

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 77 (1999)  
**Heft:** 6

**Artikel:** Trockenpilze unter der Lupe = Champignons secs sous la loupe  
**Autor:** Neukom, Hans-Peter  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936037>

### **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:** 04.04.2026

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

# Trockenpilze unter der Lupe

**H.-P. Neukom**

Amtlicher Pilzkontrolleur  
von Küssnacht

**Verschiedene Speisepilzarten sind heute das ganze Jahr hindurch nicht nur in frischer, sondern insbesondere in konservierter Form auf dem Markt erhältlich. Viele dieser in der Küche sehr geschätzten Geschmacksträger lassen sich ja relativ einfach konservieren, zum Beispiel durch Lufttrocknung. Auf die Qualität der verschiedenen auf dem Markt angebotenen Trockenpilze soll im folgenden Beitrag eingegangen werden.**

Getrocknete Speisepilze sind sowohl in der Gastronomie als auch in der privaten Küche eine beliebte Zutat für verschiedene Speisen. Um die grosse Nachfrage der Konsumenten an getrockneten Speisepilzen zu decken, werden sie Jahr für Jahr tonnenweise aus verschiedenen Ländern der Welt importiert. Bevor aber wild gewachsene Speisepilze in den Handel und Verkauf gelangen, müssen diese nach dem schweizerischen Lebensmittelgesetz durch einen amtlichen oder amtlich anerkannten Pilzkontrolleur kontrolliert werden.

## **Lebensmittelrechtliche Aspekte**

Der Artikel 198 der Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995 besagt Folgendes: «Wild gewachsene Speisepilze dürfen nur nach amtlicher oder amtlich anerkannter Kontrolle an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben oder weiterverarbeitet werden.»

Dabei müssen die Werte für Verunreinigungen gemäss der Verordnung über Speisepilze (VSp) für getrocknete wildgewachsene Pilze innerhalb folgender Fehlertoleranzen liegen: 2% für mineralische; 1% für organische; 2% für verkohlte Anteile, und bei madig perforierten Pilzen darf die Differenz zu 15% Gesamtfehler nicht überschritten werden (wenn z.B. die Toleranzen für mineralische, organische und verkohlte Anteile ausgeschöpft ist, dürfen maximal noch 10% vermadet sein). Getrocknete Speisepilze dürfen zudem nur nach Arten getrennt in Verkehr gebracht werden und keinen Schimmelbefall aufweisen.

## **Eingefärbte «falsche Steinpilze» aus China**

Getrocknete Speisepilze, vorab aus fernöstlichen Ländern, überschritten in den letzten Jahren – laut dem Jahresbericht des Kantonalen Labors Zürich – immer wieder die gemäss VSp zulässigen erwähnten Fehlertoleranzen. So musste das Labor in den letzten Jahren viele Trockenpilzimporte wegen zu hohem Anteil an verschimmelten, verwurmt, verkohlten (zu hohe Temperatur beim Trocknen) oder artfremden Pilzen beanstanden. Zudem wurden bei getrockneten Steinpilzimporten – vor allem aus China – des öfteren Teile von artfremden Pilzen gefunden. Aus verlässlicher Quelle wurde berichtet, dass in China vor zwei Jahren, als die Steinpilzernte sehr mager ausfiel, Schulklassen beauftragt wurden, die Fruchtschicht (Röhren) von artfremden, stark bitteren Röhrlingspilzen grüngelb einzufärben. Die auf diese Weise eingefärbten Pilzstücke können dann von blossem Auge praktisch nicht mehr von Steinpilzen unterschieden werden. Diese «falschen Steinpilzstücke» wurden unter die echten getrockneten gemischt und vor allem nach Italien exportiert, allerdings nur einmal, da der Schwindel beim Konsumieren (Bitterkeit) schnell einmal aufflog!

Wussten sie übrigens, dass manche Sammler in China ihre Pilze in Hinterhöfen, direkt auf dem Boden oder auf Zeitungspapier zum Trocknen auslegen, zusammenwischen und so den einheimischen Pilzhandelsfirmen anbieten, die dann die Pilze beispielsweise nach Europa exportieren (siehe Abbildung)?

Unsere westliche Esskultur unterscheidet sich offensichtlich in mancher Hinsicht von der chinesischen. So wird in China vieles konsumiert, nach dem – sicher übertriebenen – Spruch: «Alles was vier Beine hat, ausser dem Tisch; alles was schwimmt, ausser dem Schiff; und alles was fliegt, ausser dem Flugzeug.»

