

Pilzgenuss ohne Reue mit 100-prozentiger Sicherheit

Pilzsaison Speisepilze sind schmackhaft, erst recht, wenn man sie selbst gesammelt hat. Doch schon ein nicht richtig erkanntes Exemplar kann die Mahlzeit verderben oder gar zu tödlichen Vergiftungen führen. Gut beraten ist, wer die kostenlosen Dienste der Pilzkontrolle in Anspruch nimmt. **Text und Umfrage: Martina Kleinsorg**

Erst war der Sommer zu heiss und zu trocken, doch mit dem Regen schossen die Pilze dann buchstäblich aus dem Boden – in grossen Mengen und hoher Diversität, in Wäldern, auf Wiesen, in Gärten und Parks. «Übermässig viel, sehr konzentriert in kurzer Zeit», bestätigt Ferdinand Uehli, Chef der Pilzkontrolle der Stadt Zürich. Ob es tatsächlich eine herausragende Pilzsaison werde, das wisse man noch nicht. «Es kann ja sein, dass es wieder trocken wird», räumt der Experte ein.

Tox Info Suisse vermeldet derzeit rekordhohe Zahlen an telefonischen Beratungen zu Pilzvergiftungen im Kanton Zürich. Darauf gibt es für Uehli nur eine Antwort: «Wenn man sich beim Sammeln nicht zu 100 Prozent sicher ist, sollte man unbedingt hier vorbeikommen, dafür gibt es ja die Pilzkontrolle.» Tatsächlich habe nahezu jeder Speisepilz einen weniger bekömmlichen Doppelgänger, der Wiesen-Champignon bekannterweise den hochgiftigen Knollenblätterpilz. Der dem Steinpilz zum Verwechseln ähnliche Gallenröhrling sei zumindest ungeniessbar, bestätigt Uehli. Die Verantwortung der Pilzkontrolleure sei entsprechend hoch einzuschätzen. Man müsse wirklich genau schauen, «und das über die ganze Kontrollzeit, da darf man zum Ende hin nicht einfach schnell machen».

Viermal pro Woche sind die Türen der Pilzkontrolle an der Eggbühlstrasse 21 in Zürich-Seebach derzeit geöffnet: Dienstag und Donnerstag von 18 bis 19 Uhr, Samstag und Sonntag eine halbe Stunde länger. «Am Wochenende verzeichnen wir natürlich den grössten Ansturm, da unterstützt mich eine Kollegin.» Vom 1. bis 10. jeden Monat ist im Kanton Zürich das Sammeln von Pilzen verboten. «Ob es diese Schutzzeit tatsächlich braucht, sei dahingestellt, die meisten anderen Kantone kennen diese nicht», sagt Uehli. «Wir haben darum durchgängig geöffnet, für alle, die vielleicht im Aargau, Thurgau oder Tessin gesammelt haben.» Auch die Höchst-



Seit über 40 Jahren üben Pilze auf Ferdinand Uehli, Leiter Pilzkontrolle, eine Faszination aus. Bilder: Martina Kleinsorg

menge im Kanton Zürich sei relativ restriktiv mit maximal einem Kilo pro Person und Tag.

Vielseitige Sammler

An diesem Donnerstagabend warten bereits einige Kunden im Flur, als Uehli die Türen für das Publikum öffnet. Er nimmt seinen Platz hinter einer Plexiglasscheibe ein und bittet, die Fundstücke zur Bestimmung in die bereitstehenden geräumigen grauen Kisten umzusortieren. Er weiss es aus Erfahrung: Es gibt sorgsame Leute, die die Pilze vorbildlich nach Arten getrennt vorweisen, andere schauten bereits beim Sammeln offenbar gar nicht genau hin, alles liege kreuz und quer durcheinander. «Der Gesamteindruck ist jedoch positiv: Die meisten sammeln tatsächlich sauber», stellt er fest: «Sortiert, komplett mit Stiel und abgeputzt».

