

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 84 (2006)  
**Heft:** 6

**Artikel:** Von Pilzlern und Pilzen im Toggenburg : Teil 1  
**Autor:** Neukom, Hans-Peter / Senn-Irlet, Béatrice  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935671>

### **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:** 02.04.2026

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

# Von Pilzern und Pilzen im Toggenburg

## Teil 1

HANS-PETER NEUKOM & BÉATRICE SENN-IRLET

**Das Toggenburg ist allgemein bekannt für eine grosse Auswahl an verschiedenen in der Küche beliebten Pilze. Auf relativ engem Raum bieten die unterschiedlichen Vegetationsstufen und viele kleinere und grössere Sumpfgebiete ideale Wachstumsbedingungen für eine artenreiche Pilzflora. So lockt das Toggenburg neben Speisepilzsammlern auch immer wieder Mykologen und pilzinteressierte Kreise an. In Lichtensteig, Ebnat-Kappel und Wildhaus sind zur Kontrolle des privaten Pilzsammelguts Kontrollstellen eingerichtet. Diese werden von drei ausgebildeten Pilzkontrolleuren unterhalten.**

Über 200 000 niedere und höhere Pilzarten sind bis heute auf der ganzen Welt bekannt – viele von ihnen sind so klein, dass sie nur unter der Lupe zu sehen sind. Von den rund 5500 Grosspilzarten, die in den europäischen Wäldern und Fluren wachsen, sind nur etwa 200 vom Kulinarischen her auch wirklich gut und zuträglich – ebenso viele sind mehr oder weniger giftig. Der weitaus grösste Anteil an Pilzen ist jedoch ungeniessbar, etwa durch ihre zähe Konsistenz, ihre Bitterkeit, den schlechten Geruch und Geschmack usw.

Pilze aber, die Wesen, die neben Pflanzen und

Tieren ein eigenes Reich (Fungi) in der Biologie bilden, bergen viel Mystisches. In der grossen Vielfalt gibt es einiges zu entdecken, und es liegen einige Überraschungen bereit. Davon zeugen verschiedene Namen wie beispielsweise Satans-, Hexenröhrling, Tintenfischpilz, Kahlkopf, Erdstern oder Stinkmorchel.

Weil Pilze kein Chlorophyll (Blattgrün) wie die meisten Pflanzen bilden, benötigen sie auch kein Sonnenlicht und können im dichtesten und finsternen Wald gedeihen. Der grösste, oft gigantische Teil des Pilzes, die Hyphen (Pilzfäden) und das Mycel (Pilzgeflecht), lebt im Erdboden. Der für uns sichtbare Fruchtkörper ist also nur der kleinste Teil des Pilzes und dient ausschliesslich der Art-erhaltung durch Sporulierung. Dass die Pilzfruchtkörper für manchen Gourmet einen kulinarischen Wert besitzen können, ist nur eine willkommene Nebenerscheinung.

### Lebensweise der Pilze

Pilze lassen sich entsprechend ihrer Ernährungsweise in Saprobionten – Fäulniserreger, Parasiten, ernähren sich ausschliesslich von lebenden Organismen – und Mykorrhizen einteilen. Etwa jede dritte Art in unseren Wäldern ist ein Mykorrhizapilz