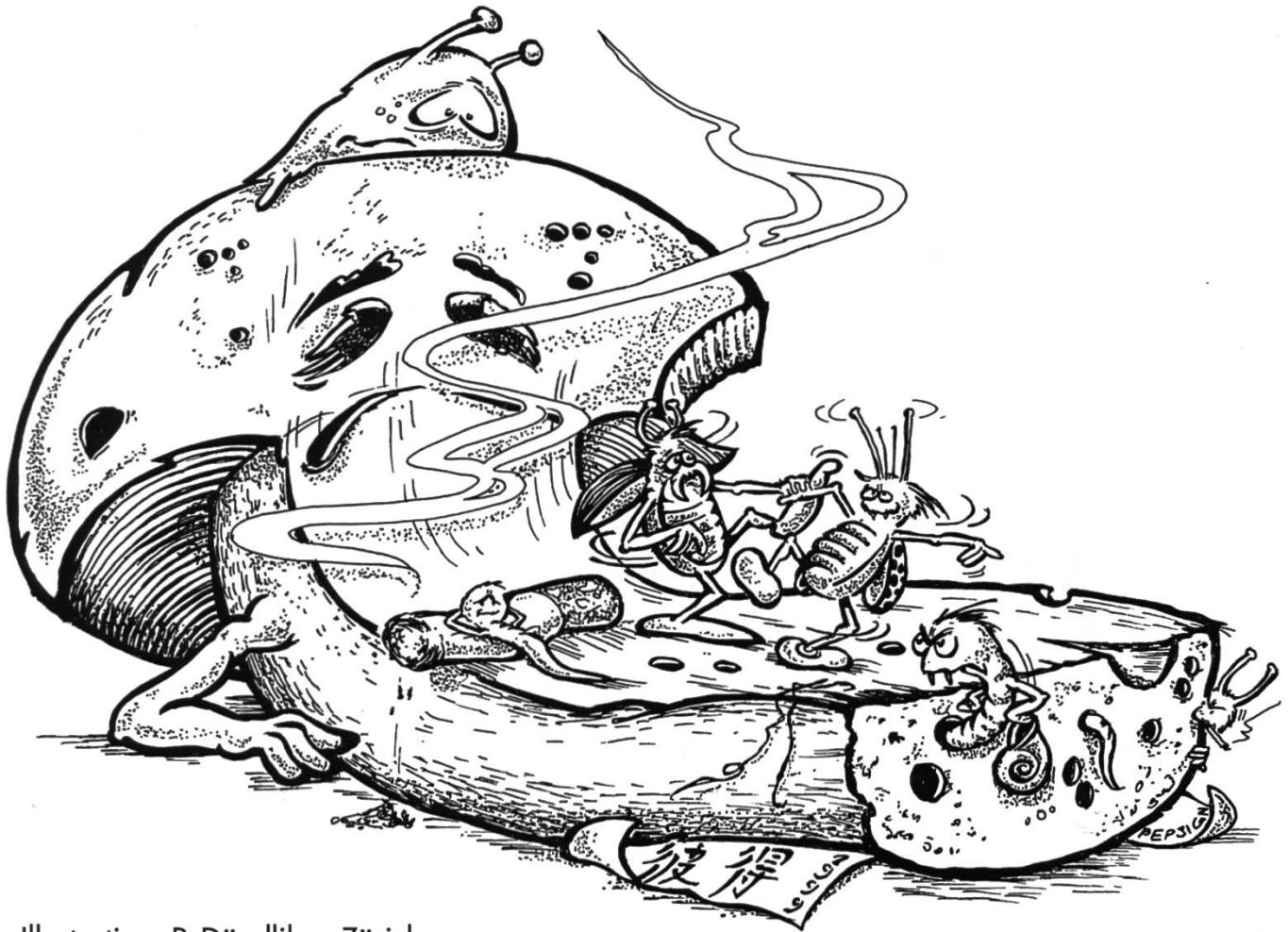


Illustration: P. Dändliker, Zürich

### **Beanstandungsgründe: Zigarettenfilter, beschriftetes Papier, Steine ...**

In den beiden letzten Jahren wurden laut den Jahresberichten des Kantonalen Labors Zürich 35 im Handel erhobene, getrocknete Pilzproben auf die Verkehrsfähigkeit überprüft. Davon mussten nicht weniger als 21 (60%) beanstandet werden!

