Ab in die Pilze mit dem frischgebackenen Kontrolleur

LANGNAU. Die Pilzsaison hat begonnen. Damit die gesammelten Pilze nicht zum Gesundheitsrisiko werden, ist der Weg zum Pilzkontrolleur zwingend. Markus Ernst ist ein solcher. Wenn auch erst seit kurzem: Er hat sich vergangene Woche der harten Prüfung gestellt – und bestanden. Ein Streifzug mit dem Pilzkontrolleur durch den Sihlwald.

MIRJAM PANZER

Sie war besser als er. Aber nur zwei Punkte. Bestanden haben sie beide. Und erst noch erfolgreich. Markus Ernst aus Langnau hat sich vergangene Woche zusammen mit seiner Frau Ina Müller der Prüfung zum Pilzkontrolleur gestellt. 5,75 und 5,8 – so die Abschlussnoten der beiden. Der Bezirk Horgen ist um zwei Pilzkontrolleure reicher. Hätte Ernst auch nur einen einzigen Giftpilz nicht erkannt, wäre es das gewesen. Egal, wie sehr er in den schriftlichen Prüfungen brilliert hätte. Doch erkannt hat er sie alle. Alle 70, der mehreren Hundert Pilze, die er kennen muss.

In der Pilzler-Szene gilt die Prüfung zum Kontrolleur als hart. Sehr hart sogar. Das bestätigt Katharina Schenk-Jäger, selber Pilzkontrolleurin, Ärztin und Prüfungsautorin bei der Schweizerischen Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane (Vapko): «Wir gestalten die schriftliche Prüfung im Fach Toxikologie für die künftigen Pilzkontrolleure immer sehr schwierig», gesteht die Expertin. Denn: Im Vordergrund der Ausbildung stehe die Sicherheit. Die Sicherheit für die Pilzsammler. Das rechtfertige auch die Tatsache, das Prüfungsniveau hochzuhalten, erklärt die Pilzexpertin weiter.

> «Ich bin nicht so der Jägertyp. Es ist die Sammelleidenschaft, die mich antreibt.»

Achtung: giftiger Doppelgänger

Geradlinig steuert Markus Ernst mit seinem Körbchen auf eine Ansammlung gelber Pilze zu. Für den Laien als solche kaum erkennbar. Wohl aber erkennbar für den frischgebackenen Pilzkontrolleur. Stockschwämmchen sind es, die Ernst an diesem Septembermorgen im Sihlwald gesichtet hat. Und essbar sind die gelben, kleinen bis mittelgrossen Pilze ebenfalls. Wären sie zumindest. Doch: «Es handelt sich hierbei um ältere Exemplare. Die lass' ich lieber stehen.» Er hofft an diesem Morgen auf noch schönere Exemplare. Zudem gibt der Experte zu bedenken, dass es sich bei den gelblichen Pilzen auch um den sogenannten Gifthäubling handeln könnte. Ein optischer Doppelgänger der Stockschwämmchen. Der Häubling wäre dann aber – wie der Name bereits vermuten lässt – giftig. Und er unterscheidet sich von seinem essbaren optischen Zwilling lediglich durch hellere Schuppen am Stiel.

Auch wenn sich Markus Ernst sicher ist, dass es sich bei diesen Exemplaren um Stockschwämmchen handelt, geht er bei dieser Pilzsorte lieber auf Nummer sicher: «Bis ich mehr Erfahrung habe, würde ich diesen Pilz vor dem Verzehr noch von einem zweiten Pilzkontrolleur bestimmen lassen». Sicher ist sicher. So sein Motto.

Von der Stadt aufs Land

Früher einmal, da war Markus Ernst ein Stadtmensch. Durch und durch. Mit Pilzen hatte er nicht viel am Hut. Gar nichts, um genau zu sein. «Ich war gerne in Bars. Genoss das Urbane.» Als einer der zertifizierten Pilzexperten des Landes ist das heute anders. Ein Leben ohne seine wöchentlichen Streifzüge durch den Wald, auf der Suche nach essbaren Pilzen, wäre undenkbar für ihn.

Alles begann vor fünf Jahren, als Ernst von der Stadt aufs Land zog. Nach Langnau. Mitten auf eine Waldlichtung. In eine Wohnung, selbstverständlich. «Mein Schwiegervater hatte bereits viel Ahnung von Pilzen», erinnert er sich, «so haben meine Frau und ich auch langsam angefangen, Pilze zu sammeln. Uns mit der Materie zu beschäftigen.» Aus dem vorerst zögerlichen Hobby der beiden wurde pure Leidenschaft. «Da wir mit unseren Pilzen immer auf der Pilzkontrollstelle waren, haben wir Kontakte geknüpft.» Die beiden wurden bald Mitglieder im Pilzverein. Seit einem Jahr ist Ernst zudem Präsident des Thalwiler Pilzvereins, welchem die Gemeinden Langnau, Kilchberg und Rüschlikon sowie die Stadt Adliswil angehören. Als Pilzkontrolleur der Kontrolle Thalwil muss Markus Ernst erst noch gewählt werden. «Ob dies bereits in diesem Jahr oder erst im nächsten Jahr sein wird, weiss ich noch nicht.»

