

## Wildwuchs im Unterholz, NZZ vom 20.09.2022

Die regenreiche erste Septemberhälfte beschert Pilzsammlern Freude und den Kontrollstellen Arbeit

Jacqueline Lipp

Die Schlange reicht quer durch den ganzen Raum, einmal um die Ecke, entlang dem Gang, bis hinaus vor die Türe des Naturmuseums. Es ist kurz nach 17 Uhr, vor wenigen Minuten hat die Pilzkontrolle in Luzern begonnen. Mehrere Dutzend Personen warten bereits mit ihren bunten Körben, Stoffbeuteln oder Papiertaschen, bis die zwei Kontrolleurinnen deren Inhalt genauer betrachten. «Ich habe diese Champignons im Garten gefunden», sagt die Frau, die nun an der Reihe ist und sich nicht sicher ist, ob es sich um einen giftigen Doppeltgänger handelt. Die Fachfrau zeigt ihr die rosarot-bräunlichen Lamellen an der Unterseite des Hutes und erklärt, woran man den Speisepilz erkennt: «Da muss man gut aufpassen.» Doch in diesem Fall kann die Sammlerin die Pilze unbesorgt zubereiten.

Dieser Tage tragen Pilzsammler das herbstliche Gut kiloweise nach Hause. Es ist Lohn für das lange Ausharren. Der trockene und heisse Sommer forderte ihnen viel Geduld ab. Lange fehlte, was Schweizer in den Ferien oft Richtung Süden treibt, Pilze hingegen lieben: der Regen.

### «Nicht mehr Altherrenhobby»

Die Saison habe schlecht angefangen, bestätigt Erich Herzig, der als Präsident des ältesten Pilzvereins der Schweiz in Bern wöchentlich durch die Wälder streift. «Aber mit dem Regen wuchsen die Pilze jetzt in rauen Mengen.» Die Wald- und Wiesenböden verwandelten sich innert Kürze in ein erntereifes Feld. Das schlägt sich im Aufmarsch bei der Pilzkontrolle nieder. «Bis Ende August kam nur gerade eine Handvoll Sammler – an den ersten beiden Septemberwochenenden waren es zwischen 40 und 50», erzählt Herzig.

«Auch in Wetzikon hatten wir am 11. September einen Rekordsonntag», sagt die Pilzkontrolleurin Marionna Schlatter. Für die grüne Nationalrätin, die Mediensprecherin des Pilzkontrolleurverbandes ist, kam das indes wenig überraschend, zumal die Schonfrist am Tag zuvor endete. «Unserer Erfahrung nach folgt auf einen sehr heissen und trockenen Sommer häufig ein starker Pilzschub. Als würden die Pilze unter der Erde nur darauf warten, dass der Boden endlich genügend feucht ist.»

Das Pilzsammeln hat in den letzten Jahren einen Boom erlebt. Meist wird dies mit der mangels Alternativen stärkeren Nutzung des Waldes während der Pandemie begründet. Marionna Schlatter ist der Meinung, dass Corona den Trend zwar verstärkt habe, dieser aber bereits vor rund zehn Jahren eingesetzt habe. «Wir erlebten einen regelrechten Generationenwechsel. Pilzen ist schon längst kein Altherrenhobby mehr.» Es gebe eine Rückbesinnung auf die Natur, die man im Freizeitverhalten generell feststelle. Ob Wandern, Biken oder Gärtnern: Hauptsache, im Grünen.

Das bemerkt der Verband bei der Ausbildung der Pilzkontrolleure, wo seit Jahren Wartelisten bestünden. Auch Lehrgänge für Laien erfreuen sich grosser Beliebtheit. Unter den Interessenten seien auffallend viele junge Leute und Neueinsteiger, bestätigt Jonas Brännhage, der seit rund zehn Jahren Pilzkurse anbietet. «Früher zählten wir jeweils rund 30 Interessenten für unseren Grundkurs – in den letzten drei Jahren waren es jeweils über 80», sagt auch Erich Herzig vom Pilzverein Bern. Er begrüsst es, dass sich Unerfahrene mit der Materie vertraut machen. Gerade mit dem Boom seit Corona sei mancher in den Wald gezogen, ohne zu wissen, wie man richtig mit Pilzen umgehe.

