Zeitschrift: Nidwaldner Kalender
Herausgeber: Nidwaldner Kalender
Band: 152 (2011)

Artikel: Ab ins Körbchen! : Pilze in Nidwalden
Autor: Cuonz, Romano
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1030047

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: 11.07.2025

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

Pilze in Nidwalden

Ab ins Körbchen!

Wenn die Pilze aus dem Boden schiessen, treffen sie Sammler direkt ins Herz. Dann reisen viele von ihnen sogar aus Italien an.

Text und Bilder: Romano Cuonz

Nidwaldner Pilzsammler blicken auf eine mehr als reiche Ernte zurück: Wenn die Pilzsaison 2010 auch nicht alle Rekorde gebrochen hat, gehört sie wegen den starken Regenfällen im Sommer doch zu den ausgiebigsten des letzten Jahrzehnts. Keiner weiss das besser als der vollbärtige Paul Arnold, Betreiber der Seilbahn Dallenwil–Wiesenberg. Der heute 70-jährige gelernte Landwirt ist nämlich im Nebenberuf amtlich geprüfter Pilzkontrolleur des Kantons Nidwalden.

Vom 13. Juli bis zum 23. Oktober steigt er jeden Montag-, Mittwoch- und Freitagabend auf seine schwere Honda mit Edelweiss-Stickers auf dem Benzintank. Dann sieht man ihn gemächlich nach Oberdorf fahren, wo er im kleinen «Waaghuisli» beim Viehschauplatz während der Feierabendstunde für die Pilzsammler und «Schwämmler» da ist.

Wenn Männer, Frauen und Kinder ihre Pilze, die sie in Wäldern und auf Feldern gefunden haben, in Körben, Stoff- und Plastiksäcken – oder auch mal in grossen Kartonschachteln – zu ihm bringen, trennt Paul Arnold mit Kennerblick Essbares von Giftigem, Ungeniessbares von Delikatem. Hat er dann auf einem amtlichen Schein Datum, Inhalt und Menge vermerkt, werden Sammler zu Glückspilzen. Jetzt nämlich können sie die Tagesbeute getrost nach Hause tragen und stolz ihren Gästen als Pilzrisotto, Pilzsuppe, Pilzomeletten, Pilzsalat und in hundert anderen Zubereitungsarten vorsetzen.

Der Kanton Nidwalden ist seit Menschengedenken eine gute Gegend für Pilzliebhaber. Den Beweis dafür liefert das 2009 neu aufgelegte Kochbuch «Mässer, Gable, Leffelstiel» mit alten Rezepten aus Nidwalden. Hier findet man unter den Frühlingsvorschlägen eine Morchelsuppe, und für den Herbst gibt es Tipps für Pilze im Ofen, Pilze gefüllt, Reizker-Salat, Pilze in Asche gebraten oder gar am Spiess zubereitet.

Möchte man auch noch wissen, was man denn da zwischen Kernwald, Buochserhorn, Ächerli und Grafenort so alles finden kann, braucht man nur das alte Rezept für die Gemischte Pilzsuppe zu lesen: Da gehören Steinpilze, Totentrompeten, Eierschwämmchen, Stockschwämmchen, Maronen, Waldchampignon und noch viele andere Pilze hinein. Gereinigt und geschnitten!

Nidwaldner Bergwälder sind ausgezeichnete Pilzgebiete: Oft sind die Pilze gut in Farn und Moos getarnt.

Kontrolle mit Augen, Nase, Zunge: Paul Arnold begutachtet auf einer geführten Aktion einen Steinpilz.

Ein Profi ist günstiger

Dass im Kanton Nidwalden diese Sicherheit für alle Pilzsammler noch immer ohne jegliche Gebühren gewährleistet wird, ist ein eigentlicher Glücksfall. Während die Nachbarkantone Obwalden, Uri und Schwyz die Pilzkontrollen aus Spargründen abgeschafft haben, behielt sie der Kanton Nidwalden bei. Andreas Scheuber, Direktionssekretär der Nidwaldner Gesundheits- und Sozialdirektion, begründet, warum man hierzulande bei der Pilzkontrolle nicht sparen will: «Weil die Pilzkontrolle bei uns nicht dem Polizei- und Sicherheits-, sondern dem Gesundheitsdepartement unterstellt ist, betrachten wir die Sache aus einem andern Blickwinkel als die Nachbarkantone.»

