

Pilzkontrolleure erweitern ihr Pilzwissen an der VAPKO-Tagung

Autor(en): **Neukom, Hans-Peter**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **88 (2010)**

Heft 6

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935941>

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.

Pilzkontrolleure erweitern ihr Pilzwissen an der VAPKO-Tagung

HANS-PETER NEUKOM

Damit Pilzkontrolleure ihre Tätigkeit gewissenhaft ausüben können, bilden sie sich jedes Jahr in verschiedenen Verbandskursen weiter. So auch dieses Jahr an der VAPKO-Tagung in Ebnet-Kappel.

Rund 5500 verschiedene Grosspilzarten wachsen in unseren Wäldern und Fluren. Davon sind zirka 200 essbar und ebenso viele sind mehr oder weniger giftig. Der grösste Teil unserer Wald- und Wiesenpilze sind aber ungeniessbar, wegen ihren zähen Fruchtkörpern oder ihres schlechten Geruchs und Geschmacks. «Alle diese Wald- und Wiesenpilze zu kennen sei ein Ding der Unmöglichkeit», sagt der langjährige Wildhauser Pilzkontrolleur Hans Frey. Um das Wissen in der Mykologie und Mykotoxikologie zu erweitern und auf dem neusten Stand der Dinge zu sein, bilden sich Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure in Pilzvereinen und Verbandskursen Jahr für Jahr weiter. Um den ausgezeichneten Ruf der Schweizer Pilzkontrolleure weiterhin zu gewährleisten und dass die damit verbundene verantwortungsvolle Tätigkeit – in dem es ja sogar um Leben

und Tod gehen kann – mit 100prozentiger Sicherheit ausgeübt werden kann, seien Weiterbildungen und Selbststudien ein Muss, betont auch der erfahrene Lichtensteiger Pilzkontrolleur Axel von Wehrden. So nehmen rund 70 Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure aus der Region Deutschschweiz an der diesjährigen VAPKO-Tagung in Ebnet-Kappel im Toggenburg teil. Organisiert ist die Tagung durch den Präsidenten des Pilzvereins Toggenburg Walter Looser. Die VAPKO und die Teilnehmenden möchten ihm für die gute Organisation und den perfekten Tagungsablauf ein herzliches Dankeschön ausrichten.

Gesundheitsschutz dank Pilzkontrollen

Pünktlich um 13 Uhr eröffnete die VAPKO-Präsidentin Liliane Theurillat die Tagung und begrüsst den Ebnet-Kappeler Gemeindepräsidenten Christian Spoerlé. In seiner Begrüßungsrede geht Spoerlé vor allem auf die Geschichte und die wirtschaftliche Seite der knapp 5000 Einwohner umfassenden Gemeinde Ebnet-Kappel ein. Die erste Erwähnung



80 Jahre Erfahrung in der Pilzkontrolle: Die Toggenburger Pilzkontrolleure (von links) Axel von Wehrden, Hans Frey und Enrico Manna.

HANS-PETER NEUKOM

der Dörfer Ebnat und Kappel geht auf das Jahr 912 zurück. Erst 1964 wurde aus den beiden Dörfern die heutige 43 Quadratkilometer grosse politische Gemeinde Ebnat-Kappel. Arbeitsplätze bietet die Gemeinde für zirka 1500 Personen. Als Beispiel nennt Spoerlé die weit über unsere Landesgrenzen bekannte Bürstenfabrik Ebnat-Kappel. Kürzlich haben die Firmenprodukte Swissdent-Zahnbürste und das Interdental-Set sogar den «Red Dot»-Award gewonnen. Ausgezeichnet mit diesem begehrten Designpreis sind diese beiden Produkte nun ein Jahr lang im Designmuseum in Essen zu sehen, neben so bekannten Produkten wie etwa einem Mercedesmodell oder dem iPad. Zum Schluss würdigt der Gemeindepräsident die wertvolle Tätigkeit der Pilzkontrolleure im Dienst des Gesundheitsschutzes.

