

BHUTAN

Believe



Ein Faible für Fungi

Ob Pfifferling, Austernpilz oder Tricholoma Matsutake – Bhutan begeistert nicht nur Super Mario mit seiner Pilzvielfalt

München / Thimphu, 09. Juli 2024 – Manche lieben sie, manche können sie nicht ausstehen, in Bhutan gehören sie schon fast zum Kulturerbe: Pilze. In dem kleinen Land im Himalaya gibt es über 400 verschiedene Pilzarten, geführte Pilzsammel-Expeditionen und sogar eigene Pilzfestivals, bei denen fleißig gesucht, gesammelt und geschnippelt wird. Eines ist sicher: Die Bhutaner lieben ihre „Schwammerl“.

Das besondere Klima und die biologische Vielfalt Bhutans machen das Land zum perfekten Lebensraum für eine große Anzahl an Pilzarten – über 400 verschiedene Sorten, die als essbar, medizinisch oder ungenießbar eingestuft werden. Als einer der beliebtesten Fungi gilt der Tricholoma Matsutake, lokal auch als Sangay Shamu bekannt. Die beste Erntezeit: Juli bis September. Er ist einer der begehrtesten Wildpilze, der ursprünglich aus Japan kommt, und hat ein zimtähnliches Aroma, das auch nach dem Kochen erhalten bleibt. Matsutake werden gerne gegrillt, als Suppenzutat und für Pilzreisgerichte verwendet. Neben dem Matsutake wachsen in dem faszinierenden Land im Himalaya auch andere beliebte Pilzarten wie Pfifferlinge, Shiitake und Austernpilze.

Die Bhutaner sind zudem auch große Fans des kuriosen Cordyceps Sinensis, der medizinische Eigenschaften besitzt. Sammler suchen den parasitären Superpilz, indem sie nach den Köpfen von Raupen Ausschau halten: Der Pilz wird in den Körper der Raupen aufgenommen und im Frühjahr bricht der Fruchtkörper aus dem Kopf der Raupe an die Erdoberfläche. Aufgrund ihrer Seltenheit (sie gedeihen nur in sehr hohen Lagen) und der damit verbundenen Schwierigkeiten bei der Ernte sind sie heiß begehrt.

Passionierte Pilzliebhaber sind in Bhutan an der richtigen Adresse: Am Straßenrand und auf Märkten finden sie eine reiche Ausbeute an Matsutake-, Austern- und Shiitake-Pilzen oder sie nehmen an den beliebten Matsutake-Festivals teil, wie beispielsweise dem in Genekha, im Westen des Landes. Es findet jährlich in der zweiten Augustwoche statt und ist nur 45 Minuten von der Hauptstadt Thimphu entfernt. Alternativ wird auch in Ura, Bumthang (etwa acht Autostunden von Thimphu entfernt) im August ein großes Pilzfest gefeiert. Die Festivals organisieren für die Pilz-Fans verschiedene Erlebnisse und Aktivitäten wie gemeinsame Pilzsuche oder verschiedene kulturelle Darbietungen der Einheimischen.

BHUTAN

Believe

Für Feinschmecker gibt es eine Verkostung schmackhafter Pilzgerichte und Besucher haben die Möglichkeit, an lokalen Sportarten teilzunehmen.

Jede Pilzsorte hat ihre eigenen Merkmale und Eigenheiten: Matsutake-Pilze werden beispielsweise in Bhutan wegen ihres besonderen Aromas und Geschmacks gesammelt und in den hoch gelegenen Nadelwäldern des Landes angebaut. Sie sind auf den internationalen Märkten, insbesondere in Japan, sehr begehrt. Pfifferlinge, die sich durch ihre goldene Farbe und Trichterform auszeichnen, gedeihen ebenfalls im Land des Glücks und werden wegen ihres einzigartigen Geschmacks geschätzt – und sind nicht umsonst ein Liebling in verschiedenen bhutanischen Gerichten. Shiitake-Pilze – bekannt für ihr schmackhaftes Aroma – werden zudem neben einheimischen Sorten kultiviert, was für ein noch breites kulinarische Angebot sorgt. Austernpilze, mit ihrer charakteristischen Hutform, werden wild geerntet und machen das Pilzglück der Bhutaner perfekt.

