



Hat «Stacheln» oder «Warzen» an der Oberfläche: der Flaschenstäubling.  
BILD H.-P. NEUKOM

SAMMELN BIS IN DEN WINTER

# Ein gutes Pilzjahr geht bald zu Ende

Mitte November haben die Küssnachter Pilzkontrolleure die Tür zum Kontrolllokal geschlossen. Doch auch danach können Sammler ihre Pilze nach telefonischer Vereinbarung prüfen lassen. Was aber brachte die diesjährige Saison?

Hans-Peter Neukom

Die klassische Pilzsaison im Herbst endet für Sammler je nach Wetter im November. Bis Mitte November wurden in der Kontrollstelle in Küssnacht mit den angeschlossenen Gemeinden Erlenbach, Herrliberg, Zollikon und Zumikon rund 300 Pilzscheine ausgestellt. «Das ist etwas weniger als in der letztjährigen Saison, die allerdings aussergewöhnlich gut war», erzählt Jonas Brännhage, einer der drei Küssnachter Pilzkontrolleure.

Wie letztes Jahr konnten Sammler auch am Hausberg Pfannenstiel grössere Mengen an Pilzen für die Küche sammeln. Dadurch mussten die Kontrollzeiten vor allem an Wochenenden oft über eine Stunde verlängert werden, um den grossen Andrang an Pilzern zu bewältigen. Selbstverständlich wurden die Pandemie-Schutzmassnahmen von den Besuchern ausnahmslos eingehalten, betont Brännhage. Von den Menschen, die zu Corona-Zeiten ihre Freizeit vermehrt in der Natur verbrachten, entdeckten auch einige das Pilzsammeln. Manche von ihnen versuchten mit Pilz-Apps oder Pilzbüchern ihre gefundenen Pilze zu bestimmen. Aber in der Natur können Pilze ganz anders aussehen, als auf Bildern oder Bildschirmen, und das birgt Gefahren. Viele Speisepilze haben nämlich giftige Doppelgänger, die sich auf den ersten (Laien-)Blick kaum von geniessbaren Arten unterscheiden. «Und weil diese Unterschiede teils so klein sind, braucht es jahrelange Erfahrung, um sicherzugehen», sagt Brännhage. Eine Pilzsammelerin brachte es auf den Punkt: «Um vor der Pilzmahlzeit kein Stossgebet zum Himmel zu schicken, lasse ich beim geringsten Zweifel mein ganzes Sammelgut immer von einem Pilzkontrolleur prüfen.»

## Morchel im eigenen Garten

Die Morchelernte im Frühjahr litt unter der Trockenheit – von Mitte März bis Ende April regnete es kaum im Kanton Zürich – und fiel gering aus. Als Glückspilzin erwies sich da eine Gartenbesitzerin, die in ihren Beeten auf Nadelrindenschnitzeln (Mulch) eine grössere Menge an Spitzmorcheln fand und diese von der Küssnachter Pilzkontrolleure bestätigen liess. Da Spitzmorcheln erfahrungsgemäss nur einmalig auf diesen bestimm-

ten Holzschnitzeln wachsen, wolle sie auf das nächste Jahr hin den gleichen, aber frischen Mulch, in ihren Garten streuen. Vielleicht könne sie so im kommenden Frühjahr wieder Morcheln ernten.

Wie schon in den letzten Jahren in der Region der Goldküste, konnten auch dieses Jahr bereits im Juni und Juli etwa Sommersteinpilze, Hexenröhrlinge, Frauentäublinge und vereinzelt Eierschwämme für die Küche gesammelt werden. Der August zeigte sich dann vor allem im Flachland arm an Pilzen. Umso erstaunlicher ist daher der Riesenfund, den der Fünftklässler Elio Cerliani vom Zollikerberg und seine Klassenkollegin Jaël Gähwiler, Mitte August auf der Pilzpirsch in Hinwil am Bachtel, machten. Der 6,5 Kilo schwere Fund, den sie in einer grossen Kartonschachtel zur Kontrolle brachten, entpuppte sich dann als Krause Glucke (Sparrassis crispa), erzählt Brännhage und meint: «Ein solch grosser Fruchtkörper – und erst noch ein feiner Speisepilz, der einen nussartigen Geschmack besitzt – ist sicher kein alltäglicher Fund.» Die Krause Glucke, welche in ihrer für einen Pilz seltsamen Form eher an eine Koralle erinnert, ist ein Wurzelparasit, der vor allem am Fusse von Föhren, seltener auch an Fichtenstrünken, wächst. Der Pilz gilt als Schädling, da er die Festigkeit des Kernholzes mindert. Weil er die weisse Cellulose abbaut und nur den braunen Holzstoff Lignin übrig lässt, spricht man daher auch von Braunfäule.

