

Die «Pilzköpfe» treffen sich wöchentlich

Die «Pilzköpfe» von Zürich treffen sich jeden Montagabend im Restaurant Landhus in Seebach, aber nicht um den Beatles zu huldigen. Die Mitglieder des Vereins für Pilzkunde Zürich bestimmen und besprechen ihre mitgebrachten Pilze.

Hans-Peter Neukom

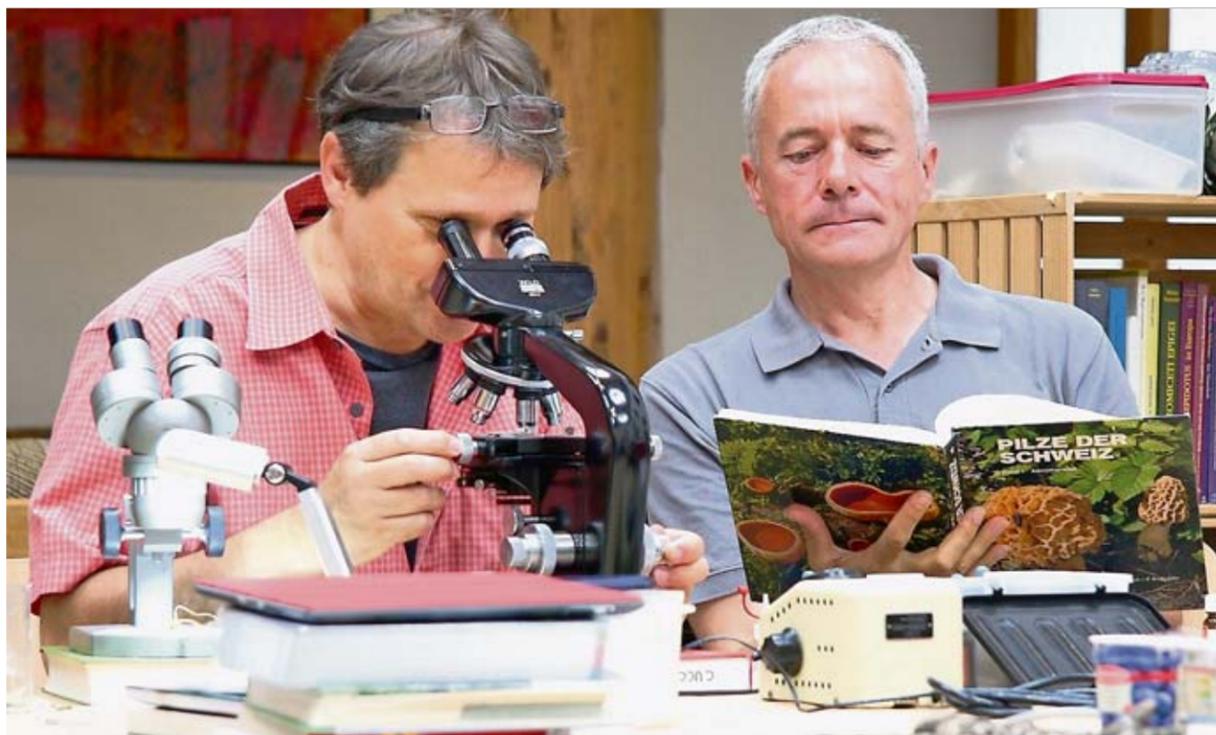
Es ist Montagabend und der grosse Saal des Restaurants Landhus füllt sich langsam mit den Mitgliedern des Stadtvereins für Pilzkunde Zürich. Viele bringen ihre Pilzausbeute vom Wochenende von weit her mit. Guglielmo «Willy» Martinelli, Pilzkontrolleur von Dietikon, verteilt gerade seine alpine Pilzernte vom Lukmanier in die bereitgestellten Plastikschaalen. In jede kommt eine einzelne Pilzart. Martinelli selbst bezeichnet sich als «vergifteten Pilzler».

Jede freie Minute begibt er sich mit seiner Frau Vreni, ebenfalls Pilzkontrolleurin, auf die Pilz-Pirsch. Diese führt sie in die entlegensten Winkel der Schweiz. Vor allem von den seltenen Arten hat Willy auch Fotos angefertigt. Seine besten Bilder fanden sogar Aufnahme in Pilzbüchern. Natürlich profitieren auch die Vereinsmitglieder in spannenden Diavorträgen von seiner Fotokunst.

Wissen über Pilze fördern

Ein betörender Pilzduft liegt in der Luft, als der Präsident René Birchler die Anwesenden um 20 Uhr begrüsst, und kurz das weitere Vorgehen erläutert. Der eine Tisch sei für Einsteiger und Interessierte reserviert und werde von Hanspeter Kellerhals, Pilzbestimmer des Vereins, betreut. Er hat sich aus den mitgebrachten Pilzen einige Exemplare mit charakteristischen Merkmalen ausgewählt. Eine grössere Schar versammelt sich mit einschlägiger Pilzliteratur um den Tisch.

