

# Feine Morchel oder giftige Lorchel?

Die Morchelsaison ist auch in der Region Kloten im Gang. Doch aufgepasst beim Sammeln. Verwechslungen zwischen der Morchel und der Lorchel können zu ernsthaften Vergiftungen führen.

Hans-Peter Neukom

Dieses Jahr liess der Lenz auf sich warten. Noch gegen Ende März waren auch im Flachland Minustemperaturen und Schneefall zu verzeichnen. Wenn aber der Schnee endgültig geschmolzen ist, die Obstbäume uns mit ihren Blüten erfreuen und die ersten Aprilgewitter mit Blitz und Donner niedergehen, dann erwacht beim Pilzsammler das Morchelfieber. Den Blick nach unten gerichtet, streifen sie jeden Frühling Fluss- und Bachläufen entlang, pilgern an die Gestade bewaldeter Seeufer und in Auenwälder. Dies sind nämlich die bevorzugten Standorte der begehrten Delikatesse. Gemeint sind die bei Pilzgourmets hoch im Kurs stehenden Speise-Morchel (*Morchella esculenta*) und Spitz-Morchel (*Morchella conica*). Bereits konnten auch Sammlerinnen und Sammler aus Kloten und Umgebung, diese begehrten Speisepilze finden. Mehr geben sie allerdings nicht preis, denn die guten, begehrten Fundorte bleiben ihr Geheimnis. Doch manchmal ist der Unterschied zwischen Gut und Böse bloss ein Buchstabe. So verwechseln unkundige Sammler leicht einmal die



Schmeckt gut: Spitz-Morcheln auf Mulch in einem Zürcher Garten.

Foto: Von Faber Castell/chvfabercastell.com

Speise-Morchel mit der giftigen Frühjahrs-Lorchel (*Gyromitra esculenta*). In den Regionen um Kloten wächst die Frühjahrs-Lorchel zwar selten, aber zur selben Jahreszeit und an ähnlichen Standorten. «Fast jeden

Frühling finde ich am Irchel neben den begehrten Morcheln auch wenige Fruchtkörper der giftigen Frühjahrs-Lorchel. Liegen dann Morcheln und Lorcheln nebeneinander, fällt es schwer, dass diese beiden Arten verwechselt werden können», relativiert der Rorbaser Pilzkontrolleur Thomas Keller. Doch wie unterscheidet der Experte die beiden Namensvetter? «An ihrer Hutform», erklärt Keller. Die Frühjahrs-Lorchel besitzt eine unregelmässig wulstige, hirnartig gewundene Hutoberfläche mit rotbraunen Farbtönen. Die Hutoberfläche der Speise-Morchel ist dagegen eher ockerbräunlich und zeigt statt solchen Wülsten wabenartige (versenkte) Gruben, sogenannte Alveolen.

## In der Schweiz verboten

Tox Info Suisse registrierte seit 1996 zwar nur gerade 39 Anfragen, darunter acht leichtere Vergiftungen (Brechdurchfälle und leichten Anstieg der Leberwerte) mit dieser Pilzart, sagt die Ärztin und Pilzexpertin Ka-

tharina Schenk-Jäger auf Anfrage. Vergiftungen in Westeuropa sind selten, treten aber vermehrt in Russland und Skandinavien auf, wo die Frühjahrs-Lorchel häufig vorkommt und auch vermarktet wird. Der Giftstoff

kann nur durch eine besondere Zubereitung eliminiert werden. Doch selbst wenn eine solche Pilzvergiftung glimpflich endet, so bleibt sie ein lange Jahre prägendes Schmerz- und Angsterlebnis. Die Pilzexperten Schenk-Jäger und Keller empfehlen Sammlern daher, grundsätzlich ihre gesamte Morchelernte von einem Pilzkontrolleur prüfen zu lassen. Die Frühjahrs-Lorchel enthält den leicht flüchtigen und wasserlöslichen Giftstoff Gyromitrin.

## Pilze mehrmals abkochen

Erste Anzeichen einer Vergiftung sind Schwindelgefühle, Brechdurchfälle und Kopfschmerzen. Im weiteren Verlauf sind vor allem Schädigungen der Leber, der Nieren und des zentralen Nervensystems mit lebensbedrohlichen Folgen möglich. Um den Giftstoff vollständig zu eliminieren, müssen sowohl frische als auch getrocknete Pilze vor der Zubereitung ein oder mehrmals abgekocht und das Brühwasser weggeschüttet werden. Doch Achtung: Selbst das Einatmen der Dämpfe beim Abkochen hat schon zu schweren Vergiftungen geführt. In Westeuropa und der Schweiz wurde deshalb der Handel mit frischen und getrockneten Frühjahrs-Lorcheln schon vor über 25 Jahren verboten. In Finnland und Russland jedoch gilt der Giftpilz als Delikatesse und wird auf Märkten angeboten. Mit Zubereitungshinweisen wie: «ein oder mehrmaliges Abbrühen erforderlich» oder «vorsichtiger Genuss» wird versucht, die Frühjahrs-Lorchel der heimischen Küche zu erhalten.