## 5 Kilo giftige Röhrlinge aussortiert

Nach der Schonzeit im September ging es in den hiesigen Regionen erst richtig los. Den Küssnachter Kontrolleuren fiel zu dieser Zeit besonders auf, dass Sammler neben Steinpilzen kiloweise essbare Hexenröhrlinge zum Prüfen vorlegten. Die Pilzkontrolleure warnen daher vor Verwechslungen: «Auch neben den essbaren Röhrlingen gibt es gefährlich giftige Doppelgänger, die leicht verwechselt werden können. So wird der giftige Satansröhrling oft für einen Hexenröhrling gehalten, und der giftige Wurzelnde Bitterröhrling für einen Steinpilz», sagt Brännhage. Die Pilzkontrolleure mussten dann aus den vorgelegten Pilzern auch gut fünf

Kilo dieser giftigen Röhrlinge aussortieren. Der giftige Satansröhrling und der giftige Wurzelnde Bitterröhrling führen rund zwei Stunden nach dem versehentlichen Verzehr zu Bauchschmerzen, Durchfall und Erbrechen. Was hier auf den ersten Blick harmlos wirkt, kann – nicht nur für Kinder und Betagte – gefährlich werden. Der mit längerem Durchfall und Erbrechen einhergehende Flüssigkeits- und Elektrolytverlust kann – unkompensiert – sogar tödlich sein.

## Massenhaft Stäublinge

Dem Pilzexperten Brännhage fiel ferner auf, dass die Artenvielfalt an Pilzen an der Goldküste besonders im Oktober reich gewesen war. So zeigten Birnen- und Flaschenstäublinge ihre Fruchtkörper in auffallend grösserer Anzahl als in den Jahren zuvor. Beide Arten sind jung, also wenn ihr Fruchtfleisch noch weiss ist, essbar. Sind die in ihrem kugeligen Teil enthaltenen Sporen aber reif, verfärben sich die Pilze zu braun und die Hülle platzt an ihrem Scheitel auf. Mit zunehmendem Alter zerfällt der ursprünglich feuchte, weisse Inhalt des Fruchtkörpers zu einer braunen, am Ende staubtrockenen Sporenmasse. Die Sporen entweichen dann beim Zusammendrücken des kugelartigen Fruchtkörpers durch fallende Äste, Regentropfen, durch einen Tier- oder Menschenfuss oder einen anderen unfreiwilligen Fortpflanzungshelfer, in alle Winde.

Weiter beobachtete Brännhage das stellenweise massenhafte Vorkommen an Nebelkappen. Von dieser bedingt essbaren Art seien über 15 Kilo kontrolliert und freigegeben worden. Bedingt essbar heisst nämlich, dass die Pilze erst nach fünf bis zehn minütigem Abkochen und Abgiessen des Kochwassers verzehrt werden dürfen. Vergisst man dies, droht Schlimmes. Dasselbe gilt übrigens auch für den Hallimasch. Warum aber in manchen Jahren gewisse Pilzarten in grossen Mengen erscheinen und in anderen Jahren fast ausbleiben, ist auch für Experten ein Rätsel. «Pilze sind eben launische Lebewesen und bergen trotz stetiger Forschungsfortschritten noch viele Geheimnisse», sagt Andrin Gross, Pilzforscher an der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft.



Elio Cerliani und Jaël Gähwiler fanden die riesige, essbare Krause Glucke.

BILD H.-P. NEUKOM



Konnten am Pfannenstiel massenhaft gesammelt werden: Birnenstäublinge.

BILD H.-P. NEUKOM