**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
**Band:** 13 (1935)
**Heft:** 7

**Artikel:** Erfahrungen bei der Pilzkontrolle im Kanton Graubünden
**Autor:** Högl
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-934905

**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 02.07.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch**

*pubescens* verwechselt zu haben scheinen. Nüesch beschreibt ihn ausgezeichnet.

Es existieren wenig gute Abbildungen von *cilicioides*. Die Tafel Cookes von *cilicioides* ist falsch und stellt einen schlechten *Lactarius scrobiculatus* dar, welche Meinung schon Quélet (handschriftliche Anmerkung) geäussert hat. Dagegen entspricht Schaeffers Tafel mit Namen *Agaricus crinitus*, die nach Fries selbst seinen *Lactarius cilicioides* darstellt, genau unserm Pilz nach Haltung, Grösse, zottigem Rand usw.; nur die Farbe ist dunkler, bräunlich-fleischrot statt blass-fleischrot. Dies kommt wahrscheinlich davon her, dass die Tafel schwarz graviert war und darübergemalt wurde, denn der Stiel weist bei nicht gestrichelten Partien die gleiche Farbe auf wie unser Pilz.

3. *Lactarius torminosus* subsp. *pubescens* Fries (*Flaumiger Milchling* nach Ricken, *Moor-Milchling* nach Michael-Schulz).

Dieser Pilz wächst reichlich in den Hochmooren des Juras; ausserhalb der Moore wurde er nicht gefunden, er gedeiht also nur auf sauerm Boden, nicht auf Kalk.

Auch bei dieser Unterart ist die Hutscheibe leicht klebrig und der anfangs eingerollte Rand stark wollig-filzig, Milch weiss, scharf. Dagegen unterscheidet sich der Pilz durch die allgemeine Färbung, die nicht fleischrötlich, sondern weiss-crème-ockerfarbig ist, und durch die geringere Grösse, sowie den nie gezonten Hut. Sporen klein, ähnlich denen der Unterart *cilicioides*.

Wir erkennen unsern Moor-Milchling in den mehr oder weniger übereinstimmenden Beschreibungen: Von Fries, seinem Urheber; von Quélet, der Torfmoore als Standort angibt; von Bataille, der ihn allerdings nicht zu *torminosus*, sondern zu seinen *Velutini* stellt; von Gillet, der ihn als Varietät von *controversus* betrachtet; von Ricken, Nüesch, Michael-Schulz, Saccardo, Rea usw. Einige dieser Autoren scheinen ihn allerdings mehr oder weniger mit unserer Unterart *cilicioides* verwechselt zu haben. *Pubescens* ist abgebildet bei Krombholz Taf. 13 (pro parte, nur Fig. 1—4. Fig. 5—9 = *cilicioides*), und von Cooke. Das Bild dieses Autors ist nicht gut (zu gross, zu dunkel, Andeutung von Zonen) und könnte, wie Quélet (handschriftliche Notiz) bemerkt, einen alten *Lactarius torminosus* darstellen; dagegen bildet Cooke unsern Pilz sehr gut ab unter dem Namen *Lactarius scoticus* Berk. und Br., einem Synonym; ferner stellt Cooke einen *Lactarius involutus* Soppit dar, den Nüesch auf unsern Pilz bezieht; es ist dies möglich, obgleich Quélet (handschriftliche Notiz) ihn als *Lactarius piperatus* (Pfeffer-Milchling) *gracilis* erklärt. Dagegen ist die Abbildung von *Lactarius pubescens* bei Bresadola, Icon. Myc., falsch, und stellt etwas anderes dar.

(Forts. folgt.)

---

# Erfahrungen bei der Pilzkontrolle im Kanton Graubünden.

Von Dr. Högl, Chur.

Wenn im folgenden von « Erfahrungen » gesprochen werden soll, so muss zunächst festgestellt werden, dass es noch kaum möglich ist, von Erfahrungen bei der Pilzkontrolle zu reden, nachdem die Kontrolleure erst teilweise und seit ganz kurzer Zeit ihre Tätigkeit aufgenommen haben. Seit Inkrafttreten der kantonalen Verordnung, die den Verkehr mit essbaren Pilzen regeln soll, ist noch nicht einmal ein Jahr verflossen.

Das und jenes lässt sich aber doch schon erkennen, so dass wenigstens von Erfahrungen bei Anlass der Einführung der Kontrolle und Ausbildung der Kontrolleure gesprochen werden kann.

