

Pilzverwertung gesammelter Waldpilze ab 1945

Die industrielle Pilzverwertung gesammelter Waldpilze war und ist immer abhängig vom jährlichen Dargebot und den Pilzsammlern, die die Pilze zur Annahmestelle bringen. In den pilzreichen Waldgebieten Thüringens war diese Sammeltätigkeit üblich, für manche außerdem eine notwendige Einnahmequelle.

Fa. Mehner und Nachfolge

Die Fa. **Mehner** in Rudolstadt war ein bekannter Verwertungsbetrieb für Pilze, Obst und Gemüse, der 1946/1947 durch Enteignung in einen volkseigenen Betrieb umgewandelt wurde. 1947 waren 100 Vollbeschäftigte dort tätig. Es gab mehrere Anlieferstellen. Der frühere Besitzer stellte sogar Überlegungen an, berufliche Pilzsammler in Vollbeschäftigung zu halten, eine Tätigkeit nur in der Not des Nachkriegsjahre möglich, da die Pilzsammler außerhalb der Pilzsaison, Beeren, Fichtenspitzen, Kräuter, Moos, Heidekraut und Reisig u.a.m. sammeln sollten. Das Konzept hatte den Nachteil, dass der „Pfückerlohn“, der bezahlt werden durfte, nicht den Lebensunterhalt der Leute sicherte (*Mehner 1948*).

Karl Schaarschmidt (später Bezirkspilzsachverständiger) arbeitete von 1946-1951 als Leiter der Pilzsammelstelle für den VEB Pilzverwertung Rudolstadt.

Verwertung Katzhütte

In Katzhütte verwertete seit etwa 1950 ein Betrieb Pilze, der zunächst zum VEB Pilzverwertung Rudolstadt gehörte. Er wurde in einem Teil des umgebauten Sägewerks („Dampfer“ genannt) in der Nähe des Bahnhofs Katzhütte errichtet. Bis zum Jahr 1954 verarbeitete man hier nur Pilze, danach kamen noch Wildfrüchte, Obst und Gemüse hinzu (1954 ca. 100 t Pilze, 50 t Heidelbeeren und 5 t Preiselbeeren). Diese Mengen überstiegen die Kapazität des Betriebes bei Weitem.

In einem Bericht über den VEB(K) Gemüse-u. Beerenverarbeitung Katzhütte vom 24.10.1955 wurde festgestellt:

„Der enorme Anfall vor allem an Pilzen und Wildfrüchten und die zusätzliche Verarbeitung von Obst und Gemüse ließ die Produktion außergewöhnlich stark anwachsen, ohne daß dabei teils auch die geringsten Voraussetzungen dafür gegeben waren.....so daß es zeitig nicht mehr zu verantworten ist, unter den bestehenden Bedingungen (Arbeitsschutz, Hygiene und baulicher Zustand) die Produktion wie bisher aufrecht zu erhalten.“

In der Saison von Juni-Dez. arbeiteten 60-80 Frauen. Von Januar –Mai waren 15 Frauen damit beschäftigt, die eingelagerten und eingesalzenen Pilze aufzuarbeiten. Die Fertigware lagerte im Freien. Es gab Ratten und Mäuse. Der Keller war wegen Sickergrubengerüchen nicht betretbar [*Staatsarchiv Meiningen, Rat des Bezirkes Suhl, 3787*].

Der Bericht schließt damit, dass hier zukünftig Pilzwürze, Extrakte, Suppen und Trockenpilze hergestellt werden könnten, wenn dafür die Voraussetzungen geschaffen würden, denn bisher seien in der gesamten DDR diese Artikel nicht produziert worden. Zur Behebung der Missstände wurde die Produktionsstätte 1955 vom Rat des Kreises Neuhaus a. Rennweg übernommen. Nach Kenntnis des Ortschronisten und OPS **Hans Liebelt** aus Katzhütte

wurden später keine weiteren hygienischen Missstände in den Produktionsräumen bekannt. Es gab wöchentliche Kontrollen durch die Kreishygiene und im Labor des Betriebes wurden täglich Rückstellproben untersucht.

