

«Dieses Jahr ist ein hervorragendes Pilzjahr»

Die Pilzkontrolle Regensdorf kann Leben retten. Von rund 150 Kilo Pilzen pro Jahr finden sich immerhin in bis zu zwei Kontrollen tödliche Giftpilze. Der erfahrene Kontrolleur Andi Preuss wird aber auch von Leuten aufgesucht, die ihre Pilzkenntnisse vertiefen möchten.

BETTINA STICHER

REGENSDORF. Fünf Sammler und Sammlerinnen breiten nacheinander ihre Beute auf dem Tisch von Andi Preuss im Gemeinschaftszentrum Roos aus. Der amtliche Pilzkontrolleur für die Furttaler Gemeinden sowie für Dielsdorf und Niederhasli nimmt jeden einzelnen Pilz in die Hand und erklärt: zum Beispiel die Eigenschaften eines Schüpplings, den Unterschied zwischen einem Bovisten und einem Stäubling oder einem falschen und einem echten Pfifferling (Eierschwamm). «Pfifferlinge sind schwer verdaulich, weil sie von eher faseriger Art sind und zudem alle Pilze Chitin enthalten», so Preuss. Sie sind aber auf der Speisekarte dennoch beliebt, weil sie Vitamin D, wichtige Mineralstoffe sowie Ballaststoffe und wertvolles Eiweiss und Eisen liefern.

In Europa gelten die Pfifferlinge neben den Steinpilzen und den Riesenschirmlingen als die beliebtesten und meistgesuchten Pilzarten. Doch sie sind nicht einfach zu finden. Bei Andi Preuss landen vor allem Steinpilze, Maronenröhrlinge, Rotfuss- und Hexenröhrlinge, Nebelgraue Trichterlinge, Hallimasch, Riesenschirmlinge und diverse Täublinge.

Giftige Pilze werden oft verwechselt

An einem Mittwochnachmittag im September erklärt der Pilzkontrolleur einer Sammlerin, die einen Weiss-Täubling mitgebracht hat, dessen Eigenschaften und dass man ihn an ei-



Der Pilzkontrolleur Andi Preuss erklärt die Eigenschaften der Pfifferlinge (Eierschwämme). Foto: Bettina Sticher

nem leichten Grünschimmer in den Lamellen erkennt. Weiss-Täublinge gelten nicht als Speisepilze. Der Geschmack sei derb und unangenehm. Generell gilt für Pilze, dass ungeniessbare Arten meist nicht munden, giftige Pilze aber sehr gut schmecken können. Giftige oder ungeniessbare Pilze würden oft mit Speisepilzen verwechselt, zum Beispiel der giftige Pantherpilz mit dem Grauen Wulstling oder der Steinpilz mit dem ungeniessbaren Gallenröhrling. «Von oben sehen diese aus wie Steinpilze, unter dem Schirm sieht man jedoch einen rötlichen Schwamm und ein dunkles Netz», sagt Preuss. Daher ist es wichtig, eine amtliche Kontrollstelle aufzusuchen, auch wenn es für

Hobbysammler gute Webseiten, Apps und Bücher gibt.

37 Kontrollen mit Giftpilzen

«2018 war ein gutes Pilzjahr», sagt Andi Preuss. In der Regensdorfer Pilzkontrollstelle wurden 141 Kontrollen durchgeführt, davon 37 mit Giftpilzen. Kontrolliert wurden 97,812 Kilo Speisepilze, 32,759 Kilo ungeniessbare Pilze und 5,830 Kilo Giftpilze ohne tödlich giftige Arten. Auch der bisherige Verlauf dieses Jahres sei hervorragend. Allerdings dürfte die Anzahl Kontrollen leicht geringer ausfallen als im Vorjahr. Ob er schon einmal Leben gerettet habe? «Tödlich giftige Pilzarten kommen etwa null bis zwei

Mal im Jahr vor auf der Pilzkontrolle», so Preuss.