Die *Voraussetzungen* für ein reges Pilzsammeln wären in Graubünden unbedingt gegeben: Grosse Waldungen, eine relativ geringe Bevölkerungsdichte (17/km²), die Bevölkerung aber sehr weit verstreut, in den

hintersten Talwinkeln wohnend, so dass dem einzelnen Sammler auf dem Lande eine grosses Areal zur Verfügung steht. Der Pilzreichtum ist sehr gross, die Qualität zum Teil eine hervorragende. Vielfach konnte auch der Sprechende persönlich feststellen, dass in einer gewissen Höhenlage Steinpilze viel weniger von Maden befallen waren als im Tieflande. Dazu gibt es meist eine lange Erntezeit, je nach der Höhenlage, die Gebiete einander ablösend und je nachdem, ob ein feuchter oder trockener Sommer eintrat, mehr auf den Sonnenhängen und offenen Wiesen, oder am Schattenhang resp. im geschlossenen dunkeln Walde. Es gibt dementsprechend kaum ein Tal und selten ein Jahr, in welchem nicht an irgendeiner Stelle günstige Entwicklungsbedingungen für irgendeine Pilzart eintreten würden. Soviel ich in meiner eigenen kurzen Sammelzeit und andererseits von langjährigen Pilzsammlern erfahren habe, kann man tatsächlich mit grosser Sicherheit irgendwo eine gute Ernte erwarten, selbst in nächster Nähe der Stadt Chur.

*Die derzeitigen Verhältnisse.* Trotzdem werden sehr wenig Pilze gesammelt, insbesondere wendet sich die ärmere Gebirgsbevölkerung wenig dieser so einfachen Erwerbsquelle zu. Man stand und steht heute noch dem Pilzgenuss mit grossem Misstrauen gegenüber. Durch die Sommergäste wurde immerhin in mancher Gemeinde das Sammeln etwas angeregt.

Eine eigentliche Ausnahme in dieser ablehnenden Haltung machen nur die italienischsprachigen Talschaften unseres Kantons: Puschlav, Bergell und Misox. Wie in Italien, ist hier die Pilzkenntnis ziemlich verbreitet und der Konsum entsprechend auch wesentlich grösser.

Der Versand einzelner Pilzarten wäre dank des weitverzweigten Netzes der Rhätischen Bahn und der Autopost, die so ziemlich in jede Talschaft eindringt, möglich. Soviel mir bekannt ist, wurden bisher jedoch fast nur Eierschwämme verschickt. Einige Berggemeinden, vor allem im Bündner Oberland (von Ilanz aufwärts) senden verhältnismässig grosse Quantitäten an die Konservenfabriken. Vor einigen Jahren wurde dieser Verkauf auf genossenschaftlicher Grundlage durch Herrn Dr. G. Willi in sehr verdankenswerter Weise organisiert.

Die wichtigste Verwendung in so abgelegenen Gebieten, der Selbstverbrauch, blieb jedoch in sehr engen Grenzen.

In Ermangelung städtischer Märkte könnte dagegen die Hotellerie als Käufer auch leichter verderblicher Pilze recht gut in Frage kommen. So ziemlich jede Talschaft des weit verzweigten Kantons besitzt einen mehr oder weniger regen Fremdenverkehr. Die Beschaffung frischer einheimischer Gemüse stösst vielfach auf Schwierigkeiten angesichts der Höhenlage der Orte. Was wäre also naheliegender, als eine stärkere Berücksichtigung von Pilzgerichten? Aus begreiflichen Gründen zeigte sich die Hotellerie jedoch in dieser Hinsicht sehr zurückhaltend.

Infolge Fehlens irgendwelcher Kontrollmöglichkeit hätte der verantwortungsbewusste Hotelier beim Servieren unkontrollierter Pilze allzuviel riskiert. So blieb auch diese Absatzmöglichkeit unausgenützt.

Damit ist schon ein Fall angegeben, wo das Vorhandensein einer Kontrollinstanz auch auf dem Lande wünschenswert erscheint und eine Verdienstmöglichkeit für die Bevölkerung erst ermöglicht.

Die Zustände in diesem Zweige der Lebensmittelkontrolle waren nun bisher eigenartig. Wohl in keinem andern Gebiete derselben bestand eine solche Diskrepanz zwischen der gesetzlichen Vorschrift und der Durchführung derselben. Während schon in der Lebensmittelverordnung vom Jahre 1926 klar und deutlich nur der Verkauf amtlich kontrollierter Pilze gestattet war, bestand mit Ausnahme der grösseren Städte gar keine Möglichkeit, Pilze überhaupt kontrollieren zu lassen.

