

FURTTALER

Amtliches Publikationsorgan der Gemeinden im Furttal

Zustellung und Inserate: 044 863 40 50, info@furttaler.ch
Redaktion: 044 863 40 50, redaktion@furttaler.ch



Andrea Carrozza
Versicherungs- und Vorsorgeberater
T 044 854 83 06

Generalagentur
Dielsdorf
mobiliar.ch/dielsdorf

die Mobiliar

Dieses Jahr hohe Diversität bei Pilzen

Die Christine Piffaretti ist als Pilzkontrolleurin im GZ Roos in Regensdorf für die Furttaler und andere Gemeinden zuständig. Dort und beim Pilzverein Zürich gibt sie Tipps für Sammler.

BETTINA STICHER

REGENSDORF. «Mit einem solchen Ansturm habe ich nicht gerechnet», sagt die Pilzkontrolleurin Christine Piffaretti. Etwa 15 Leute statt der erwarteten drei bis vier seien letzten Sonntagabend zur Kontrolle in Regensdorf gekommen. «Nicht nur die Anzahl der Leute war hoch, vor allem auch die der Pilze», so die Rümlangerin, die seit 17 Jahren nebenberuflich als Pilzkontrolleurin in verschiedenen Gemeinden tätig ist, seit einigen Jahren in Regensdorf. Zum Glück habe sie Unterstützung von einem Pilzkontrolleurkollegen gehabt. Dennoch sei wenig Zeit für die einzelnen Sammler geblieben.

Piffaretti führt im GZ Roos abwechselnd mit Andreas Preuss zwischen August und Oktober am Mittwoch- und Sonntagabend die Pilzkontrollen durch. Angeschlossen sind die Furttaler Gemeinden Boppelsen, Buchs, Dällikon, Dänikon, Hütikon, Otelfingen und Regensdorf sowie Rümlang und mit Dielsdorf und Niederhasli zwei weitere Unterländer Gemeinden.

Bisher zu heiss und trocken

Am Sonntag, 11. September, war nach der Schonzeit vom 1. bis 10. das erste Mal wieder Kontrolle. Dass sie dennoch nicht viele Sammlerinnen und Sammler erwartete, hänge damit zusammen, dass die Pilzsaison bisher in der Region wegen der Hitze und Trockenheit nicht gut gewesen sei, erklärt Piffaretti. Am Sonntagnachmittag sei sie noch durch den Rümlanger Wald spaziert und habe nur wenige Pilze gesehen. «Wenn es aber nun mit dem Wetter so weitergeht, kann es auch im Unterland noch eine gute Saison geben.» Was man bereits sagen könne, ist, dass es



Christine Piffaretti mit einem Satansröhrling (links) und einem Rotstieligen Ledertäubling. Bild: sti

dieses Jahr eine sehr hohe Diversität, also viele verschiedene Pilzarten, gebe.

Die Unterländer «Pilzler» zog es letzte Woche offensichtlich in die Höhe. Dort werde man im Moment eher fündig, weiss die Pilzkontrolleurin, die selber in ihren Ferien im Tessin gesammelt hat. Mit der Zeit erkenne man an der Art der Pilzkombination, wo die Leute waren. «Am Sonntag kamen viele aus dem Schwarzwald oder aus dem Bündnerland zurück.»

Mitgebracht haben ihre Kunden gemäss der Kontrolleurin vor allem Steinpilze, «Rotfüssli» (Rotfussröhrlinge), Wiesenchampignons, Goldröhrlinge, diverse Täublinge, flockenstiellige Hexenröhrlinge und Perlpilze. «Wir wissen nie, wie viele Sammler kommen und mit welchen Funden.» Das mache die Arbeit spannend, so Piffaretti.

Unterschiedliche Bedürfnisse

Pro Person und Tag dürfen die «Pilzler» maximal ein Kilo Speisepilze ernten. Wenn eine ganze Familie sammle, kämen schnell fünf Kilo zusammen, weiss sie aus Erfahrung. An die Beratung stellen die Kunden der Pilzkontrolleure so unterschiedliche Ansprüche, wie es Pilze gibt. «Die einen kommen und wollen wissen, welche Pilze sie essen können und welche nicht, und gehen dann sogleich wieder», erzählt die Pilzkontrolleurin. Andere kämen mehr, um zu reden, als um über die gefundenen Pilze zu diskutieren. «Wieder andere sammeln nur bestimmte Arten, immer dieselben, zum Beispiel Hallimasche.» Dann gebe es noch die sehr Interessierten, die alles wissen wollen, auch über die nicht essbaren Pilze, die sie aus Versehen mitgebracht haben.

Darunter sind laut Christine Piffaretti einige Stammkunden, welche seit Jahren immer wieder die Pilzkontrolleure aufsuchen. Interessierten rät sie auch, in den Verein für Pilzkunde Zürich zu kommen, wo sie Mitglied ist. Die Vereinsmitglieder treffen sich jeden Montag von 20 bis 22 Uhr im Hotel Landhus in Zürich-Seebach.
www.pilzverein-zuerich.ch

Tipps der Pilzkontrolleurin

Christine Piffaretti gibt den Sammlern, die zu ihr in die Pilzkontrolle ins GZ Roos kommen, Sammeltipps:

Ganzen Pilz mitbringen

Immer den ganzen Pilz mitbringen, auch die Stilbasis. Diese sei wichtig für die Bestimmung der Pilzart. «Am vergangenen Sonntag kam jemand, der die Basis der Champignons weggeschnitten hat. Ihn haben wir mit dem Velo zurück an den Fundort geschickt, welcher zum Glück in der Nähe lag, um die Basis zu holen.» Das Resultat: «gute, essbare Champignons».

Luftdurchlässige Behälter

Die Pilze müssen in luftdurchlässigen Behältern (zum Beispiel ein Korb) gesammelt

werden und nicht zu lange der Hitze ausgesetzt sein. «In einem Plastiksack bildet sich Hitze und Kondenswasser und die Pilze verderben schnell. Man muss sich das vorstellen, wie wenn man mit einem rohen Schweineschnitzel spazieren geht – das Fleisch verdirbt sehr schnell bei falscher Lagerung.»

Pilze schon im Wald trennen

Die Pilze müssen schon im Wald, wenn möglich, nach Sorten getrennt werden. «Einmal kam jemand mit einem Sack voll Champignons, die bereits zersplittert waren. Mittendrin war ein weisser Knollenblätterpilz, der gerne mit Champignons verwechselt wird. Da man nicht bei jedem Pilzfragment wusste, zu welchem Pilz

es gehört, musste ich den ganzen Sack entsorgen.»

Pilze kühl lagern

Die Pilze müssen kühl gelagert werden, am besten im Kühlschrank. «Schon viele Pilze, die ich mir bei der Kontrolle angeschaut habe, waren durch falsches Lagern verdorben.»

Pilzsorten und Baumarten

Genau Standorte, wo man zum Beispiel Steinpilze findet, verrät die Pilzkontrolleurin natürlich nicht. «Aber ich kann den Leuten erklären, welche Pilzarten man unter welchen Bäumen findet. Den gelben Birkentäubling zum Beispiel in der Nähe von Birken oder die Krause Glucke bei Föhren.» (sti)