Das Pilze sammeln erfreut sich in der Schweiz grosser Beliebtheit. «Das Publikum hat sich stark verjüngt», sagt Preuss. «Auch Familien tauchen oft in der Pilzkontrolle auf. Sogar Schüler, die am Mittwochnachmittag mit ihren Eltern «in die Pilze» gehen.» Ansonsten seien es vor allem Rentner, die Bewegung in der Natur suchen und neben den «Magenbotanikern», also Leuten, die die Pilze einfach essen möchten, immer mehr Interessierte, die sich intensiv mit Pilzkunde befassen. «Sie wollen sich hauptsächlich über Pilze unterhalten», sagt der gelernte Autfachmann, der seit 1994 nach einem

entsprechenden Lehrgang als amtlicher Pilzkontrolleur arbeitet. Seine Motivation sei die Freude an den Pilzen und der Kontakt zur Bevölkerung. «Es sind auch schon Riesenmengen an Pilzen gebracht worden oder ganz besondere Funde», erzählt er. Zum Beispiel habe ein Sammler ein Körbchen voller Kaiserlinge (beliebte Speisepilze) vorgelegt. Woher diese stammen, wisse er allerdings nicht. In der Nordschweiz und in Deutschland seien sie selten und geschützt, aber durch den Klimawandel immer öfter auch nördlich der Alpen anzutreffen.

Tipps zum Sammeln und Zubereiten

Andi Preuss sortiert nicht nur Pilze aus und schreibt seine Statistik, sondern er gibt auch Tipps zum Sammeln, zur Zubereitung und den verschiedenen Konservierungsmethoden. Wichtig sei, vor allem von völlig unbekanntem Arten, nur etwa zwei bis drei Exemplare zu pflücken. Die Pilze sollten vorsortiert und möglichst nicht mit dem gesamten Waldboden in die Kontrolle gebracht werden. Sie müssten vollständig, also mit Stiel, vorgewaschen werden. «Alte, bereits verfaulte oder madige Pilze soll man im Wald lassen. Pilze erfüllen eine wichtige Aufgabe in der Natur.» Zu den besten Sammelplätzen in der Region gibt der Pilzkontrolleur keine genaue Auskunft: «Überall dort, wo der Wald gut begehbar ist und gemischter Baumbestand vorkommt.» Der Schwarzwald und das Bündnerland seien beliebte Sammelorte. Günstig sei das Pilzwachstum nach einem heissen Sommer mit viel Niederschlag auf die vorgewärmten Böden, wie in diesem Jahr. Die Pilzsaison dauert von etwa Mitte Juli bis Mitte November.

Pilzkontrolle Regensdorf

Die Pilzkontrolle im Gemeinschaftszentrum Roos in Regensdorf hat noch bis zum 30. Oktober jeden Mittwoch und Sonntag von 17.30 bis 18.30 Uhr geöffnet. Sie wird neben Andi Preuss von einer Pilzkontrolleurin betreut. Vom 1. bis zum 10. jedes Monats ist Schonzeit im Kanton Zürich. Dann findet keine Kontrolle statt. Die nächste Pilzkontrolle ist am 13. Oktober.

Tag für Tag Adventsfenster in Watt

WATT. Die Watter Kulturkommission organisiert dieses Jahr wieder die Adventsfenster in Watt. Vom 1. bis am 24. Dezember soll jeden Abend ein neues Fenster um 19 Uhr im Dorf aufleuchten. Damit möchte die Kulturkommission zu einer schönen Adventsstimmung beitragen. Wer möchte, darf das Ganze mit einem kleinen Umtrunk verbinden, muss aber nicht. An den Wochenenden wäre es hingegen schön, wenn ein Umtrunk stattfinden würde. Bei Interesse bitte Mail an: adventsfenster_watt@gmx.ch (e)