Man kann keineswegs behaupten, dass Pilze weniger gefährlich sind als andere

Lebensmittel. — Gerade das Gegenteil ist der Fall. Jahr für Jahr ereignen sich einige Todesfälle, die auf Pilzgenuss zurückzuführen sind. Wir können von Glück sagen, dass so wenig tödlich giftige Pilze existieren. Wie viele Verdauungsstörungen und leichteres Unwohlsein durch Genuss leicht giftiger oder verdorbener Pilze hervorgerufen werden, entzieht sich unserer Kenntnis. Diese Behandlung der Pilzkontrolle ist lediglich erklärlich einerseits durch das Fehlen einer genügenden Anzahl zuverlässiger Pilzkenner, andererseits einigermassen entschuldigt durch den relativ geringen Umfang des Pilzhandels auf dem Lande. Immerhin fehlte uns bis vor kurzem jeglicher Überblick über die umgesetzten Mengen.

Ich muss gestehen, dass mich bei Antritt meines Amtes als Kantonschemiker diese Situation ziemlich stark beunruhigte. Als ich bald darauf durch Herrn Schlatter, Pilzkontrolleur der Stadt Chur, die Mitteilung erhielt, dass von der « Vapko » in gewissen Abständen Kurse zur Ausbildung amtlicher Kontrolleure abgehalten würden, war ich daher sehr erfreut. Nach Fühlungnahme mit Herrn Regierungsrat Dr. R. Ganzoni, Vorsteher des Sanitätsdepartementes, welcher einer Einführung der Pilzkontrolle grosses Verständnis und Interesse entgegenbrachte, wurde ein Rundschreiben an etwa 50 grössere Gemeinden des Kantons verschickt, welches auf den Kurs der « Vapko » aufmerksam machte. Eine ganz unerwartete Reaktion trat ein: Zirka 30 Gemeinden des Kantons wünschten einen Kontrolleur auszubilden, was also das grosse Interesse der Landbevölkerung an der Sache zeigte und eine Art Volksvotum darstellt. Bei einer solchen Beteiligung konnte ein eigener bündnerischer Einführungskurs abgehalten werden, was dann auch im August 1933 geschah. In sehr verdankenswerter Weise stellten sich die Herren Prof. Dr. A. U. Däniker, Dr. J. Thellung und Dr. G. Willi für diesen Kurs zur Verfügung. Auch Herr W. Schlatter, amtlicher Pilzkontrolleur der Stadt Chur, leistete einen guten Teil der Arbeit durch Beschaffung des notwendigen Materials für eine kleine Pilzausstellung, so dass dem Kurse ein recht gutes Gelingen beschieden war.

Unter möglichster Berücksichtigung der Erfahrungen des ersten Jahres wurde dann durch die Regierung auf die Frühjahrssession 1934 des Grossen Rates hin eine Botschaft erlassen betreffend eine Verordnung über den Verkehr mit essbaren Pilzen. Nachdem im Laufe des Sommers auch die bundesrätliche Bewilligung eingegangen war, trat die Verordnung zu Anfang August in Kraft. Auf ein neuerliches Rundschreiben meldeten sich wiederum 28 Teilnehmer zu einem Kurse, wobei teilweise auch Kursbesucher des Jahres 1933 nochmals einrückten. Gerade diese fanden den « Wiederholungskurs » sehr wertvoll, da sie sich schon mit der Materie befasst hatten und daher mit viel grösserem Interesse ihre weitere Ausbildung betrieben.

Momentan sind total 43 Kontrolleure ausgebildet.

*Grundsätze bei der Ausbildung der Kontrolleure.* Die Art der Durchführung der Kontrolle in einem vorwiegend ländlichen Kanton mit vielen kleinen Gemeinden ist natürlich eine wesentlich andere, als in städtischen Gemeinden. Nur in den wenigsten Fällen besteht eine derartige Auffuhr, dass ein eigentlicher Pilzmarkt entstehen könnte. Eine so straffe Durchführung der Kontrolle wie auf den Märkten grosser Städte ist daher auch unmöglich.

In kleineren Gemeinden ist der Kontrolleur den meisten Einwohnern schon persönlich bekannt. Durch Anschlag an der Gemeindekanzlei werden die Zeiten, eventuell Gebühren und der Ort der Kontrolle bekanntgegeben. Vielfach wird einfach der Wohnsitz des Kontrolleurs als Kontrollort festgesetzt. Die Sammler bringen nun demselben ihre Ware, worauf er einen Kontrollschein ausstellt. Auch der Verkauf kann entsprechend nicht marktmässig vor sich gehen. In den Kurorten sind gewisse konzessionierte Geschäfte