Wer mehr über die bhutanischen Pilze erfahren möchte, ist bei einer geführten Pilztour goldrichtig. Bhutanischen Guides und Reiseveranstalter bieten Pilzsammel- oder Erkundungstouren an bei denen kräftig gesammelt und gesucht wird und Besucher einen schmackhaften Einblick in das kulinarische Erbe der Bhutaner bekommen. Die Schwammerljagden sind zudem die perfekte Gelegenheit, um das 1x1 der Pilze zu lernen und herauszufinden, welche der appetitlich aussehenden Fungi essbar sind und welche nicht. Am Ende wartet ein Kochkurs mit den frisch gesammelten Prachtexemplaren auf die Gäste.

Pilze sind ein fester Bestandteil der bhutanischen Küche und verleihen den traditionellen Mahlzeiten Textur und Geschmack. Reisende im Land des Donnerdrachens probieren schmackhafte Pilzgerichte wie Shamu Datshi – ein Eintopf mit Pilzen, Gemüse und Käse. Die Gerichte werden auch auf den vielen Pilzfesten serviert, bei denen die Fungi mit viel Liebe zu einer Vielzahl an leckeren Gerichten verarbeitet werden. Einige Hotels und Restaurants in Bhutan sorgen ebenfalls dafür, dass neugierige Gäste in den Genuss kommen, verwendet werden vor allem Shiitake- und Matsutake-Pilze, die zu einer großen Anzahl an Gerichten passen.

Mehr über das Sammeln der Pilze in Bhutan finden Sie unter [diesem](#) Link. Weitere Informationen zu Bhutan finden Sie unter www.bhutan.travel.

Über Bhutan

Das Königreich Bhutan war bis vor wenigen Jahren noch kaum bekannt, mittlerweile gilt das abgelegene Land als Traumziel für viele Reisenden. Gelegen am östlichen Rand des Himalaya, ist Bhutan etwa so groß Baden-Württemberg und teilt sich Landesgrenzen mit Tibet, Indien und China. Eine Reise dorthin verspricht eine vielfältige Mischung an Erlebnissen, von Bergen und Klöstern, über die reiche Artenvielfalt des Landes bis hin zur unberührten und oft stillen Natur. Insgesamt sechs 7.000er befinden sich in Bhutan, darunter auch der Gangkhar Puensum, der höchste unbestiegene Berg der Welt. In der Landessprache heißt das buddhistische Königreich "Land des Donnerdrachens" und pflegt ganz bewusst seine Abgeschlossenheit und sein kulturelles Erbe. Zudem sind Nationalglück und Naturschutz fest in der Verfassung verankert. Genau dies macht Bhutan zu einem der faszinierendsten Reiseziele der Welt.

Über Bhutan Believe

Bhutan Believe ist die nationale Vision Bhutans, die eine Entwicklung und optimistische Haltung widerspiegelt, um den Stolz und die Begeisterung von Bürgern und Besuchern gleichermaßen zu wecken. Im Rahmen der neu gestalteten nationalen Identität hat Bhutan Strategien und Pläne für die Weiterentwicklung des Landes entwickelt - insbesondere dafür, wie man in nachhaltige Perspektiven für die jungen Menschen investieren kann. Bhutan

BHUTAN

Believe

Believe geht über die bloße Entwicklung einer neuen Identität hinaus und zielt darauf ab, die Kraft der Markenbildung zu nutzen, um Bhutan und die Geschichten, die es erzählen möchte, in die Welt zu tragen.

Weitere Informationen zu Bhutan finden Sie unter <https://bhutan.travel/>.

Die Bildrechte liegen beim Department of Tourism Bhutan. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Department of Tourism Bhutan verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH

Carolin Schwager

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Telefon: +49 (0) 89 552 797 18

carolin@segara.de

www.segara.de