Von den 18 untersuchten Steinpilzproben, zwölf mussten beanstandet werden, war bei den meisten der Anteil an verwurmtten Pilzstücken über der zulässigen Fehlertoleranz von 15%. Zudem mussten einige Proben wegen zu hohem Schimmelanteil beanstandet werden. Andere aus China importierte Steinpilzsendungen enthielten artfremde Pilzfragmente sowie verschiedene Fremdbestandteile wie Zigarettenfilter, chinesisches beschriftetes Papier, Steine, Haare, Pflanzenteile, Insektenlarven usw.

Drei der fünf Herbsttrompetenproben mussten hauptsächlich wegen des zu hohen Anteils an verkohlten und verschimmelten Pilzen beanstandet werden. Bei allen Morchelproben konnten erfreulicherweise keine Beschwerden (Metallteilchen, Steine usw.) gefunden werden. Der Beanstandungsgrund einer Morchelprobe war auf den zu hohen Prozentsatz an verkohlten Pilzen zurückzuführen. Die Judasohren – deklariert als Mu-Err Blue Swalbu Pilze! –, ein beliebter Zuchtpilz der chinesischen Küche, wiesen zu hohe mineralische Verunreinigungen, madige Pilzstücke und Schimmelbefall auf. Zusätzlich war die Probe von etwa drei Millimeter kleinen Insekten befallen.

### **Gute Qualität ist teuer**

Dass der Konsument aber auch gute Ware erstehen kann, beweisen die übrigen, nicht beanstandeten Trockenpilze, die von genügender bis sehr guter Qualität waren. Für 500 Gramm getrocknete Steinpilze von guter Qualität muss man mit einem Preis von 60 bis 80 Franken rechnen. Im Gegensatz dazu bezahlt man zum Teil für billige getrocknete Steinpilze – insbesondere Risotto-Qualität – einen auffallend tiefen Preis von 30 Franken pro 500 Gramm.



Foto: H.-P. Neukom

Aussortierte Ware (Steine, Zigarettenstummel, Pflanzenteile, bedruckte Papierchen, Stoffresten, Haare, Fäden u. a. m.) aus einer Sendung getrockneter Steinpilze aus China.

Matériaux divers trouvés dans un lot de bolets secs en provenance de Chine: graviers et cailloux, mégots de cigarettes, éléments végétaux, bouts de papier imprimés, bouts d'étoffe, cheveux, fils, etc.

### **Qualitätseinbusse durch Konkurrenzkampf**

Die hohe Beanstandungsquote zeigt, dass die im Handel erhältlichen Trockenpilze für den Konsumenten nach wie vor unzumutbar sind. Vor allem getrocknete Steinpilze entsprechen viel zu oft nicht den Vorgaben des schweizerischen Lebensmittelrechts. Die Gründe dafür mögen vielschichtig sein. Einerseits kann der Konkurrenzkampf unter den Importeuren dazu verleiten, aus dem Billigland China tonnenweise minderwertige Ware einzukaufen. Dies erfordert infolge des hohen Anteils an fehlerhaften Pilzstücken einen sehr hohen Sortieraufwand mit gut geschultem Personal, um die gesetzlichen Mindestanforderungen zu erfüllen. Offensichtlich gelingt es in der Regel nicht, die getrockneten Pilze – vor allem Steinpilze – vor dem Abpacken korrekt (gemäss dem schweizerischen Lebensmittelrecht) zu beurteilen. Scheinbar werden Qualitätsmängel und damit Beanstandungen bewusst in Kauf genommen.

### **Beim Kauf zu beachten**

Die Beurteilung von getrockneten Speisepilzen ist für den Laien nicht einfach. Der Kunde muss sich vor allem auf die Sorgfaltspflicht des Händlers verlassen. Hier dennoch ein Hinweis: Beim Kauf auf eine durchsichtige Verpackung wie Glas oder Cellophanbeutel achten, damit der Inhalt beurteilt werden kann. Sind stark perforierte oder sogar von Insekten verunreinigte oder mit Erde behaftete und mit Schimmel befallene Pilze sichtbar, so ist von einem Kauf abzuraten.

## Wildpilze selber trocknen

- Alle selbst gesammelten Pilze von einem Pilzkontrolleur kontrollieren lassen.
- Pilze nicht waschen (Schwammefekt), sondern nur mit einem Pinsel oder Messer sorgfältig reinigen.
- Röhrlinge in zirka fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden, Morcheln längs teilen und Inneres ebenfalls säubern, Herbsttrompeten aufschneiden, im Trichter können kleine Schnecken stecken.
- Gereinigte Pilze auf einem Dörrapparat über Nacht bei 40 bis maximal 50 °C trocknen.
- Pilze gut verschlossen und vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahren, zum Beispiel in einem Glas.
- Vor dem Zubereiten Pilze im Wasser ungefähr eine halbe Stunde einweichen. Das Einweichwasser enthält feines Pilzaroma und kann problemlos für eine Sauce verwendet werden. Getrocknete und eingelegte Morcheln werden über einen Kaffeefilter filtriert, um mögliche Sandbestandteile zu entfernen.