Kellerhals hält einen stattlichen Pilz in die Höhe und fragt die Runde, welche typischen Merkmale hier aufzufallen. «Eine hüllenähnliche Scheide an der Stielbasis und Reste davon auf der Hutoberfläche», tönt es von einer Teilnehmerin. Emsig wird in der Literatur geblättert und gefachsimpelt. Die Gattung Wulstlinge/Streiflinge (Amanita) ist unterdessen klar. Doch



Mit geschultem Auge bestimmen Mitglieder des Vereins für Pilzkunde Zürich Pilze unter dem Mikroskop.



Lachs-Reizker.



Steinpilze.



Eierschwämme. Fotos: H-P. Neukom

um welche Art handelt es sich hier? Dazu wird im Pilzschlüssel von Bonin in «Pareys Buch der Pilze», und in Winklers Standardwerk «2000 Pilze einfach bestimmen» rege bestimmt und «geschlüsselt».

Warzige Sporen, freche Zystiden

Aufgrund der typischen Merkmale und Abbildungen sind sich die Teilnehmer rasch im Klaren: Es kann sich hier nur um den Riesen-Streifling (Amanita ceciliae) handeln. Alle Arten aus der Gattung Streiflinge seien essbar, ergänzt Kellerhals. Dann wird der Pilz mit deutschem und wissenschaftlichem Namen sowie seinem kulinarischen Wert «essbar» angeschrieben. Danach kommt er auf den Tisch der bestimmten Pilze, wo ihn sich auch die anderen Mitglieder anschauen und einprägen können.

Viele Pilze sind jedoch schwieriger zu bestimmen. Als Beispiel nennt Kellerhals die Gattung der Risspilze

(Inocyben). Da gleichen sich einige Arten so sehr, dass sie nur unter dem Mikroskop und mit geschultem Auge zu unterscheiden sind. Dazu haben drei Pilzbestimmer des Vereins ihre Mikroskope mitgebracht. Mit dem «Mik» werden Pilze, die von blossen Auge nicht zu bestimmen sind, untersucht. Sind die Sporen glatt oder warzig? Hat der Pilz Zystiden (auffälliges Stützgewebe) und von welcher Form? Haben die Hyphen oder Pilzfäden Schnallen? Um all diese Details zu erkennen, braucht es viel Erfahrung. Doch selbst unter dem Mikroskop ist nicht jede Pilzart eindeutig zu klassieren.

Das weiss auch Mitglied Ivan Cuchi, Leiter des Mikroskopierkurses der Schweizerischen Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane Vapko. «Können wir in dieser kurzen Zeit im Verein einen Pilz nicht eindeutig identifizieren, nehme ich ihn nach Hause und versuche nochmals, ihn in

aller Ruhe mit meiner Fachliteratur unter dem Mikroskop zu bestimmen.»

Auch Lotte Wegmann, Leiterin der Pilzbestimmerkommission des Vereins, meint, dass man von den rund 5500 Grosspilzarten, die hierzulande wachsen, unmöglich jeden kennen kann. Einige seien so selten, dass man sie möglicherweise viele Jahre gar nie zu Gesicht bekommt, und sie ergänzt: «Mit unserem Fachwissen und der jahrelangen Erfahrung wollen wir Pilzinteressierten das Rüstzeug zur Pilzbestimmung vermitteln. Wir unterstützen sie beim Lernen, damit sie auch auf einem entsprechenden Niveau fachsimpeln können. Wir vermitteln aber auch allgemeine Einblicke in das geheimnisvolle, spannende Leben der Pilze. So lernen bereits Kinder, dass Pilze, auch giftige, für unser Ökosystem wichtig und keine Fussbälle sind.» Inzwischen haben sich auf der Tisch-

Pilze ohne Verdruss geniessen

Bereits konnten auch auf Stadtgebiet leckere Speisepilze wie Sommer-Steinpilze, Eierschwämme und auch Lachs-Reizker gefunden werden.

Aber aufgepasst beim Sammeln: Auch Giftpilze wie der tödlich giftige Grüne Knollenblätterpilz zeigen ihre Fruchtkörper. Um die geernteten Pilze aber ohne Verdruss geniessen zu können, empfehlen die Stadtzürcher Pilzkontrolleure den Sammlern, ihr ganzes Pilzgut zu kontrollieren.

