

# Kontrollieren geht über probieren

Auch erfahrene Pilzsammler sollten ihre ganze Ernte der Pilzkontrollstelle zeigen

Die Pilzsaison beginnt – und mit ihr leider auch die Gefahr von Vergiftungen. Christian Klee, langjähriger Pilzkontrollleur in Affoltern, empfiehlt daher, alle gesammelten Pilze kontrollieren zu lassen.

«Anzeiger»: Herr Klee, wann kamen Sie das erste Mal mit Pilzen in Kontakt?

Christian Klee: Schon als Knirps. Der Wirt des «Piccolo Giardino» im Zürcher Chreis Cheib sammelte nämlich für sein legendäres Pilzrisotto frische Pilze. Auf diese Sammeltouren in den Schwarzwald begleitete ihn mein Grossvater, und manchmal durfte auch ich mitgehen. Unsere Rückfahrten, mit den bis zum Rand mit Steinpilzen, Maronnröhrlingen, Eierschwämmen und Geissbärten gefüllten Harassen, sind mir in bester Erinnerung, besonders der intensive, leicht fruchtige Geruch, mit dem die Eierschwämme unseren Kleintransporter erfüllten.

Geissbärte?

Ja, das ist der volkstümliche Name für die Gattung Korallenpilze. Diese mussten bloss von gelber Farbe sein, dann haben wir sie als essbar taxiert. Früher galten ja alle mehr oder weniger gelb gefärbten Arten als geniessbar. Heute dagegen dürfen keine Korallenpilze mehr freigegeben werden.

Warum, gab es denn damals nach dem Risotto Vergiftungen?

Nein, mir ist jedenfalls keine bekannt. Die heutige Vorsicht gegenüber dieser Pilzgattung hängt mit ihrer schwierigen, oft nur mikroskopischen Unterscheidbarkeit zwischen essbaren und ungeniessbaren oder gar giftigen Arten ab. Nur die blosse Farbe genügt nach den heutigen Kenntnissen keinesfalls zur sicheren Abtrennung einzelner Arten.

War man damals nicht etwas leichtsinnig?

Doch, aus heutiger Sicht schon. Aber damals wusste man es eben nicht besser. Vielleicht hat all das auch dazu beigetragen, dass ich 1998 eine Ausbildung als Pilzkontrollleur absolvierte.

Und das haben Sie nie bereut?

Im Gegenteil. Dank dieser Ausbildung und der jahrelangen Beschäftigung mit diesen Sonderlingen der Natur verstehe ich mehr und mehr die vielfältigen Zusammenhänge unserer Umwelt. Es war auch der Einstieg in eine wunderbare, skurrile und geheimnisvolle Welt des mikroskopisch Kleinen.

Kennen Sie als Pilzkontrollleur alle Pilze?

Auf keinen Fall. Auch ein erfahrener Pilzkontrollleur kennt nie alle Pilze. Unter den hiesigen rund 5500



Essbar oder giftig? Um böse Überraschungen auszuschliessen, sollte dem Pilzkontrollleur immer die ganze Ernte gezeigt werden, weiss der Affolterner Experte Christian Klee. (Bild Hans-Peter Neukom)

Grosspilzarten gibt es sogar so seltene Arten, die man vielleicht gar nie zu Gesicht bekommt.

Wie können Sie Pilze kontrollieren, die Sie gar nicht kennen?

Die üblichen Speise- und Giftpilze kennen wir natürlich gut. Manche Pilzarten kann man allerdings nur unter dem Mikroskop sicher bestimmen. Wichtig bei einer Pilzkontrolle ist das sichere und rasche Erkennen: essbar oder giftig. Wenn ein Kontrollleur einen Pilz nicht hundertprozentig erkennt, darf er ihn nicht freigeben. Das Motto lautet «Im Zweifelsfall nie».

**«Auch Giftpilze wie etwa der tödlich giftige Grüne Knollenblätterpilz zeigen bereits ihre Fruchtkörper.»**

Wo kann man besseres Wissen über Pilze erlernen?

Beispielsweise im Verein für Pilzkunde Zürich an unseren am Montagabend durchgeführten Pilzbestimmungsübungen. Da nehmen wir uns jedes Jahr den kleinen und grossen Einsteigern speziell an. Dabei vermitteln Experten die wichtigsten Grundkenntnisse über Pilze. So lernen bereits kleine Pilznasen, dass viele be-

liebte Speisepilze giftige Doppelgänger haben, aber auch, dass alle Pilze wichtig für das Ökosystem Wald sind.

Wie sieht das Pilzvorkommen momentan in den Wäldern um Affoltern aus?

