

# VAPKO : Mitteilungen = communications = comunicazioni

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **89 (2011)**

Heft 6

PDF erstellt am: **16.07.2024**

## **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 frischen ihr Wissen an der VAPKO-Tagung

HANS-PETER NEUKOM

Pilzkontrolleure aus der ganzen Deutschschweiz versammelten sich am Wochenende des 1. und 2. Oktobers im Seminarhotel St. Urs und Viktor in Bettlach zur Weiterbildung und Generalversammlung.

Der Herbstwald lockt wieder mit seinen Pilzen. Für Sammler gibt es wohl kaum Schöneres, als mit einem Korb von selbstgesammelten Schwämmen heimzukehren. Doch sind alle Pilze auch essbar? Um vor der Pilzmahlzeit kein Stossgebet zum Himmel zu schicken, vertrauen deshalb viele Sammler klugerweise auf die Pilzkontrolleure. Diese sortieren aus dem Sammelgut giftige und ungeniessbare Pilze aus. «Ein zünftiger Pilzsammler braucht keine Kontrolle...» Falsch! Gerade Kenner wissen, dass zahlreiche Speisepilze giftige Doppelgänger haben. Und selbst wenn sie sich ihrer Ernte recht sicher sind, schätzen sie nicht nur die Rückversicherung durch einen Pilzkontrolleur – sondern auch das anregende Fachsimpeln mit ihm.

Um für die Kontrolltätigkeit im Dienste des Gesundheitsschutzes fit zu sein, bilden sich Kontrolleure deshalb in Pilzvereinen und verschiedenen Verbandskursen Jahr für Jahr weiter, damit sie auf dem neusten Stand in Mykologie und Mykotoxikologie sind. So nahmen dieses Jahr 65 Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure an der VAPKO-Tagung in Bettlach (SO) teil. Als Organisator der Tagung stellten sich in verdankenswerter Weise Rolf Niggli, Präsident Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde (VSVP), zusammen mit den regionalen Vereinen für Pilzkunde Grenchen und Lengnau zur Verfügung. Dank des perfekt organisierten Anlasses ging keine einzige Beschwerde beim VAPKO-Vorstand ein. Von Seiten der VAPKO möchten wir Rolf Niggli den allerbesten Dank für seinen Einsatz und den perfekten Ablauf der Veranstaltung aussprechen. Die Tagung wird sicher bei vielen in guter Erinnerung bleiben.

### Begrüssung durch Regierungsrat Wanner

Pünktlich um 13 Uhr eröffnete die VAPKO-Präsidentin Liliane Theurillat die Tagung und übergab das

Wort Christian Wanner, Regierungsrat und Vorsteher des Finanzdepartements des Kantons Solothurn. In seiner Begrüssungsrede erzählt Christian Wanner – selbst ein leidenschaftlicher Pilzsammler – dass sein Vater rund 30 Jahre als Pilzkontrolleur in der Region amtierte und es daher nicht erstaune, dass auch ihn die Pilze faszinieren. «Dieses Jahr konnte ich schon früh vor Saisonbeginn viele Steinpilze im Buechibärg ernten», betont der Regierungsrat. Er bedauere sehr, dass er nicht an den Pilzbestimmungsübungen teilnehmen kann, da er als Regierungsrat noch an eine weitere Veranstaltung müsse. Er verabschiedete sich mit den Worten: «Ich wünsche allen eine spannende und lehrreiche Tagung.»

Zum Auftakt der Weiterbildung sind alle Interessierten zum Vortrag von Hugo Ritter, Vize-Präsident der VAPKO, eingeladen. Der Vortrag wurde öffentlich in der Solothurner Zeitung und dem Grenchner Tagblatt ausgeschrieben. Von diesem Angebot machten erfreulicherweise auch einige auswärtige Besucher Gebrauch. Der Referent berichtete von seinen spannenden Erlebnissen auf seiner 14-tägigen Pilzreise in China (siehe Kasten).

