

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 6 (1928)

Heft: 8

Artikel: Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane (Vapko) der Schweiz : Einführungskurse für amtliche Pilzkontrolleure

Autor: Nüesch, Emil

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935118>

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: 15.01.2026

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

Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane (Vapko) der Schweiz.

Einführungskurse für amtliche Pilzkontrolleure.

Von Emil Nüesch, St. Gallen.

An der letzten Tagung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (27. Nov. 1927 in Bern) ist von Herrn Schlatter in Chur der Wunsch geäussert worden, die Vapko möchte darauf bedacht sein, neuen, angehenden Pilzkontrolleuren Gelegenheit zur Einführung in ihr Amt zu verschaffen. Die Versammlung erteilte alsdann dem Vorstande den Auftrag, die Frage der Veranstaltung von Einführungskursen für amtliche Pilzkontrolleure zu prüfen.

Es besteht kein Zweifel darüber, dass in den letzten Jahren das Interesse des Schweizer-Volkes an den Pilzen ganz bedeutend gewachsen ist. Diese, vom Gesichtspunkte der allgemeinen Volksbildung wie der Volkswirtschaft aus betrachtet gewiss recht erfreuliche Tatsache hat ihre betrübende Kehrseite. Es sei hier nur auf den sehr interessanten, vielsagenden Bericht des Präsidenten der Wissenschaftlichen Kommission des Schweizerischen Vereins für Pilzkunde, Herrn Dr. med. F. Thellung in Winterthur, über «Die Pilzvergiftungen des Jahres 1927 in der Schweiz» in der diesjährigen Juli-Nummer der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde hingewiesen, um darzutun, dass der vermehrte Pilzgenuss auch vermehrte Pilzvergiftungen zur Folge hat. Das erscheint zunächst ganz begreiflich. Es müsste aber nicht unbedingt so sein. Wieviele Leute gibt es noch, die blindlings auf gut Glück hin oder gestützt auf durchaus unzuverlässige, alberne, vermeintlich allgemein gültige Geniessbarkeits- und Giftigkeitskennzeichen Schwämme sammeln und geniessen, sodass man sich billigerweise nur verwundern muss, dass nicht weit mehr Vergiftungsfälle vorkommen. Das einzige vernünftige Vorsichtsgebot, dass man nur solche Pilzarten (und auch diese nur im frischen Zustande!) geniessen soll, die man nach zuverlässigen Artmerkmalen sicher kennt, oder die von einem amtlich beauftragten Pilzkontrolleur oder allgemein anerkannten Pilzkenner als geniessbar erklärt wurden, findet leider bei weitem nicht durchweg Beachtung.

Immer und immer wieder bietet sich Gelegenheit, zu beobachten, wie unkundige Pilzsammler mit frevelhaftem Leichtsinn ihre eigene Gesundheit und diejenige ihrer Angehörigen gefährden. Wohl stehen bereits in vielen grösseren Gemeinden der Schweiz dem Pilze verwertenden Publikum amtliche Pilzkontrolleure zur Verfügung. Es gibt aber grosse Gegenden ohne amtliche Pilzkontrolleure oder sonstige zuverlässige Pilzberater. Die mit der Einsendung von Pilzmustern verknüpfte schriftliche Befragung eines stundenweit weg wohnenden Fachmannes ist zu umständlich, zu zeitraubend und zu kostspielig. Besonders einfache Landleute wollen im Wohnorte selbst beraten sein und können sich nicht so leicht dazu verstehen, auswärts schriftliche Belehrung einzuholen. Zudem dürfte es ihnen allermeistens an der Kenntnis empfehlenswerter Adressen fehlen. So ist es denn gar nicht verwunderlich, dass sich besonders auf dem Lande draussen da oder dort Pilzliebhaber lediglich auf Grund spärlicher, kulinarischer Erfahrungen, also ohne zuverlässige Sachkenntnis, als «Pilzkenner» gerieren und in ihrem Bekanntenkreise Gehör und Vertrauen finden.

Wenn aber die einzige gut zu heissende Vorsichtsmassregel beim Pilzgenuss auf die Zuverlässigkeit des eigenen pilzkundlichen Wissens und die Vertrauenswürdigkeit des öffentlichen Pilzberaters oder amtlichen Pilzkontrolleurs abstellt, so ergeben sich von selbst folgende Forderungen:

1. Das Volk muss von berufener Seite pilzkundlich aufgeklärt werden.
2. Zu Stadt und Land muss jedermann Gelegenheit geboten werden, die für die Küche gesammelten Schwämme innert der Grenzen der Gemeinde oder des Bezirkes unentgeltlich *amtlich* kontrollieren zu lassen.
3. Staat oder Gemeinde sorgen für die fachliche Ausbildung der nötigen Anzahl zuverlässiger amtlicher Pilzkontrolleure.