vorhanden, der einzelne Sammler darf Kunden bedienen, nachdem die Kontrolle erfolgt ist. Strikte verlangt wird dagegen in allen Fällen der Kontrollschein. Wenn auch bei einem solchen Verfahren im Anfang gewiss Umgehungen vorkommen können, so ist doch zu hoffen, dass vor allem der Konsument sich nach und nach an die Kontrollscheine gewöhnt und unkontrollierte Pilze zurückweist, da er ihnen nicht traut. Auf diese Weise wird der Sammler selber die Kontrolle verlangen müssen. Neben dieser amtlichen Funktion wird ein Pilzkontrolleur auf dem Lande notwendigerweise zum Sachverständigen in Pilzsachen. Er wirkt vielfach als Berater, wie die Statistik erweist (1934: bereits 322 Fälle von Auskunfterteilung).

Um nun alle diese Funktionen ausüben zu können, sollte der Kontrolleur eine gute Kenntnis der Pilzarten besitzen. Diese in einem kurzen Kurse zu vermitteln, erscheint beinahe aussichtslos. Trotzdem glaube ich, dass ein gewisses, praktisch wertvolles Ziel erreicht werden kann, nur darf dasselbe nicht zu weit gesteckt werden. Soviel ich beobachten konnte, haben wir in Graubünden zum Teil wenigstens das Richtige getroffen. Mehrere Wege sind denkbar, um in kurzer Zeit das Hauptziel, den Schutz vor giftigen Pilzen, zu erreichen. Auf drei Arten wurde bei uns versucht, den Teilnehmern die notwendige Sicherheit beizubringen. Sie seien hier kurz skizziert:

a) *Kenntnis der Giftpilze.* Glücklicherweise gibt es deren verhältnismässig wenige. Ganz beschränkt sind zum mindesten die wirklich tödlichen Arten. Die genaue Kenntnis derselben gehört zur unentbehrlichen Grundlage jeder Kontrolle. Aus den vorher angedeuteten Gründen ist es jedoch gut denkbar, sich die wichtigsten Giftpilze in einem kurzen Kurse einzuprägen. Sehr interessant wäre eine genaue Kenntnis der Verbreitung vor allem des Knollenblätterschwammes in unserm Kanton. Möglicherweise besteht für gewisse Talschaften infolge Höhenlage oder andern klimatischen Bedingungen gar keine Gefahr von Vergiftungen.

b) Die sicherste Methode für einen Pilzkenner ist natürlich die Aneignung umfassender *systematischer Kenntnisse.* Dieses Ziel ist jedoch erst in langer Arbeit erreichbar und kommt bei einem Kurse nicht in Frage. Eine Unterscheidung der grossen Familien dagegen ist dringend notwendig; eine Kenntnis derselben kann in relativ kurzer Zeit erworben werden. Schon diese ganz grobe Unterteilung ermöglicht eine recht gute Orientierung im Gesamtgebiet. Hierauf wurde daher in den Kursen stark Rücksicht genommen und besonders betont, welche Familien gefährlich sein können, welche nicht.

c) Immer noch bleibt jedoch eine fast unübersehbare Artenzahl, die für den Genuss in Frage kommt. Nur wenige Arten sind jedoch praktisch von Bedeutung, so dass eine *Beschränkung der Artenzahl* relativ leicht durchführ sein sollte. Da in Graubünden, wie erwähnt, noch keine alt eingewurzelten Pilz-Gewohnheiten bestehen, gelang diese Beschränkung durch die Verordnung ohne Widerstand. Gerade dieser Punkt erscheint mir besonders wichtig. Ein Anfänger-Kontrolleur wird stets der Klasse A zugeteilt, die nur 10 sehr leicht kenntliche, verbreitete und wertvolle Arten umfasst. Eine Verwechslung mit Giftpilzen ist bei dieser Klasse so ziemlich ausgeschlossen. Wird von einem sogenannten Pilzkenner versucht, den Kontrolleur durch Vorlegen seltener oder ihm unbekannter Arten hereinzulegen, so kann er sich stets auf die Verordnung stützen und lediglich aussagen, die Pilze seien zum Verkauf nicht zugelassen.

Mit diesen drei Methoden, die systematisch in den Kursen befolgt wurden, sollte die grösstmögliche Sicherheit bei der Kontrolle erreicht werden. Wir wollen hoffen, dass uns keine schlimmen Erfahrungen in Form schwerer Vergiftungsfälle beschieden sind.

