

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 72 (1994)  
**Heft:** 8

**Artikel:** Pilzschutzverordnung des Kantons Thurgau = Ordonnance du canton de Thurgovie sur la protection des champignons  
**Autor:** Eyss-Böhni, Kristina  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936659>

### **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:** 05.04.2026

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

et quantitatif, n'est pas contestée, bien qu'on ne dispose pas en Suisse de données scientifiques irréfutables.

2. Les causes de raréfaction sont multiples et n'ont pas été non plus étudiées scientifiquement dans le détail en Suisse. On peut supposer qu'à l'exploitation des forêts (réseau dense de routes et chemins), à l'influence de certaines immissions (pollution atmosphérique) et à d'autres facteurs encore, s'ajoute l'intensification des récoltes comme cause de raréfaction.
3. Des ordonnances de protection s'imposent donc, soit du point de vue scientifique, soit du point de vue éthique. La majorité des cantons suisses ont d'ailleurs édicté des règlements visant la protection des champignons.
4. Des journées consécutives de protection ont pour effet que dans un laps de temps donné aucun carpophage n'est récolté et qu'alors les champignons peuvent parvenir à maturité et sporuler pour renouveler les mycéliums.
5. Il est évident que les dates de protection prévues ne seront pas toujours idéales, en ce qui concerne les conditions climatiques; néanmoins, sur la durée de plusieurs années, on peut raisonnablement penser que ces conditions seront globalement favorables.
6. Il y a un effet d'ordre pédagogique: vers la fin d'une période de protection, chacun aura la possibilité d'observer un possible richesse en carpophores dans nos forêts. De plus, chacun pourra aussi constater l'effet des récoltes effectuées sitôt après les jours de protection.
7. Les jours de protection sont aussi un temps de moindre stress pour le gibier: durant ces périodes, il y aura moins de champignonnières parcourant les forêts hors des chemins, ce qui aura un effet bénéfique pour le gibier qui sera ainsi moins dérangé.
8. Il est relativement facile de contrôler que la population respecte les jours de protection, plus facile en tout cas que le contrôle des 2 kg par personne et par jour.
9. Hors les jours de protection, la liberté des champignonnières est plus grande: la limitation de poids est supprimée et tant mieux pour eux si les champignons comestibles accusent alors de belles poussées. L'importante période minimale biologique de sporulation est assurée durant les jours de récolte interdite.
10. Le plus vaste canton suisse, et probablement le plus riche en champignons, soit le canton des Grisons, a depuis de nombreuses années décrété des jours et des périodes de protection totale: l'expérience y est largement positive.

Béatrice Senn-Irlet, Lindenmattstr. 94, 3065 Bolligen

(trad.: F. Brunelli)

---

## Pilzschutzverordnung des Kantons Thurgau

### • Artenrückgang und Rückgang der Erträge bei Pilzen

Langjährige Beobachtungen und verschiedene laufende Untersuchungen befassen sich mit dem Artenrückgang und seinen Ursachen bei den Pilzen. Es wird diskutiert, vieles vermutet, einiges ist noch unklar. Auch für uns Pilzsammlerinnen und Pilzsammler muss Pilzschutz ein Thema sein, möchten wir doch auch in Zukunft unserem schönen Hobby nachgehen. Das Sammeln der Pilze ist nur ein Faktor, der für den Artenschwund und den Rückgang der Erträge verantwortlich sein kann. Besonders ins Gewicht fallen Biotopveränderungen in Wald und Wiese, welche wir kurzfristig kaum beeinflussen können. Warum also nicht dort handeln, wo wir handeln können!

Aus solchen Überlegungen gab es 1992 gemäss einer Zusammenstellung aus dem Botanischen Garten Zürich in 13 Kantonen Pilzschutzverordnungen oder -bestimmungen. Die Regelungen gelten dabei kantonal oder nach Gemeinden. Im wesentlichen handelt es sich um Mengenbeschränkungen und/oder Schontage. Wünschenswert wäre natürlich eine einheitliche Regelung für die ganze Schweiz, möglicherweise mit regionalen oder kantonalen Modifikationen.