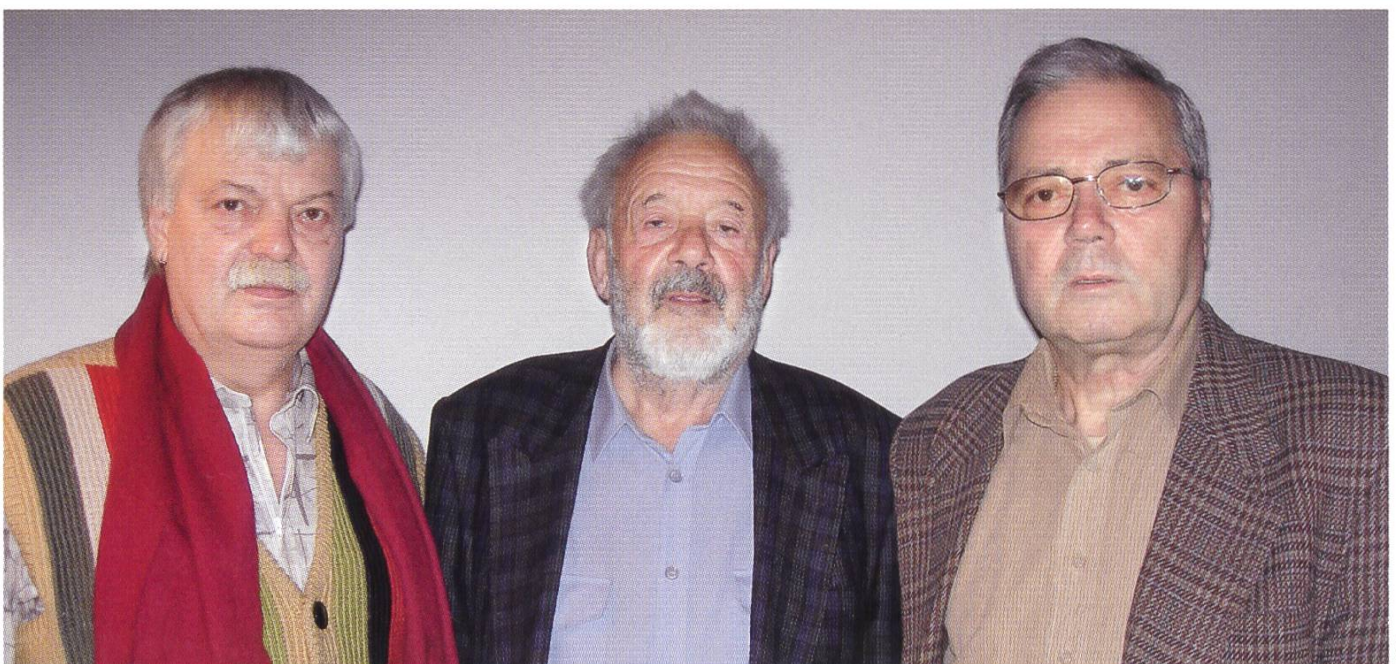


Foto 1 **Pilzkontrolleure vom Toggenburg:** (von links) Axel von Wehrden (Lichtensteig), Hans Frey (Wildhaus), Enrico Manna (Ebnat-Kappel).

(vom gr. mykes = Pilz und rhiza = Wurzel) und lebt somit in einer Symbiose mit den Feinwurzeln einer höheren Pflanze, in der Regel ein einheimischer Baum. Dabei werden wichtige ernährungsphysiologische Stoffe untereinander ausgetauscht. Werden diese Lebensgemeinschaften gestört oder sogar zerstört, wäre beispielsweise auch die Artenvielfalt und das Funktionieren der Wälder im Toggenburg stark gefährdet.

### **Pilzverein Toggenburg**

Der im Toggenburg einzige pilzkundliche Verein, mit Namen «Pilzverein Toggenburg» und Sitz in Wattwil, entstand im Jahre 1978 aus dem damaligen Pilzverein Wattwil und Umgebung. Zurzeit besteht der vom Wattwiler Walter Looser präsi- dierte Verein aus 85 Mitgliedern. Diese treffen sich jeweils ab April einmal und während der Hauptsai- son (August bis Oktober) zweimal pro Monat für Pilzbestimmungsübungen und/oder Diavorträge. Treffpunkt ist das Restaurant Adler in Wattwil. 2003 organisierte der Verein eine öffentliche, viel- beachtete Pilzausstellung in Lichtensteig.