Trotz des in den letzten Wochen feuchtwarmen Wetters ist das Vorkommen in unserer Region noch nicht so üppig wie im Herbst. Aber mit etwas Glück können bereits einige wenige Pilzarten wie Perlpilze, Eierschwämme, Champignons oder Sommer-Steinpilze für die Küche gesammelt werden. Doch aufgepasst: Auch Giftpilze wie etwa der tödlich giftige Grüne Knollenblätterpilz zeigen bereits ihre Fruchtkörper.

Von wann bis wann dauert eigentlich die Pilzsaison? Pilze wachsen doch das ganze Jahr.

Ja, das ist so, essbare Pilze wachsen sogar im Winter. In der Region Affoltern findet man dann an Buchenholz den wohlschmeckenden Austern-Seitling und an Baumstrünken den Samtfuss-Rübling. Im Frühjahr begegnen uns an Bachläufen Morcheln und im Sommer unter Buchen und Eichen Sommer-Steinpilze. Am grössten allerdings ist die Artenvielfalt im Herbst, der eigentlichen Pilzsaison.

Bei welchen Pilzen ist besondere Vorsicht geboten?

Von unseren etwa 5500 Grosspilzarten sind die meisten wegen ihrer Zähigkeit oder ihres schlechten Geruches und Geschmackes ungeniessbar. Nur etwa 300 sind essbar und zum Teil begehrte Delikatessen wie Steinpilze, Morcheln und neuerdings auch einheimische Trüffel. Umgekehrt sind etwa 200 Pilzarten mehr oder weniger giftig und rund ein Dutzend lebensgefährlich. Besondere Vorsicht ist bei den tödlich giftigen und in der Region oft vorkommenden Knollenblätterpilzen geboten. Verwechslungsgefahr für den Pilzsammler besteht dabei vor allem mit verschiedenen essbaren grünen Täublingen und weissen Champignons.

Sollen auch Pilzkenner ihr Sammelgut kontrollieren lassen?

Natürlich gibt es Fälle, in denen das nicht nötig ist. Aber mit Pilzvergiftungen und ihren Folgen ist nicht zu sparsen. Beim leisesten Zweifel sollten daher auch erfahrene Pilzsammler ihre

ganze Ernte von einer Pilzkontrollstelle prüfen lassen. Dies ist auf jeden Fall sicherer, als vor der Mahlzeit ein Stossgebet zum Himmel zu schicken.

Begehrte Delikatessen sind Morcheln, Steinpilze und seit wenigen Jahren vermehrt einheimische Trüffel. Findet man diese Knollen ebenfalls im Säuliamt? Ja, mit etwas Glück. Allerdings sind das nicht die sündhaft teuren schwarzen Périgord- und die weissen Alba-Trüffel. Diese wachsen nämlich vorwiegend in Frankreich und Italien. In unseren Regionen und in der übrigen Schweiz kann man aber eine ebenfalls wohlschmeckende Verwandte der Périgord-Trüffel finden: die Burgunder-Trüffel. Trotz ihres etwas schwächeren Aromas gegenüber der Périgord-Trüffel wird dieser einheimische Schlauchpilz inzwischen auch von Schweizer Gourmetrestaurants gerne verwendet. Die Preise betragen je nach Vorkommen, Qualität und Nachfrage zwischen 600 bis 800 Franken pro Kilo.

**«Pilzler sind ein eigenes Völkchen: verschwiegen und misstrauisch.»**

Haben Sie selbst schon Trüffeln gefunden?

Ja, Burgunder-Trüffeln, sogar in der näheren Umgebung von Affoltern bei einer Feuerstelle, und dies ohne Trüffelhund. Einige Fruchtkörper schauten halb aus dem Boden. Ich hielt sie zuerst für verkohlte Kartoffeln. Als ich sie aufschnitt, ahnte ich bereits, dass es sich um Trüffeln handeln könnte. Damals glaubte ich noch, dass in der Schweiz keine Trüffeln wachsen. Daher brachte ich sie dem damaligen Obfeldemer Pilzkontrollleur Ivan Cucchi, der mir dann die Vermutung bestätigte. Allerdings wachsen die begehrten schwarzen Diamanten der Küche vorwiegend unterirdisch und werden heute auch in der Schweiz mit abgerichteten Trüffelhunden aufgespürt.

Verraten Sie uns den Standort?

