

Zürcher Pilzkontrolle ist wieder geöffnet

Sammlerinnen und Sammler finden in den Stadtwäldern wieder Pilze für die Küche. Ab und zu schaffen Pilze aber höchst seltsame Verbindungen – in unserem Fall etwa zwischen Mönchen, Mode und Käse.

Hans-Peter Neukom

Letzten Dienstag haben die städtischen Pilzkontrollleurinnen und -kontrollleure ihre Tätigkeit wieder aufgenommen. Durch die starken Niederschläge der letzten Wochen spriessen nun die Pilze aus dem Boden, auch auf dem Stadtgebiet. Bereits im Juli und August wurden nach telefonischer Vereinbarung im Kontrolllokal Zürich Pilze geprüft, berichtet Ralph Bigger, einer der 13 Zürcher Pilzkontrollleure. «Zurzeit findet man am Uetli-, Högger- und dem Züriberg Speisepilze wie Steinpilze, Stäublinge, Riesenschirmlinge, verschiedene Täublinge und Champignons sowie Perlpilze. Auch in höheren Regionen wie dem Berner Oberland oder dem Bündnerland können seit einigen Wochen Steinpilze und Eierschwämme geerntet werden», sagt Ralph Bigger. Doch sind wirklich alle selbst gesammelten Pilze essbar?

«Ein zünftiger Pilzsammler braucht keine Kontrolle ...» Falsch! Gerade Kenner wissen, dass zahlreiche Speisepilze giftige Doppelgänger haben. Und selbst wenn sie sich ihrer Ernte recht sicher sind, schätzen sie nicht nur die Rückversicherung durch den Pilzkontrollleur, sondern auch das anregende Fachsimpeln mit ihm. Ein passionierter Zürcher Sammler macht sich nichts vor: «Beim leisesten Zweifel lasse ich mein ganzes Sammelgut immer von einem ausgewiesenen Fachmann prüfen, um keine schlaflose Nacht zu verbringen.»

Giftpilze am Stadelhofen

Aber nicht nur Speisepilze, sondern auch Giftpilze wie der Wurzelnde Bitter-Röhrling (*Boletus radicans*) zeigen bereits auch in der Stadt ihre Fruchtkörper. Mitte August kam nämlich eine Sammlerin mit gut einem Kilogramm dieses giftigen Röhrlings glücklicherweise zur Kontrolle. Sie war der Meinung, die Pilze seien essbar. Gefunden habe sie diese mitten in Zürich beim Stadelhofen unter Laubbäumen – «offensichtlich ein neues Top-Sammelgebiet der Stadt», erzählt Ralph Bigger verschmitzt schmunzelnd.

Von Laien wird der Wurzelnde Bitter-Röhrling immer wieder für den Steinpilz (*Boletus edulis*) aus der gleichen Gattung gehalten. Im Gegensatz zum feinen Steinpilz kann dieser Giftpilz rund zwei Stunden nach der Pilzmahlzeit zu heftigen Bauchschmerzen, Durchfall und Erbrechen führen.



Essbar oder giftig? Wer keine bösen Überraschungen erleben will, sollte immer zum Pilzkontrollleur gehen.



Die Saison läuft: Pilze können nun wieder in den Zürcher Wäldern gesammelt werden.

Fotos: Hans-Peter Neukom

Pilzkontrollen: 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 Gemeinden gemäss der Kantonalen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 10. September 2014, Art. 11, wie folgt verpflichtet: «Die Gemeinden stellen sicher, dass Private ihre Pilze kontrol-

lieren lassen können. Sie bestellen hierfür Pilzkontrollleurinnen und Pilzkontrollleure und melden diese dem Kantonalen Labor». Viele Gemeinden haben sich zusammenschlossen und unterhalten gemeinsam eine Pilzkontrollstelle. Im Kanton Zürich sind so 33 Kontrollstellen vorhanden. (hpn.)

Durch den anhaltenden Durchfall kann es schon bald zu einem beunruhigenden Flüssigkeitsverlust kommen. Mit dieser Austrocknung des Körpers geht ein Mangel an lebensnotwendigen Stoffen wie Natrium, Kalium, Magnesium und Chloridionen (Elektrolytverlust) einher. Wird der Elektrolytverlust nicht rechtzeitig kompensiert, kann dies insbesondere bei Kindern und alten Personen rasch zu schweren Krämpfen und andern Körperfunktionsstörungen und in seltenen Fällen sogar zum Tod führen.

Warum unkundige Sammler oft keinen Pilzkontrollleur aufsuchen, sei ihm allerdings ein Rätsel, sagt Ralph Bigger und betont dabei: «Ein Pilzkontrollleur würde die Giftpilze sicher erkennen und aussortieren – und das in der Regel erst noch kostenlos.»

Was bringt die Pilzsaison?

