



Genuss oder Verdruss? Beim geringsten Zweifel sollen Pilzsammler ihre ganze Ernte von einem Pilzkontrolleur prüfen lassen.

Foto: Hans-Peter Neukom

Pilzsaison 2016 endet mit starkem Endspurt

Nach einem vielversprechenden Frühstart in die Pilzsaison enttäuschte der September. Im Oktober und November kamen «vergiftete» Pilzler in der Zürichsee-region doch noch auf ihre Kosten.

Hans-Peter Neukom

Die Saison 2015 ging als eines der magersten Pilzjahre in die Annalen ein. Sie war bezüglich Speisepilzen sogar noch schlechter als die Saison 2003 mit dem Rekord-Hitzesommer. Dies bestätigte auch die Anzahl Kontrollen, die im Pilzlokal Küsnacht 2015 durchgeführt wurden. Gerade einmal 75 Kontrollscheine wurden damals von den Küsnachter Pilzkontrolleuren ausgestellt.

Guter Start mit Riesenfund

Der Rückblick auf die diesjährige Pilzsaison fällt um vieles besser aus. Jonas Brännhage, einer der drei Küsnachter Pilzkontrolleure, bringt es auf den Punkt: «Eine früh beginnende und spät endende Pilzsaison mit einem zu trockenen Monat September.» Gemäss dem Jahresbericht der Kontrollstelle wurden 162 Kontrollscheine für private Pilzsammler ausgestellt. Das sind mehr als doppelt so viele wie letzte Saison. Einen Grund dafür sieht er unter anderem im Anschluss der Gemeinde Zollikon an Küsnacht (der «Küsnachter» berichtete am 9. Juni).

Insgesamt geprüft wurden 126,6 Kilo Pilze. Davon waren 98,1 Kilo essbar, 24,2 Kilo ungeniessbar und 4,2 Kilo giftig. Bei den 21 Kontrollen mit Giftpilzen handelte es sich um folgende Arten: Fliegenpilz, Spitzschuppiger Stachelschirmling, Sattans-Röhrling, Wurzelnder Bitter-Röhrling, Grünblättriger Schwefelkopf, Gemeiner Rettich-Helmling, kleine Risspilze und weisse Trichterlinge. Tödlich giftige Pilze mussten

dieses Jahr keine aus den zur Kontrolle aufgelegten Pilzernten sortiert werden.

In den letzten Jahren konnte oft beobachtet werden, dass die Pilzsaison jeweils früher beginnt und später endet – eine Folge des Klimawandels? Auch die diesjährige Saison sei früh und vielversprechend losgegangen, dank dem warmen und vor allem niederschlagsreichen Wetter im Juni und Juli, so Brännhage. «Oft haben wir daher noch vor Saisonbeginn Pilze nach telefonischer Vereinbarung prüfen müssen.» Denn bereits im Juli und Anfang August brachten Sammler auch aus den Zürichseeregionen Speisepilze wie Eierschwämme, Steinpilze, Flockenstiellige Hexenröhrlinge, Frauentäublinge, Habichtspilze und Champignons zur Kontrolle. Aufgefallen sei Fachmann Brännhage auch, dass «Schwämmeler» im August, vor allem in höher gelegenen Regionen wie dem Bündnerland ihre Körbe mit Eierschwämmen füllen konnten. Und einen gigantischen Fund habe eine Küsnachter Pilzsammlerin im August am Pfannenstiel gemacht. An einem Laubholzstrunk fand sie einen fast drei Kilo schweren Pilzfruchtkörper, bestehend aus mehreren fächerförmig übereinander angeordneten Hüten. Der nicht alltägliche Riesenschwamm habe sich schliesslich als ungeniessbarer Riesenschwamm (Meripilus giganteus) entpuppt – zum Leidwesen der Sammlerin, erzählt Brännhage. Dieser Porling gehört systematisch zur Familie der Riesenschwammverwandten (Meripilaceae) und wächst vorwiegend an Laubholzstrüngen. Seltener findet man ihn auch als Schwächeparasit an lebenden Bäumen.