4. Art. 129 der Eidg. Lebensmittel-Verordnung muss vorab folgende Bestimmungen enthalten: a) Es dürfen nur amtlich kontrollierte, nach Arten getrennte Pilze in den Handel gelangen. b) In Hotels, Gasthäusern, Wirtschaften, Pensionen u. s. w. dürfen nur amtlich kontrollierte Pilze als Speisen dargeboten werden.

Zu Punkt 1 sei noch folgendes bemerkt: Es wäre in erster Linie Aufgabe der Schule, für pilzkundliche Aufklärung der Jugend zu sorgen. Verschwindend wenige Ausnahmen abgesehen, geschieht dies aber allgemein in durchaus ungenügender Weise. Die im Schweizerischen Verein für Pilzkunde oft erhobene Klage über die Interesselosigkeit der Lehrerschaft gegenüber der Pilzkunde ist leider nur zu berechtigt! Dagegen gebührt dem «Schweiz. Verein für Pilzkunde» mit seinen vielen im Schweizerland verstreuten Sektionen die Anerkennung, durch das Organ «Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde», ferner durch Veranstaltung von Vorträgen, Pilzausstellungen, Exkursionen, Pilzbesprechungen, Verbreitung von Fachliteratur schon vieles und gutes für die pilzkundliche Aufklärung unseres Volkes geleistet zu haben. Das genügt aber nicht! *Das offensichtlich wachsende Interesse der Bevölkerung an den Pilzen einerseits und die damit zunehmende Pilzvergiftungsgefahr anderseits lassen es als dringliches Gebot der öffentlichen Volksfürsorge erscheinen, dass vom Staate jedermann unentgeltlich zur Verfügung stehende amtliche Pilzberatungs- und Kontrollstellen geschaffen werden.*

Ueber Punkt 4 siehe Vapko-Artikel: «Zur Revision des Art. 129 der Eidg. Lebensmittelverordnung» von F. Liechti, Zürich und Emil Nüesch, St. Gallen in Heft 6 des Jahrganges 1928 der «Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde». —

Wir haben es hier mit der Besprechung des 3. Punktes zu tun: Staat oder Gemeinde sorgen für die fachliche Ausbildung der nötigen Anzahl zuverlässiger, amtlicher Pilzkontrolleure.

Diese Forderung wurde bereits begründet. Es bleibt noch die Frage der praktischen Gestaltung solcher *Einführungskurse für amtliche Pilzkontrolleure* zu erörtern.

Der Gedanke liegt nahe, die Einführung in diese wissenschaftliche Materie einem botanischen Institut einer Hochschule oder einem kantonalen Laboratorium zu übertragen, sofern deren Leiter oder Gehilfen über die nötigemykologische Sachkenntnis verfügen. Es liegt aber klar auf der Hand, dass die für Ortsexperten der Lebensmittelkontrolle übliche Ausbildungs- oder besser gesagt Vorbereitungszeit für Pilzkontrolleure nicht genügt. Ortsexperten der Lebensmittelkontrolle können innert relativ kurzer Zeit in ihre amtliche Tätigkeit eingeführt werden, weil das nötige Veranschaulichungs- und Untersuchungsmaterial jederzeit zur Verfügung steht, oder sofort beschafft werden kann. Eine ähnliche, kurzfristige, kurзорische Heranbildung amtlicher Pilzkontrolleure ist deswegen ausgeschlossen, weil die Aneignung des für den öffentlichen Pilzberater nötigen Wissens bedeutend mehr Zeit erheischt und weil innert der Dauer eines solchen, zeitlich beschränkten Kurses auch unter günstigen Vegetationsverhältnissen das unentbehrliche Anschauungsmaterial kaum gefunden werden könnte. Man bedenke, dass es Frühlingspilze, Sommerpilze, Frühherbstpilze, Spätherbstpilze, Winterpilze gibt, und dass das pilzfloristische Naturbild von Jahr zu Jahr stark wechselt und oft ein beschränkt arten-typisches Gepräge trägt. Jeder Pilzkundige weiß aus Erfahrung, dass sozusagen jedes Jahr gewisse, sonst häufig erscheinende Pilzarten gar nicht auftreten. So war z. B. das Jahr 1907 für die Ostschweiz ein ausserordentlich gesegnetes Steinpilzjahr, in welchem der köstliche Schwamm, von dem damals hier zu Lande sozusagen noch niemand Notiz nahm, in allen Wäldern meiner Heimat hätte doppelzentnerweise gesammelt werden können. Vorher und seither hat es mitunter Jahre gegeben, in denen mir kein einziger Steinpilz zu Gesichte kam.

