

PILZE SAMMELN

Einmaleins für Einsteiger

Jonas Brännhage arbeitet als Pilzkontrolleur und bietet zusammen mit seinem Kollegen Manuel Mettler Pilzkurse an. Der Experte beantwortet uns die wichtigsten Fragen zum Pilze sammeln. ✂ SARAH SCHINDHELM 📷 PILZKURSE.CH

Herr Brännhage, darf ich in der Schweiz ohne Genehmigung Pilze sammeln gehen?

In der Schweiz bedarf es keiner Genehmigung, um auf privater Ebene Pilze zu sammeln. Bei organisiertem Sammeln in Gruppen existieren jedoch in manchen Kantonen gesetzliche Einschränkungen und Verbote. Auch gewerbsmässiges «Pilzeln» ist verboten oder bewilligungspflichtig. Mehr Informationen dazu finden sich auf der Website der VAPKO, der Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane der Schweiz.

Können «Pilzler» unbeschränkt viele Pilze sammeln?

In vielen Kantonen gibt es Mengenbeschränkungen für Pilze, die zwischen ein bis drei Kilogramm pro Tag liegen und in der kantonalen Pilzschutzverordnung nachgesehen werden können. Es gibt aber auch Kantone ohne Mengenbegrenzungen.

Gibt es Orte, an denen das Pilzesammeln verboten ist?

In den meisten Natur- und Pflanzenschutzgebieten dürfen keine Pilze gesammelt werden. Dazu zählt auch der Schweizer Nationalpark.

Darf ich die Wanderwege verlassen, um auf Pilzsuche zu gehen?

Wenn man sich nicht gerade in einem Naturschutzgebiet mit Weggebot oder im Nationalpark aufhält, darf man die Wanderwege zum Pilzesuchen verlassen. Natürlich soll man sich dabei aber respektvoll der Natur und den Waldeigentümern und Waldeigentümerinnen gegenüber verhalten.

Bin ich verpflichtet, die gesammelten Pilze bei einer Pilzkontrollstelle vorzuzeigen?

Nein, der Gang zur Pilzkontrollstelle ist freiwillig. Es lohnt sich jedoch, diesen zumeist kostenlosen Service in Anspruch zu nehmen. Dadurch können auch mal ein paar Pilze gesammelt werden, bei denen man sich nicht

ganz sicher ist. Aber auch bei Pilzen, die man problemlos zu erkennen glaubt, kann sich ein Besuch in der Kontrollstelle lohnen. Wir erleben immer wieder, dass sich einige Exemplare von giftigen oder ungeniessbaren Doppelgängern daruntermischen.

Welche Speisepilze sind in der Schweiz am häufigsten anzutreffen?

Das kann regional sehr unterschiedlich sein. Zu den häufigsten Speisepilzen zählen aber sicherlich diverse Röhrlinge wie der Rotfuss-, Maronen- und Hexenröhrlinge, Mehrlärling, Semmelstoppelpilz, Reizker und Frauentäubling.

Wo muss ich suchen, um erfolgreich zu sein?

In fast jedem Wald können Speisepilze gefunden werden. Wenn man jedoch spezifische Pilze finden möchte, muss man sich mit deren ökologischen Ansprüchen auseinandersetzen. Die Pilzflora in Laubwäldern unterscheidet sich stark von derjenigen in Nadelwäldern. So wächst beispielsweise der Birkenröhrling ausschliesslich bei Birken, der Lachs-Reizker ausschliesslich bei Weisstannen. Ebenso spielt der pH-Wert des Bodens eine Rolle, denn es gibt Arten, die nur auf Kalk- oder nur auf sauren Böden wachsen.

Kann ich jedes Jahr an den gleichen Ort zurückkehren und finde dort erneut Pilze?

Ja. Merken Sie sich unbedingt die Fundorte Ihrer liebsten Speisepilze und schauen Sie im nächsten Jahr zu einer ähnlichen Jahreszeit wieder dort vorbei. Die Chancen, dass dort dann beispielsweise wieder Steinpilze gefunden werden können, stehen sehr gut. Beim Pilzesammeln ernten wir jeweils nur die Fruchtkörper. Der eigentliche Pilz lebt als weisses Fadengeflecht, das sogenannte Myzel, unterirdisch im Boden und kann jedes Jahr wieder neue Fruchtkörper produzieren.

Viele Pilze wachsen nur unter spezifischen Bedingungen, die Pilzsammler kennen sollten.



Die Pilzkontrolleure Jonas Brännhage (links) und Manuel Mettler (rechts) bieten Pilzkurse und Exkursionen an.

Gibt es besonders gute Pilzjahre oder finden sich jedes Jahr etwa gleich viele Pilze?

Die Pilzjahre unterscheiden sich sehr stark voneinander, was dem «Pilzeln» einen besonderen Reiz gibt. Besonders wichtig für das Wachstum der Pilze ist Feuchtigkeit in Form von Regen oder Tau. Bei anhaltender Trockenheit wird man also nicht viel finden.

Wie lange dauert die Pilzsaison an?

Die Pilzsaison beginnt bereits im Frühling mit Morcheln und Maipilzen und endet erst nach der ersten längeren Frostperiode. Aufgrund der Klimaerwärmung kommt diese immer später im Jahr, was die Pilzsaison etwas länger werden lässt. Sogar im Winter lassen sich vereinzelt kälteresistente Pilze wie der Samtfussröhrling oder Austerseitlinge finden. Die Hauptsaison, in welcher man die meisten Pilzarten erwarten darf, dauert in der Regel von August bis Oktober.

Gibt es Wetterbedingungen, bei denen die Suche zu mehr Erfolg führt?

Gute Wetterbedingungen für die Pilzsuche sind ein paar Tage Regen, gefolgt von einigen wärmeren Tagen. Solche Bedingungen mögen viele Pilze.

Haben wir in der Schweiz Giftpilze, die gefährlich werden können?

Oh ja, die gibt es auf jeden Fall. Als potenziell tödlich gelten in der Schweiz aber nur zwölf Arten. Darunter sind besonders der Spitzgebuckelte Raupkopf sowie der Grüne und der Kegelhütige Knollenblätterpilz besonders gefährlich. Der Grüne Knollenblätterpilz ist für zirka 90 Prozent aller tödlichen Pilzvergiftungen in Mitteleuropa verantwortlich. Ihn ohne Zweifel erkennen zu können, macht also offensichtlich viel Sinn!

Sie und Manuel Mettler bieten mit Ihrem Unternehmen «pilzkurse.ch» Kurse im Pilzesammeln an. Empfehlen Sie Anfängern so einen Kurs?

Als Pilzkursanbieter können wir hier vermutlich nicht völlig neutral antworten. Der Einstieg in die Welt der Pilze kann recht fordernd sein und ein Kurs kann hierfür die wichtigsten Grundlagen liefern. Ein Kurs ersetzt aber niemals die eigene Beschäftigung und Vertiefung mit Pilzen, bei der auch die Mitgliedschaft in einem lokalen Pilzverein oder der VAPKO hilfreich sein kann.