Die Pilze kamen aus der Umgebung von Katzhütte, aber auch aus den Gebieten um Neuhaus, Sonneberg, Hildburghausen und sogar Meiningen. Dort gab es Einkaufsstellen. Die Pilze wurden täglich von betriebseigenen Fahrzeugen nach Katzhütte gebracht. Die Sammler brauchten keine Rote Karte für den Nachweis ihrer Pilzkenntnis vorweisen. Im Katzhütter Betrieb gab es von der Kreishygiene Neuhaus und von Pilzberatern geschulte Personen, die für die Annahme zuständig waren. Nur ausgewählte Pilzarten durften angenommen werden: Steinpilze, Birkenpilze, Maronen, Rotfußröhrlinge, Maggipilze, Hallimasch (große Mengen), aber auch Stockschwämmchen. Folgende Personen waren zur Annahme berechtigt: Frau **Erna Gropp** (OPS), Frau **A. Rohr**, Frau **R. Grätzer**, Frau **A. Zimmer** und Frau **S. Wachsmuth**. Pilzvergiftungen sind nicht bekannt geworden (Bericht des Ortschronisten Hans Liebelt).

Etwa ab 1960 wurden auch Champignons aus Polen und aus der näheren Umgebung, der LPG- Anlage in Gebersdorf, verarbeitet. Das Werk Katzhütte war der sogenannte Stammbetrieb. Ähnliche Betriebe gab es z.B. auch in Meiningen, Vacha und Schmalkalden. (Die Recherchen wurden nicht auf diese Betriebe ausgedehnt.)

Hans Liebelt schrieb u.a.: „Die Produktionspalette wurde ständig erweitert. Auch Beeren aller Art und Obst wurden verarbeitet. Im Winter und Frühjahr tischfertige Konserven, z.B. Bohnen mit Bauchfleisch, Spagetti mit Tomatensoße. Sehr begehrt waren Gläser mit Gurken. Zur Apfel- und Gurkenzeit wurde im Zweischichtsystem, mit zusätzlichen Arbeitskräften ca. 30 Frauen durch Zuweisung Rat des Kreises Neuhaus produziert. Außerdem kamen auch Soldaten der Sowjetarmee - gegen Lieferung von Produkten - zum Einsatz.“

Katzhütte produzierte auch Pilzkonserven für das volkseigene Handelsunternehmen „delikat“, das „höherpreisig“ eingestufte „Mangelware“ vertrieb.



(Quelle: Recherchen zum Katzhütter Betrieb vom Ortschronisten und langjährigem OPS Hans Liebelt),
Foto: Müller, G.

Privatbetrieb „Fachbetrieb für Trockenpilze“ von E.-J. Schulze in Remptendorf

Eine besondere Stellung zu Zeiten der DDR nahm der Privatbetrieb „Fachbetrieb für Trockenpilze“ von E.-J. Schulze in Remptendorf ein.

Engelbert-Joachim Schulze (*16.10.1914 † 10.07.1991) begann mit dem Trockenpilzhandel um 1950 und gründete damit seinen „Fachbetrieb für Trockenpilze“, den er bis etwa 1986 führte. In den letzten Betriebsjahren (Merkblatt von 1987/1988) konnten die Trockenpilze nur noch in der Annahmestelle in Ruppertsdorf, die **Helmuth Deumler** unterhielt, abgeliefert werden.

Die Blütezeit des Trockenpilzhandels lag in den sechziger und siebziger Jahren des 20. Jahrhunderts. E.-J. Schulze betrieb seine Firma mit Unterstützung seiner **Ehefrau Elisabeth**, nur zu Spitzenzeiten beschäftigte er auch Aushilfskräften, z.B. seine **Schwiegertochter Edith**. In den Orten der Umgebung u.a. in Liebengrün, Remptendorf, Ruppertsdorf, Weißbach, Eliasbrunnen, gab es kaum ein Haus, aus dem nicht wenigstens ein Bewohner Pilze sammelte und nach den Vorgaben von Schulze trocknete. Die ca. 600 Sammler kamen aus dem Schleizer und Lobensteiner Oberland. Aus Remptendorf sind **Alfred Heinel**, **Jochen Hubert** und **Herr Klötzing** noch namentlich bekannt.

In Schulzes Werbungsschreiben vom 16.01.1974 wird die Anzahl der Pilzsammler und Pilztrockner sogar mit 800 angegeben (nach Aufzeichnungen von **Karl Schaarschmidt** waren 200 Kinder als Pilzsammler dabei.)