### **Pilzkontrollstellen im Toggenburg**

Es sind viele Pilze bekannt, die mehr oder weniger gefährliche Giftstoffe produzieren, denken wir nur an die Knollenblätterpilze, welche die hoch giftigen Amatoxine enthalten. Durch Verwechslungen mit Speisepilzen sorgen sie manchmal auch heute noch für tragische Todesfälle. Um Sammler und Konsu- menten vor Vergiftungen mit wild gewachsenen Pilzen zu schützen, wurden daher im Jahre 1925 von der Schweizerischen Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane VAPKO – in Zusammenarbeit mit den Gemeinden – die Pilzkontrollstellen ins Leben gerufen. Auch im Toggenburg existieren heute drei Pilzkontrollstellen. Diese werden während der Pilzsaison von folgenden ausgebildeten Pilzkontrol- leuren (Foto 1) betreut:

**Hans Frey** ist 1929 in Ebnat-Kappel geboren und aufgewachsen. Seit 1958 lebt er nun in Wildhaus, wo er während vieler Jahre als Briefträger tätig war. Schon in jungen Jahren ging er oft auf Pilzsuche und beschäftigte sich mit den geheimnisvollen Geschöp- fen der Wälder. Im Jahre 1976 absolvierte Hans Frey die VAPKO-Prüfung für Pilzkontrolleure mit Erfolg und wurde noch im selben Jahr von der Gemeinde Wildhaus offiziell als Pilzkontrolleur gewählt. Schon vor der Prüfung kontrollierte er hin und wieder das Sammelgut der Pilzler, welche seine schon damals profunden mykologischen Kenntnisse gerne in An-

spruch nahmen. Wohl war ihm dabei jedoch nicht, denn die Artenvielfalt im grossen Reich der Pilze ist riesig, und schnell ist etwa ein wohlschmeckender Champignon mit einem tödlich giftigen Weissen Knollenblätterpilz verwechselt. «Diesen fatalen Feh- ler habe ich zum Glück nie gemacht. Das kann ich mir nicht erlauben und könnte es mir nie verzeihen», sagt Hans Frey. «Wenn ich nicht 100 Prozent sicher bin, gebe ich den Pilz nicht frei. Auch einem Pilzkont- rolleur ist es unmöglich, alle Pilze zu kennen, und wenn jemand behauptet, alle Pilze zu kennen, dann ist sicher etwas suspekt», so der Fachmann. Wich- tig war ihm während seiner 30-jährigen Tätigkeit als Pilzkontrolleur unter anderem, dass er «à jour» blieb und sich ständig in Verbandskursen weiterbildete. Im Pilzverein Toggenburg übt er noch heute das Amt des Obmanns der Pilzbestimmer-Kommission aus. Bekannt ist Hans Frey nicht nur als «Wildhau- ser Wetterfrosch», sondern auch für seine Pilzex- kursionen in der näheren und weiteren Umgebung. Organisiert werden die Pilzwanderungen durch das Verkehrsbüro Wildhaus. Weiter leitet er schon seit etlichen Jahren interessante und spannende Füh- rungen im Zwinglihaus, wo so manche Anekdote, dank seines grossen Wissens in Toggenburger Ge- schichte und seinem Schalk, die Runde macht.