## Morcheln im Mulch

Dass Spitz-Morcheln im Frühjahr seit einigen Jahren in gepflegten Gärten auch in der Stadt Kloten vorkommen – manchmal sogar massenhaft – ist vermutlich keine (direkte) Folge des Klimawandels. Der Grund dafür liegt vielmehr in der modernen Gärtnerpraxis den Boden von Gartenbepflanzungen mit Rindenmulch abzudecken. Offensichtlich sind bestimmte Rindenmulche ein bevorzugtes Substrat für Spitz-Morcheln. Ein dafür geeigneter Rindenmulch besteht nämlich aus fein gehackter Rinde von Nadelbäumen, für welche die Morchel ein wichtiger Partner (Symbi-

ont) war. Solche Partnerpilze, ohne die es unsere Wälder kaum so gäbe wie wir sie kennen, nennt der Fachmann auch Wurzelpilze oder Mykorrhiza.

## Keine Erklärung für Phänomen

Warum dieser delikate Spuk meist schon im nächsten Jahr vorbei ist, lässt sich nicht schlüssig erklären. Vermutlich sind die Pilznährstoffe im Mulch eben nach einem Jahr bereits erschöpft. Ebenfalls ungeklärt ist (noch), warum auf diesem Rindenmulch fast ausschliesslich Spitz-Morcheln und nicht auch Speise-Morcheln wachsen. (hpn.)

## Morcheln und Maipilze kontrollieren lassen

Pilze wachsen das ganze Jahr über und nicht nur in der eigentlichen Saison im Herbst. Zurzeit findet man auch in den Regionen rund um Kloten die unter Pilzgourmets beliebten Morcheln, Adrige Morchelbecherlinge und Maipilze. Bei einigen Pilzkontrolleuren aus der Region können Sammlerinnen und Sammler auch im Frühjahr ihre Pilzfunde nach telefonischer Vereinbarung prüfen lassen. Infos zu Pilzkontrollstellen können über die Gemeinden oder unter [www.vapko.ch](http://www.vapko.ch) eingeholt werden. (hpn)

Weitere Informationen zu Pilzkontrollstellen unter [www.vapko.ch](http://www.vapko.ch).



Unregelmässige, wulstige Oberfläche: Frühjahrs-Lorchel.

ANZEIGEN

NUSSBAUM  
AUGENARZT

SONNENTAG  
AUGENARZT

Gerne teilen wir ihnen mit, dass wir per sofort wieder in der Lage sind, neue Patienten, langjährige Patienten und Notfälle anzunehmen und zu betreuen. Nach vielen Jahren der Ueberlastung haben wir mit

Dr. med. Laurenz Sonntag, Facharzt für Augenheilkunde

einen Kollegen verpflichten können, welcher in unserer Praxis selbständig tätig werden und so auch in der Zukunft für Kontinuität in der augenärztlichen Behandlung in Kloten sorgen wird. Es ist uns wichtig, dass die Praxis weiterhin ihre Leistungsfähigkeit und ihr Leistungsangebot gegenüber unseren Patienten bewahren kann.

Wir freuen uns, wenn sie sich für ihre augenärztliche Betreuung an uns wenden und werden uns bemühen, sie in Zukunft in unserer bewährten Qualität zu betreuen.

Dr. med. Rolf Nussbaum und Dr. med. Laurenz Sonntag  
Fachärzte für Augenheilkunde  
Schaffhauserstrasse 147, 8302 Kloten  
Telefon 044 814 29 39 Fax 044 814 04 80 Mail [nussbaum@ggaweb.ch](mailto:nussbaum@ggaweb.ch)  
Internet [www.nussbaum-augenarzt.ch](http://www.nussbaum-augenarzt.ch)

## IMMOBILIEN

Regensdorf n.V. zu vermieten  
3 1/2-Zimmerwohnung im 4.OG  
Mit Lift, grosser Balkon, Wohn-/Esszimmer mit Parkettboden, Badezimmer und sep. WC, halboffene Küche mit Geschirrspüler, Einbauschränke, Reduit und Kellerabteil vorhanden. Garage zumietbar.  
Mietzins: Fr. 1'720.00 inkl. NK  
E. Keller Immobilien AG  
Tel. 044 840 91 00  
[tanja.schiess@keller-regensdorf.ch](mailto:tanja.schiess@keller-regensdorf.ch)

grabsteine  
honauer  
kloten

Bildhauer-Atelier für Stein – Holz – Bronze

Dorfstr. 46, Kloten, Tel. 044 813 70 75  
[www.grabmalkunst-honauer.ch](http://www.grabmalkunst-honauer.ch)

Sie möchten den «Klotener Anzeiger»  
jede Woche im Briefkasten?



ABO  
BESTELLEN

Jetzt abonnieren auf  
[www.kloteranzeiger.ch/abonnement](http://www.kloteranzeiger.ch/abonnement)