Dieser Blickwinkel führt zu einer einfachen Erkenntnis: Ein einziger Fall von Pilzvergiftung mit Notaufnahme im Spital kostet den Kanton mehr als ein Pilzkontrolleur während einer ganzen Saison. Ein einleuchtendes Argument angesichts der Tatsache, dass im Jahr 2010 alleine im Kanton Luzern drei Personen mit schweren Pilzvergiftungen hospitalisiert werden mussten.

In Frage gestellt hatten einige notorische Sparer im Landrat die Pilzkontrolle trotzdem. Auf ihren Vorschlag hin heisst es in der derzeit gültigen Verordnung: «Gemäss der kantonalen Lebensmittelverordnung kann der Kanton für die Kontrolle nicht gewerbsmässig gesammelter und verwendeter wildgewachsener Speisepilze eine Kontrolle führen.» Mit dem Wort «kann» wollen die Gegner des Pilzkontrolleurs ein Türchen zur Abschaffung desselben offen lassen.

«In Zukunft soll sich das ändern», sagt Andreas Scheuber. Im Entwurf zur Gesetzesanpassung, die 2011 im Landrat verhandelt wird, hat die vorberatende Kommission das «kann» gestrichen und durch die verbindliche Formulierung «Nidwalden führt eine Pilzkontrolle» ersetzt. «Allerdings», räumt Andreas Scheuber ein, «ist es ein wahrer Glücksfall, dass wir mit Paul Arnold noch immer

einen bestens qualifizierten Kontrolleur im eigenen Kanton haben, der die Kontrolle zudem zu finanziell tragbaren Bedingungen und mit einer guten Portion Idealismus durchführt.»

Als Heilmittel verwendet

Über Pilze und mit Pilzen wurde schon in alten Zeiten orakelt. Den Wetterpropheten lieferten sie wertvolle Hinweise. Weil gute Pilzsommer durch hohe Bodenfeuchtigkeit bei warmen Temperaturen – wie eben 2010 – begünstigt sind, und dieses Wetter für die übrige Ernte keine gute Voraussetzung darstellt, veranlasste dies Menschen, in allen Sprachen sogenannte Bauernregeln zu erfinden: «Viel Schwamma, viel Jamma», sagen die Süddeutschen. In Italien heisst das etwa «Anno fungato – anno tribolato» und in Frankreich «An de cépère – an de misère».

Faulen die Pilze, bevor sie richtig aus dem Boden kommen, erwarten Nidwaldner Bauern einen nassen Winter. Feste Pilze aber künden ihnen einen strengen, viele Pilze einen schneereichen Winter an. In der Volksmedizin und im Wunderglauben hat sich allerlei Sinn und Unsinn über Wirkungen und Heilkräfte von Pilzen niedergeschlagen. Noch bis zum Beginn unseres Jahrhunderts besassen Druiden, Medizinmänner, aber auch bekannte Ärzte wie Hippokrates oder Paracelsus ein umfassendes Wissen über die volksheilkundliche Wirkung von Pilzen.

Auf der Suche nach neuen Wirkstoffen besann sich die Pharmakologie wieder mehr und mehr auf alte Rezepturen, deren Wirkung sie erprobte und verbesserte. Das wohl bekannteste Beispiel ist die segensreiche Wirkung der Penizilline, einer Schimmelpilzgruppe. Sir Arthur Fleming hat sie in den Vierzigerjahren für die moderne Antibiotika-Behandlung von Infektionskrankheiten entdeckt und zum Ruhmesblatt in der Geschichte der Pilze gemacht.

