# Sie liebt Pilze – nur nicht auf dem Teller

*Tala Bürki kontrolliert in Bremgarten BE Pilze und begeistert sich besonders für Raritäten. Wir haben die Biologin einen Nachmittag begleitet.*

**Text:** *Manuela Enggist* **Bilder:** *Severin Nowacki*

*Kriegts neben «Dutzendware» auch mit Sonderlingen zu tun: Pilzkontrolleurin Tala Bürki*

Es ist eine skurril anmutende Szene. Drei Handydisplays sind auf einen kleinen Pilz gerichtet, den Schmarotzer-Röhrling. Ein Pilz, der auf einem anderen Pilz wächst. Strahlende Gesichter in der Runde. Tala Bürki läuft umher, um das umjubelte Objekt aus allen Richtungen zu fotografieren. «Wegen solcher Momente mache ich das hier», sagt sie, mit leicht geröteten Wangen. Greifbar vor sich habe sie so einen Pilz bisher erst einmal gesehen. «Das ist eine echte Seltenheit. Der absolute Wahnsinn!» Andächtig legt sie den Pilz auf die Waage vor sich und lächelt die Frau an, die diese Rarität am Nachmittag im Bremgartenwald gefunden hat. Auch die Sammlerin wird rot. Vielleicht spürt sie, dass sie offenbar etwas Grosses vollbracht hat.

All dies geschieht an einem späten Mittwochnachmittag im September im Werkraum des Primarschulhauses in Bremgarten bei Bern. Hier findet bis Ende Oktober jeden Mittwoch, Samstag und Sonntag von fünf bis sechs Uhr eine von der Gemeinde organisierte Pilzkontrolle statt. Regelmässig als Kontrolleurin vor Ort: die 28-jährige Tala Bürki, von Beruf Produktentwicklerin in der Kosmetikbranche. Dabei isst sie Pilze selbst nicht einmal besonders gern.

**Schon als Kleinkind Pilze gesammelt**

Ihr Vater habe ihren Bruder und sie von klein auf mit in den Wald genommen, um Pilze zu sammeln, erzählt Bürki. Wenn sie spricht, dreht sie oft an ihren silbernen Fingerringen. Einer der ersten Pilze, an den sie sich erinnern kann, sei der Laccaria amethystina. Egal nach welchem Pilz ich Tala Bürki an diesem Nachmittag frage, immer nennt sie zuerst seine lateinische Bezeichnung. Deutsch heisst der Laccaria Violetter Lacktrichterling. Ein Speisepilz, der ihr wegen der namensgebenden Farbe schon als Kind sehr gut gefallen hat.

Ihre Faszination für Pilze und die Natur darum herum bleibt auch im Teenageralter gross. Sie studiert Biologie, zieht oft und gern durch die Wälder und sammelt Pilze, um sie zu Hause unter dem Mikroskop zu

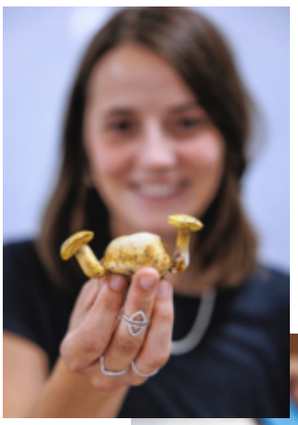
Anzeige

untersuchen. Sie ist fasziniert von der Anatomie der Geschöpfe, die nach heutigem Kenntnisstand näher mit den Tieren als mit Pflanzen verwandt sind. Vor vier Jahren dann erhält sie vom Vater einen Kurs der Schweizerischen Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane (Vapko) geschenkt – und darf seit bestandener Prüfung 2019 als Pilzkontrolleurin arbeiten. Nicht der Bezahlung wegen: 50 Franken pro Stunde erhält sie. «Ich mache es deshalb gern, weil ich so unheimlich viele Pilze zu sehen bekomme.»

Das sei im Grunde genommen auch das Wichtigste, um als Kontrolleurin einen guten Job zu machen: möglichst viele Pilze zu sehen kriegen und später wiedererkennen. Allein in der Schweiz geht man von rund 10 000 Pilzarten aus, davon sind nur 180 bis 200 Speisepilze. «Viele sehen je nach Alter unterschiedlich aus. Es ist eine anspruchsvolle Aufgabe, innerhalb von kurzer Zeit die vielen verschiedenen Pilze erkennen zu müssen.» Deswegen sei sie heute noch vor jeder Kontrolle nervös. «Aber die Ausbildung in der Schweiz ist so gut, dass man eigentlich keinen giftigen Pilz übersehen kann.»

