

Lokales und Regionales

Damit das Pilzsammeln ein Erfolg wird

Pilzsammlerinnen und Pilzsammler haben einiges zu beachten, denn schliesslich gibt es Dutzende Pilzarten, wovon nicht wenige ungeniessbar oder gar giftig sind. Lernen, die Pilze zu bestimmen, so wie es der Verein für Pilzkunde Ersigen und Umgebung (VPE) macht, gibt Sicherheit. Im Zweifelsfall kann zudem die Pilzkontrolle aufgesucht werden.



Beat Nydegger, der Präsident des Vereins für Pilzkunde Ersigen und Umgebung, mit einem Satansröhrling.

Noch bis Ende Oktober 2018 sind jeden Montagabend im Coworking-Space «zaeme schaffe» auf dem Elsaesser Waebi-Areal in Kirchberg zahlreiche Pilze unterschiedlicher Arten auf Tischen ausgelegt. Welcher gehört welcher Art an?

Dieser Frage geht an den Pilzbestimmungsabenden des VPE jeweils ein Teil der rund 60 Vereinsmitglieder nach, wobei stets auch Interessierte willkommen sind. Mit Hilfe vielfältiger Fachliteratur und in anregenden Diskussionen versuchen sie, die Pilze zu bestimmen. Dabei werden auf einem Merkblatt die zehn Punkte zur Artenbestimmung festgehalten, wie etwa die Hutform, die Lamellenfarbe, Stielmerkmale oder auch der Geruch. Allzu viele Pilze aus der Region gibt es in der diesjährigen Pilzsaison jedoch nicht zu bestimmen, denn der heisse und trockene Sommer setzt der Pilzflora zu.

Pilze erkennen lernen

«Das Ziel der Pilzbestimmungen ist, dass die Anwesenden etwas lernen», erläutert der Vereinspräsident Beat Nydegger. Sie sollen dahingehend sensibilisiert werden, dass sie erkennen, welcher Gattung die gefundenen Pilze angehören. Die genaue Art zu bestimmen, ist beim Pilzsammeln jedoch nicht immer möglich. Denn in der Schweiz gibt es immerhin etwa 50 000 Pilzarten, wovon einige erst mit dem Mikroskop exakt bestimmt werden können.



Ruth Tschanz übt neben dem Amt der Pilzkontrolleurin auch dasjenige der Notfalldiagnostikerin aus.

An den Pilzbestimmungsabenden des VPE werden zum Abschluss zwar alle vorliegenden Pilze gemeinsam besprochen, bestimmt werden jedoch meist nicht alle. Der Grund dafür sind jedoch nicht mangelnde Kenntnisse, sondern vielmehr die knappe Zeit, da die Pilzbestimmungen von 19 Uhr an etwa zwei Stunden dauern. Ab 21 Uhr folgt stets der gesellige Teil, der beim Verein nicht fehlen darf, denn wie ein Mitglied sagt: «Wir sind eine Gruppe, die durch dick und dünn geht.»

Eine intensive Ausbildung

Wie lange es dauert, bis man ein gewisses Gefühl für die Gattungen und die Arten der Pilze entwickelt,



Anhand von Diskussionen und Fachliteratur versuchen die Mitglieder des Vereins für Pilzkunde Ersigen und Umgebung, an den Pilzabenden jeweils die vorliegenden Pilze zu bestimmen.

ist nach Beat Nydegger abhängig vom eigenen Anspruch: «Es gibt Personen, denen reicht es, das Grundwissen zu haben und andere wollen sich möglichst intensiv mit der Materie auseinandersetzen.» Zu letzteren zählen die Vereinsmitglieder Ruth Tschanz, Ursula Nydegger und René Merki. Alle drei haben die einwöchige Prüfung zur Pilzkontrolleurin beziehungsweise zum Pilzkontrolleur der Schweizerischen Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane (VAPKO) absolviert – René Merki im Jahr 1992, Ruth Tschanz 1999 und Ursula Nydegger 2013. Merki kontrolliert in Zollikofen und Tschanz sowie Nydegger gemeinsam in Kirchberg. Hinsichtlich ihrer Kontrollprinzipien spricht Ursula Nydegger für alle drei, wenn sie sagt: «Ich lasse bei der Kontrolle nur durch, was ich selber essen würde.»

