



Die sichtbaren Fruchtkörper machen nur einen kleinen Teil des Pilzes aus.



Carolina Jaroch bildet Hunde für die Trüffelsuche aus.



Pilze bilden auch dank Vibrationen Fruchtkörper.



Jonas Brännhage ist Pilzkontrollleur in Küsnacht.



Viele Hunderassen sind für die Trüffelsuche geeignet.

Drei Profis und der Pilz-Boom

Mit Trüffeln und Shiitake lässt sich in Zürich Geld verdienen. Eine Hundefrauchtnerin, ein Kontrollleur und ein Pilzzüchter erzählen. Von Melanie Keim (Text) und Joël Hunn (Bilder)

Jonas Brännhage, 31, untersucht seit sechs Jahren in Küsnacht Pilze, die ihm Sammler vorbeibringen. Manche sehen den Absolventen eines Studiums der Umweltingenieurwissenschaft bloss als Ersatz für ihre Pilzbestimmungs-App. Er erklärt ihnen dann, dass man Pilze schlecht per Foto bestimmen kann.

Da mein Vater Schwede ist, verbrachte ich den Sommer als Kind immer in Schweden. Jeder Zweite ging dort Eierschwämme sammeln, nur wir nicht. Dabei haben mich Pilze schon als Kind so fasziniert. Richtig zu pilzeln angefangen habe ich aber erst vor gut zehn Jahren, als Autodidakt. Die Pilzkontrolle misbrauchte ich damals, um neue Pilze kennenzulernen. Ich brachte einen Rundumschlag aus dem Wald mit Pilzen, die ich eben gerade nicht kannte.

Eigentlich sind die Pilzkontrollen ja für Speisepilze gedacht, beziehungs-

weise um nicht essbare Arten auszusortieren. Mir macht es als Kontrollleur aber nichts aus, wenn Leute allerlei Pilze mitbringen, die sie noch nicht kennen. Das zeigt ja, dass sie sich wirklich für die Pilze interessieren. Und es ist auch etwas Abwechslung zu den häufig gebrachten Standardpilzen wie Maronentrüffling, Flockenstieliger Hexenröhrling, Nebelkappe, Hallimasch.

Ein Relikt aus dem Krieg Die Hauptsache ist, dass die Pilze gut sortiert sind. Einmal kam eine Gruppe mit einem Kessel voller Pilze, der aussah, als hätte man ihn kräftig geschüttelt. Alle waren essbar, nur ganz am Schluss fand ich den Hut eines Spitzkegelnigen Knollenblättrilzpilzes. Da reicht schon ein Exemplar, um eine erwachsene Person zu töten. Wenn bei tödlich giftigen

Pilzen der Fruchtkörper nicht mehr ganz ist, müssen wir das ganze Sammelgut konfiszieren. Manchmal haben die Leute schon etwas Mühe, ihre Pilze da zu lassen. Das ist eben Jagdgut. Zum Teil ist auch erschreckend, was sie noch essen wollen: Pilze, die zur Hälfte aus Maden bestehen. Will ein Sammler richtig giftige Pilze mitnehmen, um diese zu Hause genauer zu untersuchen, muss er dies auf einem Kontrollblatt mit Unterschrift bestätigen. Das ist aber noch nie vorgekommen, es gelangen nur sehr selten tödlich giftige Pilze in die Kontrolle.

Die Pilzkontrollstellen sind eigentlich ein Kriegsüberbleibsel. Da die Leute während des Ersten Weltkriegs notgedrungen vermehrt Pilze sammelten, wurde die Pilzkontrolle eingeführt, um die Zahl der Vergiftungen zu senken. Dieses System von amtlichen Kontrollstellen ist weltweit einzigartig. Nur in Deutschland gibt es etwas Vergleichbares. Zurzeit gehen viele Kontrollleure in Pension. Einige Gemeinden haben Mühe, Nachwuchs zu finden, und schliessen sich einer anderen Gemeinde an. Dabei wächst die Nachfrage nach den Pilzkontrollen ständig, auch bei jungen Leuten. Es wächst eine neue Pilzgeneration heran.