### Pilz-Bestimmungsübungen

Nach einer kurzen Pause machten sich die Teilnehmenden mit Lupe, einschlägiger Pilzliteratur und verschiedenen Chemikalien bewaffnet an die Bestimmungen der in Plastiktellern aufgelegten Pilze. «Wichtig bei einer Pilzkontrolle ist das sichere und rasche visuelle Unterscheiden von Speise- und Giftpilzen. Erkennt ein Pilzkontrolleur einen Pilz nicht hundertprozentig, darf er ihn nicht freigegeben», sagen Marleen und Josef Tresp, zuständig für die Pilzkontrollstelle in Zollikon, einhellig. Das Motto lautet deshalb «im Zweifelsfall nie». Bei makroskopischen Unklarheiten gaben die VAPKO-Instruktoren bereitwillig Tipps, etwa in welcher Gattung die Art zu suchen sei und wiesen sie, wenn nötig, auf charakteristische Merkmale hin. Da sich einige Arten nur

mikroskopisch sicher bestimmen oder voneinander unterscheiden lassen, kam zusätzlich das von Ivan Cucchi, VAPKO-Instruktor des Mikrokurses, betreute Mikroskop zum Einsatz. Mit geschultem Blick entlarvte er heikel zu unterscheidende Arten wie etwa den Flaumigen Dachpilz (*Pluteus ephebeus*). Die dünnwandigen keulig bis bauchig-spindeligen Cheilo- und ähnlichen Pleurozystiden ohne apikale Haken sowie die radialhyphige HDS mit aufsteigenden Hyphenenden charakterisieren diesen Dachpilz.

Die fleissigen Pilzkontrolleure bestimmten über 300 Pilzarten, welche in einer Ausstellung präsentiert wurden. Anschliessend fand eine vielbeachtete Besprechung mit den Instruktooren Xavier Schmid und Ruedi Winkler statt. Von den rund 300 Arten wurden nur 27 falsch bestimmt. Krasse Fehlbestimmungen von Speise- und Giftpilzen waren keine zu verzeichnen. Einen kapitalen Bock schossen jedoch der Bestimmer oder die Bestimmerin, die den ungeniessbaren Dickblättrigen Schwärztäubling (*Russula nigricans*) mit dem wohlschmeckenden Kuhmaul (*Gomphidius glutinosus*) verwechselt hatten! Weiter gingen die beiden VAPKO-Experten auf drei nicht alltägliche Röhrlinge ein, die von den Kontrolleuren korrekt bestimmt wurden.

Der Goldporige Röhrling (*Pulveroboletus gentilis*), der unter Buchen und Eichen auf kalkhaltigen Böden vorkommt, ist gut an seinen auffallend leuchtend gelben Poren zu erkennen.

Den kleinen Bitterlichen Zwergröhrling (*Chalciporus amarellus*) findet man selten in Nadelwäldern unter Fichte oder Waldföhre. Er unterscheidet sich vom nahestehenden Pfefferröhrling vor allem durch seinen boletoiden Habitus, blassere Hüte und Stiele sowie durch auffallend blasrosa bis weinrote Röhrenmündungen.

Der Gelbe Hexen-Röhrling (*Boletus erythropus* var. *junquilleus*) wiederum ist ein naher Verwandter des Flockenstieligen Hexen-Röhrlings (*B. erythropus*) und unterscheidet sich in der Regel durch kleinere Fruchtkörper und einen gelben Stiel. Einige Autoren betrachten die Bezeichnung «Varietät *junquilleus*» sogar als Synonym von *B. erythropus*.

Im Allgemeinen wurde gut bestimmt, betonten die Pilzexperten Xavier Schmid und Ruedi Winkler.