Pilzkontrollstelle der Stadt Zürich für private Sammler, Walchestrasse 31, 8006 Zürich. Öffnungszeiten nach den Sommerferien bis Mitte November: Di und Do 18 bis 19 Uhr, Sa und So 17 bis 18.30 Uhr. (hpn.)

reihe über 100 verschiedene Arten in Plastikschaalen angesammelt, in systematischer Reihenfolge. Die meisten Exemplare sind bestimmt und mit vorgedruckten Kärtchen angeschrieben. Der Vereinspräsident kündigt eine Besprechung der vorliegenden Pilze an. Manuel Surber, vereinsinterner Pilzbestimmer und Stadtzürcher Pilzkontrolleur, ist an diesem Abend für diese Manöverkritik zuständig. Mit fachmännischem Wissen geht er auf einige bekannte und weniger bekannte Pilze ein. Dabei erklärt er den interessierten Zuhörern sowohl charakteristische Gattungs- als auch Artmerkmale. Aber auch auf die Standorte, den Geruch und Geschmack sowie den kulinarischen Wert der Pilzart – essbar, ungeniessbar oder giftig – geht er ein.

Essen? «Im Zweifelsfall nie!»

Zum Schluss warnt er alle vor dem Verzehr von Pilzen, die nicht hundertprozentig bestimmt werden können. Viele beliebte Speisepilze haben nämlich gefährliche Doppelgänger. So wird der stark giftige Pantherpilz von unkundigen Sammlern leicht mit dem essbaren Perlpilz verwechselt. Daher laute das Motto für den Sammler wie auch für den Kontrolleur: «Im Zweifelsfall nie!»

Weitere Infos: www.stadt-zuerich.ch/ugz, www.vapko.ch oder unter www.pilzverein-zuerich.ch.

Frohburgstrasse wird zur Baustelle

In der Frohburgstrasse müssen im Abschnitt Möhrlistrasse bis zur Hausnummer 228 sowie in der Stummelstrasse In der Hub dringende Sanierungsarbeiten ausgeführt werden. Die Abwasserkanalisation und die Wasserleitung befinden sich in einem schlechten Zustand und müssen ersetzt werden. Im Anschluss an diese Arbeiten erfolgt die Erneuerung des Strassenoberbaus, wie das Tiefbauamt in einer Mitteilung schreibt. Die Bauarbeiten beginnen am Montag, 24. September, und dauern bis Mitte Dezember 2013. Das Projekt In der Hub soll bereits im Mai 2013 abgeschlossen werden.

Die Zufahrten zu den Liegenschaften bleiben gewährleistet, wenn auch teilweise erschwert. Bäume, Sträucher und Grünhecken, die in den Luftraum von Strassen oder Wegen ragen, müssen für den Verkehr auf eine Höhe von 4,5 Meter und im Trottoirbereich auf 2,5 Meter zurückgeschnitten werden. (zb.)

Kleider für Kinder günstig kaufen

Wenn die kalte Jahreszeit plötzlich anbricht, sucht man nach den passenden Kleidern und Schuhen und stellt oft fest, dass die Sachen vom letzten Winter den Kindern nicht mehr passen. So bietet sich die Gelegenheit, an einer Winterartikelbörse gut erhaltene Kinderkleider und Sportartikel zu finden – oder auch selber das nicht mehr Benötigte zu verkaufen. Am Samstag, 29. September, findet im Quartiertreff der Heilsarmee an der Eidmattstrasse 16 in Witikon eine Kleiderbörse statt. Von 9 bis 13 Uhr kann gestöbert werden. Die Kaffeestube sowie eine Kinderspielecke stehen ebenfalls bereit.

Wer Winterartikel und Kleider zum Verkaufen hat, kann sich im Quartiertreff melden: Tel. 044 383 16 96 oder per Mail heidi_studer@heilsarmee.ch.

Annahme: Freitag, 28. September, von 16 bis 18 Uhr (oder nach Absprache). Rückgabe: Samstag, 29. September, 15.30 bis 16 Uhr. (pd.)

ANZEIGEN

AUTO / MOTO / VELO



Ihr offizieller Subaru-Service-Partner in Ihrer Nähe

- Verkauf von Neuwagen und Occasionen.
- Fachmännische Reparaturarbeiten.
- Original-Ersatzteile.
- Verkauf und Einbau von Original-Zubehör.
- Subaru-Garantie, Subaru-Assistance.
- Service und MFK aller Marken.
- Spengler- und Malerarbeiten.

Garage Rossi & Rappold AG
Witikonstr. 416, 8053 Zürich
Tel. 044 381 99 52, Fax 044 381 99 70
rossi.garage@bluewin.ch
www.subaru.ch

Carol's
Second Hand
Mode

Die Boutique mit Stil
beim Stadelhofen Kunden PP

IMMOBILIEN

Tiefgaragenplatz zu vermieten
Schneckenmannstrasse 9, 8044 Zürich
Fr. 180.-/Mt, Telefon 043 277 88 08
Mo-Fr, 8-18 Uhr
Weber & Partner Immobilien GmbH

Lebensfreude
ist keine Frage
des Alters.

PRO
SENECTUTE
Für das Alter



Nach meinem Tod
werde ich in
Äthiopien eine
Schule bauen.

Mit einem Vermächtnis an
Caritas können Sie über Ihr
Leben hinaus Gutes tun.

CARITAS

www.caritas.ch Tel. 041 419 22 22