In den letzten Jahren rufen immer häufiger auch Leute für eine Kontrolle ausserhalb der regulären Öffnungszeiten an. Wenn man Pilze gesammelt hat, will man die halt noch am gleichen Tag essen. Das kann ich gut verstehen. Was aber stark zunimmt: Ich erhalte per Smartphone Fotos von Pilzen mit der Frage, ob die essbar seien. Es kam sogar schon vor, dass mir eine Gruppe alle fünf Minuten wieder ein neues Foto mit anderen Pilzen schickte. Die haben mich als Bestimmungs-App betrachtet.

Pilze aufgrund eines Bildes zu bestimmen, ist jedoch sehr heikel. Man weiss da auch nie, ob wirklich alle Exemplare auf dem Foto sind. Wenn ich das den Leuten erkläre, zeigen die meisten Verständnis. Überhaupt sind die Leute grundsätzlich sehr freundlich.

Eine Standardfrage bei der Pilzkontrolle ist, ob das Sammeln den Pil-

zen eigentlich nicht schade. Dann erkläre ich, dass der eigentliche Pilz, das Myzel, im Boden lebt und sich nur gelegentlich zur Vermehrung als Pilzfruchtkörper an der Oberfläche zeigt. Das Sammeln von Pilzen ist mit dem Pflücken von Äpfeln vergleichbar. Es schadet ihnen nicht. Hinter den Mengenbegrenzungen beim Pilzesammeln steckt lediglich die Vorstellung einer gerechten Verteilung. Eine weitere Fehlvorstellung ist die, dass von Schnecken angegriffene Pilze nicht giftig sind. Das ist eine haarsträubende Idee. Wenn ich Pilzkurse anbiete, zeige ich wenn möglich immer einen Giftpilz, der von einer Schnecke angegriffen wurde.

Die Mittelmeer-Pilze kommen Immer wieder höre ich von Leuten, dass sie Pilze nicht gerne haben. Viele von ihnen haben jedoch nur Champignons probiert. Dabei sind Pilze so vielseitig. Man sagt ja auch nicht, dass man Gemüse nicht mag, wenn einem Zucchini nicht schmecken. Mein Lieblingspilz ist der Maipilz, der im Frühling wächst; ein fleischiger Pilz mit einem Geschmack, der an Mehl und Gurken erinnert.

Die Vielfalt der Pilze in der Schweiz findet man im Verbreitungsatlas von SwissFungi abgebildet, dem nationalen Datenzentrum der Schweizer Pilzflora, an dem ich mitarbeite. Hier können Hobbymykologen ihre Funde melden. Weil man nur auf 5 auf 5 Kilometer ge-

nau sieht, wo eine bestimmte Art gefunden wurde, sind die Leute relativ offen beim Melden ihrer Pilzplätze. Aber wir hatten schon mit einigen Kennern zu tun, die extrem seltene Pilze kannten und ihre Daten aus Skepsis leider nie teilten.

Über die Datenbank können wir auch beobachten, wie sich das Pilzverhalten über die Zeit hinweg verändert. Durch den Klimawandel bewegen sich Pilze aus dem Mittelmeerraum zu uns. Ein Beispiel ist die Alba-Trüffel, die in Genf gefunden wurde. Ein weniger schönes Beispiel ist der Parfümierte Trichterling, der im Wallis gefunden wurde. Das ist ein gefährlich giftiger Pilz, der monatelange Schmerzen verursachen kann. Einige Speisepilze, die dem Giftpilz ähnlich sind, werden nun konsequent aussortiert. Denn das Problem ist, dass kaum ein Kontrollleur diesen seltenen Pilz je zu Gesicht bekommen hat.

Wenn man als Kontrollleur einen Pilz nicht kennt, muss man diesen konsequent aussortieren, auch wenn die Leute sagen: «Aber den haben wir doch schon jahrelang gegessen». Wieso diese Leute überhaupt vorbeikommen? Viele haben Freude, ihre Funde zu zeigen und darüber zu sprechen. Die Pilzkontrolle ist auch ein Ort für diesen Austausch.

Ein nahe Pilzkontrolle findet man über www.vapko.ch. Verbreitungsatlas der Pilze der Schweiz: https://swissfungi.wsl.ch/de.html. Pilzkurse mit Jonas Brännhage: www.pilzkurse.ch



Die Fine Funghi AG in Gossau beliefert Coop und andere Betriebe mit Shiitake-Pilzen.

