

# Pilzkontrollen verschwinden, Pilzvergiftungen nehmen zu

Pilze sammeln wird immer populärer. Trotzdem geht die Zahl der Pilzkontrollstellen in unserem Land stetig zurück, derweil die Pilzvergiftungen zunehmen. Ob da ein direkter Zusammenhang besteht, ist umstritten.



Eine Gruppe von Flockenstielligen Hexenröhrlingen, essbar.

Bild: Marionna Schlatter

Pilze schaffen es selten in die grossen Schlagzeilen. Es sei denn, ein einiger-massen prominenter Pilzsammler hat sich beim Pilzessen vergiftet und auch darüber berichtet oder ein heimtückischer Mord mit Giftpilzen sorgt für Aufregung.

## Noch 350 Pilzkontrollstellen

Doch so wenig Aufregendes es normalerweise über Pilze zu berichten gibt, in der Schweiz werden sie immer häufiger gesammelt. Nicht nur ältere Leute beteiligen sich an der Suche, sondern mehr und mehr auch Junge und Familien, die ihren Kindern ein spezielles Erlebnis bieten wollen. Doch trotz diesem Zuwachs bei den Sammlern werden paradoxerweise immer mehr amtliche Pilzkontrollstellen in unserem Land geschlossen. Im Kanton Glarus gibt es bereits keine solche Stelle mehr, in der Innerschweiz noch eine einzige, nämlich in Küssnacht (SZ). Im ganzen Land sind es noch rund 350.

Doch sind die Klagen, amtliche Pilzkontrollstellen würden immer häufiger ge-

schlossen, wirklich berechtigt? Und wie begründen die Gemeinden diese Schliessungen? «Ja, es stimmt, die Zahl der Pilzkontrollstellen nimmt ab», sagt Marionna Schlatter, Medienverantwortliche der VAPKO, der Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane der Schweiz. «Der Grund dafür sind meist Gesetzesänderungen, die Gemeinden von der Pflicht entbinden, Kontrollstellen zu betreiben.» Die Aufhebung dieser Pflicht passiere auf kantonaler Ebene. Der Entscheid, eine Kontrollstelle abzuschaffen, werde von den Gemeinden dann meist mit dem Aufwand und den Kosten be-

gründet. So etwa hat die Solothurner Gemeinde Wolfwil ihren Entscheid begründet, keine Pilzkontrolle mehr anzubieten. Ähnliche Gründe oder die Schwierigkeit, geeignete Pilzkontrollleure zu finden, nannten Dübendorf (ZH), Belp (BE), Degersheim (TG) und Romanshorn (TG).

Die Pilzexperten bedauern diese Entwicklung; aus Sicht der VAPKO stehen die Einsparungen der Gemeinden in keinem Verhältnis zum Nutzen der Pilzkontrolle. «Eine einzige Knollenblätterpilzvergiftung mit Lebertransplantation kostet mehr als eine halbe Million Franken», gibt Marionna Schlatter zu bedenken. Und mit einer halben Million Franken könnten die Kosten für sämtliche Kontrollstellen in der Schweiz für ein Jahr gedeckt werden. Zudem sei nicht zu vernachlässigen, dass die Kontrolleure der VAPKO bei Vergiftungen als erste Anlaufstelle dienen. «Eine ärztliche Behandlung einer Pilzvergiftung ist nicht möglich ohne Identifikation des Giftpilzes durch einen Pilzkontrollleur. Und bei einer Pilzvergiftung zählt jede Minute.»

## Bund setzt auf Eigenverantwortung

Trotz diesen Fakten sind Hoffnungen auf eine baldige Neubesinnung bei den politischen Behörden nicht angebracht. Ganz im Gegenteil: Es ist damit zu rechnen, dass der Schliessungstrend weitergeht. Denn auch der Bundesrat hat vor zwei Jahren in der Antwort auf einen parlamentarischen Vorstoss von Balthasar Glättli, des Nationalrats der Grünen, kundgetan, er sehe keinen Handlungsbedarf. Die Begründung der Landesregierung: «Das Lebensmittelgesetz

«Eine einzige Knollenblätterpilzvergiftung mit Lebertransplantation kostet mehr als eine halbe Million Franken.»

**Marionna Schlatter, Medienverantwortliche der Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane der Schweiz (VAPKO).**



geht vom Grundsatz aus, die Verwendung von Lebensmitteln zum Eigengebrauch sei nicht zu reglementieren. Es wird an die Eigenverantwortung der Konsumentinnen und Konsumenten appelliert.» Deshalb sei das private Sammeln von Pilzen für die private häusliche Verwendung vom Geltungsbereich des Gesetzes ausgenommen.

Die Konsequenz: Für die Kantone besteht keine bundesrechtliche Verpflichtung mehr, Pilzkontrollstellen zu unterhalten. Diese Regelung gilt bereits seit 1992. Die Tatsache, dass die gesammelten Pilze heute nicht mehr in allen Kantonen kontrolliert werden können, macht laut Bundesrat kein Eingreifen nötig. Noch halten aber einige Kantone an einer Pflicht für Kontrollstellen fest. Die Finanzierung ist jedoch Sache der Gemeinden. Wo die Kantone keine Kontrollpflicht mehr verlangen, verzichten die Gemeinden oft ganz darauf, wie in Uri, Ob- und Nidwalden.