Nach der Begrüßungsrede hält der international bekannte Spezialist für Zeckenerkrankungen Norbert Satz einen hochinteressanten Vortrag – Zeckenstiche und ihre Folgen. Allen Kontrolleuren und Kontrolleuren dürfte spätestens nach dem Referat bewusst geworden sein, dass nicht nur Verwechslungen von Speise- und Giftpilzen, sondern auch die kleinen, lästigen aber gefährlichen spinnenartigen Tierchen – die Zecken – beim Pilzsammeln eine stete Gefahr bilden. Mit solidem Hintergrundwissen geht der Referent im Vortrag auf beispielsweise folgende Fragen ein: Wo kommen Zecken vor? Was tun nach einem Zeckenstich? Welche Krankheiten können durch den Stich übertragen werden? Wie schützt man sich gegen die unscheinbaren aber gefährlichen Tierchen? (Vortrag siehe Kasten).

Pilz-Bestimmungsübungen

Nach einer kurzen Pause machen sich die Pilzkontrolleure und -kontrolleurinnen mit Lupe, einschlägiger Pilzliteratur und verschiedenen Chemikalien bewaffnet an die Bestimmungen der Pilze, welche die verschiedenen Teilnehmenden mitgebracht haben. Wo es nötig ist, kommt das von Ivan Cucchi, VAPKO-Instruktor des Mikrokurses, betreute Mikroskop zum Einsatz. Mit geschultem Blick entlarvt er makroskopisch heikel zu unterscheidende Arten sicher unter dem Mikroskop. Die fleissigen Pilzkontrolleure bestimmen insgesamt rund 200 Pilzarten, welche in einem separaten Raum ausgestellt werden. Anschliessend besprechen die VAPKO-Instruktorinnen Nota Tischhauser und Käthi Weber vor allem die zwölf Fehlbestimmungen ausführlich. Grobe Verwechslungen sind: der Olivgelbe Holzritterling (*Tricholomopsis decora*) mit dem Schwefelritterling (*Tricholoma sulfureum*) und der Goldzahn-

Schneckling (*Hygrophorus chrysodon*) mit dem Nadelwald-Gas-Ritterling (*Tricholoma inamoenum*). Die beiden Instruktorinnen betonen eindringlich, dass eben die Nase (Geruch) auch ein wichtiges Hilfsmittel beim Pilzbestimmen sei, da manche Pilze einen charakteristischen Geruch aufweisen. So hätten diese Fehlbestimmungen relativ einfach vermieden werden können. Im Grossen und Ganzen stellen die beiden Instruktorinnen den Pilzkontrolleuren aber ein gutes Zeugnis aus.

Freiwilliger Pilzerkennungstest

Während den Bestimmungsübungen ist von der ehemaligen VAPKO-Kursleiterin Anita Wehrli, an Stelle des Kursleiters This Schenkel (entschuldigt), ein freiwilliger Pilzerkennungstest mit 20 Pilzarten organisiert. Mindestens 15 Pilzarten müssen von den Absolvierenden ohne Hilfsmittel erkannt und korrekt in die Kategorien Speisepilze, keine Speisepilze oder Giftpilze eingereiht werden, um den Test zu bestehen. Am meisten Mühe bereitet den 30 Absolventen der Gelbe Knollenblätterpilz (*Amanita citrina*), welcher von einigen, wohl aus Vorsicht, als Weisses Knollenblätterpilz (*A. virosa*) bestimmt wird. Ebenso ist dies beim Flaumigen Birken-Reizer (*Lactarius pubescens*) der Fall, den manche als den giftigen Kahlen Krempling (*Paxillus involutus*) falsch erkennen. Der Körnchen-Röhrling wiederum wird von wenigen Kontrolleuren mit anderen Suillus-Arten verwechselt.

Apéro und Bankett

Um 19 Uhr trifft sich die Gesellschaft zum vom Kanton St. Gallen in verdankenswerter Weise gespendeten Apéro. Als Vertreter des Kantons St. Gallen begrüsst Liliane Theurillat den stellvertretenden Kantonschemiker Klaus Luczynski vom Gesundheits- und Verbraucherschutzamt St. Gallen. Anschliessend können sich alle beim ausgiebigen Bankettessen von der vorzüglichen Küche des Hotels Kapplerhof überzeugen. Das köstliche Dreigangmenü besteht aus der Vorspeise: Hausterrine, Preiselbeersauce und Nüsslisalat; dem Hauptgang: gefülltes Schweinsnierstück mit Zwetschgen, Spätzli und Gemüsebukett (reichlich Supplement); dem Dessert: Schlorziflade mit Vanilleeis. Alle, auch die Gourmets, kommen auf ihre Kosten. Zwischen den Gängen des Bankettessens wird der Anlass gekonnt vom Toggenburger Jodelduett Vreni und Vroni, begleitet von Werni auf seiner Handorgel, umrahmt. Sie sorgen bei den Teilnehmenden für eine ausgelassene Stimmung.