Dass schon mittelalterliche Bader Wunden und eitrige Abszesse mit von Nahrungsmitteln abgeschabten Schimmelschichten behandelten, wird dabei ganz vergessen. Auch Pilznamen – im Volk überlieferte wie lateinische – weisen auf heilkundliche Verwendungen hin: Etwa der Apothekerschwamm (Lärchenschneckling) oder der Chirurgenpilz (Fungus chirurgicorum). Natürlich machte der Aberglaube vor diesen geheimnisvollen Waldfrüchten auch nicht halt: Der Hirschtrüffel wurde von Männern und Frauen ins Getränk ihrer Auserwählten gemischt. Damit glaubten sie deren Gunst leichter und bindender zu erlangen. Potenzmesser war der Feuerschwamm: Er soll gar als Beweismittel bei Vaterschaftsstreitigkeiten eingesetzt worden sein.

Zu den Tatsachen: Die Fachwissenschaft der Mykologie genannten Pilzkunde hat die Zahl der Pilzarten weltweit mit rund 100'000 beziffert und allein für den mitteleuropäischen Raum rund 5000 Grosspilzarten gezählt. Über den eigentlichen Zauber dieser geheimnisvollen Waldfrüchte im Makro- und im Mikrobereich aber weiss auch die Wissenschaft nur lückenhaft Bescheid: Zu den nur teilweise gelüfteten Geheimnissen gehören beispielsweise die schwere Unterscheidbarkeit der Arten, das plötzliche Massenaufkommen oder gänzliche Wegbleiben einzelner Sorten, ihr Wohlgeschmack und Wohlgeruch und die Gefährlichkeit durch Gift, Verderbnis und Gestank. Vor allem aber sind die nur schwer enträtselbare Verbindung der Pilze zu Ur-Substanzen, ihre Sensibilität auf Umweltveränderungen oder Grundwasserabsenkungen Gegenstand von stets neuen Untersuchungen und Spekulationen.

Bei Paul im «Waaghuisli»

Der Nidwaldner Pilzkontrolleur Paul Arnold ist mit seinem Vollbart und den breiten Schultern nicht nur eine imposante Erscheinung. Er ist auch ein ausgezeichneter Kenner sowohl der Pilze als auch der Pilzler und ein höchst unterhaltsamer Erzähler von Geschichten und Anekdoten noch dazu. Sein direkter politischer Vorgesetzter, Direktionssekretär Andreas Scheuber, sagt es so: «Wir laden Paul Arnold jedes Jahr zu einem Essen ein

Frühlingspilz: Morcheln.

Würzig: Habichtpilz, auch Rehpilz genannt.

Giftig: Pantherpilz: Ähnelt dem Perlpilz.

Schmackhaft: Perlpilz.

In Talwäldern häufig: Maronenröhrling.

Schön und lecker: Rotkappen.

Böser Name, guter Geschmack: Totentrompete.

Das Männlein steht im Walde: Fliegenpilz.

Der König: Steinpilz.

Auch Pfifferlinge genannt: Eierschwämme.

Geniessbar: Flockenstieliger Hexenöhrling.

Ungekocht giftig: Netzstieliger Hexenröhrling.

und freuen uns dann alle, wenn er von seiner Arbeit erzählt.

In der Tat: Viele Nidwaldnerinnen und Nidwaldner kommen nicht in erster Linie wegen ihren Pilzen ins «Waaghuisli», sondern weil sie gerne mit dem Kenner fachsimpeln, und zwar im besten «Schwämmler-Latein».

Paul Arnold ist auf der Diegisbalm ob Wolfenschiessen als Bauernbub geboren worden. Schon als kleiner Junge ging er mit seiner Mutter «in die Schwämme». «Sie hat viele Pilze gekannt und vor allem auch gewusst, wie man sie schmackhaft zubereitet», erzählt Paul Arnold. Was ihm die Mutter beigebracht hatte, war eine solide Grundlage. Als er später zusammen mit dem Obwaldner Pilzexperten Walter Kiser begann, auch die selteneren, ungeniessbaren oder gar giftigen Pilze ganz genau kennenzulernen, wusste er schon sehr viel. Schliesslich bestand er die schwierige Prüfung als Pilzkontrolleur auf Anhieb.

Dabei galt es, Hunderte von Pilzen voneinander zu unterscheiden und sie bei ihrem lateinischen und deutschen Namen zu benennen. «Jeder Pilz hat zehn Merkmale», weiss Paul Arnold, «und von diesen zehn muss man bei der Prüfung mehrere haargenau erkennen und bestimmen können.»

