

Mit Blick nach unten

Timo Züst

Manuel Mettler trägt als Pilzkontrolleur eine grosse Verantwortung. Jeden Montag gibt er in Teufen Pilze zum Verzehr frei. Und wenn die Zeit reicht, macht er sich auch gerne selbst auf die Suche.

«Nach der Kreuzung wird es normalerweise besser.» Es ist 17.20 Uhr. Manuel Mettler kämpft sich durch den Feierabendverkehr. Er arbeitet in Herisau beim Amt für Umwelt und wohnt in Gehdistanz. Um diese Zeit ist er deshalb selten auf der randvollen Alpsteinstrasse unterwegs. Ausser in der Pilzsaison. Denn im September und Oktober muss er montags jeweils rechtzeitig um 18 Uhr in Teufen sein.

Dort ist er als amtlicher Pilzkontrolleur tätig. Heute ist aber Dienstag und Manuel Mettler ist nicht unterwegs ins Mittel-, sondern ins Hinterland. «Wir fahren zu einem meiner liebsten Feierabend-Pilz-Plätzchen.» Warum er es mag? Die Fahrt dauert nur 15 Minuten, das Auto lässt sich direkt vor dem Wald parkieren und die Ausbeute ist in der Regel gut. «Der ideale Ort für einen kurzen Ausflug.» Anders als sonst ist er heute nicht allein unterwegs – er hat die TP mitgenommen. Eine Ehre. Denn dieses Fleckchen behält er normalerweise für sich. «Ich bin zwar keiner dieser typischen Geheimniskrämer-Pilzer, aber einige Orte zeige ich schon nicht so gern.»

Die Pilze sind für Manuel Mettler in den letzten Jahren vom Beruf zur Leidenschaft geworden. Nach dem Studium zum Umweltingenieur hatte er im Zürcher Oberland für eine Pilzzucht gearbeitet. Später absolvierte er die Ausbildung zum Pilzkontrolleur der Schweizerischen Vereinigung Amtlicher Pilzkontrollorgane (VAPKO). Sie ermöglicht es ihm, am Montagabend in Teufen Pilze «zum Verzehr freizugeben». Er kann etwa 250 Wildpilze identifizieren. Darunter auch diverse ungeniessbare, giftige und natürlich die zwölf lebensgefährlichen Exemplare. «Im Verhältnis zu den in der Schweiz existierenden rund 7000 Grosspilzarten ist das aber nur ein Bruchteil.» Die Vielfalt der Pilz-Arten ist schwindelerregend. «Deshalb sage ich immer: Wer behauptet, sie alle zu kennen, lügt.» Gut also, dass längst nicht alle von ihnen für einen «Pilzler» relevant sind. Denn man geht zwar davon aus, dass rund ein Drittel von ihnen essbar sind. Aber viele Arten sind so

klein und unscheinbar, zäh, scharf oder bitter, dass sich das Sammeln von ihnen nicht lohnt. Und für die Bestimmung jener Pilze, die bei der Amtlichen Pilzkontrolle auf dem Tisch landen, reichen seine Kenntnisse mehr als aus. Ab und zu muss aber auch er zu einem Trick greifen. «Die Sammler schauen manchmal etwas geschockt, wenn ich bei einer Art ein Stück davon in den Mund nehme. Gefährlich ist das aber nicht.» Denn alle Giftpilze entfalten ihre schädliche Wirkung erst im Magen. Das bedeutet: Der Mensch nimmt ihre toxischen Inhaltsstoffe erst während der Verdauung auf. Wer anzweifelt, ob ein Pilz geniessbar ist, kann deshalb sorglos ein kleines Stück kauen und wieder ausspucken. «Schmeckt es bitter oder scharf, sollte man ihn besser nicht essen.» Das allein reicht aber noch nicht aus, um sämtliche Giftpilze auszuschliessen. Manche können auch mild und angenehm schmecken.

Schon während der Fahrt gibt Manuel Mettler einen Crash-Kurs in Pilz-Wissen. Die wichtigste Lektion: Was ist ein Pilz? «Im Grunde muss man ihn sich wie einen Apfel an einem Apfelbaum vorstellen. Das, was wir sehen und sammeln, ist bloss die Frucht eines deutlich grösseren Organismus.» Dieser Organismus, das sogenannte Mycel, lebt versteckt im Boden. Ähnlich wie die Wurzeln eines Baums entzieht es dem Boden Wasser und Nährstoffe. Die Pilzfruchtkörper dienen hauptsächlich der Fortpflanzung. «Ihre Aufgabe ist die Abgabe von Pilz-Sporen an die Luft. Und ein Fruchtkörper kann Millionen von ihnen verteilen.» Deshalb sei auch die Sorge, man gefährde mit dem Sammeln von Pilzen deren Bestand, unbegründet. «Bis wir sie finden, haben sie ihre Aufgabe längst erfüllt und das Mycel wird bei günstigen Bedingungen neue produzieren.»