Den Alltag mit einem Bullet Journal gestalten

REGENSDORF. Am 5. und 12. November findet im GZ Roos in Regensdorf ein Bullet-Journal-Kurs statt. In diesem Kurs geht es um die persönliche, individuelle Herstellung und Gestaltung eines Bullet Journals. Mit einem Bullet Journal wird der eigene Alltag organisiert und man behält seine Aufgaben im Überblick. So kann man seine Ideen, Reisepläne und Notizen zu Projekten immer bei sich tragen. Das System ist denkbar einfach. Im Kurs werden auch das Planungssystem «Bullet Journal», Sketchnotes und Bullet-Lettering-Tipps vermittelt. Das Bullet Journal ist ein praktischer Begleiter für Beruf, Schule und Alltag. Der Kurs findet von 18.30 bis 21 Uhr im GZ Roos statt und kostet inkl. Materialkosten 105 Franken. Anmeldungen und weitere Informationen unter 044 840 54 27 oder übers Internet www.gzroos.ch (e)

Bewegung für Kinder in der Halle

Auch in der kälteren Jahreszeit tut Bewegung gut, ganz besonders den Kindern. Ende Monat beginnt die Saison für «Ä Halle, wo's fägt» wieder in Buchs.

BUCHS. Am Sonntag, 27. Oktober, startet die Bewegungsaktivität für Kleinkinder «Ä Halle wo's fägt» in die zweite Saison. An insgesamt sechs Sonntagen gehört dann ein Drittel der Pemo-Arena den 0 bis 6-Jährigen und ihren Begleitpersonen. Jeweils von 9.30 Uhr bis 11.30 Uhr steht der extra für diese Altersgruppe zusammengestellte Parcours aus verschiedenen Turngeräten zur Verfügung. Jedes Kind bewegt sich so lange es möchte, so gut es kann und an den Stationen, die es interessant findet. Die Begleitpersonen stehen den Kindern zur Seite und helfen, wo es nötig ist. Sowohl Kinder wie auch Eltern können so mit Freude in den Sonntag starten. Das Projekt «Ä Halle wo's fägt» in Buchs wird unterstützt durch das Sportamt des Kantons Zürich und die Gesundheitsförderung Schweiz. Bereits in mehr als 60 verschiedenen Hallen wird das Angebot des Vereins CHINDaktiv umgesetzt. Die Standortleitenden Nicole und Rahel stehen vor Ort für Fragen gerne zur Verfügung. Weitere Informationen unter www.chindaktiv.ch (e)

Hallen-Daten
An folgenden Daten findet «Ä Halle wo's fägt» in Buchs in dieser Saison statt: jeweils sonntags am 27. Oktober, 24. November, 15. Dezember 2019 sowie im 2020 am 12. Januar, 2. Februar und 15. März.
Die Kosten sind wie folgt: Einzelleitende, 5 Franken für das erste Kind, 3 Franken für das zweite Kind, weitere Geschwister gratis. Es können auch Saisonkarten gekauft werden. Beides kann vor Ort bar bezahlt werden.



Babys und Kleinkinder können neue Bewegungsabläufe ausprobieren und werden von Mal zu Mal mutiger in der «Halle wo's fägt». Foto: zvg

Neues Leben für kaputte Gegenstände

REGENSDORF. Am Sonntag, 19. Oktober, findet von 14 bis 17 Uhr das nächste Repair Café im GZ Roos in Regensdorf statt. Egal ob Kamera, Toaster, Lampe, Staubsauger, kleine Möbel, andere Holzgegenstände, Spielzeug, Nähmaschinen oder Mixer – fast alles, was defekt ist, kann im Repair Café in Regensdorf kostenlos repariert werden. Die Besucher und Besucherinnen profitieren bei dieser Gelegenheit von kostenlosem Fachwissen der Reparaturprofis. Bei Kaffee und Kuchen wird das Warten im Café versüsst und es besteht die Möglichkeit sich auszutauschen. Zeitgleich zum Repair Café zeigt das GZ Roos den Dokumentarfilm Welcome to Sodom. Weitere Informationen finden sich unter www.gzroos.ch oder Telefon 044 840 54 27. (e)

MÜHLE OTELFINGEN



Zusammen sein, das Leben feiern, Erfolge begiessen – in stilvoller, aussergewöhnlicher Atmosphäre. Die Mühle Oteflingen bietet sich an für Ihre Hochzeitsfeier, den runden Geburtstag, die Taufe, den Kundenanlass.

www.muehleoteflingen.ch