

Zeitschrift: GZ in Kontakt : Gehörlosenzeitung für die deutschsprachige Schweiz
Herausgeber: Schweizerischer Verband für das Gehörlosenwesen
Band: 84 (1990)
Heft: 22

Artikel: Mehr als eine Freizeitbeschäftigung
Autor: Egger, Paul
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-924766>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 06.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

GZ in Kontakt

Gehörlosen-Zeitung für die deutschsprachige Schweiz

Offizielles Organ des Schweizerischen Gehörlosen-Sportverbandes (SGSV)
Herausgeber: Schweizerischer Verband für das Gehörlosenwesen (SVG)

Pilzsammeln wird immer beliebter

Mehr als eine Freizeitbeschäftigung

Jetzt haben die Männlein im Walde wieder Saison. Sie wachsen aber nicht nur dort. Pilze gibt es auch in Parkgeländen und Erlenbrüchen, auf Wiesen und Weiden, an Wegrändern und Brandstellen. Selbst wer sie zu kennen glaubt, tut gut daran, das Sammelgut zur Kontrolle zu bringen. Diesen Rat gab uns der Oltner Ortsexperte Peter Aeschlimann.

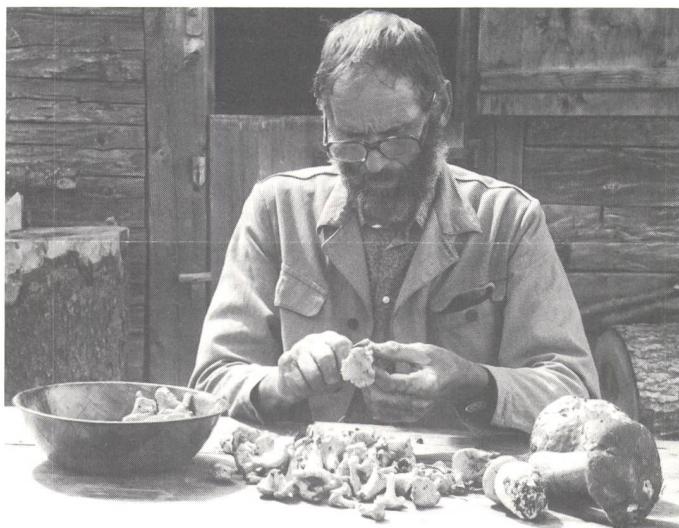
So 2000 verschiedene Sorten dürften es in der Schweiz schon sein. Oltens Orts- und Ortspilzexperte Peter Aeschlimann kennt auch nicht alle. Viele Pilze sind dem sympathischen Beamten aber weit mehr als vertraut, weil ihm und drei weiteren Kollegen täglich – in der Saison auch samstags und sonntags – viele Pilzsorten durch die Hände gehen.

Der amtlichen Pilzkontrolle, muss man wissen, sind sämtliche Pilze, die in den Verkehr gelangen, das heißt verkauft oder verschenkt werden, vorzuweisen; jegliche Veräusserung ohne amtlichen Kontrollschein ist verboten. Sie müssen frisch, nach Sorten getrennt, vorgewiesen werden. So will es das Gesetz.

Vor Bauchweh und Schlimmerem bewahrt

536 Kontrollen führten Oltens Verantwortliche 1989 durch und prüften dabei 951 Kilo Wildpilze, 77 Kilo erwiesen sich als ungenießbar und 20 Kilo gar als giftig! Da wurde also mancher Sammler und Geniesser vor Bauchweh oder gar noch Schlimmerem bewahrt.

Pilzsammeln wird dennoch zur immer beliebteren Freizeitbeschäftigung. «Es ist kein bestimmter Sammeltyp auszumachen», stellt Peter Aeschlimann fest, «sie stammen aus den verschiedensten Schichten der Bevölkerung. Ich stelle aber gegenüber früher fest, dass sich mehr Pensionierte unter ihnen befinden. Anfängern gebe ich den Rat, mit zwei, drei Sorten anzufangen, die sie sicher kennen.»