«Kennen Sie etwas?», lautet seine Einstiegsfrage. Diese erlaube ihm, die Erfahrung der Sammler

einzuschätzen, «und sie fühlen sich ernst genommen, weil sie ihr Wissen zeigen können». Oft entsteht daraus ein Dialog, der für das jeweilige Gegenüber meist sehr lehrreich ist, gelegentlich ergibt sich eine kurze Fachsimpelei. «Wenn Sie Pilze nicht kennen, nehmen Sie das nächste Mal nur zwei, drei Stück davon mit, dann muss man nicht so viele wegwerfen», weist Uehli des Öfteren auf eine wichtige Regel hin. Schliesslich sollen selbst giftige Pilze nicht zerstört, sondern an ihrem Standort belassen werden.

Warum die Lamellen bei einem Pilz dunkler sind, will eine Frau wissen. «Der ist einfach älter als die anderen», lautet Uehlis Antwort. Grundsätzlich rät er, die ganz jungen und die ganz alten stehen zu lassen. «Den hier können Sie aber noch essen.» Eine andere Sammlerin hat im Park einige prachtvolle Exemplare des Anhängsel-Röhrlings gefunden. «Da hat es etwas Schimmel am

Schirm», warnt der Experte, doch in diesem Fall reiche es, die Stelle grosszügig wegzuschneiden.

Anhand von maximal zehn Merkmalen lasse sich jeder Pilz bestimmen: Dies sei von der Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane der Schweiz vorgegeben und werde an der Giftpilzprüfung abgefragt. Von Grösse und Farbe über Hut- und Stielform bis zu Lamellen, Krause und Knolle, aufschlussreich seien auch Wuchsumgebung und Jahreszeit. Gelegentlich seien Geruchs- und Geschmackssinn gefordert: «Manchmal braucht es die Nase, manchmal muss ich probieren – bei bestimmten Gattungen führt das zum Ziel.» Die Täublinge etwa seien manchmal optisch schwierig zu unterscheiden: «Alles, was scharf ist oder bitter, ist nicht gut, was mild ist, ist quasi auch essbar.» Der Geschmack sei vorn an der Zungenspitze spürbar. Ab und zu fordert er auch einen Sammler dazu auf: «Ein Stecknadelkopf grosses Stück genügt, so dass man

es ohne Schaden auch runterschlucken könnte.»

Einer seiner Vorgänger habe über 30 Jahre lang jeden Pilz notiert, der ihm vorgelegt wurde und hatte am Ende 700 Arten in der Kartei. «Es gibt natürlich wesentlich mehr, die zum Sammeln aber nicht interessant sind.» Der amtliche Pilzkontrollschein umfasst die rund 80 geläufigsten Arten, nach 34 Gattungen untergliedert, sowie Leerzeilen für weitere Funde. Zudem ist vermerkt, welche Arten mindestens fünf oder gar 20 Minuten gekocht oder gebraten werden müssen, nur Trüffel und Gallertpilze sind roh zu verzehren. Schwarz gerahmt ist die Spalte für zurückbehaltene Pilze, weil sie verdorben, ungeniessbar oder giftig sind – als tödlich giftig sind sieben Arten aufgezählt. Komme Uehli

ein Pilz unter, den er nicht spontan einordnen kann, würde er diesen zur Seite legen und bestimmen, wenn er zuhause Zeit dafür hat. Ein Bestimmungsbuch schlage er während der Kontrolle allenfalls auf, um einen hartnäckigen Sammler von seinem Irrtum zu überzeugen.

Ein beliebtes Hobby

Um sich mit der Materie vertraut zu machen, seien Bestimmungsbücher und Handy-Apps gut geeignet. Die meisten Leute gingen aber nicht so systematisch ran, sondern hätten jeweils zwei, drei neue Pilze im Korb, um ihre Kenntnisse zu erweitern. Andere wiederum würden sich auf wenige Arten spezialisieren und kämen trotzdem vorbei, um ganz sicherzuge-

hen. «Vor zehn, zwanzig Jahren waren Pilzsammler noch ein eigenes Völkchen – es kamen vor allem ältere Leute und Italiener.» Heute seien es Menschen unterschiedlichster Herkunft, und vermehrt junge Leute, angeregt von Facebook und Instagram. «Inzwischen ist es ein Hobby für die breite Bevölkerung.»

