

Pilzkontrollstellen im Paragrafenwald

Lokale Speisepilze spriessen wieder

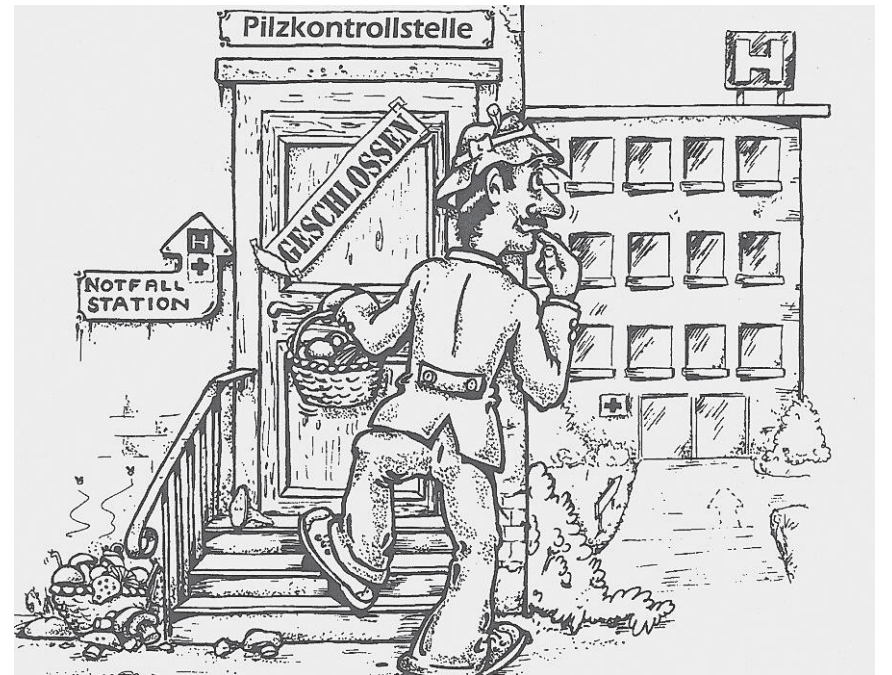
Bereits können in den Regionen des Bezirks Affoltern Pilze für die Küche gesammelt werden. Leider steigt damit auch das Vergiftungsrisiko. Warum aber unterhalten nicht mehr alle Kantone Pilzkontrollstellen?

VON HANS-PETER NEUKOM

Schon seit Jahren beobachten viele Pilzkundler (Mykologen), dass die Pilzsaison früher beginnt und später endet. Dies sei auch dieses Jahr der Fall, sagt Christian Klee, einer der drei Pilzkontrolleure in Affoltern. Frühzeitig können nämlich in den regionalen Wäldern des Bezirks beliebte Speisepilze wie Sommer-Steinpilze, Flockenstielige Hexen-Röhrlinge, Frauen-Täublinge, Perlpilze, Fransige Wulstlinge oder mit etwas Glück sogar Eierschwämme unter Buchen gefunden werden. Dies bestätigt auch Pamela Roesch, Pilzkontrolleurin in Jona. Doch die beiden Pilzexperten warnen: «Bereits zeigen auch Giftpilze ihre Fruchtkörper wie der Pantherpilz, der von Anfängern gerne mit dem essbaren Perlpilz verwechselt wird.» Ob dies schon die Folge eines weltweiten Klimawandels ist, bleibt zu klären. «Wahrscheinlich ist die beobachtete Saisonverschiebung auf das in den letzten Wochen warme und niederschlagsreiche Wetter zurückzuführen», erklärt Pilzexpertin Pamela Roesch. In den beiden Pilzkontrollstellen des Bezirks Affoltern können Pilzler auch ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten ihre Pilzfunde unbürokratisch nach telefonischer Vereinbarung prüfen lassen (siehe Kasten). Doch warum können Sammlerinnen und Sammler ihre für den Eigenkonsum geernteten Pilze nicht in allen Kantonen prüfen lassen?

Nicht mehr Bundessache

1925 wurde vom damaligen Direktor des Botanischen Garten in Zürich, Prof. Dr. H. Schinz, die Schweizerische Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane (Vapko) ins Leben gerufen. Ziel der Vereinigung war und ist der Schutz der Bevölkerung vor Vergiftungen privat gesammelter Pilze. In Zusammenarbeit mit den Gemeinden wurden die amtlichen Pilzkontrollstellen