Die Faszination an Pilzen ist für Ernst klar: «Es ist die Sammelleidenschaft, die mich antreibt.» Er sei nicht so der Jägertyp. Zudem sei der Aufenthalt im Wald der perfekte Ausgleich zu seinem Beruf. Als selbständiger Webdesigner seien die Streifzüge durch die Natur eine willkommene Abwechslung. «Und zu guter Letzt mag ich Pilze vor allem, weil man sie essen kann.»

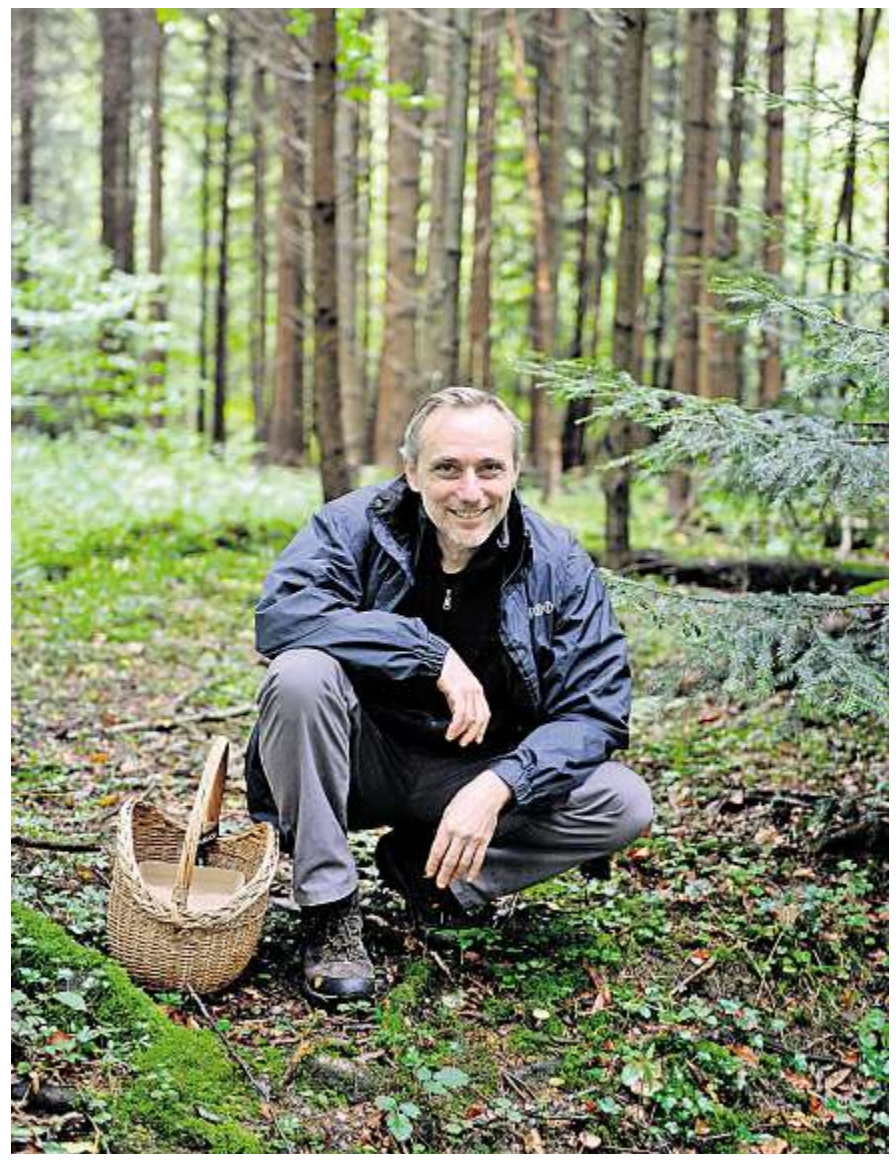
Der Pilz unter der Lupe

Auf einmal sticht Markus Ernst an diesem Morgen zielstrebig nach links – hinweg über den feuchten Waldboden, über Brombeersträucher und querliegende Baumstämme. Noch einmal hat er Stockschwämmchen gesichtet. Dieses Mal aber junge Exemplare, «die es sich zu sammeln lohnt». Behutsam füllt er seinen Pilzkorb. Wichtig sei es, die Pilze immer mit dem Stiel zu pflücken. «Ansonsten kann der Pilzkontrolleur in der Kontrolle den Pilz nicht richtig bestimmen.» Gesagt, getan. Ernst schneidet rund die Hälfte der Pilze samt Stiel ab. Doch auch dieses Mal wähnt er sich nicht auf der sicheren Seite: «Zuhause werde ich die Exemplare zusammen mit meiner Frau noch einmal ganz genau unter die Lupe nehmen.» Im wahrsten Sinne des Wortes. Die Lupe ist eines seiner Bestimmungsinstrumente. Denn noch immer lauert die Gefahr einer Verwechslung mit dem giftigen Gifthäubling.