## Champignons secs sous la loupe

**Hans-Peter Neukom**

Amtlicher Pilzkontrolleur von Küssnacht  
(traduction: F. Brunelli)

**On peut aujourd'hui trouver toute l'année sur le marché plusieurs espèces de champignons non seulement à l'état frais mais aussi, en particulier, sous forme de conserves. On peut assez facilement conserver bon nombre d'espèces savoureuses très appréciées en cuisine, par exemple par dessiccation à l'air. Dans les lignes qui suivent, nous nous proposons d'évaluer la qualité des divers champignons secs mis en vente sur le marché.**

Les champignons secs constituent, aussi bien en gastronomie restauratrice qu'en cuisine familiale, un complément fort prisé pour diverses préparations culinaires. De façon à pouvoir couvrir l'importante demande des consommateurs en champignons séchés, nous en importons annuellement des tonnes en provenance de divers pays du monde. Mais, conformément à la loi fédérale sur les denrées alimentaires, ces champignons doivent être contrôlés par un contrôleur officiel ou officiellement reconnu.

### **Denrées alimentaires: aspects juridiques**

L'article 198 de l'ODA (Ordonnance sur les Denrées Alimentaires) du 1<sup>er</sup> mars 1995 dit ceci: «Les champignons sauvages comestibles ne peuvent être commercialisés auprès des consommateurs et des consommatrices ou transformés qu'après avoir été contrôlés par un contrôleur officiel ou officiellement reconnu.»

En complément, l'Och (Ordonnance concernant le commerce des champignons) fixe des tolérances maximales pour les défauts dans les champignons sauvages séchés: 2% matières minérales, 1% matières organiques, 2% parties carbonisées; pour les perforations par les larves, le total de 15% de l'ensemble des défauts ne doit pas être dépassé<sup>1</sup>. De plus, les champignons ne doivent être commercialisés que par espèces séparées et ne montrer aucune attaque de moisissure.

<sup>1</sup> Exemple: 1,5% matières minérales + 0,8% impuretés de provenance végétale + 1,8% morceaux carbonisés + 12,5% parties véreuses (quatre perforations et plus) = 16,6% défauts, tolérance dépassée, donc vente non autorisée.

## **De «faux cèpes» chinois... coloriés**

On a constaté ces dernières années, selon les rapports du laboratoire cantonal de Zurich, que des champignons comestibles séchés, provenant surtout de pays orientaux éloignés, ont fréquemment dépassé les tolérances fixées par l'Och. Ce laboratoire a dû confisquer de nombreux lots de champignons importés présentant un pourcentage trop élevé de portions moisies, véreuses et carbonisées (température de séchage trop élevée); de plus, dans des lots de bolets cèpes séchés, surtout en provenance de Chine, on a souvent trouvé des morceaux d'autres espèces. On a appris de source sûre qu'il y a deux ans, en Chine, l'année ayant été très pauvre en poussée de bolets, des classes scolaires ont été chargées de colorier en jaune vert la couche de tubes de bolets très amers d'une autre espèce; de la sorte, on ne pouvait pratiquement plus différencier leurs tranches séchées de celles des vrais cèpes de Bordeaux. Ces morceaux de «faux cèpes», mélangés aux véritables, ont été exportés en Italie surtout; une seule fois, d'ailleurs, car le pot aux roses fut rapidement découvert en raison de l'amertume insupportable.

Saviez-vous que de nombreux récolteurs chinois sèchent leurs récoltes dans des arrière-cours, à même le sol ou sur du papier journal, qu'ils rassemblent le tout au balai et livrent telle quelle cette marchandise aux commerçants indigènes de champignons, ces derniers les exportant ensuite, par exemple en Europe?

Nos habitudes culinaires occidentales diffèrent à plusieurs points de vue de celles des Chinois. On consomme là-bas bien des choses en suivant l'adage: «...tout ce qui a quatre pieds, sauf la table; tout ce qui nage, sauf le bateau; tout ce qui vole, sauf l'avion.»