**Axel von Wehrden** ist 1941 in Niedersachsen ge- boren. 1958 kam er in die Schweiz und übernahm als gelernter Koch 1974 bis 2001 die Heimleitung des St. Galler Jugendheims «Bodenweidli» in Wild- haus. Während 27 Jahren leitete er das Heim zur vollen Zufriedenheit seiner Gäste und der Genos- senschaft. Sein schon in jungen Jahren erwachtes Interesse an den Geheimnissen der Natur, liess ihn 1980 die VAPKO-Prüfung mit Erfolg absolvieren. Mit Hans Frey zusammen leitete er in Wildhaus die Pilzkontrollstelle während 21 Jahren. In diesen Jahren lernte der Pilzfachmann viele gute Pilzplätze kennen, zu denen er, wenn überhaupt, nur seine allerbesten Freunde führt. Sonst hütet er seine geheimen Fundorte wie ein Schatz. Wenn immer möglich wandert er durch den Wald und sammelt Pilze, vorwiegend für den Kochtopf. Manch einer seiner Gäste schwärmt noch heute in höchsten Tönen von seinen köstlichen Pilzgerichten. «Ich bin ein Magenbotaniker», sagt Axel von Wehrden und zündet seine Pfeife von Neuem an, eines seiner Markenzeichen. Ein weiteres ist sein roter Schal, welchen er auf jedem Spaziergang im Wald trägt. «Diesen trage ich auch heute noch, damit mich die Jäger vom Wild unterscheiden können», meint er lachend.

Aber nicht nur das geheimnisvolle Individuum Pilz fasziniert ihn. Schon früh hat er aus allerlei ungewöhnlichen Materialien provokative Skulpturen geschaffen. «Oft bilden wahre Begebenheiten die Grundlage für meine skurrilen Kunstwerke», so von Wehrden. Meistens kommentieren sie politisch brisante Episoden und haben schon manchen Zeitgenossen zum Schmunzeln gebracht. Davon zeugen etwa der «Köffelimuni», der «Donnerbalken», der «Gnom von Zürich auf dem Weg zum Schliessfach» oder der vom Künstler 2005 projektierte «Schlagbaum», der für den Rathausplatz von Lichtensteig gedacht war und vom Gemeinderat leider abgelehnt wurde. Die Naturverbundenheit, das scharfe Sammlerauge und die kulinarischen Genüsse brachten den Lichtensteiger Künstler zum Pilzsammeln. Aus dieser Passion entstanden – nach einem

von ihm selbst ausgeklügelten Verfahren – Pilzsporenbilder, welche ihn in Kunstkreisen sogar über die Landesgrenze hinaus bekannt machten. (Weitere Information: [www.vonwehrden.ch](http://www.vonwehrden.ch).)

**Enrico Manna** ist 1935 in Neapel geboren und zog nach der erfolgreichen Diplomprüfung zum Maschinentechner 1957 in die Schweiz. Seit 1960 wohnt der Familienvater von zwei Söhnen und einer Tochter mit seiner Frau in Ebnet-Kappel. Hier ist er Ehrenmitglied der Harmonie und Gründungsmitglied des Fussballclubs. Es erstaunt nicht, dass der stark naturverbundene Enrico Manna 1989 die VAPKO-Prüfung zum Pilzkontrolleur mit «sehr gut» bestand und noch in der gleichen Saison die Pilzkontrolle in Ebnet-Kappel übernahm. Heute sind der Pilzkontrolle in Ebnet-Kappel auch die Gemeinden Krummenau, Mosnang, Nesslau, Neu

### Pilzrezept – «Gefüllte Toggenburger»



Der Lichtensteiger Pilzkontrolleur Axel von Wehrden zaubert als gelernter Koch mit grosser Leidenschaft köstliche Pilzgerichte auf den Tisch. Eines seiner Lieblingsrezepte sind die «gefüllten Toggenburger» mit frischen Morcheln, wie sie entlang der Thur im Toggenburg und im Rheintal zur Frühjahreszeit weit verbreitet, aber nicht leicht zu finden sind.

Der Meisterkoch empfiehlt, möglichst grosse Exemplare zu verwenden und vorher gut zu waschen. Für das Gericht eignen sich auch grosse getrocknete Pilze, im Fachjargon «Jumbo-Morcheln» genannt. Getrocknete Morcheln

müssen etwa 30 Minuten in Wasser oder Milchwasser eingelegt werden. Flüssigkeit durch einen Kaffeefilter giessen, um mögliche Sandreste zu entfernen. Das Einweichwasser, welches feine Aromastoffe enthält, kann so für die Zubereitung der Sauce verwendet werden.

