

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 5 (1927)
Heft: 8

Artikel: Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz :
Fahrlässigkeit bei der amtlichen Pilzkontrolle

Autor: Nüesch, Emil

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935086>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

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

Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz.

Fahrlässigkeit bei der amtlichen Pilzkontrolle.

Von Emil Nüesch, St. Gallen.

Die schweizerischen Bundesgesetze enthalten keine Verantwortlichkeitsbestimmungen über die Organe der Pilzkontrolle. Es kommen deshalb lediglich *kantonale* Bestimmungen in Betracht. Die von Herrn Prof. Dr. Hans Schinz in Zürich im Jahre 1925 durchgeführte Umfrage hat ergeben, dass nur ganz wenige Kantone, so Zürich, Bern, St. Gallen, bezügliche Vorschriften besitzen.

Sowohl nach dem zürcherischen, als nach dem st. gallischen Verantwortlichkeitsgesetze sind die Gesundheitsbehörden und deren Organe für den in Ausübung ihres Amtes durch *Vorsatz* oder grobe *Fahrlässigkeit* entstandenen Schaden haftbar. In einem von der Polizeiverwaltung der Stadt St. Gallen eingeholten Rechtsgutachten vom 6. Februar 1926 heisst es unter anderem:

«Die Haftbarkeit der städtischen Gesundheitskommission und des amtlichen Pilzkontrolleurs richtet sich mangels einer Spezialbestimmung nach dem kantonalen Verantwortlichkeitsgesetz. Der amtliche Pilzkontrolleur haftet also nur bei *Vorsatz* und grober *Fahrlässigkeit*. Letztere könnte darin liegen, wenn den Vorschriften der städtischen Verordnung betreffend den Verkehr mit Schwämmen nicht richtig nachgelebt würde, die Gesundheitskommission z. B. die Kontrolle der Pilze einer Person, die offenbar nicht sachverständig wäre, übertragen würde, oder wenn der Pilzkontrolleur die Schwämme ohne sachgemässe Prüfung zum Verkauf zulassen würde, oder wenn er Schwämme, die von ihm als giftig oder verdächtig beurteilt wurden, nicht vorsorglich beschlagnahmen würde. Da die nicht richtige Kontrolle der Schwämme besonders schwerwiegende Konsequenzen hat, dürfte der Richter den an sich engen Begriff der groben *Fahrlässigkeit* hier eher etwas weiter ziehen.»

Was unter einer «sachgemässen Prüfung» zu verstehen sei, ist nirgends erklärt. In einem konkreten Klagefall mit Schadenersatzforderung bleiben also

die Begriffe „*sachgemässe Prüfung*“ und „*grobe Fahrlässigkeit*“ vollständig der willkürlichen Interpretation des Richters überlassen. Nun sind dies aber zwei sehr dehnbare, unbestimmte Begriffe, die je nach der Auffassung und Auslegung des Richters dem Pilzkontrolleur genügenden Schutz bieten oder aber ihm zum Verhängnis werden können.

Herr Prof. Dr. Hans Schinz in Zürich empfahl in seinem Referate über «Haftpflicht der amtlichen Pilzkontrollorgane», das er auf Grund eines bei einem zürcherischen Advokatienbureau eingeholten Rechtsgutachtens den 28. November 1926 der Vapko vorlegte, dringend, nicht erst einen aktuellen Fall abzuwarten, sondern rechtzeitig die Verantwortlichkeit und Haftpflicht nach Möglichkeit einzuschränken, sei es durch eine schriftliche Zusicherung seitens der Gesundheitsbehörden, sei es durch eine Haftpflichtversicherung.

Die sehr gerechtfertigte Mahnung des verehrten Initianten der Vapko sei hiermit allen amtlichen Pilzkontrollorganen angelegentlich zur ungesäumten Berücksichtigung ans Herz gelegt. Mein Rat geht dahin, dass man das eine tun und das andere nicht lassen soll: *der amtliche Pilzkontrolleur soll durch eine besondere Verordnungsbestimmung gegen den Vorwurf der Fahrlässigkeit bestmöglich geschützt und zudem durch eine Haftpflichtversicherung gegen allfällige Schadenersatzansprüche vollständig gedeckt sein.*

Um darzutun, dass ein amtlicher Pilzkontrolleur beständig und zwar unverschuldeterweise in Gefahr schwebt, der *Fahrlässigkeit* bezichtigt zu werden und wie dringend er darum einer weitgehenden Schutzbestimmung bedarf, mögen folgende Belege genügen:

1. Es kommt erfahrungsgemäss öfter vor, dass Händler die Kontroll-Ausweiskarten in der Weise missbrauchen, dass sie, nachdem sie in den Besitz einer Kontroll-Ausweiskarte gelangt sind, nachträglich unbefugterweise zu Hause den kontrollierten Schwämmen *unkontrollierte*

(bisweilen etwas verdorbene Ware!) beimischen, also auch *unkontrollierte* Pilze verkaufen.

