

Pilze, wohin man tritt

Der Herbst bringt sie in rauen Mengen, die Trichterlinge, die Milchlinge. Viele köstlich. Aber es gibt auch giftige – und eine tickende Zeitbombe.

Marionna Schlatter

Würde man die Pilzsaison 2022 an der Medienaufmerksamkeit messen, wäre sie überdurchschnittlich. Wie es tatsächlich aussieht im langjährigen Durchschnitt, das werden erst die Zahlen Ende November zeigen. Trotzdem ist eindeutig: Wer im Moment durch die Wälder streift, kann kaum einen Schritt machen, ohne Exemplare zu zertreten. Besonders mag ich die Trompetenpfifferlinge, die man im Laub fast nicht sehen kann, Frauentäublinge und die Mönchsköpfe mit ihrem blumigen Geruch. Sie wachsen jetzt in rauen Mengen, die spätherbstlichen Pilze wie der Nebelgraue Trichterling, die Lachs-Reizker, die Grubigen Milchlinge. Im Vergleich mit dem Vorjahr sind die Anfragen bei der Notfall-Beratungsstelle Tox Info Suisse im letzten Monat explodiert.

Probleme bereiten insbesondere Röhrlinge. Giftige Röhrlinge, wie beispielsweise der Satans-Röhrling oder der Wurzelnde Bitter-Röhrling, wachsen nach heissen Sommern in grosser Zahl. Und hartnäckig hält sich das Gerücht, dass es keine giftigen Röhrlinge gebe.

30 000 Kontrollen jährlich

Ja, Vergiftungsfälle gibt es, jedes Jahr rund 600, Tendenz steigend, mehr als die Hälfte davon betrifft Kinder. Pilzvergiftungen – es ist nicht so, als würden diese abnehmen mit den zahlreichen verfügbaren Pilzbestimmungs-Apps. Pilze sicher zu erkennen, erfordert viel Übung, da sie sehr veränderlich sind. Pilz-Apps funktionieren deswegen im Gegensatz zu den Pflanzen-erkennungs-Apps (noch) nicht zuverlässig.

Das Pilzen erlebt einen regelrechten Boom, nicht erst seit Corona. Und die Pilzkontrollen werden rege genutzt. Jedes Jahr werden rund 30 000 Kontrollen durchgeführt, bei rund einem Drittel der Kontrollen werden Pilze aussortiert, die nicht zum Verzehr geeignet sind. Darunter solche, die «nur» Magen-Darm-Beschwerden hervorrufen, aber auch solche, die ein Nieren- oder Lebersversagen verursachen und damit potenziell tödlich giftig sind wie die Knollenblätterpilze oder Giftschirmlinge.



Hartnäckig hält sich das Gerücht: giftiger Röhrling.

Pilzkontrollstellen gibt es in der Schweiz seit fast hundert Jahren. Wie viele Pilzvergiftungen sie verhindern konnten, lässt sich nicht beziffern. Aber klar ist – sie erfüllen nicht nur eine Dienstleistung, die *nice to have* ist, sondern sind für den

Pilze sicher zu erkennen, erfordert viel Übung, da sie sehr veränderlich sind.

Gesundheitsschutz unabdingbar. Sie sind nicht nur erste Anlaufstelle für die in der Freizeit gesammelten Speisepilze, sondern auch für die Eltern des Kleinkindes, das im Rasen Pilze gegessen hat. Ohne eindeutige Identifikation des Pilzes kann nicht entschieden werden, ob und wie das Kind behandelt werden muss.

In rund 80 Prozent der Fälle kann bei einem Verdacht auf Pilzvergiftung durch die Pilzkontrollperson Entwarnung gegeben und so teure medizinische Diagnostik und Behandlung vermieden werden. Diese speziell ausgebildeten Fachpersonen werden bei der Vapko (Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane) geschult. Die Fachpersonen bezahlen die Aus-

bildung aus der eigenen Tasche. Nachher stehen sie sozusagen im ehrenamtlichen Dauerpikett, auch nachts und an Wochenenden.

Der Bund hat mit der Änderung des Lebensmittelgesetzes vom 9. Oktober 1992 die Pflicht aufgehoben, dass die Kantone respektive die Gemeinden Pilzkontrollstellen betreiben müssen. Wenige Kantone haben die Pflicht freiwillig beibehalten (etwa der Kanton Zürich), viele haben sie abgeschafft (wie etwa der Kanton Schwyz). Mit jedem Jahr und dem steigenden Spardruck verabschieden sich aber mehr Kantone von einer Regelung. Es ist nur eine Frage der Zeit, bis alle Kantone die Pflicht abgeschafft haben.

Pflicht zur Selbstkontrolle

In den Kantonen ohne diese Pflicht haben einige Gemeinden die Pilzkontrollstellen freiwillig beibehalten, weil sie von deren Sinn überzeugt sind. Die Kosten für die Kontrollstelle zahlen die Gemeinden. Es sind wenige tausend Franken pro Jahr. Nun mag man einwenden, dass die Kontrollstellen nur eine Dienstleistung für eine Freizeitbeschäftigung seien. Aber mit dem Abschaffen der Kontrollpflicht ist völlig unklar, wie überhaupt gewährleistet werden soll, dass genügend Personen ausgebildet werden, die im Falle einer Pilzvergiftung in der Lage sind, den «Übeltäter» zu identifizieren. Und in einem Vergiftungsfall zählt jede Minute.

Heute gilt die Pflicht zur Selbstkontrolle, das heisst, der Händler oder die Sammlerin ist selber dafür verantwortlich, dass es keine Vergiftungen gibt. Gleiches gilt für den Wirt: Er darf seinen Gästen selbstgesammelte Pilze auftragen, ohne diese von einer Kontrollperson absegnen zu lassen. Und so sinkt die Zahl der Kontrollstellen in der Schweiz. Es ist eine tickende Zeitbombe. Dabei könnte man mit den Behandlungskosten für eine einzige lebensgefährdende Pilzvergiftung sämtliche Kontrollstellen in der ganzen Schweiz mehrere Jahre lang bezahlen.

Marionna Schlatter ist im Vorstand der Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane der Schweiz und Nationalrätin (Grüne, ZH).