Trotzdem versucht der Gesetzgeber, die Pilze zu schützen. Mit teils kreativen Ansätzen, die von Kanton zu Kanton variieren können. So dürfen in Ausser- und Innerrhoden pro Tag und Person nicht mehr als zwei Kilogramm gesammelt werden. In St. Gallen ist es hingegen ein Kilogramm und im Aargau gibt es keine Mengenbegrenzung. In Appenzell Ausserrhoden ist aber noch ein

«Wer behauptet, sie alle zu kennen, lügt.»



Jede Pilzart hat einzigartige Merkmale. Wer sich nicht sicher ist, sollte seinen Fund zum Kontrolleur bringen.



Pilzkontrolleur Manuel Mettler ist zufrieden mit der Ausbeute des heutigen Ausflugs. Fotos: tiz

weiteres Pilz-Gesetz in Kraft: «In grösseren Gruppen ist das Pilzsammeln nur zu Schulungszwecken erlaubt.» Eine Ausnahme, die für Manuel Mettler grosse Bedeutung hat (siehe Kasten).

«Wow, das ist jetzt aber cool! Hätte nicht gedacht, dass wir die jetzt schon finden.» Nach nur zehn Minuten im Wald hat Manuel Mettler bereits diverse Pilze in seinen Korb gelegt. Gerade hat er einen weiteren interessanten Fund gemacht: Fünf Schopftintlinge, auch Spargelpilze genannt. Eigentlich ist es Mitte September noch etwas früh für diese Art – aber das Pilzen ist keine exakte Wissenschaft. «Natürlich weiss man mit der Zeit, welchen Arten es wo gefällt. Aber Überraschungen gibt es immer.» Das aussergewöhnlich warme Wetter und der nicht wirklich flächendeckende Niederschlag haben zu einem durchgezogenen Start in die Pilzseason geführt. Nicht alle werden fündig. «Ich hatte bisher aber eigentlich immer Erfolg. Ich vermute, der Tau am Morgen hilft ihnen beim Wachsen.» Auch heute ist die Ernte reichhaltig: Frauentäublinge, Birkenröhrlinge, oder Hexenröhrlinge findet Manuel Mettler. Jedes Exemplar begeistert ihn aufs Neue. Und jedes hat einzigartige Merkmale: «Siehst du? Die Häutchen fallen nach dem Darüberstreichen wie Mandelblätter aus. Das ist typisch für Täublinge.» «Wenn ich den grubigen Milchling etwas verletze, tritt sofort eine milchartige Flüssigkeit aus. Sie bleibt aber nur eine Sekunde weiss und wird sofort gelb. Ein Oxydations-Effekt.» «Der Flaschenstäubling ist ein super 'Füllpilz'. Er nimmt ohne Probleme den Geschmack anderer Pilze an. Ganz un-

gefährlich ist er aber nicht. Denn er gleicht dem 'Ei' des Fliegenpilzes. Deshalb sollte man immer darauf achten, ob das Fleisch am Hut nicht rot gefärbt ist.»

Zurück beim Auto sortiert Manuel Mettler seinen Fund aus. Einige hat er als Anschauungsobjekt mitgenommen. Die meisten sind aber gute Speisepilze. Einen Teil davon wird er frisch zubereiten. Der Rest wird getrocknet und zu Pulver verarbeitet. «Pilzpulver ist ein herrliches Gewürz.» Er ist zufrieden mit dem Inhalt seines Korbs, auch wenn der erhoffte Steinpilz ausblieb. «Es gibt so viele herrlich schmeckende Pilze. Nicht nur den Steinpilz, den Champignon oder die Morchel. Und einige davon findet man immer – auch bei einem kurzen Feierabend-Ausflug.»



Die Vielfalt in einem kleinen Waldstück ist bemerkenswert.

«Es gibt nicht nur den Steinpilz, den Champignon oder die Morchel.»

Auf Pilz-Safari

Pilzen liegt im Trend. Das spürt auch Manuel Mettler. Mit einem Studienkollegen bietet er seit zwei Jahren Pilz-Exkursionen und Kurse an. Dabei geben sie den Teilnehmenden einen Crash-Kurs in der grundlegenden Biologie der Pilze und Tipps zum Sammeln – inkl. dem richtigen Bestimmen der Art – sowie Kochen. «Oft sind wir auf der Schwägalp unterwegs. Da finden sich immer einige schöne Exemplare.» Die Kurse sind sehr beliebt und meist nach kürzester Zeit ausgebucht. «Vielleicht werden wir im kommenden Jahr noch einen zusätzlichen Kurs anbieten.»

www.pilzkurse.ch