

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 78 (2000)
Heft: 4

Artikel: Geschichten und Anekdoten rund um die Pilzkontrolle (1) : Täter gesucht : Eierschwämme und Steinpilzstile oder Wasserfleckige Trichterlinge? = Qui est coupable? : Chanterelles et pieds de cèpes de Bordeaux ou clitocybes tachés?

Autor: Andrist, Margrit
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936232>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 03.04.2025

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



Täter gesucht: Eierschwämme und Steinpilzstiele oder Wasserfleckige Trichterlinge?

Margrit Andrist

Bisikonerstr. 1, 8307 Effretikon

Ein Pilzgericht ist für viele Leute eine Delikatesse, ja eine Kostbarkeit, mit der man natürlich sparsam umgeht. Falsche Sparsamkeit kann aber böse ins Auge, oder, wie wir sehen werden, ins Gedärme gehen. Das jedenfalls ist mein Fazit aus folgender Geschichte.

Ein Samstagabend in der Hauptsaison. Die Pilzkontrollstelle im Schlimperg-Schulhaus ist, wie üblich um diese Jahreszeit, gut besucht. Die Artenvielfalt ist beträchtlich: Steinpilze, Maronenröhrlinge, Champignons und viele andere schmackhafte Speisepilze werden in grossen Mengen auf den langen Tisch gelegt. Darum wundere ich mich, als ein Mann mittleren Alters ein gutes Pfund Wasserfleckige Trichterlinge, *Lepista gilva*, zur Kontrolle vorlegt – und sonst nichts. Dabei sei er, wie er mir erzählt, zum Pilze sammeln extra nach Deutschland gefahren (ich nehme an, in den Schwarzwald). Er will wissen, ob das ein guter Speisepilz sei. Nun, über Geschmack lässt sich bekanntlich nicht streiten. Ich gebe sie frei, allerdings mit der Bemerkung, dass diese Pilze eher für ein Mischgericht geeignet wären.

Am folgenden Donnerstag. Mitten in der Pilzkontrolle taucht die Schulhausabwartin auf und zupft mich kurz und diskret zur Seite. Sie müsse mir unbedingt noch ein Telefongespräch ausrichten. Eine Frau habe angerufen, um mir zu raten, heute ein bisschen besser aufzupassen als letzten Samstag, sie hätten nämlich eine Vergiftung durchgemacht. Etwas irritiert notiere ich mir den Namen und die Telefonnummer. Zuhause gehe ich sofort die Pilzkontrollscheine vom Samstag durch und stelle fest, dass es sich um die bereits erwähnten Trichterlinge handeln musste. Ich rufe die Frau an und bitte sie zur Aufnahme des Vergiftungsprotokolls zu mir nach Hause. Sie kommt, und sie bringt in einer Pfanne, man höre und staune, doch tatsächlich einen Rest des Trichterlingengerichtes mit.

Sie hatte am Freitag, also bevor ihr Mann nach Deutschland in die Pilze fuhr, im Delikatessladen Eierschwämme gekauft, der Verkäufer schenkte ihr dabei zusätzlich noch einige Steinpilzstiele. Diese Pilze hatte sie am Samstag gekocht. Alle, das heisst sie, ihr Mann und der erwachsene Sohn haben das, wie sie sagt, köstliche Gericht gegessen und keinerlei Beschwerden gehabt. Den Rest hat sie in der Küche ungekühlt zwei Tage (!) stehen lassen und am Montag für sich und ihren Sohn zum Mittagessen aufgewärmt. Dazu hat sie separat die Trichterlinge gekocht. Sie und ihr Sohn haben also am Mittag die aufgewärmten Pilze vom Samstag und einen Teil der frisch zubereiteten Trichterlinge gegessen. Es blieben nur noch Trichterlinge übrig, eine Portion davon verspeiste dann ihr Mann am Abend nach der Arbeit.

Die Frau und der Sohn litten in der Nacht zum Dienstag unter heftigen Magen-/Darm-Problemen und verbrachten die meiste Zeit auf dem WC. Der Mann dagegen, der ja nur die Wasserfleckigen Trichterlinge gegessen hatte, schlief bestens und ohne jegliche Probleme.

Trotzdem ist sie der vollen Überzeugung, dass die Vergiftung durch die von mir kontrollierten Pilze verursacht worden sei. Irgendwie verständlich, denn teuer erstandene Pilze aus dem Delikatessladen können doch unmöglich eine Vergiftung auslösen!