Es ist immer wieder faszinierend, Paul Arnold bei der Kontrolle über die Schulter zu gucken. Wenn Männer oder Frauen ihre Pilzkörbe vor ihn hinstellen, nimmt er jedes einzelne Exemplar in die Hand. «Ich begutachte Pilze zuerst mit den Augen», pflegt er dann zu sagen. Lamellen, Röhren, Leisten, Netze, Manschetten, Hutformen und vor allem auch Farben verraten als Merkmale vieles.

Bei einigen Sorten – etwa bei giftigen Panther- oder Knollenblätterpilzen – muss die Nase mithelfen. Da gibt es welche, die nach Mehl, andere, die nach Rettich, Safran, Pfirsich oder gar Mandelkernen riechen. Oft entscheidet schliesslich nur noch das «Parfüm» über «giftig» oder «essbar». Das Verflixte dabei ist, dass die giftigsten Pilze ganz gut nach Honig riechen. Bei anderen Pilzsorten – etwa bei Täublingen, Milchlingen oder dem Gallenröhrling – hilft dem Kontrolleur auch die Zunge. Diese Pilze seien zwar ungiftig, aber so bitter, dass sie eine ganze Mahlzeit «verteufeln» könnten, wie Paul Arnold meint. Fragt man den alten Fuchs, ob er selber auch Pilze esse, zögert er ein wenig: «Sie interessieren mich zuerst botanisch. Doch wenn ich gute Täublinge finde, mache ich daraus am liebsten eine feine Sauce.»

Sammler und Sammelwut

«Ich habe als Pilzkontrolleur vieles erlebt», erzählt Paul Arnold. Im Spätsommer und Herbst würden oft Massen von Speisepilzsammlern mit Körben durch die Wälder stapfen. «Magenbotaniker» nennen Wissenschaftler verächtlich solche Leute. Sie selber untersuchen ja am liebsten mikroskopisch kleine Pilze, die Normalsterbliche kaum zu erkennen vermögen. Dass es aber selbst unter den «Magenbotanikern» noch verschiedene Gütekategorien gibt, davon weiss Paul Arnold ein Liedchen zu singen: «Da gibt es Leute, die wie Dampfwalzen durch die Wälder gehen und jeden Pilz, den sie finden, je nach persönlicher Einschätzung entweder zertrampeln oder in ihre Plastiksäcke verstauen. Das ist illegal. Aber davon will Paul Arnold nichts wissen: «Gegenüber der Polizei bin ich schweigsam wie ein Grab», versichert er.

Auch wenn «Schwämmler» mit unerlaubten Mengen von Pilzen zu ihm kämen, würde er sie zwar darauf aufmerksam machen, aber niemals anzeigen. «Wir wollen ja nicht, dass die Leute aus Angst vor Sanktionen die Kontrolle meiden und sich deshalb womöglich vergiften.» Auch diesbezüglich hat der Dallenwiler seine Erfahrungen gemacht: Einmal wurde er spät abends vom Spital Stans kontaktiert. Angestellte einer Kehrsiter Gastwirtschaft, die für sich nach Feierabend ein Pilzgericht zubereitet hatten, waren mit Verdacht auf eine Vergiftung ins Spital eingeliefert worden. Nun wollten die Ärzte wissen, mit welcher Art Gift sie es zu tun hatten. Paul Arnold untersuchte zu nächtlicher Stunde die Pilzabfälle und wurde schnell fündig: Unter Resten von essbaren