*Bisherige Auswirkungen der Kontrolle.* Auf diese sei nur ganz kurz eingegangen, da, wie

gesagt, die Zeitdauer weitere Schlussfolgerungen noch kaum gestattet:

Einige Daten seien genannt: Die Menge kontrollierter Pilze betrug

| | in der Stadt Chur | im ganzen Kanton Graubünden |
|---|---|---|
| | kg | kg |
| 1931 . . . . . | 872 | 872 |
| 1932 . . . . . | 350,5 | 350,5 |
| 1933 . . . . . | 697 | 1709 |
| 1934 . . . . . | 731 | 4519 |

Wie ersichtlich beginnt im Jahre 1933 die Kontrolltätigkeit in den kleinern Gemeinden des Kantons. Während der Umsatz in Chur je nach dem Pilzjahr steigt oder fällt, ist die gesamte Mengen-Vermehrung in erster Linie durch die Erfassung des Handels in den kleinern Gemeinden bedingt. Es lässt sich dabei feststellen, dass also auch dort ein recht bedeutender Handel mit Pilzen getrieben wird, obwohl sicher noch lange nicht die gesamten umgesetzten Mengen erfasst werden und der Konsum relativ gering ist.

Die Statistik des Jahres 1934 zeigt, dass von den 4519 kg volle 3413 kg der Eierschwamm stellte, 946 kg waren Steinpilze; auf alle andern Arten entfallen nur 160 kg. Eine etwas breitere Basis betreffend Artenzahl wäre entschieden wünschenswert, einerseits um die Ausrottung einiger weniger Sorten zu verhindern und doch anderseits dem Sammler Gelegenheit zu geben, gute Erträge einzuheimsen.

## Aus unseren Verbandsvereinen

### Verein für Pilzkunde Zürich.

### Generalversammlung und Familienabend vom 16. Februar 1935.

Die diesjährige Generalversammlung mit anschliessendem Familienabend vom 16. Februar musste dieses Mal in Anbetracht der zu erwartenden grösseren Zahl von Besuchern in ein geräumigeres Lokal verlegt werden, da die Placierung einer so grossen Pilzlergemeinde, wie sie letzten Samstag im Casino Tiefenbrunnen getagt hat, in unserm Vereinslokal « Sihlhof » ein Ding der Unmöglichkeit wäre. Dass wir mit der Verlegung keinen Missgriff getan haben, geht daraus hervor, dass sich etwa 200 Personen an unserm Hauptanlass beteiligten.

Für die Behandlung der Traktanden waren zwei Stunden vorgesehen. Nach Ablauf des üblichen akademischen Viertels eröffnete der Präsident die Versammlung um 19.45 Uhr mit einem warmen Wort der Begrüssung an die erschienenen Mitglieder. Er ersuchte die allfälligen Votanten, sich in der Diskussion möglichst kurz zu fassen, damit das Unterhaltungsprogramm punkt 21.30 Uhr angefangen werden könne.

Die den Mitgliedern durch Zirkular bekanntgegebene Traktandenliste passierte anstandslos. Das vom 2. Aktuar Otto Vogel verfasste und verlesene Protokoll der letzten Monatsversammlung wurde wie verfasst genehmigt und verdankt. Nach Bekanntgabe der neueingetretenen wie auch der ausgetretenen Mitglieder widmet der Präsident dem verstorbenen Mitglied Wilhelm Arndt einige Worte des Nachrufs. Die Versammlung ehrte das Andenken des Verstorbenen durch Erheben von den Sitzen.

Um dem Vereinskassier den Bezug der Mitgliederbeiträge zu ermöglichen, wird eine kurze Pause gemacht. Hierauf verliest Präsident A. Bührer den Jahresbericht, der Aufschluss gibt über die Tätigkeit im verflossenen Vereinsjahr, über die Vereinsrechnung und über den Mitgliederbestand. Da der Bericht in der Zeitschrift veröffentlicht worden ist, kann auf jene Publikation verwiesen werden. Den im Jahre 1934 verstorbenen zwei Mitgliedern Hermann Staub, Hombrechtikon, und Walter Egli, Sekundarlehrer, Regensdorf, wird die übliche Ehrung erwiesen.

Über die Vereinsrechnung gibt der Kassier an Hand einer auf allen Tischen aufliegenden Aufstellung Auskunft. Der vorerwähnte Jahresbericht enthält die wünschenswerten Angaben. Der Verein verfügt über einen Separatfonds für die Beschaffung wissenschaftlicher Pilzwerke, der den Betrag von Fr. 56.95 erreicht. Die Revisoren erklären in ihrem Bericht, dass sie die gewissenhafte, zuverlässige Arbeit des Kassiers verdanken und die Abnahme der Abrechnung beantragen, was einstimmig beschlossen wird. Entsprechend dem weiteren Antrag der Revisoren wird den sieben Vorstandsmitgliedern eine angemessene Entschädigung von der Versammlung zugesprochen.