«Trüffeln ist in Zürich zum Hype geworden»

Die Hundetrainerin aus der Grossstadt

Carolina Jaroch, 41, betreibt in Zürich eine Hundeschule und bildet Hunde für die Trüffelsuche aus.

Das Trüffeln ist wie eine Schatzsuche. Wenn der Hund im Boden scharrt, weiss ich nie, ob aus dieser Wundertüte etwas herauskommt oder nicht. Man sieht die Pilze ja nicht von aussen. Das erste Mal habe ich Trüffelhunde vor 15 Jahren im Piemont gesehen. Dort begann ich auch mit meinem Hund zu trainieren, weil ich so gerne Trüffeln esse.

In Zürich kam ich nie auf die Idee, einmal ein Suchkommando zu geben. Damals wusste unter den Hündelern niemand etwas von Trüffeln in der Stadt. Erst nach einem Jahr hörte ich von einem Kunden, dass es auch in Zürich Trüffeln gebe. Noch am gleichen Tag fand ich etwa 20 Knollen. Da ich immer mit Alba-Trüffeln konfrontiert war, wusste ich nicht, ob es wirklich Trüffeln waren. Hier in Zürich wachsen nur schwarze Burgundertrüffeln. Auch bei der Pilzkontrolle konnten sie die Pilze erst nicht bestimmen. Ich musste sie zur Abklärung dort lassen, am nächsten Tag gratulierten sie mir.

Inzwischen ist Trüffeln in Zürich zum Hype geworden. Viele beginnen damit, um den Hund zu beschäftigen. Da bin ich total dagegen. Manche haben Trüffeln einmal gerne oder wissen nicht, was sie mit ihnen anfangen sollen. Es passiert, dass sie im Kühlschrank verfaulen. Mir ist wichtig, dass man der Natur respektvoll begegnet und nur so viel mitnimmt, wie man auch essen kann. Andere Leute legen sich einen Lagotto zu und meinen, sie werden reich damit. Diese Hunderasse gilt als besonders geeignet für die Trüffelsuche, dabei kann jeder Hund Trüffeln finden. Und meistens finden gerade die Lagottos am wenigsten, weil sie sonst nicht gut trainiert werden.

Im Training lernt der Hund, den Trüffelduft mit einem Suchkommando zu verbinden. Gebe ich das Kommando, beginnt der Hund zu schnüffeln. Wenn er eine Knolle gefunden hat, gibt es für ihn etwas zu fressen. Und was sich lohnt, macht er wieder. Ich hole die Knolle mit der Vanghetta, einer Trüffelfhacke, aus dem Boden und decke da nach alles wieder schön zu. So werden auch die Wurzeln, mit denen die Trüffel in einer Symbiose lebt, nicht beschädigt.

Trüffeln findet man in kalkhaltigen Böden unter alten Eichen, Buchen, Haseln oder Linden. Oft findet man sie an Orten, wo Erschütterungen für einen lockeren Boden sorgen, etwa in der Nähe des Flughafens oder neben einer Finnenbahn. Und halt an Orten mit Hundeverboten. Auf einem Sportplatz kommt dann auch einmal ein Chihuahua zum Einsatz. Den kann ich in der Jacke verstecken.

Mein Suchkommando verrate ich natürlich nicht. Es soll ja niemand merken, dass ich am Trüffeln bin. Oft mache ich mich auch bei Regen oder früh am Morgen auf die Suche, wenn niemand unterwegs ist. Am Anfang lachen die Leute über diese Geheimnistuerei. Bis sie dann selbst stüchtig werden. Ich bin inzwischen recht abgebrüht und froh, wenn die Trüffelsaison wieder vorbei ist. Mit den Kursen für die Trüffelsuche komme ich nicht einmal dazu, selbst Trüffeln zuzubereiten. Ich suche nur noch auf Auftrag für Restaurants. Heute Nachmittag muss ich noch ein Kilo finden.

Trüffelnkurse bei Carolina Jaroch: animalcoach.ch. Regionale Trüffel kaufen am 8. Zürcher Trüffelmarkt in Weiningen: 14. September von 9 bis 16 Uhr im Dorfzentrum.



Patrick Romanens züchtet nebst Shiitake noch weitere Pilzsorten.



Jeder Pilz braucht einen anderen Stimulus: der Shiitake.