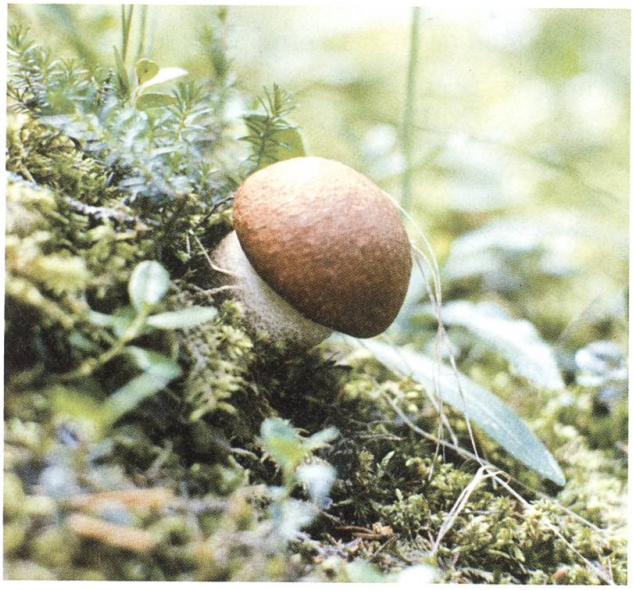
Geniesser-Favorit: Der Parasol.

Kaum zu verwechseln: Der Reizker.

Zu Kochen wie Spargel: Schopftintling.

Ideal im Salat: Bovist.

Hiess früher «Italienerpilz»: Hallimasch.



Wächst unter Birken: Kapuzinerpilz.

Pilzen fand er auch welche vom Boletus satanas, zu Deutsch Satanspilz. Somit konnte Paul Arnold zumindest Teilentwarnung geben: Dieser Pilz, der schon jung einen widerlichen Aasgeruch ausströmt, ruft zwar heftiges Erbrechen und nachhaltige Verdauungsstörungen hervor, tödlich giftig aber ist er nicht.

Dass Sammler Giftpilze wie den Knollenblätterpilz, den Pantherpilz oder den heimtückischen Orangefuchsigen Schleierling zur Kontrolle brächten, käme zwar immer wieder vor, sagt Paul Arnold. Viel häufiger aber seien verdorbene, verschimmelte oder wurmstichige Exemplare von Speisepilzen. Die seien nicht weniger gefährlich, sagt Paul Arnold... Dann fängt er an zu lachen. «Einmal brachte mir einer in einem Plastiksack einen riesigen alten Steinpilz. Der war so voll Würmer, dass er wortwörtlich über den Tisch davon lief, als ich ihn entzweischnitt.» Er sei doch nicht Eidgenössischer Wurmexperte, habe er daraufhin gesagt.

Raubzüge per Car

Ärgerlich sei, dass in den letzten Jahren – vor allem auf dem Obwaldner Glaubenberg, aber neuerdings auch im Ächerli-Gebiet oder im Kernwald – Kleinbusse mit Nummernschildern aus Como und Mailand aufkreuzen, stellte Edy Arnold, Leiter der Kommandoabteilung der Obwaldner Kantonspolizei schon vor einigen Jahren fest. Kaum seien ihre Fahrzeuge am Wegrand parkiert, stürme eine ganze Schar ins Gelände. «Die Sammler gehen schnurstracks auf recht ergiebige Pilzgebiete zu. Unter Tannen und im Kleinwuchs kriechen sie auf Knien herum. Alles, was ihnen unters Messer kommt, wird abgeschnitten oder ausgerissen.»

Wahllos raffen wildgewordene Horden von ortsfremden Sammlern Pilze zusammen. Warum nur kennen solche «Pilzler» diese entlegenen Plätze? Recherchen haben ergeben, dass in Oberitalien eine Pilzkarte von Ob- und Nidwalden mit genauen Hinweisen auf Gebiete und Zufahrtsstrassen zum Kauf angeboten wird. Diese Karte soll für ihre Produzenten – offenbar Kenner aus unserer Gegend, die ihren Namen nicht verraten – ein tolles Geschäft sein.

Und das kam so: Seit die Bündner Behörden mit Sammelbeschränkungen und Kontrollen dafür gesorgt haben, dass im Bündnerland das «Schwämmeln» für Italiener nicht mehr so attraktiv ist wie einst, steht die Innerschweiz als «Land der fast unbeschränkten Pilzmöglichkeiten» hoch im Kurs. Übrigens: Die italienischen «Funghi-Turistas» bringen ihre Pilzkontrolleure gleich selber mit.