### **Freiwilliger Pilzerkennungstest**

Während den Bestimmungsübungen wurde von This Schenkel, VAPKO-Kursleiter, wiederum ein freiwilliger Pilzerkennungstest mit 20 Pilzarten organisiert. Mindestens 15 der aufgelegten Pilze mussten ohne Hilfsmittel erkannt und korrekt in die

Kategorien Speisepilze, keine Speisepilze oder Giftpilze eingereiht werden, um den Test zu bestehen. Knifflige Arten waren beispielsweise der Karminschwärzling oder Rötende Rasling (*Lyophyllum favrei*) sowie der Feilchenblaue Schönkopf (*Calocybe ionides*). Knifflig wohl deshalb, weil einige Kontrolleure diese seltenen Pilze noch gar nie zu Gesicht bekommen hatten.

### **Apéro und Bankett**

Um 19 Uhr trifft sich die Gesellschaft zum vom Kanton Solothurn in verdankenswerter Weise gespendeten Apéro. Das anschliessende köstliche Bankettessen bestand aus vier Gängen: Vorspeisen waren ein Solothurner Wysüpli und eine Morchelterrinen. Zum Hauptgang wurde ein Schweins-Piccata Mailänder Art mit Safranrisotto und Blattspinat serviert. Ein üppiges Dessert-Bufferet rundete das feine Bankettessen ab. Zwischen den Gängen und nach dem Dinner unterhielt das Musik-Duo Toni und Fäni aus der Region die heitere Festgesellschaft in gekonnter Weise.

### **Jahresversammlung**

Am Sonntag, um 9.30 Uhr, nach einem reichhaltigen Frühstücksbufferet, begaben sich 53 Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure zur 83. Jahresversammlung. In gewohnt sicherer Weise führte die VAPKO-Präsidentin Liliane Theurillat die Anwesenden durch die Traktanden. Aus dem Jahresbericht des Kursleiters This Schenkel erfahren die Anwesenden die Gründe für die Absage des diesjährigen VAPKO-Kurses in Landquart. Auf einen Nenner gebracht: Am 5. September, eine knappe Woche vor Beginn, musste leider der Kurs mangels Pilzen absagt werden. Die Enttäuschung bei den Teilnehmenden, den Instruktooren, aber auch beim Kursleiter sei gross gewesen. Nachdem die Jahresberichte der Präsidentin und des Kursleiters mit Applaus angenommen wurden, gab auch die von der Kassierererin Michèle Meyer fachkundlich präsentierte Rechnung zu keinerlei Diskussionen Anlass. Der Antrag der Revisoren auf Annahme der Rechnung und Déchargeerteilung an den Vorstand wurde ohne Gegenstimme und Enthaltung angenommen. Wahlen: 2011 ist kein Wahljahr und es sind keine Demissionen eingegangen.

Tagungsort 2012: Für die Organisation der VAPKO-Tagung 2012 stellten sich Rosemarie Kuhn und Ex-Präsident Peter Kaupp zur Verfügung. Ort: Lenzerheide, Datum: 6. und 7. Oktober 2012. Die Präsidentin dankt den beiden herzlich für die Übernahme der Tagung.

## VAPKO-Leitfaden auf CD

Unter dem Traktandum Verschiedenes und Umfragen wurde die Versammlung auf den überarbeiteten Leitfaden und das neue Prüfungsreglement der VAPKO hingewiesen. Der Leitfaden für angehende Pilzkontrolleure wird künftig für 30 Franken nur noch als CD und nicht mehr in gedruckter Form erhältlich sein. Die CD oder eine Druckversion davon darf an alle Interessierte weitergegeben werden. Der Vorteil einer CD liegt darin, dass kurzfristige Änderungen problemlos getätigt werden können.

Die Neuerungen des Prüfungsreglementes können unter [www.vapko.ch](http://www.vapko.ch), Kurse, Wie wird man Pilzkontrolleur, eingesehen und heruntergeladen werden.