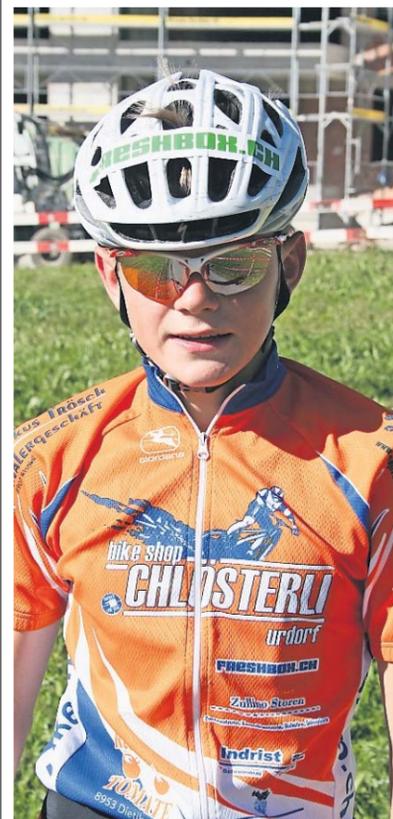
Das bleibt natürlich mein Geheimnis. Pilzler sind eben ein eigenes Völkchen, verschwiegen und misstrauisch. Selbst am Stammtisch unter unseregleichen, wo so manche abenteuerliche Pilzgeschichte die Runde macht, werden die Fundplätze wie ein geheimer Schatz gehütet. Ich verrate nur so viel: Trüffeln wachsen gerne in kalkhaltigen Böden, vorzugsweise im Wurzelbereich unter Eichen, Buchen, Linden und Haseln.

Sie haben viel mit Pilzen zu tun. Können Sie da privat ein Pilzgericht überhaupt noch geniessen?

Aber sicher. Auf ein Gericht mit selbst gesammelten Eierschwämmen, die seit meiner Jugendzeit zu meinen Lieblingsspilzen gehören, möchte ich deswegen gewiss nicht verzichten.

Interview Hans-Peter Neukom

## SPORT



Jorin Gabriel in Davos vor dem Start. (Bild zvg.)

## Bei Jorin Gabriel stimmt die Form

Erneuter Podestplatz für den Mountainbiker am BMC-Racing-Cup in Davos.

In Davos fand am 3./4. August die zweitletzte Austragung des BMC-Cups statt. Bei heissen Temperaturen galt es, eine 14 km lange Strecke mit 650 Höhenmetern zu bewältigen.

Jorin Gabriel gelang eine optimale Startphase. Bereits als dritter Fahrer begann er den beschwerlichen Aufstieg im Wald. Die Strecke war durch die lange, regenfreie Zeit extrem staubig und verlangte in Sachen Durchhalten und Technik den Fahrern einiges ab. Zum Glück gab es eine kurze Passage, die an einem Bach entlang führte und für ein bisschen Abkühlung sorgte.

Durch die zusätzliche Motivation der zahlreichen Fans, die auf der ganzen Strecke zu sehen waren, konnte Jorin Gabriel seinen 3. Platz bis zum Schluss halten und die nachfolgenden Fahrer um über eine Minute distanzieren.

Mit diesem ausgezeichneten Resultat hat Jorin gezeigt, dass er bereit ist, für die Jugend-Europameisterschaften in Graz, welche in einer Woche beginnen.

## ANZEIGE

**CENTRAL**  
AFFOLTERN AM ALBIS  
Restaurant Central · Zürichstrasse 100  
8910 Affoltern am Albis

**«Tatar-Wetter»  
Best Tatar in Town**



**Ganze Auswahl auch über die Gasse erhältlich**

Montag bis Freitag 9 – 23.30 Uhr  
Samstag 18 bis 23.20 Uhr  
Samstagsvormittag 9 bis 13.00 Uhr  
nur für Apéro  
Telefon 044 761 61 15  
info@central-affoltern.ch

## PERSÖNLICH

### Kompetenter Instruktor

Christian Klee wurde 1958 in Zürich geboren und lebt seit rund zehn Jahren in Obfelden. 1998 absolvierte er die Prüfung zum Pilzkontrollleur der Schweizerischen Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane (Vapko). Noch im gleichen Jahr trat er der Pilzkontrolle Affoltern bei. Seit 2013 leitet Christian Klee den Verein für Pilzkunde Zürich als umsichtiger Präsident. Und damit nicht genug: Bei der Vapko ist er als kompetenter Instruktor für die Aus- und Weiterbildung von Pilzkontrollleurinnen und -kontrollleuren zuständig. (hpn)

## ZUR SACHE

### Pilze kontrollieren

Die Affolterner Pilzkontrolle wird von fünf ausgebildeten Pilzkontrollleurinnen und -kontrollleuren geleitet. Sie befindet sich im Clubraum des Bachhauses am Bachweg 7 in Affoltern.

Öffnungszeiten von August bis Ende Oktober: Mittwoch, Samstag und Sonntag 18.30 bis 19 Uhr. Während der Schonzeiten vom 1. bis 10. jeden Monats bleibt das Lokal jeweils geschlossen. (hpn)

Weitere Infos zu Pilzkontrollstellen und kantonalen Pilzschutzverordnungen: [www.vapko.ch](http://www.vapko.ch)