Nidwaldnerinnen und Nidwaldner hingegen können bei Paul Arnold lernen, wo man Pilze findet, wie man sie fachgerecht pflückt und mit Auge, Nase und Zunge bestimmt. Im Sommer bietet der Kontrolleur jeweils im Rahmen des Ferienpassangebotes Pilzexkursionen für Kinder an. Im Herbst gilt sein Angebot den Senioren: Allein 2010 kamen über 50 Personen, die zusammen mit Paul Arnold durch die Bergwälder hoch über dem Engelbergertal umherstreiften und ihre Beute an Ort und Stelle kontrollieren liessen. «Solche Pilzbegehungen sind auch für mich jedes Mal von neuem ein schönes Erlebnis», sagt Paul Arnold. Da lerne er Landsleute kennen, die wie er eine grosse Liebe zur Natur hätten.

Zu warm – zuwenig Pilze?

In den letzten Jahren kam da und dort die Meinung auf, die bekanntesten Speisepilze seien vom Aussterben bedroht. Einerseits gab man die Schuld dafür den vielen Sammlern. Andererseits machte man den Klimawandel dafür verantwortlich.

«Blödsinn», argumentiert Paul Arnold, der den Klimawandel als solchen zwar nicht verneint. «Aber auf der Liste möglicher Einflüsse rangiert er ganz zuunterst.» Das Wachstum der Pilze sei zwar tatsächlich stark von der Witterung abhängig. In Nidwalden habe es jedoch in den letzten paar Jahren genau wie in den Jahrzehnten zuvor besonders gute und äusserst schlechte Ernten

gegeben. Das belege die Statistik, die er von Amtes wegen erstellen müsse: 2003 registrierte Arnold nur gerade 90 Kilo gesammelte Pilze. 2006 hingegen sagenhafte 361 Kilo. Da der Klimawandel sich bei uns unter anderem mit starken Niederschlägen bemerkbar mache und regenreiche Sommer das Wachstum der Pilze fördere, sorgten die wärmeren Temperaturen sogar eher für mehr Pilze als für weniger.

Paul Arnold hält auch die Extrem-Pilzsammler-Theorie für ein Märchen. Denn das, was wir als Pilz essen, ist bloss dessen sichtbarer Teil. Der eigentliche Pilz hingegen wächst unsichtbar im Boden. Das sogenannte Mycelium ist ein vegetatives Fadengeflecht im Erdreich, welches die Lebensgeheimnisse der Pilze birgt. Das, was wir als Pilz essen, ist lediglich die Frucht des Myceliums. Und von denen wachsen mal mehr, mal weniger. Paul Arnold: «Pflaumen oder Äpfel wachsen im folgenden Jahr auch wieder nach, selbst wenn man im Herbst alle von den Bäumen pflückt. So ist es auch bei Pilzen.»

Deshalb nimmt der Gesetzgeber viel stärker Einfluss auf Pilze als die Sammler: Neue Strassen, Entwässerungsmassnahmen, Quellwasserfassungen, der Einsatz von Kunstdünger oder Trittspuren von weidenden Kühen wirken sich direkt auf den Boden und somit auf das Mycelium aus. «So gesehen», resümiert Paul Arnold, «entbehrt es nicht einer gewissen Ironie, dass derselbe Gesetzgeber zum Schutz der Pilzfrüchte Sammelbeschränkungen erlässt.

Schonzeit nützt nichts

Nach Meinung vieler Gesetzgeber bewirkt nämlich das vollständige Pflück- und Sammelverbot über ganze Tage und Wochen verbesserte Möglichkeiten zur Fortpflanzung der Pilze. Ob dies wirklich etwas bringt, darüber streitet sich die Fachwelt allerdings noch immer. Als Nidwaldens Nachbarkantone dem Bündner Beispiel folgten und damit begannen, Schonzeiten (jeweils vom ersten bis zum siebten Tag des Monats) einzuführen,

Selber kochen: Gebackene Parasole Wiener Art

Der Parasol oder Riesenschirmling ist einer der besten Speisepilze und ein sicherer Wert für «Pilzler»-Anfänger: Ausser dem ebenfalls schmackhaften Safranschirmling hat er kaum einen Doppelgänger, schon gar keinen giftigen. Seine klassische Zubereitungsart ist Parasol Wiener Art. Während den Weltkriegen wurde diese köstliche Mahlzeit als «Falsche Wiener Schnitzel» in vielen Gasthäusern Osteuropas als Delikatesse angeboten.

