

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 92 (2014)
Heft: 4

Artikel: Pilzsammeln mit Designer-Handtasche oder Pilzmaden als Fleischersatz
Autor: Neukom, Hans-Peter
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935471>

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: 09.11.2024

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

Pilzsammeln mit Designer-Handtasche oder Pilzmaden als Fleischersatz...

HANS-PETER NEUKOM

Bereits zu Saisonbeginn können feine Speisepilze für die Küche gesammelt werden. Doch was einer der zwölf Stadtzürcher Pilzkontrolleure kürzlich bei der Pilzkontrolle erlebte, liess sogar ihn schmunzeln.

Ralph Bigger, Lebensmittel- und Pilzkontrolleur der Stadt Zürich, hat Pikettendienst, als er einen Anruf einer Frau entgegennimmt. Sie berichtet in akzentfreiem Hochdeutsch, dass sie Pilze gefunden habe und nun wissen möchte, ob diese essbar seien. Pünktlich zum vereinbarten Termin erscheint die Pilzsammlerin im Pilzlokal an der Walchestrasse. Ralph Bigger staunt nicht schlecht, als eine schätzungsweise 50-jährige, modisch gestylte und mit viel Goldschmuck behangene Dame in High Heels das Lokal betritt. Sie entspricht so gar nicht dem Klischee einer Pilzlerin. Auf seine Frage: «Wo haben sie ihre Pilze?» öffnet sie ihre Designer-Tasche und klaubt elf Röh-

linge heraus, die sie behutsam in den Kontrollbehälter legt. Schon beim Herausnehmen aus dem exklusiven Sammelbehälter fällt dem Pilzexperten die schlechte Qualität der Pilze auf.

Prost Mahlzeit!

Als er einen grösseren Pilz in die Hand nimmt, bricht sogar der Hut vom Stiel. Unzählige Maden krabbeln aus dem schwammigen Fruchtkörper und bevölkern den Kontrollbehälter. Die übrigen Pilze sind nicht von besserer Qualität. Geduldig und auf einfache Weise erklärt er der Dame die schwammigen Pilze fachmännisch. Es handelt sich dabei um sieben ungeniessbare Netzstiellige Hexen-Röhrlinge und vier essbare Sommer-Steinpilze. Er trennt die ungeniessbaren von den essbaren Arten in zwei Haufen und fragt die Sammlerin: «Wollen Sie diese Sommer-Steinpilze wirklich noch verzehren?» Dabei macht er die Dame

nochmals auf die krabbelnden, unappetitlich feissen Maden aufmerksam. Offensichtlich unbeeindruckt davon antwortet sie ihm: «Warum nicht? Maden enthalten doch eine grosse Menge Eiweiss, und so kann ich auf die Fleischbeilage verzichten», meint sie im vollen Ernst. Kopfschüttelnd sortiert der Pilzexperte die überalterten und am stärksten von Maden befallenen Exemplare aus und notiert diese auf dem Kontrollschein. Übrig bleiben so zwei kleinere rund 60 Gramm schwere, noch weniger von Würmern befallene Sommer-Steinpilze, welche Madame wieder in ihre luxuriöse Handtasche packt. Sie verabschiedet sich höflich vom Pilzexperten, nicht ohne ihm für die tolle, selbstverständlich kostenlose Beratung der Pilzkontrolle zu danken. Schmunzelnd wünscht ihr Ralph Bigger guten Appetit zu ihrem «Gourmet-Schmaus.»

Steinpilze mit (lebender) Fleischbeilage – ein fragwürdiger Gourmetgenuss.

HANS-PETER NEUKOM

