

Sind Pilzkontrollstellen in den Gemeinden notwendig?

Autor(en): **Leemann, E.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **31 (1953)**

Heft 7

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933659>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Sind Pilzkontrollstellen in den Gemeinden notwendig?

Von E. Leemann, Pilzkontrolleur

Es zeugt von fortschrittlicher Gesinnung, wenn die Gesundheitsbehörde einer Gemeinde die Errichtung mindestens einer Pilzkontrollstelle in ihren Gemarken befürwortet, denn diese Einrichtung ist heute besonders auch auf dem Lande absolut notwendig. Diejenigen, welche sich der verantwortungsvollen Mission als Pilzkontrolleur zur Verfügung stellen, sind geprüfte Fachleute, die sich auf dem Gebiete der Pilzkunde auskennen. Sie stehen im Kanton Zürich unter behördlicher Aufsicht und haben jedes Jahr dem kantonalen Lebensmittelinspektorat sowie der wohnörtlichen Gesundheitsbehörde einen Bericht einzusenden über die vorgewiesenen Pilze, ihre Tätigkeit usw.

Pilzkontrolleur zu sein, ist nicht immer leicht. Oft werden seltene Arten vorgewiesen, welche man zu bestimmen hat; in einem solchen Fall ist man nur auf sich selber angewiesen, von keiner Seite erhält man einen fachmännischen Rat. Theoretisches Wissen, praktische Erfahrung und mancherlei Versiertheit kommt einem zugut, immer wieder stellen sich heikle Fragen, immer muß man aufpassen und lernen, selbst wenn man glaubt, viele Arten zu kennen.

Wie der Unterzeichnete die Pilze kennenlernte, sei im folgenden kurz geschildert. In meinen gereiften Jugendjahren (es sind schon einige Dezennien seither verflossen) ging ich in meiner Freizeit, entsprechend ausgerüstet, ganz allein in den Wald, um Pilze zu sammeln. Wie freute ich mich schon damals bei ihrem Anblick! Die Auswahl war zu jener Zeit für mich noch recht bescheiden: Eierpilze, Steinpilze, Ziegenbärte in allen Farben. Kontrollieren lassen konnte ich sie nicht, da es noch keine Kontrollstellen gab, auch Pilzbücher standen mir nicht zur Verfügung. So kochte und aß ich sie unkontrolliert. Kein Wunder, wenn ich hie und da Bauchbrummen und Erbrechen bekam. Doch ich gab nicht nach, bis ich den «Schuldigen» herausgefunden hatte. Von tödlich wirkenden Pilzen hatte ich damals noch keine Ahnung! In der Tat, ich hatte viel Glück, einen Schutzengel, der mich vor Vergiftung bewahrte! Heute kenne ich auch «die andere Seite», nie würde ich jetzt aufs Geratewohl Pilze essen.

In den folgenden Jahren schloß ich mich Gleichgesinnten an, besuchte Exkursionen und Pilzausstellungen, las einschlägige Literatur, welche nach und nach in reichem Maße und in vorzüglicher Qualität erhältlich war. Daneben erwarb ich mir allerlei praktische Erfahrungen, welche man nicht in irgendeiner Buchhandlung kaufen kann. Ich möchte sie nicht missen, haben sie mir doch schon oft gute Dienste geleistet. Die Pilzkunde ist mein Steckenpferd, sie ist mir in Fleisch und Blut übergegangen und hat mir schon über viele Schwierigkeiten hinweggeholfen.

Seit bald einem Dutzend Jahren besorge ich die Pilzkontrolle einer Gemeinde von etwa 8500 Einwohnern. In dieser Zeit habe ich allerhand erlebt. Man muß sich gar nicht wundern, wenn fast jedes Jahr trotz aller Vorsichtsmaßnahmen der Behörden hie und da auch bei uns Pilzvergiftungen vorkommen, ist doch die Mentalität gewisser Menschen in bezug auf die Eigenarten unserer Pilzflora recht sonderbar und manchmal fast nicht zu begreifen. Nachstehend zur Illustration einige Beispiele, welche während meiner «Praxis» vorgekommen sind.

