Vorsicht vor Verwechslungen: kein Steinpilz, sondern der sehr bitter schmeckende Gallenröhrling.

DAS GLÜCK DER SAMMLER

Das Pilzesammeln boomt, wie seit lange nicht mehr. Auch wenn dieses Hobby Spass und Entspannung verspricht, auf die leichte Schulter sollte man es nicht nehmen. Wir waren auf Pilzsuche mit Paul Lanz und Daniel König vom Pilzverein Ostermundigen.

Es ist Anfang September, die hochsommerlichen Temperaturen sind vorüber, der Himmel ist wolkenverhangen und ein leichter Regen hat eingesetzt. Paul Lanz rückt seinen Hut zurecht und schreitet voran. «Mal schauen, ob wir etwas finden. Gestern war da jedenfalls nicht viel.» Wir befinden uns im Berner Grauholzwald, eigentlich eine gute Gegend für Pilze, so Lanz, seines Zeichens Präsident des Pilzvereins Ostermundigen. Ebenfalls mit dabei ist Daniel König, der Experte des Vereins, der auch Pilzkontrollen durchführt. Die Voraussetzungen seien eigentlich gut: eine gewisse Feuchtigkeit, nicht zu viel Sonne und Bise. Mit jedem Schritt kracht und knackt es unter den Füssen von Paul Lanz, bis er plötzlich innehält und seine anfängliche Skepsis verfliegt: «Ah, Eierschwämme!»

Pilze suchen und das Glück finden – das ist mittlerweile ein regelrechter Trend geworden, besonders bei jüngeren Menschen. Das ist verständlich, steht es doch für Naturverbundenheit, Entspannung und eine Rückbesinnung auf das Einfache. Das zeigen auch die Zahlen. Gut 40 Tonnen Pilze wurden im Jahr 2022 schweizweit in die Kontrolle gebracht, so viel wie seit Jahren nicht mehr.

Auch Daniel König wird fündig. Zwischen Farnblättern und Moos spriesst ein appetitlich aussehender Pilz hervor, ein Steinpilz? «Ein Gallenröhrling», so der Experte, «der wird oft verwechselt.» Spätestens hier wird klar, dass es beim Pilzesammeln einen geschulten Blick fürs Detail braucht: Eine überstehende Wölbung beim Übergang von Röhrenenden zum Hut sowie die Färbung des Stielnetzes sind die typischen Merkmale dieses Pilzes, der übrigens unglaublich bitter schmeckt. Und genau aus diesem Grund sollte man jeden Pilz prüfen lassen – quasi nach dem Motto: Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser. Gerade erst sei eine junge Familie in die Pilzkontrolle gekommen, mit einem Pilz, den sie für einen Täubling, also einen Speisepilz hielten, erzählt Daniel König. Allerdings stellte sich dieser als hochgiftiger Knollenblätterpilz heraus, bei dem einige markante Teile abgebrochen waren! Mit Vorsicht seien auch Pilzbestimmungs-Apps zu geniessen, da diese eine trügerische Sicherheit vorgaukeln: «Je nach Licht und Winkel kann ein Pilz auf einem Bild völlig anders aussehen, auch das Alter der Pilze spielt eine Rolle. Die App kann das kaum zuverlässig erkennen», so König. Gerade Pilze mit einer Knolle sollte man zudem richtig ausgraben und weder putzen noch zuschneiden, um sie zu bestimmen, denn nicht selten gibt es Speisepilze mit einem tödlich giftigen Doppelgänger, den man nur am Stiel als solchen erkennt. Hinzukommt, dass es bei Pilzvergiftungen eine lange Latenzzeit gibt: Es kann Tage dauern, bis man etwas bemerkt und bringt es dann möglicherweise gar nicht mehr mit dem Pilz in Verbindung und deutet die Symptome falsch. «Man muss nicht jeden Pilz kennen. Aber man muss wissen, welche wirklich gefährlich sind», so der Experte. Auf der sicheren Seite ist deswegen, wer einen Pilzkurs besucht und seinen Fund in die Kontrolle bringt.

Freudig erklingt die Stimme von Paul Lanz aus dem Gebüsch. «Es schöns Froueli!» Gemeint ist der Frauentäubling, ein hervorragender Speisepilz, der angenehm mild und nussig schmeckt, wenn man ihn mindestens 20 Minuten kocht. Nur der Lieblingsspeisepilz von Daniel König bleibt heute unauffindbar, das sogenannte Schweinsohr. «Der ist wahnsinnig gut!» Erst kürzlich habe den jemand in die Kontrolle gebracht, aber der Anstand verbiete es, nach dem genauen Fundort zu fragen – das ist Pilzler-Ehre. Etwas einfacher ist das bei baumgebundenen Pilzen, die in der Nähe von bestimmten Bäumen wachsen: Frühlingssteinpilze und Herbsttrompeten bei Buchen, Edel-Reizker bei Föhren, und Fichten-Reizker – bei Fichten. Ein Zufall ist das natürlich nicht, «alles ist verbunden», sagt Daniel und meint das keinesfalls im esoterischen Sinne, sondern im Wissen darum, dass Pilze enorm faszinierende Wesen sind. Denn Pilze sind eigentlich nicht das, was mit Hut und Stil aus dem Boden spriesst – das ist nur der Fruchtkörper. Der eigentliche Pilz ist ein im Boden lebender Organismus, der mit den Wurzeln der Bäume und anderen Pflanzen als riesiges Myzel-Netzwerk verwoben ist, um Wasser, Stickstoff, Kohlenstoff und andere Mineralien zu übertragen – man könnte es als «Internet des Waldes» bezeichnen.

Nach und nach füllen sich die Körbe der beiden Pilzler. Ein Holzkorb ist nach wie vor das beste Sammelgefäss, denn so werden die Pilze nicht zerdrückt und sind gut belüftet. «Nie in einen Plastiksack!», mahnt Paul Lanz. Plötzlich wandert sein Blick zielgerichtet ins Grün. «Da leuchtet es gelb», entfährt es ihm und schon ist er im Unterholz verschwunden. «Paul?», ruft Daniel. «Bi grad i de Eierschwümm!», tönt es zurück. Später wird Paul Lanz uns offenbaren, dass heute sein Geburtstag sei. Für ihn sei es immer noch das grösste Geschenk, im Wald nach Pilzen suchen zu dürfen – das ist Pilzler-Glück.

Sammler aus Leidenschaft: Daniel König (l.) und Paul Lanz (r.) vom Pilzverein Ostermundigen.