#### Vorspeise für 4 Personen

##### Zutaten

8 grössere Spitz- oder Speisemorcheln  
1 Bratwürfel  
200 g Kalbsbrät  
2 Tranchen Schinken oder Parma-Schinken  
Trocken- oder Wildreis  
½ Bund Peterli  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

##### Zubereitung

Für die Farce das Kalbsbrät mit dem feingehackten Schinken und Petersilie mischen. Die Farce in einen Spritzsack geben und damit die Morcheln füllen. Anschliessend die gefüllten Pilze während 15 Minuten in der Sauce (ein Bratenwürfel auf zirka 4 dl Wasser) leicht köcheln lassen. Sauce nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Beilage empfiehlt der Koch einen Trocken- oder Wildreis. Serviert wird das Ganze zu einem trockenen Weisswein.

St. Johann und Wattwil angeschlossen. In all den Jahren seiner Pilzkontrolltätigkeit entging seinem geschulten Auge kein einziger giftiger oder ungeniessbarer Pilz. «Schon öfters musste ich einen der beiden tödlich giftigen Weissen Knollenblätterpilze aus den Körben der Pilzsammler entfernen. Aber noch nie brachte jemand den ebenfalls tödlich giftigen und allgemein häufiger erscheinenden Grünen Knollenblätterpilz zur Kontrolle», meint der Pilzkontrolleur etwas erstaunt. Durch seine Kontrolltätigkeit konnte er so manche Sammlerin und manchen Sammler vor schweren oder sogar tödlichen Pilzvergiftungen bewahren. Pro Jahr kontrolliert er durchschnittlich rund 100 Pilzsammlern das Sammelgut. «In sehr guten Pilzjahren waren es aber auch schon über 180 Kontrollen», gibt Manna zu bedenken. Er ist stolz, dass er auf diese Weise einen wertvollen Gesundheitsschutz für einen Teil der Bevölkerung leistet und so Kosten im Gesundheitswesen gespart werden.

Sein grosses mykologisches Wissen vermittelt der Fachmann gerne bei Pilzexkursionen an Interessierte. So begleiten ihn seit einigen Jahren Schulklassen, die sich im «Salamonstempel» in Ebnat-Kappel im Ferienlager befinden, auf seinen gefragten Exkursionen.

### Astronomische Pilzuhr (Foto 2 und 3)

Pilze sind launische und geheimnisumwobene Individuen der Natur. In manchen Jahren lassen sich gewisse Arten kaum blicken, und in einem der nächsten schießen sie nur so aus dem Boden. Sicher wissen wir nur, dass sie für ihr Wachstum Feuchtigkeit und Wärme benötigen. Dies trifft am ehesten im Herbst zu, der eigentlichen Hauptsaison der Pilze. Den Zeitpunkt zu bestimmen, in welcher Woche beispielsweise die Steinpilze ihre Fruchtkörper bilden, ist auch für die Naturwissenschaften, trotz in unserem von Fortschritt und Technik geprägten Zeitalter, fast ein Ding der Unmöglichkeit. Dies macht auch den Reiz des Pilzsammelns aus: Finde ich heute, nach einer längeren Wärmeperiode und einigen Tagen Regenschauern, schon wild wachsende Speisepilze für die Pilzmahlzeit, die ich heute Abend meinen Gästen versprochen habe? Oder muss ich mich doch mit importierten frischen Steinpilzen und Eierschwämmen aus dem Delikatessengeschäft zufriedengeben?