Ich erkläre ihr, dass ein Pilzgericht – wenn man es schon aufbewahren will – nach dem Kochen unbedingt im Kühlschrank gelagert werden müsse und nicht tagelang in der Pfanne auf dem Herd herumstehen dürfe, so wie es offenbar bei ihr der Fall gewesen war. Weiter erkläre ich ihr, dass der Wasserfleckige Trichterling ein Speisepilz sei, und ich bezweifle, dass dieser die Probleme verursacht habe. Dass mir kein anderer Pilz bei der Kontrolle durchgerutscht war, das wollte ich ihr, wenn möglich, aber noch beweisen.

Ich durfte das schon etwas ältere, nicht mehr sehr appetitliche Gericht behalten, packte es in einen Beutel und fuhr damit gleich ins kantonale Labor nach Zürich, um es dort untersuchen zu lassen.

Einige Tage später. Ich halte die schriftliche Bestätigung in den Händen: Es wurden nur Sporen von *Lepista gilva* gefunden. Die Vergiftung muss eindeutig durch das zu lange gelagerte und verdorbene Pilzgericht aus Eierschwämmen und Steinpilzstielen verursacht worden sein. Eine klassische unechte Pilzvergiftung also, aber natürlich trotzdem unangenehm. Eine Kopie des Laborbefundes mit ein paar Ratschlägen habe ich der vorlauten Dame zugesandt.

Schluss. Ich habe weder sie noch ihren Mann jemals wieder in der Kontrolle gesehen. Wahrscheinlich essen sie jetzt keine selbst gesammelten Pilze mehr, oder nur noch geschenkte – oder aber unkontrollierte.

(Foto Pilzkontrolltafel: H.-U. Peer)



Lepista gilva, der Wasserfleckige Trichterling, le clitocybe taché.

Foto: W. Martinelli

Historiettes et anecdotes autour du contrôle des champignons (1)

Qui est coupable? Chanterelles et pieds de cèpes de Bordeaux ou clitocybes tachés?

Margrit Andrist, Bisikonerstrasse 1, 8307 Effretikon
(trad.: François Brunelli)

Une préparation culinaire à base de champignons, c'est pour beaucoup une délicatesse de gastronomes, dont on use habituellement avec parcimonie. Être économe à l'excès, pourtant, peut paraître mesquin ou même, nous allons le voir, révolter le tractus intestinal. À preuve la démonstration ci-après.

Un samedi soir en haute saison. Le local de contrôle des champignons, dans une salle de l'école de Schlimpberg, est bien fréquenté comme d'habitude à cette époque. De nombreuses variétés, cèpes de Bordeaux, bolets bais, psalliotés et beaucoup d'autres espèces comestibles sont étalées sur la table. Étonnamment, un homme d'âge moyen ne présente qu'une espèce, une bonne livre de clitocybes tachés (*Lepista gilva*). Il me confie qu'il s'est rendu tout exprès en Allemagne pour en trouver. Il veut savoir s'il s'agit d'un bon comestible. Or chacun le sait: À chacun ses goûts. Je lui rends sa récolte en précisant que cette espèce conviendrait mieux en mélange.

Le jeudi suivant. Alors que suis tout occupée au contrôle, la concierge de l'école m'attire discrètement en aparté, pour me faire part d'une conversation téléphonique. Une dame avait appelé pour me conseiller un peu plus de prudence que samedi passé, car il y avait eu une intoxication. Contrariée, je notai le nom et le numéro de téléphone de la dame. Rentrée à domicile, je consulte aussitôt les bulletins de contrôle du samedi précédent et je constate qu'il doit justement s'agir des clitocybes récoltés en Allemagne. J'appelle la personne concernée et je la prie de venir chez moi pour établir le protocole d'intoxication. Elle arrive en portant une poêle dans laquelle, croyez-moi si vous voulez, il y a encore un reste de la préparation des clitocybes. Le vendredi précédent, la veille du jour où son mari était allé en Allemagne, elle s'était procuré des chanterelles chez un primeur qui avait ajouté gracieusement quelques pieds de cèpes à son achat. Elle avait apprêté ces champignons le samedi. Toute la maisonnée, c'est-à-dire elle-même, son mari et son fils, déjà adulte, se sont régalés de son plat de champignons, sans aucune suite fâcheuse. Il en restait un peu, qu'elle avait laissé dans la poêle deux jours durant, en cuisine mais non au frigo (!), et qu'elle avait réchauffé pour elle et pour son fils au repas de midi du lundi. Elle avait aussi séparément apprêté les clitocybes. Ainsi, au dîner du lundi, son fils et elle avaient consommé les restes réchauffés du samedi ainsi qu'une partie des clitocybes fraîchement cuisinés. Comme il restait encore des clitocybes, son mari les mangea le soir au retour de son travail.

