wann wachsen!» So beschloss der Wirt, einen Pilzsammler zu suchen und ihn ins Vertrauen zu nehmen.

Nur, bald musste er erfahren, dass die Mehrheit der Pilzsammler war, wie die Mehrheit der Köche. Sie wollten das machen, was sie kannten

und was sie stets taten. An den wohlbekanntesten Stellen im Wald fanden sie rasch, was sie brauchten, sammelten es schnell ein und waren zufrieden. Doch bald sollte er grosses Glück haben. Er hörte von einem, der Freude an Pilzen und am Suchen habe. Der den Wald verstehen wollte und der, so tuschelten die Leute, die Sprache der Waldwesen nicht nur verstand, sondern sie gar sprechen konnte. Der Erlenkoch schöpfte Hoffnung.

Und so machte er sich auf den Weg, um Finderlinger, wie die Leute ihn nannten, kennen zu lernen.



« Ein Pilz — so fein und zart wie der Frühling?
Ein Pilz, der Hoffnung und Zuversicht, wahre
Freude und echtes Glück schenken soll...? »

Findelinger wahrte, aber das hätte, und er
meinte, er hätte, das hätte er was genauer

Findelinger wollte vom Koch wirklich alles
wissen. Und er Koch hatte auf einmal Ver-

trauen, echtes Vertrauen, zu diesem Mann des
Waldes. Er zählte von seinem Traum und

seinen Befürchtungen und seiner Vision und
schliesslich gab er auch das Geheimnis seiner

Pilzsuppe preis, zählte alle Zutaten und Ar-





«Ein Pilz — so fein und zart wie der Frühling?
Ein Pilz, der Hoffnung und Zuversicht, wahre
Freude und echtes Glück schenken soll...?»
Finderlinger strahlte, als er das hörte, und er
meinte: «Erklärt mir das bitte etwas genauer!»

Finderlinger wollte vom Koch wirklich alles
wissen. Und der Koch hatte auf einmal Ver-
trauen, echtes Vertrauen, zu diesem Mann des
Waldes. Er erzählte von seinem Traum und
seinen Befürchtungen und seiner Vision und
schliesslich gab er auch das Geheimnis seiner
Pilzsuppe preis, zählte alle Zutaten und Ar-

beitsgänge auf und beendete seinen Bericht mit der Schilderung seiner Gäste, ihrer Erwartungen und ihrer begeisterten Zufriedenheit mit seiner Suppe.

Finderlinger hörte aufmerksam zu, stellte Fragen, hörte wieder zu – und war schliesslich einverstanden. «Noch kenne ich diesen Pilz nicht», sagte er sanft zum Erenkoch. «Aber ich will ihn suchen. Ich brauche ein wenig Zeit, vielleicht ein paar Wochen. Ich melde mich bei euch.»

Dem Koch blieb nichts anderes übrig, als sich

zu verabschieden und zu vertrauen. Daheim in seiner Gaststube konnte er zu seiner Freude feststellen, dass alle Gäste seine Pilzsuppe genussvoll löffelten und ihn mit grossem Respekt begrüsten. «Wie viel Zeit habe ich noch?», fragte sich der Koch vom Erenhof.

Müde, aber zuversichtlich legte er sich diesen Abend zu Bett. Die Augen fielen ihm zu, und plötzlich sah er Finderlinger, wie er mit seinem Korb in der Tiefe des Waldes verschwand. Sah, wie die Blätter der uralten Eichen mit Finderlinger zu flüstern began-



18

nen. Sie wollten ihm helfen, denn sie hatten von den Erlen beim Gasthof alles über seine Mission erfahren. «Wir helfen dir», rauschten die Blätter.

In diesem Augenblick brach eine sehr, sehr wild aussehende Wildsau aus dem Unterholz und wühlte mit ihrem Rüssel im Boden. «Trüffel wird sie hier keine finden», flüsterte die alte Hilde Finderlinger zu, der dem Treiben ruhig zuschaute. «Wohl aber noch ein paar Eichelfrüchte von mir und eine Menge andere Knollen und Wurzeln, die sie essler und Würmer. Aber sieh ...» Und schon war das

19



18

nen. Sie wollten ihm helfen, denn sie hatten von den Erlen beim Gasthof alles über seine Mission erfahren. «Wir helfen dir», rauschten die Blätter.

In diesem Augenblick brach eine sehr, sehr wild aussehende Wildsau aus dem Unterholz und wühlte mit ihrem Rüssel im Boden. «Trüffel wird sie hier keine finden», flüsterte die alte Eiche Finderlinger zu, der dem Treiben ruhig zuschaute. «Wohl aber noch ein paar Eichelfrüchte von mir und jede Menge andere Knollen und Wurzeln, Tausendfüssler und Würmer. Aber sieh nur...!» Und schon war das

19

struppige Borstenvieh mit seiner grunzenden Schar von Jungtieren im dichten Wald verschwunden.

«So zart wie der Frühlingling...?», säuselte jetzt eine junge Buche neben der alten Eiche. «Sowas findest du hier nicht. Aber Stockschwämmchen für die Pilzsuppe des Erlenkochs wachsen dort drüben auf den alten Baumstümpfen. Gib nur acht, dass du sie nicht mit dem Gifthäubling oder dem grünblättrigen Schwefelkopf verwechselst, die beiden tun nur so schön harmlos, dabei sind sie...»

Die schweren Zweige der alten Eiche raschelten heftig. «Diese liebenswürdige Buche hat selber einen feinen Freund, dessen Name sich schon so viel versprechend anhört: Satans-Röhrling! Und genauso sieht er auch aus mit seinem roten Stiel und seinem ekligen Geruch...»