2. Es kommt öfter vor, dass ein Händler die am Morgen kontrollierten Schwämme am Vormittag verkauft und am Nachmittag eine neue Sendung der gleichen Pilzart erhält. Da er aber bereits im Besitze einer für den ganzen Tag gültigen Kontroll-Ausweiskarte ist, unterlässt er es aus Bequemlichkeit, auch diese Pilzsendung amtlich kontrollieren zu lassen und verwendet kurzerhand die für die erste, kontrollierte Ware empfangene Ausweiskarte auch für die zweite, *unkontrollierte* Sendung.

3. Privatleute pflegen bisweilen von den für den eigenen Küchenbedarf selbst gesuchten Schwämmen dem amtlichen Pilzkontrolleur zu ihrer Beruhigung statt des ganzen Vorrates nur einige *Muster* zur Kontrolle zu unterbreiten. Sie tun es in der Meinung, dass dies genüge. Wer will da die Garantie übernehmen, dass der daheim unkontrolliert gebliebene Vorrat ausnahmslos den zur Kontrolle vorgewiesenen Mustern entspreche! Könnte es aber einer Familie, die sich infolge der begangenen Unvorsichtigkeit durch Artenverwechslung und Beifügung vermeintlich bekannter, guter Speisepilze einer Vergiftung zugezogen hat, nicht einfallen, den ganzen Pilzrest sofort zu beseitigen und betrügerischerweise keck zu behaupten, dass nur die vom Pilzkontrolleur gutgeheissenen Schwämme genossen worden seien, um gegen den amtlichen Pilzkontrolleur Schadenersatzklage erheben zu können?

Wie dem Protokoll der Vapko vom 28. November 1926 zu entnehmen ist, hat der Vorstand des Gesundheitswesens der Stadt Zürich (Dr. Erismann) Herrn Prof. Dr. Hans Schinz auf eine bezügliche Anfrage hin den 28. Januar folgende Erklärung abgegeben:

«Es liegt in der Natur der Sache, dass eine Kontrolle über zum Verkauf gelangende Pilze sich auf Stichproben beschränken muss und nicht jedes einzelne Pilzexemplar untersucht werden kann. Wenn daher in einem Korb essbarer Pilze sich ein giftiges Exemplar befindet, das bei der Stichprobe nicht

entdeckt wird, so kann der Kontrollstelle keine Schuld zugemessen werden, und es kann also auch von einer Verantwortlichkeit im Sinne von §§ 419 und 422 des Priv. G. keine Rede sein. Insofern man den Kontrollbeamten nicht strafbare Nachlässigkeit in der Ausübung der Kontrollfunktionen nachweisen kann, fällt eine rechtliche Verantwortlichkeit derselben dem Publikum bzw. der Stadt gegenüber dahin.»

Das Nachstehende sei ein Beitrag zur Begründung der anzustrebenden Einschränkung des Vorwurfes der Fahrlässigkeit.

Das Vorgehen bei der amtlichen Pilzkontrolle hat sich nach folgender Orientierung zu richten:

1. Legt der Vorweiser nur *eine* Art Pilze zur Kontrolle vor, oder hat er bei Vorlage *mehrerer* Arten, diese sorgfältig voneinander getrennt?

2. Handelt es sich bei den zur Kontrolle unterbreiteten Schwämmen um allgemein bekannte, leicht erkennbare, auch für den Laien von giftigen oder verdächtigen Pilzen gut unterscheidbare Arten, oder sind es Schwämme, die leicht mit schädlichen oder doch ungeniessbaren verwechselt werden könnten?

3. Beweisen Stichproben, sowie die bezügliche Aussprache mit dem Vorweiser, dass er die nach Arten gut gesonderten Schwämme sicher kennt?

4. Hat der Vorweiser die zur Kontrolle vorgelegten Pilze gar nicht oder doch nicht einwandfrei nach Arten sortiert, oder legt er gar ein buntes Gemenge von ihm vermeintlich gekannten oder unbekanntem Pilzen vor?

Frage: In welchen Fällen ist es unerlässlich, dass *jedes einzelne Pilzexemplar* des zur Kontrolle vorgewiesenen Materials untersucht werde, und in welchen Fällen genügen *Stichproben*?