Tox Info Suisse registrierte bis Ende Juli 157 Vergiftungen beim Menschen. «Das sind etwas weniger als

zum selben Zeitpunkt im letzten Jahr, sagt Christine Rauber Lüthy, Leitende Ärztin, Tox Info Suisse.» Das Pilzvorkommen im Kanton Zürich blieb vor allem im Mai und Juni für passionierte Pilzler um einiges hinter den Erwartungen zurück. Grund dafür waren wohl die geringen Niederschläge und hohen Temperaturen im Flachland. Denn der Mai und Juni waren nördlich der Alpen an vielen Orten überdurchschnittlich trocken und heiss, vor allem in der Nordwestschweiz, laut Meteo Schweiz.

Und was können Sammler heuer von der Pilzsaison erwarten? «Das ist schwierig vorauszusagen. Pilze sind launische und sensible Individuen und bergen noch viele Geheimnisse. Allenfalls lassen sich Tendenzen abschätzen», sagt Ralph Bigger. Pilze brauchen für ihr Wachstum vor allem viel Feuchtigkeit und auch Wärme. Doch Trockenheit, Frost und Bise seien schlecht für eine artenreiche Pilzflora.

Riesen-Mönchskopf

Ein Highlight in der ereignisarmen, aber spät endenden letzten Pilzsaison war ein Riesenpilz. Noch am letzten November-Wochenende fand Anna Biro, Mitglied des Vereins für Pilzkunde Zürich, nämlich rund ein Kilo Pilze von guter Qualität. Im Pilzkontrolllokal Küsnacht entpuppten sich dann die Pilze als feine Mönchsköpfe (*Infundibulicybe geotropa*). Als kleine Sensation erwies sich darunter ein gut 600 Gramm schweres Exemplar mit einem Hutdurchmesser von über 30 Zentimetern. Ein erstaunlicher, nicht alltäglicher Pilzfund für die späte Jahreszeit. Dies beobachtete auch Pilzexperte Ralph Bigger: «Auch wir prüften letztes Jahr spät in der Pilzsaison noch vermehrt Mönchsköpfe

im städtischen Kontrolllokal.» Aber ein solch grosses und erst noch qualitativ gutes Exemplar sei sicher für jede Pilzlerin und jeden Pilzler ein unvergessliches Erlebnis. Die passionierte Sammlerin sei gespannt, ob ihr auch die Pilzsaison 2017 ein ähnliches Highlight wie letztes Jahr bringen werde.

Napoleonisches Erbe?

Nicht-Pilzler denken beim Namen Mönchskopf wohl zuerst an den gleichnamigen Käse, den «Tête de Moine». Dieser erhielt seinen Namen der Legende nach 1797 von napoleonischen Soldaten, die Käseläibe im Keller eines Klosters gefunden hatten, nachdem die Mönche vertrieben worden waren. Die Soldaten übernahmen die traditionelle Methode, dünne Scheiben von der Oberseite des Käses zu kratzen. Da sie der Käse danach an die Tonsur von Mönchen erinnerte, gaben sie ihm den Namen Tête de Moine, also Mönchskopf. Tatsächlich wurde der Käse



Pilz inspiriert Hutmode: Ein selten grosses Exemplar eines essbaren Mönchskopfes fand diese Pilzsammlerin.

Pilzkontrolle Zürich

Das Kontrolllokal der Pilzkontrolle Zürich befindet sich an der Walchestrasse 31, Treppe seitlicher Eingang. Öffnungszeiten: 22. August bis 12. November 2017, Dienstag und Donnerstag von 18 bis 19 Uhr, Samstag und Sonntag von 17 bis 18.30 Uhr.

Infos zu weiteren Pilzkontrollstellen der Region können über die Gemeinden oder auf der Homepage www.vapko.ch eingeholt werden.

Sammelverbot Anfang Monat

Im Kanton Zürich gilt noch immer: Vom 1. bis und mit 10. jeden Monats dürfen keine Pilze gesammelt werden, an den übrigen Tagen ein Kilogramm pro Tag und Person. (hpn.)



Wurzelnder Bitter-Röhrling: Der Giftpilz wird immer wieder für den Steinpilz gehalten. Foto: Thomas Keller

aber wohl schon einige Jahre früher, um 1790, als «Mönchskopfkäse» bezeichnet. Es ist aber unklar, ob der Name tatsächlich auf seine Ähnlichkeit mit der Tonsur der Mönche zurückgeht oder auf die im Klosterkeller gelagerte Käsemenge pro Mönch bzw. Mönchskopf. Unser Pilz gleicht jedenfalls durchaus einem wohlgenährten Mönchskopf mit Tonsur.

Warum Pilze Hüte tragen...

Viele Blätterpilze tragen ebenfalls Hüte wie der Champignon oder Röhrlinge wie der Steinpilz, die den (Gross-)Pilzen erst ihr charakteristisches Aussehen verleihen. Wie die Hüte der Menschen sollen auch die Pilzhüte vor allem schützen, nämlich ihre Sporen zur Arterhaltung. Diese Sporen reifen etwa an den Lamellen oder in den Röhren, also in der Fruchtschicht an der Hutunterseite. Sind die Pilzsporen reif, so werden sie aktiv aus dem Hut weggeschleudert und mit Wind und Regenwasser weiterverbreitet.