Flaute im September

Nach dem guten Start in die Pilzsaison war der September im Flachland von magerem Pilzvorkommen. Praktisch im ganzen Kanton Zürich herrschte Flaute bezüglich Speisepilzen. Der Andrang im Pilzlokal in Küsnacht habe nach dem guten Saisonstart spürbar nachgelassen, betont

Pilzexperte Brännhage. Vor allem die Artenvielfalt liess zu wünschen übrig – es sei vielerorts überdurchschnittlich heiss und zu trocken gewesen. Pilze brauchen für ein üppiges Wachstum neben Wärme auch Feuchtigkeit. Laut MeteSchweiz blieben aber im August und September die Niederschlagsmengen in vielen Gebieten deutlich unter dem Durchschnitt seit Beginn der Messreihe 1981.

Spät endende Pilzsaison

Dafür entschädigten dann der Oktober und November viele «vergiftete» Pilzler. «Allein in den letzten beiden Wochen im Oktober haben über 60 Sammlerinnen und Sammler unseren Kontrolldienst in Anspruch genom-

men», sagt Brännhage. Dies seien annähernd so viele wie in der ganzen Saison 2015. Und in den Wochen des Monats November besuchten noch 28 Sammler das Pilzlokal.

Aufgefallen sind dabei die vermehrten Kontrollen mit Speisepilzen wie dem Mönchskopf, Kaffeebrauner Gabeltrichterling, Reizker, Hallimasch, Nebelgrauer Trichterling und dem Orange-Schneckling, der mit seinen grossen kräftigen Fruchtkörpern zum Sammeln geradezu einlädt. Er wird zwar von einigen Sammlern in der Küche verwertet, aber bei manchen Pilzgourmets gilt der Orange-Schneckling nicht gerade als Delikatesse. Vor allem sein harziger, terpeninartiger Geruch, der zwar beim Kochen verschwinden soll, hält man-

chen Pilzsammler vom Konsum ab. Aber auch vermehrt Pilze an Holz, wie der prächtige, seltene Goldfellschüppling, überraschten Pilzfreunde gegen Ende Oktober am Pfannenstiel.

Mitte November fanden Pilzler unter Föhren rund fünf Kilo des essbaren Ringlosen Butterpilzes von guter Qualität. Und noch am letzten November-Wochenende brachte eine Küsnachter Sammlerin einen 600 Gramm schweren Mönchskopf – mit einem Hutdurchmesser von gut 30 Zentimetern – zur Kontrolle. «Erstaunliche, nicht alltägliche Pilzfunde für die späte Jahreszeit», stellt Brännhage fest und ergänzt: «Die Beobachtungen der letzten Jahre bestätigen einmal mehr: Die Pilzsaison beginnt früher und endet später.»



Rund drei Kilo wog der ungeniessbare Riesenschwamm (Meripilus giganteus), den eine Küsnachter Sammlerin zur Kontrolle brachte.

Bild: Christian von Faber-Castell



Der seltene, ungeniessbare Goldfellschüppling (Pholiota cerifera), mit seinen leuchtend gelben Fruchtkörpern, wurde dieses Jahr am Pfannenstiel gefunden.

Pilzkontrolle: Gemeinden stehen in der Pflicht

Trotz einem engen Netz an rund 280 Pilzkontrollstellen schweizweit ereignen sich jedes Jahr auch im Kanton Zürich leichte und schwere Vergiftungen durch nicht kontrollierte Pilze. Verwechslungen, Unwissenheit, Nachlässigkeit und Selbstüberschätzung spielen bei Pilzvergiftungen eine wesentliche Rolle. Doch wo kann man seine geernteten Schwämme kontrollieren lassen? Im Kanton Zürich sind die 168 Gemein-

den gemäss der Kantonalen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 10. September 2014, Art. 11, wie folgt verpflichtet: «Die Gemeinden stellen sicher, dass Private ihre Pilze kontrollieren lassen können. Sie bestellen hierfür Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleure und melden diese dem Kantonalen Labor.»

Viele Gemeinden haben sich zusammenschlossen und unterhalten gemeinsam eine Pilzkontrollstelle.

«Beim geringsten Zweifel lasse ich mein Pilzsammelgut immer von einem ausgewiesenen Kontrolleur prüfen», sagt der passionierte Sammler Charly Cattaneo aus Küsnacht und betont: «Dies ist allemal sicherer, als ein Pilzragout zum Leidmahl zu machen.» Adressen und Öffnungszeiten der nächstgelegenen Pilzkontrollstelle können über die Gemeinden oder unter www.vapko.ch eingeholt werden.