Antwort: *Jedes einzelne Pilzexemplar muss untersucht werden:*

1. Wenn der Vorweiser erklärt oder den Anschein erweckt, dass er die vorgelegten Pilze gar nicht oder doch nicht sicher kennt.

2. Wenn die vorgelegten Pilze nicht nach Arten sortiert sind.

3. Wenn es sich selbst bei guter Sortierung um eine oder mehrere Arten handelt, die Aehnlichkeit mit giftigen oder verdächtigen Arten besitzen und darum mit solchen verwechselt werden könnten, z. B. Steinpilze, Rothautröhrlinge, Champignons, Täublinge, Stockschüpplinge, Brätlinge, Lacktrichterlinge, Perlwulstlinge, Ringlose Wulstlinge usw.

4. Wenn die Person, die Pilze vorweist oder Stichproben der Ware Misstrauen erwecken und Vorsicht gebieten.

Stichproben genügen, wenn eine oder mehrere, im letzten Falle gut sortierte, allgemein bekannte Arten vorgewiesen werden, die nicht leicht mit gefährlichen Pilzen verwechselt werden können, z. B. Eierschwämme, Trompetenpfefferlinge, Totentrompeten, Schweinsohren, Mai-Ritterlinge, Riesentrichterlinge, März-Ellerlinge, Flaschenstäublinge, Boviste, Speise- und Spitzmorcheln, Rotbraune Gallertzitterlinge usw.

Es seien hier zwei typische Beispiele erwähnt:

a) Es kommt eine Frau mit einem Korb voll Pilzen zur Kontrolle und möchte wissen, was davon geniessbar sei. Der Korb enthält ein buntes Gemisch der verschiedensten Arten Schwämme. Da gibt es selbstverständlich nichts anderes, als dass man den ganzen Inhalt des Korbes ausschüttet, *Stück um Stück der Pilze* sorgfältig untersucht, die frischen, geniessbaren Pilze der Frau gut sortiert in den Korb legt und die ungeniessbaren Schwämme in Beschlag nimmt. Man wird auch nicht unterlassen, der Frau die nötig scheinenden Belehrungen und Ratschläge zu erteilen.

b) Ein Pilzhändler legt ein grosses Quantum tadellos gereinigter Eierschwämme zur Kontrolle vor. Schöne Ware! Lauter Eierschwämme! Der Mann handelt schon seit vielen Jahren mit Eierschwämmen und ist schon sehr oft mit solchen auf der Pilzkontrolle erschienen. Ich weiss, dass er die Eierschwämme sicher kennt. Er unterbreitet mir seine Sache nur, weil das Kontroll-Obligatorium ihn hiezu verpflichtet.

Wer wollte in einem solchen Falle von einem Pilzkontrolleur verlangen, dass er 10 bis 50 kg Eierschwämme einzeln,

also Stück um Stück untersuche! Da genügen doch gewiss *Stichproben!*

Und doch wäre es möglich, dass unter der grossen Menge Eierschwämme sich vielleicht Bruchstücke giftiger Pilze befänden, die beim Sammeln der Schwämme zufällig darunter gekommen und sowohl dem Sammler, als dem Händler und dem Pilzkontrolleur bei der stichprobenweisen Musterung der Ware entgangen sein könnten. Darum ist für den Pilzkontrolleur durchaus die schützende Bestimmung notwendig, dass er für solche Eventualitäten nicht verantwortlich gemacht werden kann.

Nach dieser Darlegung könnte eine Behörde vielleicht geneigt sein, der gewünschten Schutzbestimmung folgende Form zu geben:

Der amtliche Pilzkontrolleur hat die ihm zur Kontrolle unterbreiteten Pilze *einzel*n zu untersuchen. Wo es sich um leicht erkennbare, mit giftigen oder verdächtigen Pilzen kaum zu verwechselnde handelt, darf er sich mit *Stichproben* begnügen.

Aber diese Formulierung ist für die Zwecke des Pilzkontrolleurs unbrauchbar! Man vergegenwärtige sich, dass unsere Absicht dahin geht, zu verhüten, dass der amtliche Pilzkontrolleur in einem gegen ihn gerichteten Klagefall der willkürlichen Interpretation der Begriffe «Fahrlässigkeit» und «sachgemässe Prüfung» irgend eines Richters ausgeliefert ist. In der vorhin gewählten Form sind die Begriffe «*leicht erkennbare*» und «*kaum zu verwechselnde Schwämme*» ebenso unbestimmt und dehnbar wie die Begriffe «*sachgemässe Prüfung*» und «*Fahrlässigkeit*», denn über die Frage, welche Pilze «*leicht erkennbar*» und «*kaum zu verwechseln*» seien, kann man verschiedener Meinung sein. Ein Gericht könnte z. B. den subjektiven Standpunkt geltend machen, dass je nach der persönlichen Beobachtungs- und Unterscheidungsfähigkeit und Sachkenntnis ein Pilz dem einen Menschen als «*leicht erkennbar*» und «*kaum verwechselbar*» erscheine, während dessen Erkenntnis und Unterscheidung einem andern Schwierigkeiten biete.