Wer Pilze sicher kennen lernen will, muss sie *in natura* sehen können. Gute Abbildungen sind gewiss wertvoll. Für Anfänger-Instruktionen taugen sie aber nur als Notbehelf. Um eine einigermassen befriedigende Artenkenntnis zu gewinnen, bedarf es eines längeren Studiums. Auch ein gutgeleiteter, mehrwöchiger Einfüh-

rungskurs vermag niemanden zum wissenschaftlich hinreichend ausgerüsteten Pilzberater und amtlichen Pilzkontrolleur zu befähigen. Wohlverstanden, es handelt sich hier nicht um eine oberflächliche Orientierung gewöhnlicher Leute, die einer vorübergehenden Neugierde folgend, lediglich zu ihrem Privatvergnügen ein bisschen in der Pilzkunde unterrichtet sein möchten, sondern es gilt *verantwortliche, amtliche Funktionäre* mit dem nötigen, wissenschaftlichen Rüstzeug auszustatten. Die Bevölkerung will und muss sich unbedingt auf den amtlichen Pilzkontrolleur verlassen können. Die Verantwortlichkeit ist gross.

Das Arbeitsprogramm eines Einführungskurses für amtliche Pilzkontakteure müsste meines Erachtens gemäss des nachstehenden Verzeichnisses zwei Hauptteile umfassen: Einen *allgemeinen* und einen *speziellen*. Der *allgemeine* Teil könnte in einem beliebig vielen Interessenten gemeinsam zu erteilenden, mehrtägigen Lehrkurse an einem botanischen Institut oder kantonalen Laboratorium absolviert werden. Der *spezielle* Teil dagegen erfordert aus verschiedenen Gründen eine längere Einführungsfrist. Da muss sich jeder einzelne Interessent für geraume Zeit mit einem tüchtigen Pilzkenner (selbstverständlich könnte es ebenfalls ein botanisches Institut sein!) in Verbindung setzen, um die eigenen Pilzbestimmungen von diesem überprüfen zu lassen und sich so allmählich in die weitschichtige Materie einzuarbeiten. Man wird nicht von heute auf morgen Pilzkenner! Ich möchte ernstlich davor warnen, es lediglich auf Grund eigenen Literaturstudiums, also ohne Führungnahme mit einem versierten Mykologen, zu wagen, als öffentlicher Pilzberater oder amtlicher Kontrolleur aufzutreten. Verhängnisvolle Irrtümer wären leicht möglich!

Selbstverständlich könnte *der ganze* Einführungskurs, der *allgemeine* Teil so gut wie der *spezielle*, von einem privaten Mykologen erteilt werden, darum liesse sich ganz allgemein die Norm aufstellen:

Wer sich ernsthaft zum sachkundigen, amtlichen Pilzkontrolleur ausbilden will, der setze sich mit einem wissenschaftlich arbeitenden, erfahrenen und erprobten Pilz-

kennner in Verbindung und bleibe vorsichtigerweise so lange unter dessen Führung, bis er seiner Sache sicher ist.

Themata eines Einführungskurses für amtliche Pilzkontakteure.

Allgemeiner Teil.

1. Morale und rechtliche Verantwortlichkeit und Haftbarkeit eines amtlichen Pilzkontakteurs. Notwendigkeit einer Haftpflichtversicherung.

2. Bau und Leben der Pilze. Bedeutung der Pilze im Haushalte der Natur: Aufbauende und zersetzende Lebenstätigkeit. Erschliessung des Waldhumus für die Vegetation der Gefässpflanzen. Jede Fäulnis wird durch Pilze erzeugt. Schmarotzer und Fäulnisbewohner, Gärungspilze, Krankheitserreger u. s. w.

3. Bedeutung der Pilze als Nahrungsmittel für Menschen und Tiere: Chemische Zusammensetzung. Wichtigkeit der Nährsalze und des Eiweisses. Vergleichung mit dem Nährgehalt anderer Nahrungsmittel. Zubereitung der Speisepilze.

4. Pilzvergiftungen. Verschiedene Pilzgifte und deren spezifische Wirkungen. Vergiftungen durch eigentliche Giftpilze und Vergiftungen durch verdorbene Speisepilze (Eiweissersetzung). Hilfsmassnahmen bei Pilzvergiftungsfällen.

5. Literaturangaben und -Besprechungen.

- a) Wissenschaftliche Bestimmungswerke.
- b) Große, klassische Werke.
- c) Gute Illustrationswerke.
- d) Empfehlenswerte Volkspilzbücher.
- e) Fachzeitschriften.
- f) Küchenrezept-Literatur.