**Öfter vergammelt als giftig**

Es sei auch nicht so, dass viele Giftpilze gesammelt würden. Ihr Vater habe vor Kurzem einen Grünen Knollenblätterpilz in einer Kontrolle aussortiert. «50 Gramm davon können tödlich sein. Das kommt aber wirklich selten vor.» Laut Vergiftungsinformationsstelle Tox Info Suisse liegt der letzte bekannte Todesfall wegen einer



*Links: der Schmarotzer-Röhrling. Den Namen trägt er, weil er auf einem anderen Pilz wächst.*

«Die Ausbildung in der Schweiz ist so gut, dass man eigentlich keinen giftigen Pilz übersehen kann.»

**Tala Bürki (28),** Pilzkontrolleurin

Pilzvergiftung bereits über zehn Jahre zurück. 2021 waren der Informationsstelle 57 Vergiftungen durch Pilze gemeldet worden. Nur eine davon durch den Grünen Knollenblätterpilz.

Viel häufiger als giftige Ware muss Tala Bürki Sammlerinnen und Sammlern Exemplare wegnehmen, die zwar auf der Vapko-Liste der Speisepilze stehen, aber schon am Vergammeln sind. Da müsse sie oft strategisch vorgehen, weil viele darum bitten, die Pilze trotzdem nach Hause nehmen zu dürfen. «Menschen hängen offenbar sehr an Dingen, die sie gesammelt haben. Ich halte ihnen dann jeweils den vergammelten Pilz vor die Nase und frage, ob sie im Laden dafür Geld ausgeben würden.» Die meisten verneinen und lenken dann ein. Tala Bürki schätzt unter den Sammlerinnen und Sammlern vor allem die, die wissen, was sie im Wald gefunden haben. «So können wir zusammen fachsimpeln.» Es komme aber auch mal vor, dass gerade ältere Menschen die junge Pilzkontrolleurin nicht ernst nehmen. «Sie haben wohl das Bild eines älteren Herrn vor Augen, der schon seit Jahrzehnten Pilze kontrolliert. Ich kann das ein bisschen verstehen, denn schliesslich schenken sie mir ja viel Vertrauen, wenn ich ihnen mitteile, dass sie diese oder jene Pilze problemlos essen können.»

Bei Tala Bürki verstärkt dies den Ansporn, sich stets weiterbilden zu wollen. So geht sie zum Beispiel jeden Herbst mit befreundeten Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleuren auf eine Exkursionswoche, um zu pilzlen. Von seltenen Fundstücken mache sie jeweils Fotos und stelle diese in ihre Whatsapp-Chatgruppe. Und so hält es Bürki auch an diesem Abend nach der Pilzkontrolle: mit einem Bild des Schmarotzer-Röhrlings. Damit auch andere Kennerinnen und Kenner ihre Freude daran haben. MM

# Beliebte Findlinge

**Gemeiner Rotfussröhrling**
Er ist im Laub- und Nadelwald anzutreffen: ein häufiger Pilz, den Sammlerinnen und Sammler von Juli bis November finden können. Er kann in Sachen Aussehen in zahlreichen Variationen auftreten. Sein Hut ist matt und filzig und erreicht einen Durchmesser von drei bis acht Zentimetern. Die Farbe reicht von gelbbräunlich bis olivbräunlich, bisweilen auch mit grauen, gelbblauen oder rötlichen Tönen.

Bilder: GettyImages (3)

**Flockenstieliger Hexen-Röhrling**
Dieser Röhrling ist ein häufiger Waldpilz und wird im Volksmund je nach Land oder grösserer Region auch Schuster-, Tannen- oder Donnerpilz genannt. Den Namen «Schusterpilz» erhielt er wohl wegen der wildlederartigen Oberfläche des Huts. Roh ist er unverträglich, gekocht ein hervorragender Speisepilz.

**Violetter Lacktrichterling**
Er ist auch unter dem Namen Violetter Bläuling oder kurz Bläuling bekannt und wie alle Lacktrichterlinge essbar. Den Namen hat er seiner durchgängig violetten Färbung zu verdanken, die gerade im feuchten Zustand kräftig violett bis lila ausfällt und im trockenen Zustand zu hellviolett bis fast weiss ausblasst. Von Sommer bis Herbst ist er vorab in Laub- und Nadelwäldern weitverbreitet. Dort wächst er an feuchten Stellen auf Laub- sowie Nadelstreu.