

«Ein Pilz von oben ist wie ein Käfer von unten.»

Jeannine Bollinger ist Pilzkontrolleurin für Bassersdorf und Nürensdorf

Interview: Susanne Gutknecht

Jeannine Bollinger, wie sind Sie zu dieser speziellen Aufgabe als Pilzkontrolleurin gekommen?

In meinen Genen war schon immer eine Liebe zur Natur verankert. Das hat mich dann auch eine Ausbildung zur Gärtnerin machen lassen. Dort konnte ich diese Naturverbundenheit ausleben. Als ich dann selbst Kinder hatte, bin ich oft mit ihnen durch die Natur gestreift und habe ihnen einiges von meinem Wissen weitergegeben. Natürlich bin ich da auch Pilzen begegnet und habe auch mal welche gepflückt. Zur selben Zeit gab es bei meinem Mann im Väterverein einen Event, bei dem man zuerst Pilze gesammelt hat und anschliessend Risotto daraus gekocht, da habe ich mit dem involvierten Pilzkontrolleur ein paar Worte gewechselt. So habe ich mich langsam dem Thema angenähert und bin reingerutscht.

Haben Sie einen Vorteil als gelernte Gärtnerin? Können Sie von Ihrem Wissen für die Pilzkontrolle etwas ableiten?

Nein, nicht wirklich. Ich habe vielleicht einen kleinen Vorteil, weil ich mir die lateinischen Namen einfacher merken kann, da man als Gärtner sehr viele dieser Begriffe lernen muss.

«Die meisten Pilze sind jedoch leider ungeniessbar.»

Wie haben Sie sich das Wissen angeeignet? Es gibt ja sehr viele Pilzarten.

In Europa gibt es so zirka 6000 bis 7000 verschiedene Pilze, die kann man nicht alle kennen. Und die meisten Pilze sind leider ungeniessbar. Nur der kleinste Anteil, ein paar wenige Hundert, ist wirklich für den Verzehr unbedenklich. Das müssen nicht einmal giftige Pilze sein.



Pilzkontrolleurin Jeannine Bollinger sieht sich jeden Pilz sehr genau an, bevor sie ihn mitgibt. (Fotos: Susanne Gutknecht)

Ich bin aus reinem Interesse auch einer Facebook-Gruppe beigetreten und habe darin enorm viel gelernt. Dort sind verschiedene Pilzsachverständige aktiv und ich habe einfach auch durchs Mitlesen vieles erfahren, was für die Bestimmung der Pilze wichtig ist, zum Beispiel die Sporenpulverfarbe oder die Details, die zur Identifizierung von Pilzgattungen entscheidend sind.

Wie lange sind Sie bereits Pilzkontrolleurin?

Ich habe 2014 einen Bericht in der Bülacher Wochenzeitung gelesen. Dort suchten sie einen Stellvertreter

für Rorbas und das war dann mein offizieller Einstieg. Ich habe Kurse belegt und eine Ausbildung gemacht bei der Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane der Schweiz – kurz Vapko – in Landquart. Dort muss man verschiedene Teilprüfungen absolvieren, also zum Beispiel über die Gesetzgebung, die Pilzökonomie oder die Giftpilze (Kontroll-Techniken). Solche Dinge eben. Am Ende werden einem dann an einer Prüfung noch Pilze vorgelegt, die man prüfen muss. Dabei schmuggeln die Kontrolleure dann einen sogenannten Türfallenpilz, also einen klar erkennbaren giftigen Pilz, mit in die Schale.

Erkennt man den nicht, beginnt man nochmals von vorne.

Erkennen Sie nach sechs Jahren als Kontrolleurin mittlerweile alle ungeniessbaren Pilze?

Nein, es sind schlicht zu viele. Aber die wichtigsten Giftpilze kenne ich natürlich schon. Es gibt einen wichtigen Grundsatz: alle Pilze, bei denen man unsicher ist, behält man sicher zurück. Und natürlich lernt man mit der Erfahrung. Zu Beginn ist man selten allein in einer Pilzkontrollstelle tätig, sondern wird sorgfältig eingearbeitet und man ist sich der Verantwortung durchaus bewusst, vor allem als Neuling.

«Es gibt einen wichtigen Grundsatz: alle Pilze, bei denen man unsicher ist, behält man sicher zurück.»

Macht Ihnen diese Verantwortung nicht zu schaffen?

Doch, zu Beginn schon. Plötzlich bin ich jeweils aufgewacht in der Nacht und habe mich gefragt, ob ich wirklich alles gesehen habe (lacht). Mit der Zeit und der Erfahrung legt sich das. Das Hinterfragen ist jedoch ein wichtiger Aspekt, damit man ernsthaft an der Sache dran ist.

Wie gehen Sie bei einer Prüfung vor?