## **Motifs de confiscation: filtres de cigarettes, papier, graviers et cailloux, ...**

Selon les rapports du laboratoire cantonal de Zurich, on a examiné ces deux dernières années 35 échantillons de champignons séchés prélevés dans les commerces. Pas moins de 21 d'entre eux (60%) ont été déclarés impropres à la consommation et confisqués!

Sur les 18 échantillons de cèpes examinés, 12 ont été confisqués, la proportion de 15% de tolérance totale, y compris les perforations par les larves, étant dépassée pour la plupart d'entre eux. Quelques lots présentaient aussi des attaques de moisissures. D'autres lots, importés de Chine, contenaient des espèces étrangères et des impuretés telles que des filtres de cigarettes, du papier imprimé de caractères chinois, des cailloux, des cheveux, des fragments de plantes, des larves d'insectes, etc. (cf. illustration).

Trois des cinq échantillons de cornes d'abondance contenaient une proportion trop élevée de parties charbonneuses et moisies.

Dans les lots de morilles, on n'a heureusement pas constaté la présence d'éléments «pondéraux» (fragments métalliques, graviers, ...). Un lot pourtant a dû être confisqué en raison du pourcentage trop élevé de parties carbonisées.

Les oreilles de Judas (déclarées comme «Mu-Err Blue Swalbu!»), un champignon cultivé et estimé en cuisine chinoise, contenaient un trop grand pourcentage d'impuretés minérales, des morceaux véreux et des moisissures, ... ainsi que de petites larves longues d'environ 3 mm.

## **La qualité se paie**

Le consommateur a pourtant pu trouver de la bonne marchandise. À preuve les autres lots de bolets séchés non confisqués, dont la qualité s'est révélée satisfaisante à excellente. Le prix à payer pour 500 g de champignons séchés de bonne qualité oscille entre 60 et 80 francs. Pour des bolets séchés de «qualité-risotto», le prix aux 500 g baisse à 30 francs.

## **Lutte concurrentielle – Perte de qualité**

La proportion élevée de marchandise de mauvaise qualité montre que, aujourd'hui comme hier, les champignons séchés proposés à la vente ne sont pas toujours irréprochables. Trop souvent, et surtout les cèpes de Bordeaux séchés, ils ne remplissent pas les exigences des ordonnances suisses sur les denrées alimentaires. Plusieurs raisons sont la cause de cet état de fait. D'une part, les luttes concurrentielles peuvent pousser les importateurs à acheter en Chine, à bon compte et par tonnes, de la marchandise de médiocre qualité. D'autre part ce mode de faire exige, à cause du haut pourcentage de morceaux défectueux, un important travail de tri, confié à du personnel

expérimenté, de façon à remplir les exigences légales minimales. De toute évidence on ne réussit pas en général à estimer correctement la qualité des champignons séchés – surtout pour les cèpes – avant leur déballage, en conformité avec la législation suisse sur les denrées alimentaires. Il est probable que ces défauts qualitatifs et les éventuelles confiscations qui en découlent sont consciemment pris en compte.

### **Conseils au client**

L'évaluation de la qualité des champignons secs n'est pas chose simple pour le profane. Le client doit avant tout pouvoir s'appuyer sur le devoir de vigilance du commerçant. On peut cependant lui donner les conseils suivants: n'acheter que des champignons présentés dans des emballages transparents, en verre ou en sachets de cellophane, de façon à pouvoir en observer le contenu. Renoncer à tout achat de champignons visiblement trop perforés, accompagnés d'insectes, salis par de la terre ou attaqués par de la moisissure.

### **Séchage, conservation et trempage des champignons sauvages**

1. Faire contrôler sa récolte complète par un contrôleur officiel.
2. Ne pas laver les champignons (effet éponge), mais les nettoyer au couteau ou les brosser.
3. Couper les cèpes en tranches épaisses de 5 mm environ, couper les morilles en deux moitiés et nettoyer aussi leur intérieur, déchirer les cornes d'abondance car des limaces peuvent être cachées dans leur entonnoir.
4. Faire sécher durant une nuit les champignons ainsi nettoyés dans un séchoir à 40 (-50) °C.
5. Conserver les champignons séchés dans un récipient bien fermé, protégé contre toute humidité, par exemple dans un bocal en verre.
6. Avant la préparation culinaire, faire attendrir les champignons secs dans de l'eau pendant environ une demi-heure; l'eau de trempage contient de fines substances aromatiques et peut sans autre être utilisée pour la préparation d'une sauce. Passer au filtre à café l'eau de trempage des morilles, de façon à écarter d'éventuelles particules de sable.