### • Vorgeschichte zur Verordnung

Im Verein für Pilzkunde Thurgau war Pilzschutz schon immer ein Thema, das besonders durch Infor-

mation angegangen wurde. Erwähnenswert sind das Merkblatt für Pilzsammler und Waldbesucher und die Einführungskurse in die Pilzkunde, die schon lange nicht mehr ausschliesslich der Magenbotanik dienen. Besonders wichtig in dieser Hinsicht ist natürlich die informierende Arbeit der Ortspilzexperten in den verschiedenen Kontrollstellen. Dies hat dazu geführt, dass die Menge der beschlagnahmten Pilze auf den Kontrollstellen massiv gesenkt werden konnte. Auch unsere Zuchtpilzkurse unter dem Motto «Wildpilze schützen – Zuchtpilze nützen» erfreuen sich einer grossen Beliebtheit.

Bereits 1985 wurde im Grossen Rat eine Interpellation zum Thema «Pilzschutz» eingereicht, welche eine Pilzschutzverordnung vorgesehen hatte, die aber damals als nicht dringlich beurteilt wurde.

Somit blieb vorerst alles beim alten. Im Jahre 1992 wurde vom Thurgauer Volk das «Gesetz zum Schutz und zur Pflege der Natur und der Heimat (NHG)» klar angenommen. Ein Jahr später ging es darum, die zugehörige Verordnung zu erarbeiten. Wie sollte also die einheimische Flora und Fauna geschützt werden? Die verschiedenen Vereine, wie z.B. der Thurgauische Naturschutzbund, die Thurgauische Vogelschutzvereinigung, der Verein für Pilzkunde Thurgau und andere wurden gebeten, Vorschläge einzureichen. Das war nun *die* Gelegenheit für unseren Verein, eine Pilzschutzverordnung zu realisieren.

### • Inhalt Pilzschutzverordnung

Die Pilzbestimmerkommission hat in mehreren Sitzungen sowie in Zusammenarbeit mit den Ortspilzexperten verschiedene Varianten geprüft und Ende April 1993 ihren Vorschlag eingereicht. Seit dem 1. April 1994 ist die «Verordnung zum Gesetz zum Schutz und zur Pflege der Natur und Heimat» in Kraft. Die Artikel 38 bis 40 befassen sich mit dem Schutz von Pilzen:

§ 38. <sup>1</sup> Das Sammeln, Ausgraben oder Beschädigen sämtlicher höherer Pilze im Wald ist untersagt.

<sup>2</sup> Von diesem Verbot ausgenommen sind

1. Pilzarten, welche durch das Departement zu Speisezwecken freigegeben werden,
2. Hallimasch (*Armillaria mellea*) und Nebelgrauer Trichterling (*Clitocybe nebularis*),
3. Forstschädlinge.

<sup>3</sup> Von allen Arten dürfen wenige Exemplare zu Studienzwecken oder zur Vorlage bei der amtlichen Pilzkontrollstelle gepflückt werden.

§ 39. Von den nach § 38 Absatz 2 Ziffer 1 freigegebenen Pilzarten dürfen pro Tag und Person höchstens 1 Kilogramm Frischgewicht gepflückt werden.

§ 40. <sup>1</sup> In Naturschutzzonen gilt ein absolutes Pflückverbot für sämtliche Pilzarten.

<sup>2</sup> In besonderen Fällen, namentlich für Studienzwecke, kann die Fachstelle Ausnahmen bewilligen.

Zusammenfassend kann gesagt werden: Im Kanton Thurgau sind alle höheren Pilze im Wald geschützt. Ausgenommen von dieser Bestimmung sind bestimmte Speisepilzarten (gemäss Liste), Massenpilzarten und Einzelpilze zu Studienzwecken. Für alle zu Speisezwecken freigegebenen Waldpilzarten gilt jedoch eine Mengenbeschränkung von 1 kg pro Tag und Person.

