

Pilz des Jahres:**Das Judasohr**

Das von der Deutschen Gesellschaft für Mykologie zum Pilz des Jahres gekürte Judasohr (*Auricularia auricula-judae*) weicht in seiner Erscheinungsform wesentlich vom gewohnten Anblick der in Stiel und Hut gegliederten Pilze, wie Steinpilz oder Marone, ab. Denn der Fruchtkörper, der die Sporen enthält, ist ohrmuschelartig gestaltet und weist eine gallertartige, aber zähe Konsistenz auf. Beim jungen Pilz ist das Fleisch weich und elastisch, später wird es härter. Auf Trockenheit reagiert es mit Schrumpfen, kann sich bei Feuchtigkeitzufuhr aber wieder entfalten.

Die „Ohren“ werden drei bis zehn Zentimeter breit und bis zu einem halben Zentimeter dick. Sie treten meist in kleinen Gruppen auf. Ihre Außenseite ist rötlich-braun, die Innenseite mehr graubraun gefärbt.

Das Judasohr ist ein holzbewohnender Pilz, wobei hauptsächlich totes, aber auch lebendes Holz besiedelt wird. Bevorzugte Wirtspflanze ist unser Holunder. Die Fruchtkörper können ganzjährig auftreten, in frostfreien Perioden, aber auch im Winter. Im Kreisgebiet ist der Pilz des Jahres eine seltene Erscheinung. Er ist essbar, ist aber geruchs- und geschmacklos und sicherlich nicht jedermanns Sache. In der ostasiatischen Küche findet er jedoch vielfältige Verwendung und wird inzwischen als „Chinesische Morchel“ oder „Mu-Err“ auch bei uns angeboten.

Man muss aber nicht jeden Trend mitmachen, lieber sollte man sich an der sonderbaren Gestalt und intensiven Färbung erfreuen und ihn für nachfolgende Spaziergänger am Holz lassen. Außerdem kann er mit ebenfalls holzbewohnenden, aber ungenießbaren Becherlingen der Gattung *Peziza* verwechselt werden.

Die Pflanzen des Jahres



Der Mu-Err-Pilz wird auch als Judasohr bezeichnet. Er ist besonders in der chinesischen Küche zu finden und wächst in der Altmark gern am Holunder.