6. Anleitung zur wissenschaftlichen Bestimmung der Pilze nach dichotomischen Bestimmungswerken.

7. Anleitung zur Handhabung des Mikroskopes. Sporenmessungen, Feststellung von Form und Größe der Zystiden u. s. f. Welche Vorrichtungen muss ein Mikroskop besitzen, um den Bedürfnissen des Pilzforschers zu genügen? Weitere Bedarfsartikel des mykologisch-mykroskopischen Praktikums. Herstellung von Dauerpräparaten.

8. Systematische Übersicht über sämtliche Pilze oder wenigstens über die Hymenomyceten, Gasteromyceten, Disco-

myceten und grösseren Pyrenomyceten. Die Systematik ist für wissenschaftlich zuverlässige Orientierung und gründliche, übersichtliche Stoffbeherrschung unentbehrlich! Nur Stümper begnügen sich mit blosser Arten-Unterscheidung!

9. Warnung vor irreführenden, zum Teil abergläubischen, allgemeinen Geniessbarkeitsprüfungsregeln. Es gibt keine *allgemein gültigen* Merkmale für die Unterscheidung geniessbarer und giftiger Pilze! Vor Vergiftungsgefahr schützt nur genaue Artenkenntnis!

10. Art. 129 der Eidg. Lebensmittelverordnung und das lokale Pilzmarkt-Reglement.

11. Allerlei Ratschläge: Die Pilzliebhaber sollen angehalten werden, jeweils den *gesamten*, für die Küche gesammelten Schwammvorrat, und nicht nur Muster davon, kontrollieren zu lassen. — Der Kontrolleur begutachte nur selbstgesehene Pilze. Auf blosse Beschreibungen (ohne Vorweisung von Belegexemplaren!) hin erteile man grundsätzlich kein Urteil über die Geniessbarkeit eines Pilzes. Pilzbeschreibungen von Sachkundigen sind allermeistens völlig unzutreffend. — Praktische Gestaltung des Kontrollbetriebes.

Kontrollbescheinigung. Statistik. — Hinweis auf die mancherlei Betrugsmöglichkeiten unreller Pilzhändler. — Gebot der Vorsicht: In zweifelhaften Fällen soll man die Pilze als *ungeniessbar* erklären! — Die amtliche Pilzkontrolle ist ein verantwortungsvolles Vertrauensmandat und soll darum auch gebührend honoriert werden! — Beitritt zur «Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz» und zum «Schweizerischen Verein für Pilzkunde». — Wahlspruch des amtlichen Pilzkontrolleurs: *Vorsicht ist die Mutter der Weisheit!* — U. s. w.

Spezieller Teil.

12. Erkennungs- und Unterscheidungsmerkmale:

- a) Der wichtigsten *essbaren* Pilzarten.
- b) Der *giftigen* Pilzarten.

Gründliche, vergleichende Objektuntersuchungen unerlässlich! — Ich verweise auf meinen Artikel in No. 3 und 4 des Jahrganges 1928 der «Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde»: «Welche Pilzarten muss ein amtlicher Pilzkontrolleur kennen und wo in der Literatur findet er gute Beschreibungen oder Abbildungen dieser Arten?» —

Aufruf zum Sammeln von Knollenblätterpilzen.

Es gilt einen Vorstoss zur Bekämpfung der lebensgefährlichen Vergiftungen durch die Knollenblätterpilze. Die Bemühungen unseres Verbandes, durch Verbreitung der Pilzkunde die Zahl der Unglücksfälle durch Genuss dieser Pilze zu vermindern, haben bis jetzt keinen Erfolg gehabt, so wenig wie die gleichen Bestrebungen in andern Ländern. Und anderseits versagt die ärztliche Behandlung der ausgebrochenen Vergiftung in den schweren Fällen sehr oft. Nur von einem Serum, wie es z. B. in Frankreich schon angewendet wurde, sind bessere Resultate der Behandlung zu erwarten.

Nun hat Herr Professor Silberschmidt, Direktor des Hygiene-Institutes der Universität Zürich, dieser wichtigen Sache sein Interesse zugewandt und sich in entgegenkommender Weise bereit erklärt,

an der Herstellung eines solchen Serums zu arbeiten, wozu es noch viele schwierige Arbeit und Versuche braucht. Vor allem braucht es aber dazu Material, d. h. Knollenblätterpilze, und zwar viele Pilze, möglichst grosse Mengen. Schon im letzten Jahre wurden von Zürich und Winterthur Pilze an das Institut geliefert, aber es waren deren viel zu wenig, um praktisch verwendbare Resultate zu erzielen. Die Sache muss daher in diesem Jahre wieder aufgenommen und vor allem auf eine breitere Basis gestellt werden. Unser ganzer Schweizerischer Verband muss sich beteiligen. Und wer wäre besser geeignet und eher gewillt, mitzumachen, als unsere Mitglieder! Gilt es doch, den gefährlichen Pilzen zu Leibe zu rücken, die alljährlich Opfer an Menschenleben fordern und die wegen