Diesem Sammler steht die Vorfreude auf ein gutes Pilzgericht ins Gesicht geschrieben.

Wissen, was wo wächst

Pilze gibt es, grob gesagt, überall. Fast jede Pilzart ist standortgetreu, das heißt ein Birkenröhrling wächst stets im Bereich von Birken, ein Tannenreizker hat seinen Standort immer in der Nähe von Tannen. Ein Hallimasch, ein purpurfilziger Holzritterling oder ein Stockschwämchen gedeihen nur in Verbindung mit abgestandenem Holz usw.

«Bei Wiesenpilzen heißt es aufpassen», präzisiert der Oltener Pilzexperte, «da lohnt es schon, sich beim Bauer zu erkundigen, mit was für einem Mittel der Boden gedüngt wurde; je nach dem erweist sich bisher Genießbares als ungenießbar. Dies kann auch infolge Sauren Regens passieren. An einem Kurs erzählten uns Wissenschaftler von

Pilzen, die bisher als essbar galten, sich jedoch als krebsfördernd oder potenzstörend erwiesen.»

Es existieren übrigens Giftpilze, nach deren Genuss es weder Bauch- noch Kopfweh gibt. Sie enthalten ein Gift, das sich im Blut ablagert und nicht mehr regeneriert wird. Bei einer eintretenden Blutkrankheit ist eine Blutzersetzung die Folge.

Heute

- | | |
|--------------------------|---|
| ● Medizinischer Ratgeber | 2 |
| ● Ölkatstrophe | 3 |
| ● Freudentag in Basel | 4 |
| ● ... und Bern | 5 |
| ● Leichtathletik | 7 |
| ● Wann, wo, was? | 8 |

Auch nach erfolgreichem Abschneiden ist für die amtlichen Pilzkontrolleure eine Fortbildung unerlässlich. Durch die schwere Umweltbelastung ändert sich nämlich der Wert der Pilze immer wieder. Auch den Pilzsammeln muss daher empfohlen werden, sich stets mit neuer Pilzliteratur zu befassen.

Vereine für Pilzkunde

Oltener – und gewiss nicht nur die Dreitannenstadt – hat einen Verein für Pilzkunde, dem Peter Aeschlimann als Präsident vorsteht. Jeden Montagabend treffen sich die Mitglieder, um gemeinsam anhand eines sogenannten Schlüssels die Arten zu bestimmen: Hat der Pilz unter seinem Hut Poren, Röhren, Lamellen? Ist sein Fruchtkörper weich? Verwest er schnell? Weist der Stiel eine exzentrische Form auf? Oder fehler gar?

Mittels eines gutausgebildeten Pilzexemplars arbeitet man sich so durch den Schlüssel. Dazu ist die genaue Beobachtung von Form, Farbe, Konstanz, Lamellenbefestigung wie auch des Vorkommens nötig. Und nicht zuletzt spielen Geruch und Geschmack eine Rolle. Pilzesammeln ist aber mehr als eine Freizeitbeschäftigung. Wer dieses Hobby pflegt, lernt die Natur mit anderen Augen sehen. Und wer sie gar zu kochen versteht, darf von sich behaupten, ein «cordon bleu» zu sein.

Paul Egger

Strenge Prüfung

Pilzkontrolleure und solche, die es werden wollen, gehen durch eine harte Schule. Wer eine entsprechende Prüfung ablegen will, hat sich erst einmal einem schriftlichen Examen zu unterziehen. Dabei müssen die 19 giftigsten Pilze, die in der Schweiz vorkommen, beschrieben werden. In einer weiteren schriftlichen Prüfung heißt es Antwort geben auf Fragen über verschiedene Pilzgifte, deren Auswirkungen und Latenzzeiten.

Im praktischen Teil werden Kandidaten 70 bis 80 Pilzarten vorgelegt. Für deren Bestimmung hat er 20 Minuten Zeit. Erkennt der Kandidat einen sehr giftigen Pilz nicht oder verwechselt er diesen mit einem andern Speisepilz, hat er die Prüfung nicht bestanden.