### Alternative zu Fleisch

Das Sammeln unterliegt nur wenigen, kantonal unterschiedlichen Regeln. Fast alle Kantone kennen Mengenbeschränkungen – oft ein bis zwei Kilo pro Person und Tag –, einzelne kennen Schonfristen. Darüber hinaus gibt es lediglich ungeschriebene Gesetze. Herzig nennt fünf: Pilze immer in luftdurchlässigen Gebinden sammeln; das Loch in der Erde wieder zudecken (ob man Pilze abschneidet oder ausdreht, spiele keine Rolle); nur so viel sammeln, wie man essen kann; Sorge zur Natur tragen; die gesammelten Pilze zur Kontrolle bringen.

Herzig sagt es auch im Wissen darum, dass der Boom keineswegs parallel zu den Corona-Wellen abflachte. Obwohl die Menschen inzwischen ihre freien Stunden wieder in Fitnesszentren, Bars und Kinos verbringen können, lässt das Interesse an den Pilzen laut den Befragten nicht nach.

Das dürfte auch an einem zweiten Phänomen liegen: Veränderte Ernährungstrends haben den Pilz als gesunden und nachhaltigen Fleischersatz entdeckt. Die Nachfrage nach Speisepilzen sei in den letzten fünf Jahren gestiegen, hielt das Bundesamt für Landwirtschaft im Dezember 2021 fest. Vor allem nach Ausbruch der Covid-Pandemie seien die Absätze im Detailhandel sprunghaft gestiegen.

Als zuverlässiger Seismograf für wirtschaftliche Entwicklungen erweist sich auch im Fall der Pilze die Zahl neuer Startups – etliche Jungunternehmen haben in den letzten Jahren die Zucht von Edelpilzen für sich entdeckt. Selbst bei den Grossverteilern finden Enthusiastische heute Pilzsubstrate für die Anzucht in den eigenen vier Wänden. Ob asiatischer Shiitake oder heimischer Champignon: An Auswahl mangelt es nicht.

## Die Pilzwelt verändert sich

Die Vielfalt verändert sich indes nicht nur im Regal, sondern auch in der Natur. Nebst Speisepilzen stossen Kenner zurzeit auffallend oft auf spezielle Exemplare. Es sei faszinierend, wie viele verschiedene und teilweise sehr seltene Pilzarten sich derzeit finden liessen, sagt Jonas Brännhage. Auch Erich Herzig erzählt, er habe kürzlich den Nabeligen Zwergmilchling, ein Exemplar der Roten Liste, entdeckt. Der Berner beteiligt sich regelmässig an sogenannten Kartierungen, bei der gezielt gefährdete Arten gesucht werden.

Wie auf die Bäume schlägt sich der Klimawandel auch auf die Pilzwelt nieder. Marionna Schlatter vom Schweizer Pilzkontrolleurverband sagt: «Heute kann eine Spätherbstart bereits im Juni wachsen – das gab es vor 20 Jahren nicht.» Zudem verbreiteten sich zunehmend auch wärmeliebende Pilze – etwa der Satansröhrling oder der Fransige Wulstling –, die man früher vor allem im Tessin oder Italien beobachten konnte. Und nicht zuletzt verschiebt sich die Pilzseason in den Oktober hinein.

Die Folgen für Sammler sind das eine, die Auswirkungen auf das Ökosystem das andere. Schlatter betont, dass die zu hohen Stickstoffeinträge Pilze unter Dauerstress setzten, was aufgrund der Symbiose wiederum auf die Bäume zurückfalle. «Damit es den Wäldern gutgeht, muss es den Pilzen gutgehen.»