Vor Vergiftungen bewahrt

Die Pilzkontrolle in Kirchberg findet noch bis Ende Oktober, jeweils am Dienstag, Mittwoch und von Freitag bis Sonntag von 17 Uhr bis 18.30 Uhr, auf dem Areal der Tankstelle Jurablick an der Zürichstrasse 17 in Kirchberg statt. Ob die Kontrollleurinnen dabei schon Pilzsammlerinnen und Pilzsammler vor Schlimmerem bewahren konnten? «Ja, das kommt oft vor», so Ruth Tschanz und fährt fort: «Nicht selten mussten wir aus den gesammelten Pilzen etwa den tödlich giftigen, grünen Knollenblätterpilz herausnehmen.» Falls es in der Region trotzdem zu einem Vergiftungsverdacht durch Pilze kommen sollte und daher jemand die 24-Stunden-Notfallnum-

mer 145 wählt, wird ebenfalls Ruth Tschanz beigezogen. Denn neben ihrem Amt als Pilzkontrolleurin übt sie auch noch das der Notfalldiagnostikerin aus. «Bisher musste ich nur wegen Kleinkindern ausrücken, die etwa einen Pilz vom heimischen Rasen gegessen haben, und noch nie wegen Erwachsenen», erinnert sich Tschanz. Glücklicherweise bestand oftmals auch kein Grund zur Sorge, da es geniessbare Pilze waren, die die Kinder gegessen hatten.

Nicht zu viel, dafür geniessen

Was mit geniessbaren Pilzen alles gemacht werden kann, das zeigen die Mitglieder des VPE während ihrer Pilzausstellung am 22. und 23. September 2018 in der Mensa der Gartenbauschule Oeschberg. Denn während der Ausstellung, die alle zwei Jahre stattfindet, werden sie verschiedene Gerichte mit selbstgesammelten Pilzen anbieten, wie etwa Pilzpasteten und Pilzschnitten. An der Ausstellung selbst wird es zahlreiche Pilzarten zu entdecken geben – für die vergangenen Pilzausstellungen konnten die Vereinsmitglieder im Vorfeld rund 160 bis 200 verschiedene Arten sammeln.

In Anbetracht dessen, dass sich einige Mitglieder des VPE für die Ausstellungsvorbereitungen, aber auch sonst intensiv mit Pilzen beschäftigen, stellt sich eine Frage: Mögen sie denn überhaupt noch Pilze essen? Dazu meint Beat Nydegger: «Bei den Pilzen ist es wie bei allem anderen auch; nicht zu viel davon, dafür aber geniessen.

Text und Fotos: Rebekka Christen

Leserbeitrag

Ämmtaler Biomärkt

Am 8. September 2018, von 9.00 bis 17.00 Uhr, findet der erste Ämmtaler Biomärkt im Mauerhoferhaus in Trubschachen statt. Motto: «Für den Gaumen, das Gemüt und das Gehirn, mit landwirtschaftlichen, handwerklichen und kreativen Produkten sowie Initiativen zu Ernährungssouveränität und Fair Food».

Weniger Sucht und Konsum, mehr Genuss aus biologischem Anbau.

Eine der wohl wichtigsten Zeitfragen, der wir uns alle hier und jetzt stellen müssen, lautet: Werden

Erde einbezogen wird, oder eine wie jetzt, in der die Verantwortung der Politik und den Spezialisten überlassen wird. Die vielfältige biologische Landwirtschaft und ihre Regionenspezifischen gesundheitlich

Nahrung für alle, produziert von gesunden Menschen in einer gesunden Umwelt. «Auf der Gegenwart liegt der Grund der Zukunft. In ihr muss die Hoffnung begründet sein, die die Zukunft nicht über



jetzt stellen müssen, lautet: werden wir langfristig genügend Nahrungsmittel auf gutem und gesundem Boden produzieren können? Der fruchtbare landwirtschaftliche Boden wird immer weniger – die Gründe hierfür sind komplex. Jeder Mensch entscheidet in der Gegenwart mit seinem ganzen Kaufverhalten, welche Welt er gestalten und fördern will. Praktiziert er eine nachhaltige ganzheitliche Denk- und Handelsweise, in der die ganze

Bewegung versuchen ganzheitlich, sowohl in der praktischen Arbeit als auch in der Forschung, mit Versuchen und Erkenntnissen in dieser Frage Perspektiven zu entwickeln.

Der Ämmitaler Biomärkt ist die Gelegenheit für einen Austausch zwischen Produzent und Konsument. Wir hoffen, so auch der wachsenden Zahl der Bioproduzenten zu mehr Aufschwung zu verhelfen. Die Vision soll heissen:

sein, die wir in Zukunft erfüllt sehen wollen.» Jeremias Gothelf

Mit über zwanzig ganz verschiedenen Ständen erwartet Sie ein interessanter Anlass. Es würde uns sehr freuen, wenn wir Sie in Trubschachen beim Mauerhoferhaus begrüßen dürfen.

Text: Michel Seiler
Foto: Theo Rüegger



Der Ämmitaler Biomärkt findet im Mauerhoferhaus in Trubschachen statt.