«Die Pilze haben mich Geduld gelehrt»

Der Shiitake-Pionier im Zürcher Oberland

Patrick Romanens, 65, gründete in den 1980er Jahren die Fine Funghi AG, die in Gossau pro Jahr rund 150 Tonnen Bio-Pilze für den Grosshandel züchtet.

Als kleiner Junge war für mich klar: Ich will Bauer werden. Mein Vater hatte aber kein Land, also blieb mir nichts anderes übrig, als Agronomie zu studieren. Nach dem Studium fand ich eine Stelle bei einem Champignonproduzenten in Gossau, hier in den Räumen, wo wir heute produzieren.

Was mich nach all diesen Jahren immer noch an der Pilzzucht fasziniert, ist die Schnelligkeit: Als Pilzzüchter kann ich 52-mal schneller leben als ein Bauer. Der Bauer sät im Frühling an, und wenn er Glück hat, hat er im Herbst oder im nächsten Jahr eine gute Ernte. Wir setzen jede Woche für alle vier Pilzsorten, die wir züchten, eine neue Kultur an. Das heisst, ich habe jede Woche die Möglichkeit, es nächste Woche besser zu machen. Die Pilze haben mich aber auch Geduld gelehrt. Als Züchter kann ich meinen Willen nicht einfach in den Pilz reinprojizieren. Sonst rebelliert dieser Organismus. Der Pilz muss ein Freund werden.

Ende der 1980er Jahre begann ich in einem Stall in Hittnau mit Shiitake zu experimentieren. Ich brauchte ein paar Jahre, um ein steriles Substrat herzustellen, auf dem das Pilzmyzel wachsen kann. In der Natur dringt der Shiitake in einen Baum ein, dort ist er vor Schimmel geschützt. Doch in unseren Produktionshallen haben wir so viele Schimmelsporen, dass es für die Ewigkeit reichen würde. Entscheidend ist die Anfangsphase, bis das Myzel im Substrat ist, da muss alles steril sein. Heute haben wir das im Griff.

Wir züchten neben Shiitake auch Kräutersseitlinge, Austernseitlinge und Pi-

oppino in Bio-Qualität. Das Substrat aus Buchenschnitzel, Sägemehl und Nährstoffen wie Weizenkleie, Sojaschalen, Sonnenblumen und Mais wird mit dem Myzel dieser Pilze gemischt und in einen Plastiksack gefüllt. Der Pilz muss sich zuerst damit vollfressen, was beim Shiitake bis zu zwanzig Wochen dauern kann, dann kann er Fruchtkörper bilden. Jeder Pilz braucht dafür einen anderen Stimulus.

Der Shiitake braucht zum Beispiel eine kleine Vibration. In der Natur wären das die Regentropfen oder der Donner, der in der Regenperiode den Boden erschüttert. Hier schieben wir einfach das Rollgestell mit den Säcken in den Kulturraum, wo der Plastik entfernt wird und die Fruchtkörper spriessen. Nach zehn bis zwölf Wochen Reifung ist der Shiitake so kitzlig, dass er bei der kleinsten Berührung Fruchtkörper bildet. Da müssen wir aufpassen, dass wir die Gestelle nicht im Vorbeigehen berühren. Kommt der Stimulus zu früh, ist der Ertrag nämlich viel kleiner.

Das Know-how zu unseren Pilzen findet man immer noch primär in Asien, wo Shiitake seit über 2000 Jahren gezüchtet werden. Bei uns gehören Pilze leider immer noch in den Wald zu den Feen und Gnomern. Sie sind geheimnisvoll, weil man nach ihnen suchen muss. Und viele Leute haben Angst vor Pilzen. Bei Degustationen werde ich häufig gefragt: «Sind die giftig?» Auf dem Land sind die Leute tendenziell skeptischer als in der Stadt. Viele finden auch, dass sie Pilze ja selbst suchen können. Ich kann die Pilze in der Natur nicht bestimmen. Ich bin Züchter und gehe lieber wandern.