Immer wieder werden alte Überstände oder madige Exemplare vorgewiesen,

welche absolut nicht mehr für die menschliche Ernährung oder anderweitige Verwertung in Betracht kommen. Sehr oft ist im Publikum die Meinung vorherrschend, die großen Pilze seien die schmackhaftesten. Konfisziert man solche Ware, wie es sich gebührt, haben gewisse Sammler die falsche Ansicht, es sei ihnen Unrecht geschehen. – Im weitem erinnere ich mich daran, wie ein Pilzfreund mit einem vollgestopften Rucksack Hallimasch-Stielen zur Kontrolle kam; die Hütchen habe er abgeschnitten und im Walde gelassen. Ein anderes Mal brachte er nichts anderes als Gallenröhrlinge, in der Meinung, jetzt habe er einmal Steinpilze gefunden! – Ein ganz Schläuer war jener, welcher seinen «Fund» gewaschen und zerschnitten kontrollieren ließ. Wie das Gemisch ausgesehen hat, kann man sich denken!

In lebhafter Erinnerung ist mir jene Hausfrau, welche in voller Angst um die Mittagszeit mit *gekochten* Pilzen in die Kontrolle kam. Das Gericht war bitter und daher ungenießbar. Die gute Frau hatte Gallenröhrlinge mit Steinpilzen gekocht! Hoffentlich hat diese bittere Enttäuschung dazu beigetragen, daß die vermeintliche Kennerin ihr Sammelgut *vor* dem Kochen prüfen läßt. – Vielfach kommt es vor, daß Gallenröhrlinge für Steinpilze gehalten, Pantherpilze mit Perlpilzen, weiße Knollenblätterpilze mit Champignons verwechselt werden. Kürzlich wurde sogar eine große Menge grubige Milchlinge (*Lactarius scrobiculatus*) eingeliefert in der Meinung, es handle sich um Eierschwämme! Kein Wunder, daß der Betreffende mit leerem Korbe den Heimweg antreten mußte. – Vor einiger Zeit wurde unsere Kontrollstelle sogar von ärztlicher Seite aufgesucht und in einer Tasse erbrochenes Pilzmaterial vorgewiesen mit der Anfrage, ob ich den in Betracht kommenden Pilz kenne und ob die Erkrankung gefährlich sei, was ich verneinen konnte. Das unappetitliche Gemisch stammte von einem Patienten, welcher wegen einer leichten Pilzvergiftung ins Spital eingeliefert wurde. Wie es sich herausstellte, waren es Reizker, welche in altem Zustand und unkontrolliert gegessen wurden. Es handelte sich also um eine ziemlich harmlose Angelegenheit, welche hätte vermieden werden können, aber unangenehm war es immerhin.

Ich könnte noch verschiedene Müsterchen «Wie man es nicht machen soll» zum besten geben. Doch für einmal genug. Es liegt mir ferne, irgend jemand anzuprangern oder zu beleidigen, nein, wir Kontrolleure sollen hieraus lernen. Es wird mich freuen, wenn auch andere ihre Erfahrungen bekanntgeben.

LITERATURBESPRECHUNG

R. Kühner et H. Romagnési. *Flore analytique des champignons supérieurs. (Agarics, bolets, chanterelles).* Paris, 1953, Masson & Cie. 4^o, 557 pages, 677 figures.

Depuis la publication de la Flore mycologique de la France de Quélet en 1888 et des Blätterpilze de Ricken en 1915, aucun ouvrage général véritablement original de floristique fongique n'avait paru. Et pourtant, de cette époque à nos jours, l'étude des champignons supérieurs a été étonnamment renouvelée, révolutionnée même pourrait-on dire, par quelques ouvrages fondamentaux, quelques grandes monographies et une multitude de publications disséminées dans de nombreux périodiques.

Il n'était plus possible, à moins de consulter les grandes bibliothèques des institutions scientifiques ou d'avoir le privilège d'en posséder soi-même une très fournie, de déterminer les champignons autres que ceux appartenant aux espèces banales ou peu rares traitées dans les livres de vulgarisation. Nombre de personnes attirées par la mycologie et montrant pourtant des disposi-