Buche und Eiche fuchtelten und giftelten noch weiter, als Finderlinger längst über einen Bach gesprungen war und einen steilen Hang hochstieg.

Neugierig und sorgfältig schaute er sich um. Eine dicke Schicht Tannennadeln bedeckte den Boden, da und dort sah er auch Flechten und Moose und ein paar Heidelbeeren. Er entdeckte Steinpilze, gute Freunde der Fichten, fand aber auch gut essbare Butterrüblinge, die er dem Koch für die Küche mitbringen könnte. Aber in seinen Korb sollte ja nur dieser ganz besonders feine, zarte Pilz.

Finderlingers hellen, wachen Augen entging nichts. Weder die kleine, aufgeschreckte Wühlmaus, noch die nach Würmern suchenden Am-

seln, noch die Schnecke, die gerade... und da sah er es. Das musste es sein.

Am nächsten Morgen wäre der Erlenkoch am liebsten gleich straks zu Finderlinger gegangen. Doch er wusste, dass er warten musste. Die Tage kamen ihm vor wie Wochen, die Wochen wie Monate. Dann war es soweit. Finderlinger kam und bat ihn, mit ihm zu kommen.

Es war kein leichter Marsch. Bergauf, bergab, durch sumpfige Böden und über rutschig sandige Hänge. Einen ganzen langen Tag lang waren



sie unterwegs. Und der Koch bekam allerlei zu hören. Zum Beispiel, dass Pilze eigentlich unsichtbar sind. «Was ihr seht, sind nur ihre Früchte, die für die Vermehrung tätig sind», erklärte Finderlinger geduldig. «Unter der Erde aber liegt unsichtbar das eigentliche Pilzgeflecht, das sich mit den Bäumen verbindet und verbündet. Die Pilze geben den Bäumen Wasser und Nährstoffe, die ihnen fehlen, und die Bäume wiederum geben den Pilzen Nahrung, die sie selber weder anderswo finden noch selber herstellen können...»

Ja, der Koch erfuhr viel über den Wald und die Pilze. Da gab es die Wichtigtuer und die Bescheidenen. Da gab es Pilze, die nur auf Kosten anderer lebten, und Pilze, die anderen Pflanzen beim Überleben halfen. Es gab Hochstapler und Schauspieler, die so taten als ob, die verwechselt werden wollten, um dann mit ihrem Gift Unheil anzurichten. Und es gab auch solche, die für die einen wunderbar, für die anderen aber eine schreckliche Bedrohung waren.

Inzwischen war es dunkel geworden. Plötzlich blieb Finderlinger stehen und schob

mit der Hand ein paar Zweige zur Seite. Vorsichtig blickte ihm der Erlenkoch über die Schulter. Was er sah, liess ihn strahlen vor Glück. Vor ihnen lag eine Lichtung, eine Insel im Wald, vom hellen, vollen Mond beleuchtet, und mittendrin schimmerten unzählige kleine, goldfarbene Pilze. Schlank und zart waren sie, mit zierlichen, braungoldenen Hütchen, die sich im Wind anmutig bewegten. Der Wirt holte tief Luft. Das waren seine Pilze! Zart wie der Frühling, mit einem köstlichen Duft, der ihn ganz benommen machte vor Glück.



Dankbar und glücklich pflückte der Koch sorgfältig die feinen, zarten Pilze. Dann schüttelte er den grossen Tragkorb, der bis zum Rand gefüllt war, reichte Finderlinger die Hand und rief zum Abschied: «Aber ihr kommt doch, und probiert meine Pilzsuppe, ich bitte euch!»

Als dann ein paar Tage später die neue Pilzsuppe in der Gaststube vom Erlenhof serviert wurde, fragten sich die Gäste: «Wie macht er das nur! Es ist die gleiche Suppe wie eh und je und doch ist sie so viel feiner und zarter und frischer — fast wie der Frühling selbst.»



Dankbar und glücklich pflückte der Koch sorgfältig die feinen, zarten Pilze. Dann schulterte er den grossen Tragkorb, der bis zum Rand gefüllt war, reichte Finderlinger die Hand und rief zum Abschied: «Aber ihr kommt doch, und probiert meine Pilzsuppe, ich bitte euch!»

Als dann ein paar Tage später die neue Pilzsuppe in der Gaststube vom Erlenhof serviert wurde, fragten sich die Gäste: «Wie macht er das nur! Es ist die gleiche Suppe wie eh und je und doch ist sie so viel feiner und zarter und frischer — fast wie der Frühling selbst.»

Hoffnung und Zuversicht erfüllte die Gäste im Erlenhof. Und nach wie vor waren die Tische zwei Monate im Voraus reserviert. Nirgendwo sonst konnte man so viel wahre Freude und echtes Glück erleben.

Das Rezept des Erlenkochs blieb auf ewig ein Geheimnis. Und bis heute rätseln die Menschen, was es war, das seine Pilzsuppe so besonders macht. Erfahren aber wird es niemand.



Herausgeberin:
aebi+kuehni ag
tailor made solutions in recruiting
Gartenstrasse 36
8002 Zürich
www.aebi-kuehni.ch

Gestaltung und Illustration:

Leila Hatt
Feldeggstrasse 49
8008 Zürich

Dank

Wir, Doris Aebi und René Kuehni, danken allen,
die mit viel Begeisterung dieses Büchlein entstehen liessen,
ganz besonders Leila Hatt, Peter Schulz, Olivia Kuehni,
Christian Guggenbühl (Format Guggenbühl, Zürich) und
Bruno Felder (Offsetdruckerei AG, Zürich)

Zürich, Herbst 2007