Wichtig ist jeweils, dass die Sammler den ganzen Pilz mitbringen, auch die Basis. So ist zum Beispiel der Karbol-Champignon, der dem essbaren Champignon sehr ähnlich ist, giftig. Erkennbar ist er vor allem auch an der Stielbasis, die chromgelb anläuft. Daher ist es für uns wichtig nachzufragen, in welchem Terrain oder Standort der Pilz gepflückt wurde. Das sind alles Informationen, die uns für die Bestimmung helfen.

Es gibt ein Sprichwort: ein Pilz von oben ist wie ein Käfer von unten. Ich

sehe einem Pilz von oben nicht an, zu welcher Gattung er wirklich gehört. Dazu muss ich sogar ab und zu das Mikroskop zu Hilfe nehmen und muss die Sporen mikroskopisch prüfen. Erst dann kann ich in der Bestimmung weiter gehen.

«Die Sammler kämpfen jeweils um alles, was irgendwie essbar ist.»

Wie einsichtig sind Pilzsammler, wenn Sie etwas zurückhalten wollen?

Leider nicht immer einsichtig! Überständige Pilze können genauso gefährlich sein und Unverträglichkeiten auslösen, die nicht nur zu Magenschmerzen führen, sondern auch zu Vergiftungen führen können. Die Sammler kämpfen jedoch jeweils um alles, was irgendwie essbar ist. Ich denke manchmal, dass sie solche Pilze im Laden niemals kaufen würden, aber selbst gesammelt ist das was ganz anderes.

Es gibt mittlerweile auch Pilz-Apps. Würden Sie die empfehlen?

Nein, ich würde mich nie darauf verlassen. Natürlich sind solche Apps mit vielen Infos gespickt und zeigen jeweils auch in verschiedenen Bildern den Pilz. Aber eben, nicht nur die Aussenmerkmale sind entscheidend, sondern oftmals die genaue Bestimmung anhand der Lamellen, Sporenpulverfarbe oder kleinste Hinweise, die in solchen Apps nicht vorkommen. Ich finde solche Apps gut, um sich klar darüber zu werden, ob man ihn überhaupt mitnehmen soll oder stehen lassen. Aber eine fachliche Pilzkontrolle ersetzt eine App nie und nimmer.

Ist 2020 ein gutes Pilzjahr?

Leider nein, bis jetzt ist es noch keine gute Pilzseason. Aber es kann ja noch werden. Das Sprichwort <die schies-



Bei der Kontrolle erklärt Jeannine Bollinger das Exemplar anhand des Übersichtsschlüssels zur Bestimmung.

sen wie Pilze aus dem Boden> kommt ja nicht von ungefähr. Sollte sich die Wetterlage ändern, können Pilze sehr schnell wachsen und uns noch zu einem guten Pilzjahr verhelfen.

«Aber eine fachliche Pilzkontrolle ersetzt eine App nie und nimmer.»

Anfangs Monat ist jeweils Schonzeit und die Pilzkontrollstelle ist geschlossen. Was bedeutet das genau?

Vom ersten bis zehnten des Monats ist die Schonzeit. Dort gibt man den Pilzen die Möglichkeit, absporen zu können und sich zu vermehren.

Das heisst nachher ist jeweils ein grosser Andrang bei der Kontrollstelle? Lassen Sie sich

von vielen Wartenden beeinflussen?

Nein, das gehört dazu. Wenn viele Pilzsammler warten, dann erkläre ich nicht mehr so viel, sondern konzentriere mich auf die Bestimmung. Aber dass ich deswegen hektisch werde – nein, sicher nicht. Aber meistens sind die Pilzsammler auch interessiert an den Ausführungen und hören bei anderen Personen zu, wenn sie am Warten sind. Das ist für sie kostenlose Ausbildung für ihr Hobby und gern gesehen. Leider ist es mit Corona jetzt verboten, mehrere Personen im Raum warten zu lassen. Dieser Aspekt fällt weg.

Wie muss ich bei einem Vergiftungsverdacht vorgehen? Rufen die Leute Sie direkt an?

Bei einem Verdacht auf Vergiftung oder anderen Unpässlichkeiten muss man sich immer an die Toxinfo

Schweiz – Notfallnummer 145 – wenden. Dort sind ausgebildete Ärzte, die sich auskennen und sofort reagieren können. Einige Kontrolleure sind auch als Notfall-Pilzexperten ausgebildet, die von der Toxinfo oder Ärzten hinzugezogen werden, falls es darum geht, herauszufinden, um welches Gift es sich bei einem Fall handelt respektive welcher Pilz gegessen wurde. Manchmal werde ich dann zur Pilzbestimmung hinzugezogen als Pilzexpertin. Dann bin ich auch mal auf einer Spielplatzwiese zu sehen, wie ich Reste suche, um möglichst schnell ein Feedback zu geben. Je genauer wir wissen, um welche Art es sich handelt, desto besser kann der Arzt Sofortmassnahmen einleiten. Hier gehen wir nach dem 4-Augen-Prinzip vor: Der Notfall-Pilzexperte und ich – nichts übersehen ist dann oberste Priorität. ■