



Viele ältere Weissrussen bessern mit den Pilzen ihre Rente auf.



Man braucht ein gutes Auge: Die Eierschwämmli sind unter dem Moos versteckt.

Wo die wilden Pilze wohnen

Eierschwämmli kann man nicht züchten. Damit sie trotzdem auf unseren Tellern landen, zieht es im Herbst Tausende Weissrussen in die Wälder. Eine Reportage.

TEXT DEBORAH LACOURRÈGE FOTOS YANNICK ANDREA

Es hat geregnet. Endlich. Es scheint, dass die Eierschwämmli hier in den Wäldern Weissrusslands nur darauf gewartet haben. Überall schiessen sie aus dem Boden. Keine drei Schritte muss man gehen, um unter dem Moos wieder eine Ansammlung von Pilzen zu entdecken.

Und mit den Eierschwämmli kommen die Sammler. Im Auto, auf dem Velo, zu Fuss. Bereits am frühen Morgen streifen sie durch die lichten Nadel- und Birkenwälder. Pensionäre, Krankenschwestern, Feuerwehrmänner. Pilze-

sammeln ist in Weissrussland so etwas wie ein Volkssport.

«Ich bin gerne in der Natur unterwegs. Für mich ist Pilzesammeln wie Fischen», sagt Anton Giendrichavitch (46) aus dem Dörfchen Zodiski im Westen des Landes. Der hauptberufliche Feuerwehrmann geht zu einem winzig kleinen, gelben Fleck am Boden. Schiebt vorsichtig das Moos zur Seite und beginnt mit viel Sorgfalt, die Eierschwämmli zu pflücken. Er schneidet den untersten Teil des Stieles ab, entfernt mit der Hand Erde und Nadeln,

legt sie in sein Holzkörbchen. Und dann tut er etwas Erstaunliches: Er deckt die Fundstelle sorgfältig mit Moos zu. «So trocknen die Sporen nicht aus und neue Pilze können wachsen», erklärt er.

Streng aufgeteilte Reviere

Das ist aber nicht der einzige Grund. Andere Pilzsammler sollen die Fundstellen nicht offensichtlich sehen. Zwar hat jeder Pilzsammler sein eigenes Revier, in dem die anderen nichts verloren haben. Es gibt aber immer wieder schwarze Schafe. Ganz so tragisch → Seite 36

ESSEN & TRINKEN REPORTAGE

→ sieht Anton das nicht: «Du bist ein guter Mann», sagt eine ältere Dame, die mit einem Körbchen voller Pilze daher geschlendert kommt. «Für dich ist es in Ordnung, wenn wir auch mal in deinem Gebiet Pilze sammeln.» Anton lächelt. An einem geheimen Ort, den er nicht mal uns zeigen will, hat er an diesem Morgen in zwei Stunden acht Kilogramm Eierschwämmli gesammelt.

Gutes Zusatzeinkommen

Pro Kilo bekommt Anton etwas mehr als drei Franken. Damit ist das Pilzesammeln in Weissrussland ein lukrativer Zusatzverdienst: Der monatliche Durchschnittslohn liegt gerade mal bei umgerechnet 440 Franken, der Mindestlohn etwa bei 280 Franken. Kein Wunder, dass viele Weissrussen während der Pilzsaison Ferien nehmen. Oder ihre Schichten so legen, dass sie möglichst



Anton Giendrichavitch schneidet die Eierschwämmli zurecht und putzt sie.

ANZEIGE

MINIMALIST CAN BE MAXIMALIST

Aktion

69.95*

statt 129.-

Krups NESCAFÉ® Dolce Gusto®
Kaffeemaschine LUMIO schwarz

A+



*Angebot gültig für die Kaffeemaschine Krups NESCAFÉ® Dolce Gusto® LUMIO schwarz vom 18.09.2018 bis 29.09.2018, solange Vorrat. Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten, Coop Citys und Coop Bau+Hobby.

COFFEE IS NOT JUST BLACK

«Pilze sammeln entspannt mich, so wie fischen.»

ANTON GIENDRICHAVITCH

wenig arbeiten müssen. Genau das tut Olga Rozko (42). Ausserhalb der Pilzsaison arbeitet sie als Krankenschwester. Von August bis Oktober jedoch widmet sich Olga hauptsächlich dem Ein- und Weiterverkauf von Eierschwämmli.

Dafür hat sie in ihrem Haus in Zodiski eine Sammelstelle errichtet, wo die Dorfbewohner ihre Beute abgeben können. Sie kontrolliert die Ware. Sie wägt sie, dokumentiert alles akribisch in ihrem Notizbuch und legt die Eierschwämmli dann in den Schuppen, den sie eigenhändig zu einem riesigen Kühlschrank umgebaut hat. Am Abend bringt Olgas Mann die Eierschwämmli in die Stadt, an diesem Tag rund eine Tonne. «Dank diesem Nebenerwerb kann ich meine beiden Söhne, sie sind jetzt 18 und 13, später einmal auf die Universität schicken», sagt Olga stolz.

Der Weg in die Schweiz

In der nahegelegenen Stadt werden die Eierschwämmli nach Grösse und Qualität sortiert und abgepackt. In die Schweiz kommen die Pilze via Litauen, selbstverständlich immer schön heruntergekühlt. Bis die Eierschwämmli bei uns im Laden stehen, dauert es in der Regel eine bis zwei Wochen.

Während dieser Zeit müssen die Eierschwämmli strenge Tests bezüglich Radioaktivität über sich ergehen lassen. Denn Tschernobyl, das Atomkraftwerk, das vor 32 Jahren explodierte und weite Gebiete verstrahlte, liegt nahe der weissrussischen Grenze. Da sie die Nährstoffe aus dem Boden aufsaugen, waren die Pilze lange Zeit radioaktiv belastet – sogar die in der Schweiz geernteten. Darum wird in Weissrussland jedes Palett Eierschwämmli vor dem Export auf



Olga Rozko kauft die Pilze den Sammlern ab.

Radioaktivität geprüft. Nur mit Strahlenschutzzeugnis dürfen die Eierschwämmli den Schweizer Zoll überhaupt passieren. In der Schweiz kontrolliert das kantonale Lebensmittelinspektorat die Pilze erneut.

An diesem Tag übrigens misst der Litauer Donaldas Sakalauskas (38), Chef der Pilzexport-Firma, eine Strahlung von 88 Becquerel. Der zugelassene Grenzwert liegt bei 600. Grünes Licht für die Eierschwämmli. ●

ZUCHT- UND WILDPILZE

Eierschwämmli sind – wie auch Steinpilze und Morcheln – Wildpilze. Tatsächlich kann man sie bis heute nicht züchten, im Unterschied zu Champignon, Shiitake oder Kräuterseitling. Trüffel galten früher ebenso als unzüchtbar. Doch seit einigen Jahren gibt es vielversprechende Trüffelzucht-Projekte – auch in der Schweiz.