

«Heuer war ein tolles Steinpilz-Jahr»

Die Pilzsammelsaison geht zu Ende. Die Stadtzürcher Pilzkontrolleure und der Verein für Pilzkunde Zürich ziehen Bilanz.

Hans-Peter Neukom

Seit Jahren beobachten Pilzkundler (Mykologen), dass die Pilzsaison früher beginnt und später endet. Dies sei auch dieses Jahr im Mai und Juni der Fall gewesen, sagt Ralph Bigger, Lebensmittelkontrolleur und einer von 13 Pilzkontrolleuren der Stadt Zürich. Frühzeitig konnten in den Stadtzürcher Wäldern Sommer-Steinpilze, Perlpilze, Flockenstielige, Hexen-Röhrlinge, Frauen-Täublinge, Fransige Wulstlinge oder mit etwas Glück sogar Eierschwämme unter Buchen gesammelt werden. Das hatte auch Folgen für die Kontrolleure der städtischen Pilzkontrolle: «Im Kontrolllokal des Umwelt- und Gesundheitsschutzes Zürich haben manche Pilzler ihr Sammelgut ausserhalb der Öffnungszeiten nach telefonischer Vereinbarung prüfen lassen», sagt Ralph Bigger. Das erstaunliche Pilzvorkommen im Frühsommer bestätigt auch der Zürcher Jürg Mächler, Vizepräsident des Vereins für Pilzkunde Zürich: «Viele Speisepilze, einige Giftpilze und weiter interessante Arten konnten wir so frühzeitig, vor der eigentlichen Saison im Herbst, unseren Mitgliedern an den wöchentlichen Bestimmungsabenden im Lokal in Seebach auflegen.»

Vermeehrt seltene Röhrlinge

Der Juli und insbesondere der August waren für die Früchte des Waldes dann viel zu heiss und zu trocken. Vor allem im Flachland zeigten im August nur wenige Holzpilze ihre Fruchtkörper. Dann, nach einigen Niederschlägen im September, ging es los: In vielen Regionen schossen die Pilze in Hülle und Fülle aus dem Boden. «Ins-



Sammler beim Rüsten eines Steinpilzes. Eine überaus reiche Steinpilz-Saison gab es auch in den Wäldern der Stadt Zürich.

Foto: Hans-Peter Neukom

besondere Röhrlinge wuchsen dieses Jahr auch am Zürichberg, Uetliberg und dem Sihlwald gehäuft», sagt die Zürcherin Alice Bornmann, Pilzkontrolleurin für die Stadt Zürich. «Ein tolles Steinpilz-Jahr!», meint die Expertin. Aber auch wärmeliebende, seltene Röhrlinge wie der Silber-Röhrling (*Boletus fechtneri*), der Blaue Königs-Röhrling (*B. pseudoregius*) oder der Falsche Satans-Röhrling (*B. rubrosaguineus*) seien von Sammlern öfter als in den letzten Jahren zur Kontrolle vorgelegt worden. Auch die Mitglieder des Vereins für Pilzkunde

Zürich bekamen seltene Pilzarten zu Gesicht. Ein Mitglied brachte beispielsweise einen rund 500 Gramm schweren, ungeniessbaren Ochsen-Röhrling (*B. torosus*) Anfang Oktober an einen Bestimmungsabend. «Das ist kein alltäglicher Fund», weiss Jürg Mächler.

Über 20 Kilo Giftpilze aussortiert

Und schon warnt Pilzkontrolleurin Alice Bleicker: «Auch unter den essbaren Röhrlingen gibt es gefährlich giftige Doppelgänger, die insbesondere von Einsteigern immer wieder ver-

wechselt werden. So beispielsweise der giftige Satans-Röhrling mit dem Flockenstieligen Hexen-Röhrling oder der giftige Wurzelnde Bitter-Röhrling mit dem Steinpilz.» Diese beiden Giftpilzarten seien heuer ebenfalls vermehrt in den Wäldern der Stadt Zürich vorgekommen und können zwei Stunden nach der Mahlzeit zu erheblichen Symptomen wie Bauchkrämpfen, starken Durchfällen und Erbrechen führen.

In vielen solchen Fällen ist wegen des hohen Elektrolytverlusts sogar eine Spitaleinweisung nötig. Aber auch

andere gefährliche Giftpilze wie Pantherpilze, Tiger-Ritterlinge, Riesenröhrlinge, Fliegenpilze, Kahle Kremplinge, Grünblättrige Schwefelköpfe, verschiedene Risspilze und weisse Trichterlinge wurden von den Zürcher Kontrolleuren aus dem Sammelgut aussortiert. Darunter waren sogar sieben Exemplare (0,5 Kilo) des tödlich giftigen Grünen Knollenblätterpilzes. «Bis Ende Oktober wurden in rund 640 Kontrollen 21 Kilo Giftpilze aussortiert – ein eindrücklicher Beweis für die Wichtigkeit der Pilzkontrolle», betont Alice Bornmann und empfiehlt allen Sammlern: «Damit das Pilzgericht nicht zum Leidmahl wird, sollen auch gestandene Pilzler beim geringsten Zweifel das ganze Sammelgut einer Pilzkontrolle vorlegen. Denn: Kontrollieren geht über probieren», betont sie.

Launische «Individuen»

Was der erfahrenen Pilzexpertin diese Saison weiter auffiel, war das manchenorts massenhafte Vorkommen an essbaren Wiesen-Champignons, ähnlich wie im legendären Hitzesommer 2003.

Und in verschiedenen Regionen der Stadt Zürich konnten zudem öfter als in den letzten Jahren Parasol- und Safran-Riesenschirmlinge gesammelt werden. «Diese werden von Liebhabern gerne als paniertes Schnitzel zubereitet», weiss die Pilzexpertin. Offensichtlich behagen einigen wenigen Pilzarten die extremen Bedingungen eines solch heissen und auch niederschlagsarmen Sommers besonders. Warum aber die bei vielen Pilzgourmets beliebten Herbst-Trompeten, Durchbohrte Leistlinge und Starkkriechende Pfifferlinge fast ausblieben, ist auch für Experten (noch) ein Rätsel. Pilze sind eben launisch und bergen trotz fortschrittlichen Analysemethoden noch viele Geheimnisse, sagt Simon Egli, Pilzforscher an der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft.

Doch noch sei die Pilzsaison 2018 nicht ganz zu Ende. «Vielleicht bringt sie bei günstigen Wetterbedingungen eingefleischten Sammlerinnen und Sammlern noch die eine oder andere Überraschung», hofft auch Jürg Mächler, der Vizepräsident des städtischen Pilzvereins.



Der seltene Falsche Satans-Röhrling (*Boletus rubrosaguineus*).



Reiche Ernte: Ein ganzer Korb voller Steinpilze.

Foto: Hans-Peter Neukom



Ein seltener Ochsen-Röhrling (*Boletus torosus*) wurde von einem Mitglied des Zürcher Pilzvereins gefunden.

Foto: Max Danz



Seltene Röhrlinge, die der Pilzkontrolle Zürich zur Prüfung vorgelegt wurden: der Blaue Königs-Röhrling (*Boletus pseudoregius*).