Zutaten für 4 Personen:
500 Gramm Parasolhüte
Salz
Weisser Pfeffer, frisch gemahlen
2 Eier
100 Gramm Mehl
100 Gramm Paniermehl
Öl zum Ausbacken und Zitronenscheiben zum Garnieren.

Zubereitung:
Pilzhüte trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Eier in einem Teller leicht verschlagen. Die Parasole im Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen, schliesslich im Paniermehl wälzen. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze 2 bis 3 Minuten auf beiden Seiten knusprig braun backen. Ganz frisch und heiss mit Zitronenscheiben servieren.
Dazu schmeckt Tatarsauce und Salat.

Falsches Wiener Schnitzel: Gebackener Parasol.

holte die Nidwaldner Regierung die Meinung ihres Pilzexperten ein.
Paul Arnold riet, wie die meisten Mykologen, von Schontagen ab. «Das würde höchstens Jägern nützen, aber sicher nicht den Pilzen», erklärte er. Die Nidwaldner Regierung hörte auf ihren Fachmann und verzichtete auf Schontage. Und damit hatte sie sicher recht. Was sich im Nachbarkanton Obwalden nach den August- und Septemberschontagen jeweils abspielt, ist der wahre Horror: Schon bevor der Tag graut, stürmen Hunderte von Sammlern mit Stirnlampen in die Wälder und trampeln einander beinahe auf den Füssen rum. Wildtiere haben nun kaum mehr Flucht- und Rückzugsmöglichkeiten.
Zum Ärger der korrekten Sammler kommt noch dazu, dass sich vor allem auswärtige «Pilzler» oftmals nicht an die Schonzeiten halten. Denn solche Frevler haben nicht viel zu befürchten: Polizei, Wildhüter und Forstpersonal wären hoffnungslos überfordert, wollten sie das ganze riesige Pilzgebiet kontrollieren. Geht ihnen allerdings einmal ein Sünder ins Netz, muss dieser mit einer Busse in zweistelliger Frankenhöhe rechnen, seine Beute wird konfisziert und Seniorenheimen oder Spitälern zum Verzehr geschenkt.
Sinnvoll findet Paul Arnold die Kilobeschränkung. «Da sind wir in Nidwalden mit einem Kilo pro Tag und Sammler restriktiver als die Nachbarkantone mit zwei Kilo», lobt er.

Nahrung für Wildtiere

Erster Schritt auf dem Weg zum Pilzschutz war übrigens in vielen Kantonen die Abschaffung der staatlichen Pilzkontrolle. Die Philosophie dahinter: Wer Pilze sammeln und in der Küche verwenden will, sollte sich mindestens auch die Mühe nehmen, die paar Speisepilze, die er in die Bratpfanne legen will, genau kennenzulernen.
Die einzelnen Pilze – beispielsweise der hochwertige Steinpilz und der ihm ähnliche ungeniessbare Gallenröhrling – unterscheiden sich bei näherem Hinsehen mindestens so sehr voneinander wie eine Himbeere von einer Brombeere. Um dies zu erkennen, muss man sich allerdings ein bisschen eingehender mit Pilzen befassen und seine Augen trainieren. Auch mal ein Buch zur Hand nehmen oder mit einem erfahrenen Sammler diskutieren. Wer dies tut, wird nicht mehr einfach mit blinder Sammelwut und in zerstörerischer Weise durch die Wälder stürmen.
Menschen sind übrigens nicht die einzigen

Passionierter Sammler: Der Dachs ernährt sich gerne von allerlei Pilzen.