Selbst beschäftigt sich Ferdinand Uehli seit vier Jahrzehnten mit Pilzen: Eine Informationstafel über heimische Pilze auf der Rehalp gab den Anstoss zur ersten Exkursion: «Da hat es mich gepackt.» Grundsätzlich fasziniere den 61-Jährigen die Natur, «doch das Besondere an Pilzen ist der Überraschungsmoment». Mal kämen die Steinpilze hier, mal dort, mal früher, mal später. «Und manchmal auch gar nicht.»

Kurz nach 19 Uhr verlässt der letzte Sammler mit seiner gesichteten und ausgelichteten Ausbeute die Räumlichkeiten der Pilzkontrolle. 21 Kontrollscheine hat Uehli in gut 60 Minuten ausgefüllt und rund 12,5 Kilogramm Pilze bestimmt. Verteilt auf 13 Scheine, musste er 2,6 Kilogramm ungeniessbare Pilze aussortieren, drei Sammler hatten giftige Pilze dabei, insgesamt etwa 300 Gramm. Milchlinge, Röhrlinge und Täublinge waren die häufigsten Gattungen des Abends, die nun daheim frisch zubereitet ohne Reue gegessen werden dürfen.

Weitere Informationen:

Pilzkontrolle der Stadt Zürich
Eggbühlstrasse 21, 8050 Zürich
Öffnungszeiten und mehr:
www.stadt-zuerich.ch/pilzkontrolle

Ein Donnerstagabend in der Zürcher Pilzkontrolle



Lena Kern und Oliver Burger haben ihre Pilze beim Sammeln per Handy-App bestimmt. Bei einigen seien sie sich nicht ganz einig geworden. «Wir hoffen, dass nachher noch genug für eine feine Pilzrahmsosse zum Abendessen übrig bleibt.»



Das Pilzesammeln hat in Brigitte Martis Familie eine lange Tradition. Einen Grossteil hat sie zuhause bereits verarbeitet: «Ich will aber ganz sichergehen, dass der gefundene Steinpilz nicht doch ein Gallenröhrling ist.»



«Ich weiss, dass ich mich nicht auskenne», gibt Fritz Wüthrich zu. Ein Nachbar habe ihn infiziert: «Wenn ich zwei, drei Stunden mit dem Hund unterwegs bin, kann ich dabei auch gleich Pilze sammeln.» Dazu nutzt er eine Handy-App.



Markus Krüttli gibt sich als Anfänger zu erkennen – vier seiner acht Fundstücke sind ungeniessbar bis sehr giftig. Er hat ein Bestimmungsbuch dabei: «Ich will zuhause noch einmal alles nachschauen, um mir die Merkmale einzuprägen.»



Martin Bhend ist das erste Mal bei der Pilzkontrolle, Violetta Sudmann bereits Stammgast. «Ich gehe lieber auf Nummer sicher», sagt sie. Den Fahrtaufwand nehme sie gerne in Kauf, die Beratung selbst sei ja kostenlos.



«Eine Riesenfreude» hat Nando Tam an den stattlichen Parasolpilzen. «Ich liebe den nussigen Geschmack.» Er sei sowieso gerne in der Natur. «Pilzesammeln ist mein neues Hobby geworden, das ich gerne auch mit Freunden teile.»



«Wir haben letztes Jahr angefangen, Pilze zu sammeln», erzählen Nicola Keller und Joyce Giger. Ein Bestimmungsbuch leiste gute Dienste. «Den Reizker erkennt man gut. Zum ersten Mal haben wir auch einen Steinpilz entdeckt.»



Valentin Gasser ist in einem Wald in Flughafennähe fündig geworden. Ein schöner Steinpilz gehört zu seiner heutigen Ausbeute. «Das gibt ein feines Pilzragout für mich und meine Mutter und langt sicher noch für morgen», freut er sich.