Bio-Austernseitlinge kann man zu Hause züchten: https://biopilz.ch/de/pilzbox.html

ZKB hofft dank Gutscheinen auf Unterstützung

Gratisfahrt mit der Seilbahn für Sport-Abo-Käufer

JOHANNA WEDL

Das Strandbad Mythenquai zählt an sonnigen Spätsommertagen zu einem der schönsten Orte in Zürich. Die Badegäste werden weniger, die Ruhe mehr, die Aussicht ist grandios. Das Bad ist deswegen aber nicht unbedingt ein harmonischer Ort; um die künftige Nutzung des Mythenquais wird gegenwärtig gestritten. Auslöser dafür sind die Pläne der Zürcher Kantonalbank (ZKB), Mythenquai und Zürichhorn mit einer etwas über einen Kilometer langen Seilbahn zu verbinden.

Das Projekt stösst auf vehementen Widerstand. Anwohner, Verbände und Vereine wie «Pro Badi Mythenquai» halten ihre Gegenwehr aufrecht. Sie befürchten, dass die Privatsphäre der Schwimmer gestört wäre, wenn Seilbahnpassagiere aus der Luft Fotos der Badegäste schiessen. Weiter sind die Gegner der Ansicht, die Bau- und Betriebsmissionen beschädigten eine städtische Naherholungszone.

Bank greift in die Kasse

Die ZKB ihrerseits tut alles dafür, die Gemüter zu besänftigen. Um ihr Grossprojekt auf den Boden zu bringen, scheut die Bank weder Kosten noch Mühen. Konkret schenkt sie Badegästen Gratisfahrten. Das geht aus einer am Donnerstag publizierten Antwort der Stadt auf eine schriftliche Anfrage zweier grüner Gemeinderäte hervor. Konkret erhält jeder Badegast, der im Mythenquai ein Sport-Abo (Saison- oder Jahreskarte) kauft, einen Gutschein für eine Überfahrt.

Vereinbart ist, dass pro Jahr voraussichtlich 2500 Freikarten ausgegeben werden. Zudem erhält das städtische Sportamt von der Züribahn AG eine Entschädigung in der Höhe von rund einer Million Franken, um Ertragsausfälle zu kompensieren. Wie die NZZ berichtet, zählt die ZKB zusätzlich rund 2,7 Millionen Franken an Grün Stadt Zürich. Das Geld fliessen in Sanierungs- und Aufwertungsmassnahmen im unteren Seebecken und am Ufer (Bereich Landiwiese).

Um den städtischen Grund für die Seilbahn zu nutzen (Stationen an Land), braucht die ZKB weiter eine sogenannte Sondernutzungskonzession. Diese hätte eigentlich bereits Anfang Jahr unterzeichnet werden sollen. Richard Wolff, Vorsteher des Tiefbau- und Entsorgungsdienstleistungsamtes, hat die Bewilligung aber erst am 24. Juni 2019 erteilt, wie aus der Stadtratsantwort hervorgeht. Die Konzession ist an verschiedene Auflagen und Bedingungen geknüpft. Zum Beispiel müssen schwere Arbeiten ausserhalb der Sommerbadessaison durchgeführt werden.

Verzögerungen absehbar

Die ZKB treibt die Züri-Bahn zwar mit Hochdruck voran. Ob sie dereinst aber überhaupt den See überquert, ist mittlerweile alles andere als sicher. Fraglich ist vor allem, wann sie in Betrieb gehen könnte. Ursprünglich war geplant, die Seilbahn zum 150-Jahr-Jubiläum der Bank 2020 in Betrieb zu nehmen. Daraus wird mit Sicherheit nichts, denn es gibt Verzögerungen. Rekurse, unter anderem von der Zürcher Sektion des Verkehrsclubs der Schweiz sowie der Interessengemeinschaft Seebecken Seilbahnfrei, blockieren den Bau. Diese sind sowohl gegen die wasserrechtliche Konzession hängig (Nutzung des Sees) wie auch gegen den kantonalen Gestaltungsplan eingegangen.

Wie teuer der Bau der Seilbahn insgesamt exakt wird, ist offen. Budgetierte sind zwischen 45 und 60 Millionen Franken. Wie in der «Lokalinfo» kürzlich zu lesen war, schätzt die Bank die jährlichen zusätzlichen Betriebskosten auf mindestens drei Millionen Franken. Damit könnte das Prestigeprojekt insgesamt bis zu 75 Millionen Franken kosten. Die ZKB hat sich bisher stets auf den Standpunkt gestellt, die Seilbahn so oder so zu realisieren, unabhängig davon, wie viel Gegenwind es gibt und zu welchen Verzögerungen es noch kommen könnte.