Grundsätzlich gibt es mehr ungeniessbare und giftige Pilze im Wald als andere, berichtet der Pilzkontrolleur. Und trotzdem: «Wir haben schon über 50 Arten aus dem Sihlwald gegessen.» An diesem Septembermorgen zieht es Ernst immer weiter in den Sihlwald hinein. Mit wachem Blick entgeht ihm kaum ein Pilz. Auch die ungeniessbaren nicht: «Hierbei handelt es sich um einen Milchling.» Dieser sei zwar nicht giftig, aber eben auch nicht geniessbar. Das gleiche Urteil blüht fünf Minuten später dem sogenannten Schwarzfuss-Porling. Ein Baumpilz. Zäh wie Leder. «Und ebenfalls ungeniessbar», so der Pilzexperte.

Auf einmal ragt ein einzelner, eher grosser bräunlicher Pilz aus dem Sihlwaldboden. Für das ungeschulte Auge ist klar: ein Steinpilz. Ernst jedoch winkt ab. «Es ist ein Schwarzblauender Röhrling. Essbar», klassifiziert er den Pilz, der blau anläuft, sobald Markus Ernst ihn andrückt und auseinanderschneidet. Zufrieden packt er das Prachtexemplar in den Korb – und steuert bereits auf die nächste Pilzkolonie zu.

Weitere Informationen zum Thema und den Pilzkontrollen im Bezirk: www.pilzverein-thalwil.ch und www.pilzverein-horgen.ch



Markus Ernst hat die Prüfung zum Pilzkontrolleur mit Bravour bestanden. Im Sihlwald sammelt er regelmässig Pilze wie beispielsweise Stockschwämmchen (kleines Bild oben rechts und Mitte) oder den Schwarzblauenden Röhrling (unten links). Auf seinem Streifzug machte er auch auf ungeniessbare Exemplare aufmerksam wie dem Schwarzfuss-Porling oder dem Milchling (Bild unten rechts). Bilder: Manuela Matt

Pilzvergiftungen nicht unterschätzen

Für Pilzsammler gilt grundsätzlich: Immer mit dem gesamten Pilz-Sammelgut zur Pilzkontrolle – nur einzelne Exemplare kontrollieren zu lassen, macht keinen Sinn. Denn dadurch können schwere Pilzvergiftungen auf sichere Art und Weise vermieden werden. «Es ist uns kein einziger Fall bekannt, der nach einer Pilzkontrolle trotzdem zu einer schweren oder lebensbedrohlichen Vergiftung geführt hat», stellt Katharina Schenk-Jäger, Ärztin und Pilzexpertin am Schweizerischen Toxikologischen Informationszentrum, fest. Der letzte, dem Tox-Zentrum bekannte Todesfall in der Schweiz durch eine Pilzvergiftung war gemäss Angaben Schenks im Jahr 2009. Seit 1995 sind in der Schweiz fünf Menschen an einer Pilzvergiftung gestorben. Trotzdem will die Expertin nicht entwarnen: «Bei Verdacht auf eine Vergiftung sollen die Betroffenen lieber einmal zu viel als einmal zu wenig bei uns anrufen.» Katharina Schenk-Jäger spricht von der Notfallnummer 145, bei der 24 Stunden am Tag Experten Betroffenen beratend telefonisch zur Seite stehen. «Je schneller eine ärztliche Behandlung nach der Einnahme von giftigen Pilzen beginnt, desto besser sind die Chancen, dass dem Betroffenen erfolgreich geholfen werden kann», so die Ärztin. Doch auch eine Notfallbehandlung ist nicht immer ganz einfach: «Das Gift des Knollenblätterpilzes beispielsweise gelangt bereits nach zwei Stunden in die Leber.» Erste Symptome würden sich jedoch frühestens nach rund sechs Stunden bemerkbar machen, so Schenk-Jäger. In solch einem Fall müssen die Ärzte die Behandlung jeweils noch vor der Analytik beginnen, berichtet sie. Grundsätzlich sollten sich Personen bei starken Magen-Darm-Beschwerden nach Pilzverzehr umgehend in ärztliche Behandlung begeben. *(mip)*

www.toxi.ch

«Pilzlen» im Sihlwald

Seit 2009 gehört der Sihlwald zur Stiftung Wildnispark Zürich. Die Kernzone – insgesamt 41 Prozent der Fläche – steht unter besonderem Schutz. Hier gilt das Weggebot. Im übrigen Teil ist es erlaubt, durch den Wald zu streifen und Pilze zu sammeln. Insgesamt stehen den Besuchern 70 Kilometer Wanderwege, 51 Kilometer Bikewege sowie 41 Kilometer Reitwege zur Verfügung. *(mip)*