Dans la nuit du lundi au mardi, violents dérangements gastro-intestinaux pour Madame et son fils, qui passèrent la majeure partie de la nuit au petit coin. Quant à Monsieur, qui n'avait consommé que des clitocybes, il dort fort bien du sommeil du juste.

Malgré cette constatation, Madame reste fermement persuadée que l'intoxication est à porter au compte des champignons que j'avais contrôlés. N'est-ce pas, les champignons achetés à fort prix chez un primeur ne peuvent en aucun cas occasionner un empoisonnement!

Je lui explique alors qu'une préparation culinaire – si on veut la conserver – doit impérativement l'être dans un réfrigérateur, et non rester plusieurs jours dans une poêle à température ambiante, comme elle l'avait fait. Je lui explique encore que le clitocybe taché est une espèce comestible et qu'il ne pouvait guère être la cause de ses ennuis.

Je voulais pourtant encore m'assurer, si possible, qu'aucune autre espèce n'aurait échappé à mon contrôle. Je collectai dans un récipient les restes peu appétissants que la dame m'avait apportés et je me rendis aussitôt au laboratoire cantonal de Zurich pour les faire examiner.

Quelques jours plus tard. J'ai sous les yeux la confirmation écrite: On n'a trouvé que des spores de *Lepista gilva*. L'intoxication doit donc avec évidence être due à l'altération du plat de

chanterelles et de pieds de bolets, séjournés trop longtemps dans la poêle. Donc un cas typique de «fausse intoxication fongique», malgré tout, bien sûr, avec de fâcheuses conséquences. J'ai envoyé à la dame une copie du rapport de laboratoire, accompagnée de quelques conseils.

Conclusion. Je n'ai jamais revu ni Madame ni son mari à mon poste de contrôle. Peut-être qu'ils ne mangent plus de champignons récoltés par eux-mêmes, peut-être seulement ceux qu'on leur offre – ou bien encore ne les font-ils plus contrôler.

SKEP-Mitteilungen

Communications CSSC

Comunicazioni CSCF

SKEP-Briefkasten

Unterschiedliche kantonale Pilzschutzbestimmungen

Schon oft wurde die SKEP mit der immer wieder aktuellen Frage konfrontiert: Warum existieren nach wie vor fast in jedem Kanton, zum Teil sogar in einzelnen Bezirken und Gemeinden, unterschiedliche Pilzschutzbestimmungen?

Antwort der SKEP

Warum wurden Pilzschutzbestimmungen in der Schweiz eingeführt?

Bis Anfang der Siebzigerjahre konnte man in allen Kantonen der Schweiz mengenmässig nach Belieben Pilze für Speisezwecke ernten. Erst durch zahlreiche Meldungen – insbesondere aus Pilzsammlerkreisen – über einen vermehrten Rückgang unserer Pilzflora wurde der Pilzschutz so auch für die Kantone zu einem vor allem politischen Thema, denn wissenschaftliche Studien fehlten dazumal. In einigen Kantonen begann man damit, das geerntete Pilzsammelgut zu beschränken. Als einer der ersten Kantone führte Obwalden im Jahre 1972 eine mengenmässige Beschränkung ein. Heute besitzen – zum Leidwesen vieler Pilzsammler – nicht weniger als 18 Kantone unterschiedliche Schontage und Gewichtsbeschränkungen.

Gesetzliche Grundlagen

Im Bundesgesetz über Natur- und Heimatschutz (NHG) vom 1. Juli 1966 und der Verordnung über Natur- und Heimatschutz (NHV) vom 16. Januar 1991 werden insbesondere Naturschutzgebiete sowie deren Pflanzen- und Tierarten, die von nationaler Bedeutung sind, geschützt. Pilze werden in dieser Gesetzgebung jedoch nicht explizit erwähnt. Bis zum jetzigen Zeitpunkt erachtet es der Bund nicht für notwendig, unsere Pilzflora in einem kantonal übergeordneten Gesetz zu schützen. Da der Bund keine Vorschriften zum Pilzschutz erlassen hat, ist es einzig und allein Sache der Kantone, den Pilzschutz zu vollziehen. Kantone können zusätzlich zur oben erwähnten Gesetzgebung verschärfte Massnahmen erlassen. Auf diese Weise führten seit Anfang der Siebzigerjahre immer mehr Kantone – und zum Teil sogar Gemeinden – unterschiedliche Sammel- und Mengenbeschränkungen ein. Eine Koordination zwischen den Kantonen ist erst dann zu erwarten, wenn ein Vorstoss von Seiten des Bundes kommt.

Die Aufgabe der SKEP in dieser Sache ist es, den Bund im fachlichen Bereich zu beraten.