Nicht so schlimm, findet die Landesregierung, denn in der Schweiz bestehe ein hinreichendes System zur Prävention und Behandlung von Pilzvergiftungen. Sie verweist auf die Notfallnummer 145 von Tox Info Suisse, die während 24 Stunden erreichbar sei. Der Dienst ist spezialisiert auf alle Vergiftungsfälle und arbeitet mit einem Netzwerk von Expertinnen und Experten zusammen. Diese bundesrätliche Feststellung irritiert die VAPKO. Denn beim Netzwerk von Expertinnen und Experten, mit dem Tox Info Suisse zusammenarbeitet, handelt es sich exakt um jene Pilzkontrollleurinnen und -kontrolleure, denen die Legitimation in der gleichen Antwort der Regierung quasi entzogen wird.

### Immer mehr Pilzvergiftungen

Das stärkste Argument, die Pilzkontrollstellen eher aus- statt abzubauen, können die Pilzexperten indes nur teilweise

## Was Pilzsammler unbedingt beachten sollten

- Pilze gehören nie in Plastiktaschen. Darin zersetzen sich die Pilze rasch, und auch Speisepilze können dadurch giftig werden. Zum Sammeln also nur Körbe verwenden, die eine gute Durchlüftung gewährleisten und in denen Pilze nicht zerdrückt werden.
- Die im Wald gesammelten Pilze sollten schon dort von anhaftender Erde und Nadeln befreit werden. Die besonderen Merkmale wie Stielbasis usw. sollten dabei nicht beschädigt werden.
- Nur Pilze, die in einwandfreiem Zustand sind, pflücken. Madige oder von Ungeziefer angefressene Exemplare sind keine Speisepilze.
- Die Pilze beim Pflücken sorgfältig aus dem Boden drehen, um die Stielbasis nicht zu verletzen. Standort und Begleitvegetation notieren. Jede Pilzsorte getrennt aufbewahren, zum Beispiel in separaten Schalen, Zeitungspapier oder Alufolie.
- Immer zum Kontrolleur gehen. Egal, wie gut man die Pilze zu kennen glaubt.
- Nur Pilze essen, die kontrolliert worden sind.

verwenden, die Beobachtung nämlich, dass die Anzahl der Pilzvergiftungen mit den zunehmenden Schliessungen der Kontrollstellen zusammenhängen könnte. Nach Ansicht der VAPKO lässt sich dies statistisch nicht belegen, da bei den Vergiftungen ja nicht abgefragt wird, ob der Patient oder die Patientin in die Kontrolle gegangen wäre, wenn es eine gegeben hätte. Katharina Schenk-Jäger, Pilzexpertin und Oberärztin bei Tox Info Suisse, gibt sich ebenfalls zurückhaltend: «Einen direkten Zusammenhang zwischen der Zunahme von Vergiftungen und dem Rückgang der Kontrollstellen können wir nicht mit Zahlen belegen.» Ausschiessen könne man es aber auch nicht.

Sicher ist hingegen, dass die Zahl der Pilzvergiftungen seit 2014 rassig zunimmt und dass es sich dabei um Vergiftungen mit unkontrollierten Pilzen handelt. Nach Angaben von Tox Info stieg die Zahl der Vergiftungen im letzten Jahr auf den Rekordwert von 760. Und das noch junge Pilzjahr 2020 unterscheidet sich

bisher kaum vom wenig erbaulichen Vorjahr. Im Fünfjahresvergleich stieg die Zahl der Vergiftungen um über zwei Drittel. Tox Info vermutet die Gründe einerseits im reichlichen Pilzvorkommen, andererseits in der zunehmenden Popularität des Pilzesammelns.

«Allein schon das Vorhandensein einer Kontrollstelle und die entsprechende Kommunikation einer Gemeinde könnten das Bewusstsein für den vorsichtigen Umgang mit wild gesammelten Pilzen schärfen», ist die VAPKO überzeugt. Die Fakten lägen auf der Hand: Seit Jahren werden mehr Pilze gesammelt, und die Anzahl Kontrollen in den bestehenden Kontrollstellen nehmen zu. Nur stünden Angebot und Nachfrage in einem Missverhältnis: Die Bevölkerung wolle mehr Pilzkontrollstellen. Die öffentliche Hand schaffe sie ab.

Fredy Gilgen

Infos:  
www.vapko.ch  
www.toxinfo.ch



Bild aus der Pilzkontrolle. Auf dem Bild sind: essbare Anis-Champignons, ein tödlich giftiger Kegelhütiger Knollenblätterpilz (beide in der Pilzgruppe rechts im Bild), giftige Fliegenpilze und giftige Tiger-Ritterlinge.

Bild: Marionna Schlatter



Sortierschale mit vermeintlichen Champignons. Es sind keine, es ist der ungeniessbare Egerlingsschirmling.

Bild: Marionna Schlatter



Pantherpilz, giftig.

Bild: Marionna Schlatter