## Pilzvergiftungen 2011

Unter dem gleichen Traktandum erläutert Katharina Schenk-Jäger, Verbandstoxikologin des VSVP, die beim Schweizerischen Toxikologischen Informationszentrum eingegangenen Pilzvergiftungen. Bis am 19. September 2011 sind rund 400 Anfragen zu Pilzen eingegangen. Gegenüber dem letzten Jahr konnte ab Ende August 2011 eine deutliche Abnahme, wie auch beim Pilzvorkommen, registriert werden. Sobald aber das Pilzvorkommen steige, nehmen erfahrungsgemäss nach fünf bis sieben Tagen auch die Intoxikationen durch Pilze zu, erklärt Katharina Schenk-Jäger. Bedenklich stimmen auch die 136 Fälle, in denen Kinder beim Spielen in Gärten, Rasen oder auf Spielplätzen Pilze in den Mund genommen und vielleicht geschluckt haben.

## Pilzkontrolleure helfen

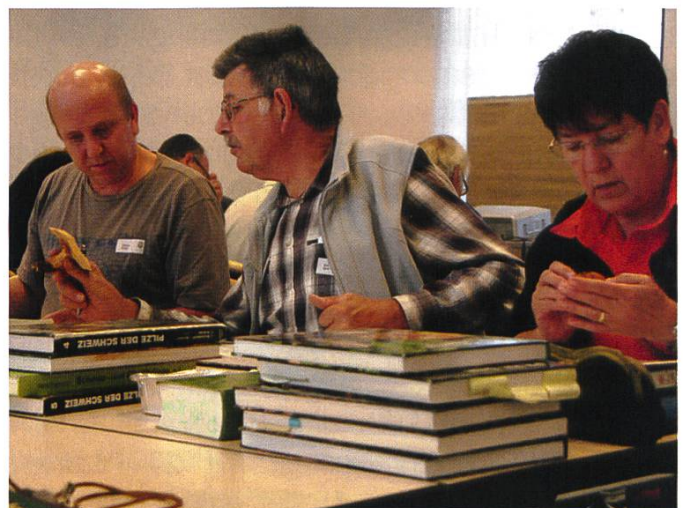
Die Gründe für die seit einigen Jahren beobachtete Zunahme solcher Fälle liessen sich derzeit allerdings noch nicht sicher feststellen. Neben Wetter

und Klima könnte sich dahinter auch ein verändertes, mehr auf Naturerlebnis in Wald und Garten ausgerichtetes Freizeitverhalten verbergen. Zum Glück für die Kleinen verlaufen die meisten dieser tatsächlichen oder befürchteten Pilzvergiftungen eher harmlos. Die häufigsten Vergiftungssymptome sind gastrointestinaler Natur. Zu schwereren Vergiftungssymptomen, die eine Behandlung im Spital nötig machen, kommt es nur in Einzelfällen. In solchen Fällen sei aber rasches Handeln wichtig. «Hier sind wir auf die wertvolle Arbeit der Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure angewiesen, welche die Pilzart schnell identifizieren können und so dem Arzt helfen, eine gezielte Behandlung einzuleiten», betont die Verbandstoxikologin.

In mindestens 35 von den 136 Fällen mussten Pilzkontrolleurinnen oder -kontrolleure zur Bestimmung der beteiligten Pilze angefordert werden. Die häufigsten Pilze sind dabei der Heudüngerling, Arten aus den Gattungen der Faserlinge und Ackerlinge gewesen.

Eine hilfreiche erste Massnahme bei Pilzvergiftungen ist die Einnahme einer Aktivkohlesuspension (1 g pro kg Körpergewicht). Bei Kleinkindern eignen sich Schwarztee oder Coca-Cola, die mit der Suspension gemischt werden, um den Kleinen die Aufnahme der Kohlesuspension zu erleichtern. Diese wird im Fachhandel unter dem Namen «Carbovit» angeboten.

Um 11 Uhr schliesst die Vorsitzende die GV und lädt zum von der Gemeinde Bettlach gespendeten Apéro und anschliessenden Mittagessen ein. Während des Apéros begrüsst der Bettlacher Gemeindepräsident Hans Kübli die Gesellschaft und geht in seiner Rede näher auf die geschichtsträchtige 4844 Einwohner zählende Gemeinde und das Hotel St. Urs und Viktor ein.