Jahresversammlung

Am Sonntag, um 9.30 Uhr, nach einem reichhaltigen Frühstücksbuffet, begeben sich 55 Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure zur 82. Jahresversammlung (GV). In gewohnt souveräner Weise führt die VAPKO-Präsidentin Liliane Theurillat die Anwesenden durch die Traktanden. Nach dem die Jahresberichte der Präsidentin und des Kursleiters This Schenkel mit Applaus angenommen werden, gibt auch die von der Kassiererinnen Michèle Meyer präsentierte Rechnung zu keinerlei Diskussionen Anlass. Der Antrag der Revisoren auf Annahme der Rechnung und Déchargeerteilung an den Vorstand wird ohne Gegenstimme und Enthaltung angenommen.

2010 ist ein Wahljahr. Dazu müssen die Präsidentin und der übrige Vorstand neu gewählt werden. Sowohl die Präsidentin Liliane Theurillat als auch die übrigen Vorstandsmitglieder werden von der Versammlung für weitere vier Jahre einstimmig wieder gewählt. Romano De Marchi tritt als Rechnungsrevisor zurück. Neu schlägt der VAPKO-Vorstand der Versammlung Ursula Gass vor, Pilzkontrolleurin von Basel. Sie ist am Kantonalen Labor Basel-Stadt als Lebensmittelkontrolleurin tätig, wie übrigens ex-VAPKO-Präsident Peter Kaupp. Auch sie wird ohne Gegenstimme gewählt und die Präsidentin wünscht der Gewählten viel Spass in ihrem Amt.

Unter dem Traktandum Ehrungen verliert This Schenkel eine ausführliche Laudatio zu Ehren von René Flammer. 1999 wurde der Spital-Nothelferkurs ins Leben gerufen, welcher fortan unter der kompetenten Leitung des in der Mykotoxikologie international bekannten René Flammer stand. Während dieser Zeit leitete er die zweitägigen Kurse mit viel Engagement und enormem Fachwissen. Für seine ausserordentlichen Verdienste um den Spital-Nothelferkurs überreicht ihm die Präsidentin eine Flasche guten alten Single-Malt-Whisky und

wünscht ihm auch weiterhin viel Freude in seinem Hobby, den Pilzen.

Zunahme an Pilzvergiftungen

Als Nachfolgerin konnte die VSVP-Toxikologin Katharina Schenk-Jäger gewonnen werden. 2009 hat sie die VAPKO-Prüfung bestanden. Sie ist am Schweizerischen Toxikologischen Institut als Ärztin und Pilzexpertin tätig und wird auch in Zukunft im Bereich Mykotoxikologie eng mit der VAPKO zusammen arbeiten. Die VAPKO freut sich, eine so kompetente Person in ihren Reihen begrüßen zu dürfen. Anschliessend berichtet die Toxikologin über die dieses Jahr beim Tox-Zentrum eingegangenen Pilzvergiftungsfälle. Bis Ende Juli sei die Welt für sie noch in Ordnung gewesen. Ab diesem Zeitpunkt aber stiegen die Vergiftungsfälle mit Pilzen und Anfragen dazu sprunghaft an. Das vermehrte frühe Aufkommen an Pilzen dürfte dabei den Ausschlag gegeben haben. Bis anfangs Oktober seien rund 450 telefonische Beratungen zu Pilzvergiftungen durchgeführt worden, also 200 mehr als zum letztjährigen Zeitpunkt. Auffallend sind die vermehrten Anfragen bei Vergiftungen mit dem Riesen-Rötling (*Entoloma sinoatum*). Von den 13 Betroffenen mussten 9 hospitalisiert werden. Dazu registrierte das Tox-Zentrum bereits vier Knollenblätterpilzvergiftungen. Eine Person ging sogar nur knapp am Tod vorbei. Abschliessend erwähnt Schenk-Jäger die neue Pilzvergiftungsstudie «ProPi», welche bereits alle Pilzkontrolleure mit der Einladung zur VAPKO-Tagung erhalten haben und bittet nochmals um deren wichtige Mithilfe. Die Studie ist unter www.vapko.ch und www.vsvp.ch abrufbar.