Schulze fuhr von Haus zu Haus, begutachtete die Qualität des Sammelguts und kaufte die getrockneten Pilze auf, wobei er auch gern vor allem mit den Sammlerinnen scherzte. Er vertraute der Pilzkenntnis der Sammler, die im Besitz der sogenannten Roten Karte sein mussten, die das entsprechend geprüfte Pilzwissen belegte. Alljährlich warb Schulze um neue Pilzsammler; entweder schrieb er direkt an Pilzsachverständige oder verteilte anlässlich der obligatorischen Weiterbildungsveranstaltungen der Pilzsachverständigen seine Rundschreiben mit Hinweisen und Regeln zum Sammeln und Trocknen der Pilze.

Z.B. werden in seinen Rundschreiben (1970-1974) Täublinge¹) als Dreckschieber²) bezeichnet, die alle -- außer mit rotem Hut, um die Verwechslung mit dem Speitäubling auszuschließen-- gesammelt und getrocknet werden durften.

Manche Sammler fuhren damals sogar mit dem Leiterwagen, vor den eine Kuh gespannt wurde, zum Sammelgebiet und transportierten damit die gesammelten Pilze zum Trocknen nach Hause.

In ertragsreichen Jahren wurden tonnenweise Trockenpilze hergestellt. Der Versand erfolgte mit der Deutschen Reichsbahn vom Bahnhof Remptendorf aus. Das Wohnhaus des Betriebseigentümers stand am Bahnhof in Remptendorf mit einem Anbau, einer gedeelten und mit Linoleum ausgelegten Baracke, die den damaligen hygienischen Ansprüchen genügte. In dieser Baracke wurden die eingesammelten, getrockneten Pilze nach Qualitäten sortiert oder gemischt und versandfertig verpackt. Bis gegen Ende der 1960iger Jahre nahm die Fa. **Zinner** aus Dresden die Trockenpilze an. Sie stellten aus dem Trockengut fest zusammengesetzte Würfel her. Erst ab den 70iger Jahren wurden die Trockenpilzmischungen an den VEB Suppina nach Auerbach zur Herstellung von Tütensuppen geliefert.

Sammler erhielten außer dem Aufkaufpreis z.B. noch 20 Mark Prämie für ein Kilo getrockneter Steinpilze, wenn das Sammelgut von höchster Qualität war. Zu Weihnachten verschickte Schulze an die Sammler Weihnachtskarten und teilte auch staatliche erhaltene Prämien an die Sammler aus.

E.-J. Schulze war außerdem von ca. 1958 bis mindestens 1982 Kreispilzsachverständiger (KPS) im damaligen Kreis Lobenstein. Er hatte dadurch auch die Befugnis, die Roten Karten der Pilzsammler zu verlängern. Seine Pilzberatungen waren jedoch oft eigenwillig und boten

¹ Zu dieser Zeit galt die „Anordnung über den Verkehr mit Speisepilzen und daraus hergestellten Pilzerzeugnissen vom 10.12.1973“, veröffentlicht im Gesetzblatt Teil I Nr. 2 vom 17.1.1974 der DDR, in dem nach Anlage 2 mild schmeckende Täublinge zur Trockenpilzherstellung gesammelt werden durften.

² Die Bezeichnung Dreck- bzw. Erdschieber wurde allgemein für den Wolligen Milchling (*Lactarius vellereus* und *L. velutinus*) verwendet, Diskussion über dessen Speisewert und Zubereitungsarten im Mykologischen Mitteilungsblatt: MyMi **16**, S. 55-56, 1972 und MyMi **17**, S.101-102, 1973.

dem damaligen Bezirkspilzsachverständigen **Schaarschmidt** ständig Anlass zur Kritik. Es kam vor, dass Schulze von Ferne ohne genaueres Hinsehen seine Beratungen durchführte. Pilze, die beispielsweise in einer Scheune auf Stroh wuchsen, könnten „ruhig gegessen werden“. Als die Leute dann über nächtliche Schweißausbrüche und Unwohlsein klagten, antwortete er, dass sie diese Pilze dann eben nicht essen könnten.

Diese Vorgehensweise missfiel auch anderen Pilzsachverständigen, die ihre Beratungstätigkeit mit Sorgfalt vornahmen.

Als privater Unternehmer zu DDR-Zeiten war E.-J. Schulze geschäftstüchtig und eine eigenwillige Erscheinung. Er nahm über mehr als drei Jahrzehnte Einfluss auf die Sammeltätigkeit im Oberland.