Vor dem Pilzkonsum zur Kontrolle oder danach ins Spital? Das Betreiben einer Pilzkontrolle ist nicht mehr landesweit geregelt. (Illustration Peter Dändliker)

gründet. Dort sortiert eine von der Vapko ausgebildete und geprüfte Fachperson ungeniessbare und giftige Pilze aus dem Sammelgut jedes Pilzlers. Diese Dienstleistung ist in der Regel kostenlos. Heute existiert schweizweit ein einzigartiges Netz von rund 280 Pilzkontrollstellen. Dies war bis 2002 auch im Schweizerischen Lebensmittelgesetz in der Verordnung über Speisepilze (VSp), Art. 14 Abs. 2, festgehalten: «Die Kantone regeln die Kontrolle von Pilzen, die nicht gewerbmässig gesammelt werden.» Dieser Artikel wurde mit der Revision 2002 aber aus der Gesetzgebung gestrichen. Somit ist das Betreiben einer Pilzkontrolle nicht mehr landesweit geregelt. Auf Bundesebene wurden die Kantone nicht mehr angehalten, Pilzkontrollstellen – für privat gesammeltes Pilzgut – zu organisieren. Es wurde also fortan den Kantonen oder Gemeinden überlassen, die rechtlichen Grundlagen für eine Pilzkontrollstelle zu schaffen. In den meisten Kantonen änderte dies nicht viel, hatten diese doch entsprechende Bestimmungen im kantonalen Gesundheitsgesetz oder im kantonalen Lebensmittelgesetz. Doch in einigen Kantonen wurden Pilzkontrollstellen – vor allem aus Spargründen – abgeschafft, indem sie den Unterhalt von Pilzkontrollstellen als fakultativ erklärten. Dies geschah insbesondere in den Kantonen Uri, Nid- und

Obwalden, die vor der Gesetzesänderung 2002 einige wenige Kontrollstellen unterhielten. Die kantonale Lebensmittelverordnung hatte dazu aus einem «Müssen» ein blosses «Können» gemacht: «Die Gemeinden können für die Kontrolle nicht gewerbmässig gesammelter und verwendeter, wildgewachsener Pilze einzeln oder gemeinsam eine Kontrollstelle führen. Sie melden die eingesetzten Pilzkontrolleure dem Laboratorium.» Ob dies durch politische Vorstösse – etwa die diesjährige Interpellation (18.3331) des Grünen Zürcher Nationalrat Balthasar Glättli – wieder rückgängig gemacht wird, bleibt abzuwarten.

Zürich bleibt pilzsicher

Im Kanton Zürich aber können Sammlerinnen und Sammler nach wie vor in 32 Pilzkontrollstellen ihr Sammelgut von einer ausgewiesenen Fachperson prüfen lassen. Die 168 Zürcher Gemeinden sind nämlich gemäss der kantonalen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 10. September 2014, Art. 11, folgend 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 zusammengeschlossen und unterhalten gemeinsam eine Pilzkontrollstelle.

Pilzkontrollstellen sind in der breiten Bevölkerung jedenfalls beliebt, wie die rund 40'000 Pilzkontrollen der letzten zehn Jahre allein im Kanton Zürich zeigen. In diesen Jahren wurden von den Zürcher Kontrolleurinnen und Kontrolleuren 44 Kilogramm tödlich giftige Knollenblätterpilze aussortiert! Da schon der Konsum eines Exemplars von 50 Gramm die tödliche Dosis für einen erwachsenen Menschen enthält, bewahrten die Experten theoretisch rund 1000 Menschen vor schweren Vergiftungen oder dem Tod. «Die Möglichkeit, geerntete Wildpilze von ausgebildeten Fachleuten prüfen zu lassen, hat schon viel Leid verhindert, hohe Heilungskosten gespart und viele Leben gerettet», sagt Pilzexperte Christian Klee.

Der pauschale Verzicht auf die bewährten Pilzkontrollstellen bringt daher längerfristig keine Einsparungen, sondern höhere Heilungskosten. Bewährtes über Bord zu werfen, mag zwar modern sein, aber ist es auch immer sinnvoll? Aus der Sicht des Gesundheitsschutzes und vor allem der Betroffenen ist das sicher nicht der Fall.

Tipps zum Pilzesammeln

Zum Sammeln nur Körbe oder Netze verwenden, die eine gute Durchlüftung gewährleisten – nie aber Plastiktaschen! In diesen zersetzen sich die Pilze rasch und können giftig werden. Junge und alte Exemplare taugen nicht als Speisepilze. Sie sind zum Teil schwierig zu bestimmen.

Unbekannte Pilze stehen lassen oder zur Bestimmung ein bis zwei Exemplare vorsichtig aus dem Boden drehen und dem Pilzkontrolleur vorlegen. Stiele nicht beschädigen (wichtige Bestimmungsmerkmale)!

Pilze gut kochen – nicht roh konsumieren! Ausnahmen: Roter Gallertrichter, Eispilz und Trüffel. Die früher weit verbreiteten Meinungen, dass sich Silberlöffel und Zwiebeln beim Kochen mit giftigen Pilzen verfärben, oder von Tieren angenagte Pilze seien ungiftig, gehören ins Reich der Ammenmärchen.

Zur eigenen Sicherheit sollen Sammlerinnen und Sammler immer ihre ganze Pilzernte von einem ausgewiesenen Experten prüfen lassen.



Sommer-Steinpilze: Bereits lassen sich beliebte Speisepilze in den Wäldern des Bezirks sammeln. (Bild Guglielmo Martinelli)

Infos zu den Kontrollstellen in Affoltern und Jona sowie kantonale Pilzschutzverordnungen können über die Gemeinden oder unter www.vapko.ch eingeholt werden.

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