### • Kommentare und Ergänzungen

- Warum alle Pilze schützen und die Ausnahmen definieren? Zu bestimmen, welche Arten zu schützen sind, erwies sich als besonders schwierig; denn häufig handelt es sich um seltene, dem Laien unbekannt Arten. Es soll so animiert werden, nur bekannte Arten zu pflücken. Eine gewisse Artenkenntnis ist notwendig und selbstverständlich, ähnliches gilt zum Beispiel auch für Jagd und Fischerei.
- Auf Grund der Besitz- und Nutzungsverhältnisse haben wir uns auf den Wald beschränkt. Ein Bauer kann also auf seiner Wiese eine beliebige Menge Champignons oder einen 5 kg schweren Riesenbovist ernten.
- In der «Liste der zu Speisezwecken freigegebenen Waldpilzarten» sind 64 Arten aufgeführt. Wir sind dabei vom heute gültigen Pilzkontrollschein des Kantons Thurgau ausgegangen und haben

schützenswerte Arten, wie z.B. den Eierschwamm und die Rauhfussröhrlinge, gestrichen. Ebenso wurden für Speisezwecke unbedeutende Arten, wie z.B. der rehbraune Dachpilz und der Eispilz, nicht mehr aufgeführt. Es ist vorgesehen, die Liste periodisch zu überarbeiten, wobei der Verein für Pilzkunde dem Departement einen Vorschlag einreicht.

- Pilze mit eindeutigem Massenvorkommen wie Nebelgrauer Trichterling und Hallimasch haben wir von der Mengenbeschränkung ausgenommen.
- Es soll dem Förster möglich sein, forstschädliche Pilze zu eliminieren, deshalb die Sonderregelung für Forstschädlinge.
- Um das Studium von unbekanntem Arten zu ermöglichen, ist es gestattet, einzelne Exemplare zu pflücken.
- Eine Mengenbeschränkung von 1 kg pro Tag und Person ist ein Ausdruck von Respekt gegenüber der Natur und sollte heute eine Selbstverständlichkeit sein.
- In Naturschutzgebieten gilt ein absolutes Pflückverbot auch für Pilze; dies soll in Zukunft auch auf den Informationstafeln eindeutig vermerkt werden.

### • **Kritisches und Ausblick**

Wie der Vollzug der Pilzschutzverordnung verlaufen wird, muss die Zukunft weisen. Zuständig sind die Gemeinden. Der Verein für Pilzkunde Thurgau und die Ortpilzexperten sollen primär informieren und aufklären und höchstens bei ständigem, bewusstem Zuwiderhandeln eine Meldung machen.

Jedes Gesetz kann umgangen werden; wir setzen auf die präventive Wirkung und bauen auf die Informationsarbeit. Wir meinen, dem Pilzkontrolleur ein taugliches Instrument zur Bekämpfung von wahllosem Sammeln und von Raubbau zur Verfügung zu stellen.

Wir hoffen, im Sinne unserer Statuten etwas für den «Schutz der einheimischen Pilzflora» zu bewirken und die Diskussion auf schweizerischer Ebene anzuregen. Unser Vorgehen, alle Pilze zu schützen und die Ausnahmen zu definieren, wäre vielleicht eine Möglichkeit für eine gesamtschweizerische Lösung. Je nach Kanton könnten gewisse Arten freigegeben werden oder nicht.

Die Diskussion um den Pilzschutz geht weiter!

Für den Verein für Pilzkunde Thurgau  
Kristina Wyss-Böhni, Pilzbestimmerkommission, Steckbornstrasse 18, 8505 Pfyn

PS. Die «Liste der zu Speisezwecken freigegebenen Waldpilzarten» kann beim Präsidenten des Vereins für Pilzkunde Thurgau, Herrn Hans Rivar, Brunnackerstrasse 4, 9507 Stettfurt, bezogen werden.

---

## **Ordonnance du canton de Thurgovie sur la protection des champignons**

### **1. Diminution du nombre d'espèces et diminution de productivité**

Des observations portant sur plusieurs années et diverses études en cours constatent la disparition de certaines espèces de champignons et voudraient cerner les causes de ce phénomène. On palabre, on suppute, il reste encore des zones d'ombre. Le thème «protection des champignons» doit aussi préoccuper champignonnières et champignonnières, s'ils désirent continuer à pratiquer leur hobby préféré. La récolte ne constitue que l'un des facteurs potentiellement responsables des extinctions et des raréfactions d'espèces. Les modifications de biotopes dans nos forêts et nos prairies pèsent aussi sur la balance, mais nous ne pouvons guère agir à court terme sur ce facteur. Alors, pourquoi ne pas agir là où il nous est possible de le faire! Des réflexions de ce type ont conduit à édicter des lois ou des ordonnances concernant la protection des champignons dans 13 cantons suisses. En rassemblant et comparant ces règlements, le Jardin botanique de Zurich constate qu'ils sont soit cantonaux soit communaux, qu'il s'agit avant tout de restriction quantitative des récoltes et/ou de jours à récolte interdite et que, bien sûr, une réglementation unifiée pour toute la Suisse serait souhaitable, avec la possibilité pour les cantons ou les régions d'y apporter des amendements.