Anmerkungen:

Lit: (Mehnert 1948): Mehnert, Hansheinrich: Vollbeschäftigung beruflicher Pilzsammler, Natur und Nahrung 11/12 1948, Ausg. B, S.56

Quellen:

Amtsblatt der Gemeinde Remptendorf vom 22.8.2014 mit Texten von Roland Wehrmann, Ortschronist und Ehrenbürger von Remptendorf und Mattias Biskupek, Rundschreiben von E.-J. Schulze aus den Jahren 1970-1974, 1979 und von Helmuth Deumler 1987/88,

Angaben von Edith Schulze, Schwiegertochter von E.-J. Schulze aus Friesau (vom 12.11.2015) und Roland Wehrmann

Dank:

Mein Dank für die Unterstützung gilt Familie Wehrmann, Edith Schulze, Frau Kachold, Gemeindeverwaltung Remptendorf, und Bernd Rudolph für die Beratung.

Anhang:

Köstliche, getrocknete Pilze

Die kleinen und großen Pilzsammler werden schon gemerkt haben, das naßkalte Wetter der letzten Wochen hat den Beginn des Pilzwachstums erheblich verzögert. In kleinen Mengen wurden jedoch bereits Rotfußröhrlinge, Hexenröhrlinge und Birkenpilze gefunden. Durch die Vegetationsverzögerung in der Natur wird nicht vor Anfang bis Mitte August mit einem stärkeren Pilzwachstum zu rechnen sein.

Der Trockenpilz-Fachbetrieb Schulze aus Remptendorf teilt zu den staatlichen Prämien für Trockenpilze mit:

Pilzgruppe I: Pfifferlinge 40 M, Steinpilze 20 bis 25 M, Wiesenchampignon 20 M.

Pilzgruppe II: Maronen, Rotkappen und Birkenpilze 20 M.

Pilzgruppe III: Rotfußröhrlinge, Ziegenlippen, Sandpilze, Butterpilze, Perlpilze, graue Wulstlinge, Edelreizger, Hallimasch, rauchbl. Schwefelkopf und viol. Ritterlinge 12 M.

Pilzgruppe IV: Täublinge 8 M. (Die Preisangaben beziehen sich auf 1 kg).

Beim Trockenpilz-Fachbetrieb Schulze können schriftliche Auskünfte über Trocknungsmöglichkeiten, die Annahmezeiten u. a. eingeholt werden.

Beim Pilzsammeln empfiehlt es sich aus persönlichen Sicherheitsgründen bruchgefährdete Waldstücke zu meiden.

15.7.80

Zeitungsausschnitt vom 15.07.1980

Getrocknete Pilze für schmackhafte Suppen

Lobenstein (ADN). Im einzigen Betrieb für Pilztrocknung der DDR in Remptendorf bei Lobenstein ging jetzt die Pilzsaison 1980 zu Ende. Säcke voll duftender Trockenpilze wurden an die Nahrungsgüterindustrie – Hauptabnehmer ist der VEB Suppina Auerbach – ausgeliefert. Der 1950 gegründete Betrieb bezieht von über 600 Pilzsammlern in Thüringen die Rohware. Die Ausbeute war in diesem Jahr jedoch geringer als sonst, da die „Schwämme-saison“ spät begann und viele Wälder im Schleizer und Lobensteiner Oberland durch den Schneebruch von April in Mitleidenschaft gezogen wurden.

Zeitungsausschnitt von 1980 unbekannter Herkunft

Ein befriedigendes Pilzjahr 1984

Remptendorf. Als ein befriedigendes Pilzjahr wertet der Inhaber des Fachbetriebes für Trockenpilze, E. J. Schulze aus Remptendorf, das Jahr 1984. Bemerkenswert war nach seinen Worten, daß alle Pilze in jenen Monaten wuchsen, in denen sie auch in den Fachbüchern angegeben sind. So kam beispielsweise im Juli der Steinpilz und die Rotkappe, im August der Täubling, im September die Marone, im Oktober der violette Ritterling, und im November waren an Holzstubben noch viele Hallimasch zu finden. Natürlich bestätigen auch hier Ausnahmen die Regel. Vergiftungen sind besonders durch Verwechslungen des Perlpilzes mit dem Pantherpilz aufgetreten.

Zeitungsausschnitt von 1984 unbekannter Herkunft