Um 11 Uhr schliesst die Vorsitzende die GV und lädt zum von der Gemeinde Ebnet-Kappel gespendeten Apéro und anschliessenden Mittagessen ein.

Zeckenstiche und ihre Folgen

Der international bekannte Spezialist für Zeckenerkrankungen Norbert Satz beginnt sein spannendes Referat mit den Worten: «Dieses Jahr hat es mindestens so viele Zecken wie Pilze!»! Der harte Winter war für die Zecken ideal. Je härter der Winter, desto länger und tiefer verfallen die spinnenartigen Tierchen in einen Winterschlaf. Verläuft der Winter mild, passiert genau das Gegenteil, die Zecken bleiben aktiv, verhungern aber, da sie keine Blutmahlzeit mehr zu sich nehmen. Die klimatischen Bedingungen im letzten Winter waren für die Parasiten ideal.

Ein Weibchen legt zwischen 2000 bis 3000 Eier und stirbt nach der Eiablage. Es hat seine Aufgabe, die Arterhaltung, erfüllt. Ebenso stirbt das Männchen nach der Spermaübertragung. Im Laufe ihres rund dreijährigen Lebens durchläuft die Zecke drei Entwicklungsphasen: Aus den Eiern schlüpfen die Larven, welche über bereits mit gefährlichen Erregern infizierte Kleinsäugetiere ihre ersten Blutmahlzeiten einnehmen. Insbesondere im Nymphenstadium geben dann die infizierten Zecken die Erreger weiter an ihre Wirte. Ausgewachsene Zecken (Adulte) seien weniger gefährlich als Junge, betont Satz.

Zecken – FSME und Borreliose

Ein Zeckenstich kann für den Menschen schlimme gesundheitliche Folgen auslösen, denn die Parasiten können zwei lebensgefährliche Krankheiten übertragen: die Lyme-Borreliose oder die Frühsommer-Meningoenzephalitis (FSME). Gegen Letztere kann man sich mit einer Impfung schützen. «Besonders wichtig ist die Impfung für Senioren. Je älter die betroffene Person, desto aggressiver verläuft eine FSME. Bei älteren Menschen ist ein hohes Invaliditätsrisiko vorhanden», erläutert der Spezialist.

Die Gefahr an einer Borreliose zu erkranken ist hoch: Gemäss Schätzungen des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) sind jährlich 3000 bis 5000 Personen betroffen. Zecken kommen fast in der ganzen Schweiz vor. Und überall können sie mit Borrelien infiziert sein. Jede dritte Zecke trägt das Bakterium (*Borrelia burgdorferi* s.l.) in sich. Die Krankheit zu erkennen sei oft schwierig. Erste Anzeichen sind Wanderröte, grippeartige Symptome innerhalb vier Wochen, aber auch neurologische und arthritische Beschwerden. Wird die Borreliose nicht rechtzeitig erkannt und mit Antibiotika behandelt, können häufig chronische Schädigungen zurückbleiben. Eine Impfung gegen Borreliose gibt es (noch) nicht.

Nützliche Tipps

Zecken halten sich gerne an warmen, feuchten, bodennahen Stellen – auf maximal 50 Zentimetern Höhe – auf. Hat sich die Zecke ein Opfer ausgesucht, findet man sie beim Menschen dann vorwiegend etwa in den Kniekehlen, der Schamgegend, im Bauchnabel, den Achselhöhlen oder an den Schultern. Zecken müssen so schnell wie möglich entfernt werden. Am besten mit einer spitzigen Pinzette herausziehen oder Notfalls mit den Fingern abkratzen. Wenn der Stechapparat in der Haut stecken bleibt ist dies ungefährlich und er muss nicht entfernt werden. Im Wald nur geschlossene Schuhe, lange Hosen und langärmelige T-Shirts tragen. Laut Norbert Satz bieten Zeckensprays wenig Schutz gegen die gefährlichen Tierchen. Nach einem Waldgang soll man duschen, den Körper abrubbeln und nach Zecken absuchen. Die Kleider sollten bei mindestens 50 Grad gewaschen werden, bei 40 Grad überleben die Parasiten. Im Tumbler – Programm «schranktrocken und schonend» – sterben Zecken.

HANS-PETER NEUKOM & SILVANA FÜGLISTALER



HANS-PETER NEUKOM

Die Volketswiler Pilzkontrolleure Ernst Jordi (links) und Heinz Eisele an den Pilzbestimmungsübungen.