Dies brachte den Pilzexperten und Künstler Axel von Wehrden auf die Idee, in Zusammenarbeit mit dem bekannten Toggenburger Uhrmacher Werner Anderegg aus Nesslau, eine astronomische Pilzuhr zu konstruieren und zu gestalten. «Für mich



Foto 2&3 **Astronomische Pilzuhren aus Metall und Holz, von Werner Anderegg und Axel von Wehrden 1992.**

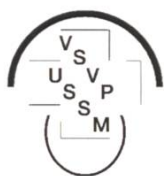
als Pilzexperte hat der Mond erfahrungsgemäss einen entscheidenden Einfluss auf das Wachstum der Pilze wie etwa auch auf das verschiedener Gemüsesorten», so von Wehrden. Als konkretes Beispiel nennt er den Vollmond im April: «Er ist für mich der Start in die alljährliche Morchelsaison.»

Die Pilzuhr sieht der Form eines Steinpilzes ähnlich. In der Stielmitte ist das Zifferblatt mit Stunden- und Minutenzeiger angebracht und zeigt die «normale» Zeit. Der Pilzhut deutet die Mondphasen an und dreht sich einmal in 29½ Tagen. Die Manschette direkt unter dem Hut besteht aus zwölf Tierkreiszeichen und zeigt den Ort des obsiegenden und nidsigenden Mondes an. Sie dreht sich in 27 1/3 Tagen einmal. Auf dem Boden stehen zwölf allgemein bekannte Pilze des jeweiligen Monats, und er dreht sich in 365 Tagen einmal.

1992 war das Kunstwerk fertiggestellt. «Es gibt nur zwei Exemplare», sagt Werner Anderegg. Er betont, dass die beiden Uhren nicht für kommerzielle Zwecke gebaut wurden. Die eine aus Holz steht in der Nesslauer Wohnung des heute 85-jährigen Uhrmachers. Er schenkte sie seiner Frau, welche eine passionierte Pilzsammlerin ist. Die zweite, aus verschiedenen Metallen angefertigt, steht bei Axel von Wehrden in dessen Wohnstube in Lichtensteig.

Beide Pilzuhren werden wahrscheinlich noch dieses Jahr in den Räumen der Erlebniswelt Toggenburg in Lichtensteig für drei Jahre ausgestellt.

Literaturliste am Ende des Teils 3



## Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde Union Suisse des Sociétés de Mycologie

### 88. Delegiertenversammlung

Protokoll vom 2. April 2006, 10 Uhr,

im Reformierten Gemeindezentrum Windegg, 8636 Wald ZH

Vorsitz: Hans Fluri, Präsident  
Protokoll: Vreni Kohli

Anwesend: Es sind 56 Vereine anwesend  
Stimmen 104, absolutes Mehr 53

Entschuldigt:

Käthi Weber, Jean Claude Michel, Präsident VAPKO Suisse, Markus Wilhelm.

Die Vereine für Pilzkunde: Belp, La Broye Payerne, Bündner Verein Chur, Büttenberg, Grenchen, Lengnau, Schöffland, Seetal, Sursee, Tramelan.

#### Traktanden:

1. Begrüssung
2. Wahl der Stimmzähler/innen
3. Protokoll der 87. DV vom 10. April 2005
4. Jahresberichte
  - des Verbandspräsidenten
  - der Präsidentin der wissenschaftlichen Kommission
  - der Redaktoren
  - des Verbandstoxikologen

- der Bibliothekskommission
- des Buchhandels

5. Kassabericht
6. Bericht und Antrag der Geschäftsprüfungskommission
7. Ehrungen
8. Mutationen
9. Anträge
10. Budget 2006 und Jahresbeiträge
11. Wahlen
12. Festsetzung des Tagungsortes 2008
13. Verschiedenes

#### 1. Begrüssung

Um 10.05 Uhr begrüsst Präsident Fluri die anwesenden Ehrenmitglieder und Delegierten. Einen speziellen Gruss richtet er an die Helfer des organisierenden Pilzvereins am Bachtel.

#### 2. Wahl der Stimmzähler

Walter Looser vom PV Toggenburg und Hansulrich Jutzi vom PV Oberburg stellen sich als Stimmzähler zur Verfügung.