Photos HANS-PETER NEUKOM

Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure bei der Weiterbildung in Bettlach.

## Pilzreise in China

Zum Auftakt der Weiterbildung am Samstag berichtet Hugo Ritter, Vize-Präsident der VAPKO, über seine 14-tägige Pilzreise in China. Diese kam dank der guten Kontakte von Xaver Schmid, VAPKO-Instruktor und Handels-Pilzkontrolleur, zu Chinesischen Pilzverarbeitungsbetrieben zustande. Die zehnköpfige Apothekergruppe, die sich auf die abenteuerliche Reise aufmachte, startete in Zürichs Patenstadt Kunming, der Provinzhauptstadt von Yunnan. Von hier ging es Richtung Norden nach Lufeng, Chiuthxiong, Dali, Lijang und wieder zurück nach Kuming. Während der Reise besuchte diese «Schweizer Delegation» das Botanische Institut in Kuming mit dem eindrucklichen Pilzherbar, verschiedene (Pilz-)Märkte und einen grösseren Pilzbetrieb. Zwischendurch suchten sie in den Wäldern nach Pilzen und kosteten selbstverständlich das Angebot in den vielen Pilz-Restaurants. Diese sind dort ähnlich so häufig wie bei uns Pizzerias. Überhaupt hätten Pilze in China traditionell eine wichtige Bedeutung für die Bevölkerung, sowohl nahrungsbedingt als auch kulturell, erläutert der Referent.

## Termitenpilze

Auf den Märkten werden an allen Ecken grosse Mengen an frischen und getrockneten Pilzen jeglicher Art und Qualität angeboten. Besonders eindrucklich sind die grossen, essbaren Termitenpilze der Gattung *Termitomyces*, die rund 30 Arten umfasst. Einige davon zählen mit einem Hutdurchmesser von bis zu einem Meter sogar zu

den grössten Pilzen der Welt. Sie wachsen symbiotisch mit den Termiten auf deren Exkrementen aus den Termitenhügeln. Dazu gesellen sich in der Schweiz selten vorkommende Arten wie der Echte Königs-Röhrling (*Boletus regius*) oder der Blauende Königs-Röhrling (*B. pseudoregius*). Schliesslich findet man aber auch solche, die bei uns als giftig oder zumindest als giftverdächtig eingestuft werden, etwa *Amanita virgineoides*. Von Händlern erfährt die Reisegruppe, dass diese Wulstlingsart nach spezieller Zubereitung essbar sei. Vielleicht ist deshalb die Dunkelziffer bei Pilzvergiftungen in China relativ hoch, wie einheimische Mykologen vermuten.

Zuchtpilze, getrocknete Steinpilze und Morcheln stammen heute grossenteils aus China und nur noch zu einem kleinen Teil aus Europa. Die an Tibet und Vietnam angrenzende südchinesische Provinz Yunnan ist sogar eine der wichtigsten Pilzregionen. Entsprechend eindrucklich war daher der Besuch in einem Pilzverarbeitungsbetrieb. Verschiedene Sammelstellen liefern hier grosse Mengen Pilze an, die überwiegend von Arbeiterinnen sortiert und geputzt werden. Zum Trocknen und Tiefkühlen werden die Schwämme vorgängig mit Wasser gewaschen und dann geschnitten. Die dazu verwendeten Einrichtungen seien einfach, aber zweckmässig.

Zum Abschluss seines spannenden Referates schildert Hugo Ritter den Besuch einer Apotheke in Kunming, was nicht weiter erstaunt: Schliesslich hatte er ja selbst Pharmazie studiert und während einiger Jahre in einer Apotheke gearbeitet.



HUGO RITTER

Getrocknete Pilze in Hülle und Fülle.