Pilzliebhaber. Zur faszinierenden Umwelt der Pilze gehören nebst Wirtsbäumen und -pflanzen, Moosen und Geflechten immer auch Tiere. Da sind vor allem die Schnecken: grosse, rote und schwarze oder kleine weissliche und graue. Sie machen nicht einmal vor den für Menschen höchst gefährlichen Knollenblätterpilzen halt und stellen damit den Hauptanteil der pilzverzehrenden Tiere. Oft ärgert sich ein Pilzsammler, weil ihm dieses «Ungeziefer» zuvorgekommen ist. Dabei scheint er zu vergessen, dass es sich – im Gegensatz zu ihm – um Bewohner des Waldes handelt, die die Pilze über Jahrtausende nie in ihrer Existenz gefährdet haben.

Neben den Schnecken tun sich auch Pilzfliegen, Pilzmücken und Pilzkäfer an diesen Früchten gütlich. Die Weibchen legen ihre Eier oft an ganz bestimmten Stellen des jungen Pilzfruchtkörpers ab, die ausgeschlüpften Larven zerfressen in wenigen Tagen das Pilzfleisch und verpuppen sich schliesslich in der Nähe des Pilzes. Nicht selten zerhacken Vögel die Pilze. Nicht, weil sie wild auf Pilze sind: Sie tun sich an den Maden gütlich.

Auch Säugetiere schätzen Pilze als Abwechslung auf ihrer Menükarte. Rehe äsen Fliegenpilze. Eichhörnchen und Haselmäuse zernagen Hutpilze, und schliesslich machen sich auch Waldmäuse oder Dachse sehr gerne an Pilze heran.

Kurioses «Pilzler»-Latein

Die vernünftigen Regeln für Pilzsammler kann man in den vielen Pilzbestimmungsbüchern nachlesen, die mittlerweile in jeder Buchhandlung erhältlich sind. Die oft sonderbaren Taktiken und Lehren aus der Welt abergläubischer «Pilzler» sind darin selten zu finden. Die erzählen sich Pilzfreunde meist nur hinter vorgehaltener Hand. Zum Beispiel, dass man, um Morcheln zu finden, fleissig «luegen» soll. Je nach Aussprache kann das sowohl lugen (schauen) als auch lügen heissen. Dass man gut hingucken muss, ist klar. Mit dem «Lügen» allerdings hat es auch etwas auf sich: Kein Pilzsammler bleibt auf die Frage nach seinen Pilzplätzen gerne bei der Wahrheit, schon gar nicht, wenn es sich um die seltenen Morcheln handelt.

Unrasiert und ungewaschen, in schlampiger Kleidung und womöglich noch barfuss habe man viel grössere Chancen, Pilze zu finden, behaupten alte Sammler. Die Erklärung für diese Ansicht könnte höchstens sein, dass derjenige, der sich am Morgen nicht wäscht, am wenigsten Zeit verliert und so den frisch geduschten Sammlern um eine Nasenlänge voraus ist.

An einem guten Pilzplatz sollte man – so behauptet eine weitere Überlieferung – in den Boden einen Drudenfuss machen. Gut soll es auch sein, vor dem Betreten des Waldes mit lauter Stimme in die Bäume hineinzukrähen wie ein Gockel. Möglich, dass dies tatsächlich nützt: Falls man damit die gesamte Konkurrenz einschüchtern und aus dem Revier vertreiben kann!

Schliesslich soll es früher tatsächlich Leute gegeben haben, die den ersten gefundenen Fliegenpilz nahmen, ihn zum Wald hingewendet vor sich hielten und mit drohender Stimme sprachen: «Wenn du Fliegenpilz mir keine guten Pilze zeigst, dann schleudere ich dich zur Erd', dass Staub und Asche aus dir wird'.» Mögen sie den Fliegenpilz, jenes berühmte «Männlein im Walde» ruhig erpressen – eines sollten sie unterlassen: Ihn zu verschlingen. Er ist zwar zweifellos der Schönste von allen. Aber für uns Menschen tödlich.

Romano Cuonz aus Sarnen hat 33 Jahre bei Schweizer Radio DRS gearbeitet. Seit seiner Pensionierung 2010 ist er freier Journalist. Als Schriftsteller hat er Kurzgeschichten, Lyrik, Hörspiele und Theaterstücke publiziert. Er ist ein leidenschaftlicher Pilzsammler: Seit 1990 notiert er in Jahrbücher Ort, Datum, Pilzarten und Besonderheiten der gefundenen Exemplare.