## 2. Avant l'ordonnance

Le thème «protection des champignons» a préoccupé la Société mycologique thurgovienne, qui a depuis toujours fait des efforts pour informer la population. Mentionnons la «Merkblatt für Pilzsammler und Waldbesucher» (Feuille d'avis pour les champignonnières et les promeneurs en forêt), ainsi que les cours d'introduction à la mycologie qui, depuis longtemps, ne s'adressent pas exclusivement aux mycophages. Naturellement, un travail important d'information est assuré aussi par les contrôleurs officiels à leurs postes respectifs. Une conséquence en a été la diminution drastique de la quantité de champignons séquestrés dans les postes de contrôle. Nos cours d'introduction à la culture de champignons, sous le slogan «Protéger les champignons sauvages, déguster des champignons de culture», ont bénéficié d'un grand succès populaire.

Déjà en 1985, une motion a été déposée au Grand Conseil, proposant une ordonnance sur la protection des champignons; cette motion n'a pas été estimée urgente à cette époque, et on en resta au statu quo. En 1992, le peuple thurgovien a voté à une large majorité la «Loi sur la protection de la nature et du patrimoine». Un an plus tard furent mis à l'étude les règlements d'application de ladite loi. La question était: Comment protéger la faune et la flore de ce pays? Les différentes associations, telles la section thurgovienne de la ligue pour la protection de la nature, la société thurgovienne d'ornithologie, la société mycologique thurgovienne, et d'autres encore, furent consultées et priées de présenter leurs propositions. Ce fut l'occasion idéale, pour notre société, d'étudier une ordonnance pour la protection des champignons.

## 3. L'ordonnance d'application de la loi

La commission de détermination a tenu plusieurs séances, avec la collaboration des contrôleurs officiels; elle a étudié plusieurs variantes et a déposé son projet à la fin avril 1993. «L'ordonnance sur la protection de la nature et du patrimoine» est entrée en vigueur au 1<sup>er</sup> avril 1994. Les articles 38 à 40 concernent la protection des champignons.

§ 38. <sup>1</sup> La récolte, l'arrachage ou la destruction de tous les champignons supérieurs des forêts sont interdits.

<sup>2</sup> Sont exclus de cette interdiction:

1. les espèces de champignons que le Département autorise à récolter à des fins culinaires,
2. l'Armillaire (*Armillaria mellea*) et le Clitocybe nébuleux (*Clitocybe nebularis*),
3. les champignons forestiers parasites.

<sup>3</sup> La récolte d'un nombre restreint d'exemplaires aux fins d'étude ou de présentation aux postes de contrôle officiels est autorisée pour toutes les espèces.

§ 39. La récolte d'espèces autorisées sous § 38, paragraphe 2, chiffre 1, ne doit pas dépasser 1 kg de poids frais par personne et par jour.

§ 40. <sup>1</sup> Toute récolte de champignons est interdite dans les réserves naturelles.

<sup>2</sup> Dans des cas particuliers, par exemple à fins d'étude, une autorisation peut être accordée par l'autorité compétente.

En résumé: Tous les champignons supérieurs sont protégés dans le canton de Thurgovie. Font exception des espèces comestibles déterminées (selon liste), des espèces luxuriantes et des récoltes réduites à fins d'étude. Cependant, pour les espèces forestières autorisées à la récolte, celle-ci ne doit pas dépasser 1 kg par personne et par jour.

## 4. Commentaires et compléments

– Pourquoi protéger tous les champignons supérieurs et énumérer des exceptions? Il s'est avéré particulièrement difficile de définir quelles espèces seraient à protéger, car il s'agit souvent d'espèces rares et inconnues du grand public. On engage ainsi les gens à ne récolter que des espèces qu'ils connaissent. On rend obligatoire une certaine connaissance des espèces, ce qui est d'ailleurs aussi exigé, par exemple, pour les chasseurs et les pêcheurs.