Von der Erwägung geleitet, dass sich jeder amtliche Pilzkontrolleur seiner hohen

Verantwortlichkeit bewusst sei und dass eine Behörde das Mandat der amtlichen Pilzkontrolle nur einer vertrauenswürdigen Person übertrage, dürfte die Entscheidung, in welchen Fällen *Einzeluntersuchung* nötig ist und in welchen Fällen *Stichproben* genügen, dem mit den besonderen Verhältnissen bekannten, amtlichen Pilzkontrolleur überlassen werden.

Unser Zweck dürfte durch folgende Verordnungsbestimmung erreicht sein: *Der amtliche Pilzkontrolleur hat die ihm zur Kontrolle vorgelegten Pilze einzeln zu untersuchen. In den Fällen, wo ihm eine Einzeluntersuchung unnötig erscheint, darf er sich mit Stichproben begnügen, ohne dass ihm deswegen der Vorwurf der Fahrlässigkeit gemacht werden kann.*

Hiezu noch zwei Bemerkungen:

1. Das durch Fettdruck hervorgehobene Fürwort « ihm » darf nicht fehlen. Es ist Wert darauf zu legen, dass die Entscheidung, ob *Einzeluntersuchung* oder *Stichprobe* stattzufinden habe, in jedem Falle dem freien Ermessen des amtlichen Pilzkontrolleurs anheimgestellt bleibe.

2. In die Verordnungsbestimmung sollten *keine Erklärungsbeispiele* aufgenommen werden. Zur erschöpfenden Exemplifikation wären viele Beispiele nötig, und es ist zu verhüten, dass der Richter sich an bestimmte Beispiele klammern und unter Umständen erklären kann, dass der zur gerichtlichen Beurteilung eingeklagte Fall sich mit den in der Verordnung enthaltenen Beispielen nicht decke, die Schutzbestimmung somit keine Anwendung finden könne.

Les sujets de qualité et leurs préparations culinaires.

(Feuille d'Avis de Lausanne.)

(Fin.)

D'après la classification des espèces citées selon leurs goûts et arômes, la préparation culinaire diffèrera pour les sujets aigrelets amers ou douceâtres.

Soupe aux champignons.

Les variétés des prés, les bolets edulis et bronzés, les morilles, conviennent le mieux à ces diverses cuissons. (Pour toutes les préparations les tubes (mousse) des bolets doivent être jetés.)

Soupes au sel et à l'eau.

Les champignons nettoyés, lavés et coupés en petits morceaux seront daubés dans un peu d'eau salée avec poivre, graisse, huile ou beurre pendant quatre à cinq minutes, puis légèrement saupoudrés de farine. Remuer sur un petit feu quelques secondes, ajouter un litre d'eau chaude pour une livre de champignons et laisser cuire dix ou quinze minutes selon la fermeté des espèces, ajouter un filet de vinaigre ou de vin blanc avant de servir.

Cette préparation convient spécialement aux lycoperdons et variétés à odeur de farine.

Soupe avec jus de tomate.

Même préparation que soupe à l'eau.

Joindre jus ou purée de tomate. Cette préparation convient pour les espèces non acidulées des prés et forêts.

Soupe avec bouillon de bœuf.

Jeter une livre de champignons nettoyés et coupés en morceaux dans un litre et demi de bouillon assaisonné et bien chaud; laisser cuire quinze à vingt minutes et servir.

Cette préparation est excellente pour les morilles, les bolets comestibles, bronzés, clavaires, chanterelles et toutes espèces à odeur de fruits non acidulées. Les chanterelles doivent être déchirées en morceaux et non coupées.

Soupe aux morilles.

Bien nettoyées, faites dauber cinq minutes les morilles avec du beurre, versez dessus bouillon de bœuf assaisonné et bien chaud, laisser cuire dix minutes, jetez quelques fines herbes finement hachées, faites mousser deux œufs avec un peu d'eau et un peu de farine, jetez dans la soupe, remuez, laissez un peu prendre et servez.

Soupe avec oignons et herbes fines.

Roussir au beurre oignons hachés en petits morceaux, saupoudrez de farine,