- En nous référant à la propriété individuelle et aux usages, nous nous sommes limités au domaine forestier. Un paysan a donc le droit de récolter sur sa propriété autant de Rosés des prés qu'il voudra, comme aussi un Lycoperdon géant de 5 kg.
- Dans la «Liste des espèces forestières autorisées à la récolte à des fins culinaires», nous avons énuméré 64 espèces. Nous avons choisi comme base la liste actuelle figurant sur le bulletin des contrôleurs et y avons tracé des espèces dignes de protection, par exemple la Chanterelle et les Bolets rudes. Nous y avons tracé aussi des espèces sans valeur culinaire comme le Plutée des cerfs et le Faux-Hydne gélatineux. Il est prévu que la société mycologique de Thurgovie révisera périodiquement cette liste et fasse au Département concerné des propositions dans ce sens.
- Nous n'avons prévu aucune limite de poids pour des espèces luxuriantes comme l'Armillaire couleur de miel et le «Nébuleux».
- Il faut permettre aux forestiers d'éliminer des champignons nuisibles, d'où la mention des espèces parasites.
- Afin de permettre l'étude d'espèces inconnues, il est autorisé d'en récolter un nombre restreint de carpophores.
- La limitation de poids à 1 kg par personne et par jour veut être une expression de notre respect de la nature et devrait aujourd'hui aller de soi.
- Dans les réserves naturelles, il est prévu une interdiction totale de cueillette: nous envisageons d'apposer en ces lieux des pancartes informatives très claires à des emplacements adéquats.

## 5. Réflexions critiques et objectifs d'avenir

L'avenir nous dira comment sera appliquée l'ordonnance sur la protection des champignons. L'autorité compétente, ce sont les communes. Les membres de la société mycologique de Thurgovie et les contrôleurs officiels ont la tâche d'informer et d'expliquer; c'est tout au plus dans des cas de violation répétés et voulus qu'ils feront rapport aux autorités.

Toute loi peut être contournée; nous espérons un effet préventif et nous continuerons notre tâche d'information. Nous pensons que l'ordonnance constitue un instrument valable en mains des contrôleurs pour lutter contre les récoltes déraisonnables et le pillage de nos forêts.

Notre espoir est que, dans le sens de nos statuts, nous ayons fait quelque chose pour la protection de la flore fongique de notre canton et stimulé la discussion au niveau national. Notre option de protéger tous les champignons et d'énumérer des exceptions pourrait peut-être constituer une possibilité de solution pour la Suisse entière. Chaque canton pourrait ainsi librement décider quelles espèces il estime pouvoir excepter de l'interdiction de récolte.

La discussion reste ouverte . . .

pour la Société mycologique de Thurgovie (SMT):  
Kristina Wyss-Böhni, comm. de dét., Steckbornstr. 18, 8505 Pfyn  
Traduction: F. Brunelli

p.s.: On peut obtenir la «Liste des espèces forestières autorisées à la récolte à des fins culinaires» chez le Président de la SMT, Monsieur Hans Rivar, Brunnackerstr. 4, 9507 Stettfurt.

n.b.: Nous venons d'apprendre qu'une commune du Haut-Valais (Gondo-Zwischbergen) a édicté une réglementation – agréée par le Conseil d'Etat – prévoyant en art. 1 «la protection de tous les champignons supérieurs». (N.d.T.)

## Vertragsanbau von Steinpilzen

### Wissenschaft oder Scharlatanerie?

Die kommerzielle Aufzucht von Speisepilzen ist seit jeher ein interessantes Thema. Gewisse Speisepilze wie z.B. der Shiitake (*Lentinus edodes*), der Austernseitling (*Pleurotus ostreatus*) oder der Zuchtchampignon (*Agaricus bisporus*) lassen sich, unter speziellen Bedingungen, relativ leicht kultivieren. Sie werden weltweit Jahr für Jahr in grossen Mengen (mehrere 100 000 t) produziert. Der Anbau humusbewohnender oder mit Waldbäumen in Mykorrhiza (Wurzelsymbiose) lebender