

# KONTROLLIEREN GEHT ÜBER PROBIEREN

*«Hallo, ich bin ein Fliegenpilz und nur zum Anschauen da». Den giftigen Glückspilz, der sein Haupt mit seinem leuchtenden Rot und den weissen Punkten wie ein Warnschild in den Himmel streckt, scheint jeder zu erkennen und man lernt früh, die Hände von ihm zu lassen. Ganz so einfach gestaltet sich das Zuordnen der Schätze aus dem Wald jedoch nicht immer. Im Gegenteil, die Welt der Pilze ist eine wahre Wissenschaft.*

---

TEXT & BILDER: FRANZISKA ULMANN

---





Der Rheinecker Friedrich Matzer ist Fachmann auf diesem Gebiet und mittlerweile seit über 30 Jahren als Pilzkontrolleur für das Appenzeller Vorderland und das Untere Rheintal tätig. Während seiner Laufbahn hat er dank seiner geschulten Augen schon so manchen Sammler vor Schlimmerem bewahrt.

In der Kindheit diente das Sammeln von Pilzen für Friedrich Matzer primär der Sackgeldaufbesserung, das Interesse an der Pilzkunde verstärkte sich aber schon bald. Als er später die Ausbildung zum Pilzexperten absolvierte, habe er sich

nicht erträumen lassen, wie tief die wissenschaftliche Materie reiche. Das Kennen der Pilzarten sei das eine, sich Kenntnisse über Toxikologie und Ökologie anzueignen das andere. «Erst als ich zu lernen begann, stellte ich fest, dass ich nichts weiss. Aber das geht definitiv allen so», lacht Friedrich Matzer in Erinnerung an die stressige Prüfungszeit. Pilze sind so viel mehr als man denkt. Sie haben eine eigene Stellung in der Natur und können weder Tier noch Pflanze zugeordnet werden. Ihre Aufgabe ist es, biologische Stoffe zu zerlegen und damit haben sie einen interessanten Stellenwert im Kreislauf.



*Bei Pilzen können minimale Unterschiede über gut oder giftig entscheiden.*



### Längst kein «Altherrenhobby» mehr

Das Pilzesammeln hat sich über all die Jahre verändert – oder zumindest die Motivation dahinter. «Früher liessen sich die meisten vom kulinarischen Gedanken leiten. Heute geht man auch, weil es im Wald schön ist und es als Erlebnis gilt.» Dass das Sammeln zur beliebten Freizeitbeschäftigung geworden ist und oft unvorbereitet angegangen wird, kann für den Kontrolleur teilweise auch mühsam werden. Die Guten ins Töpfchen, die Schlechten lieber nicht – so einfach es tönt, so schwierig ist es. Dennoch führt der Fachmann die Kontrollen gerne durch. «Ich schätze den Kontakt zu den Leuten, es entstehen immer wieder spannende Gespräche und Begegnungen.» Natürlich gebe es auch unangenehme Situationen wie z. B., dass er einen Pilz als giftig beurteile, während der Sammler anderer Meinung sei. In einem solchen Fall verweigert Matzer seine Unterschrift auf dem Kontrollschein, mit welcher er die Haftung für die Pilzbestimmung übernimmt.



*Im Kontrollschein trägt Friedrich Matzer alle Funde akribisch ein, bevor er mit seiner Unterschrift die Geniessbarkeit der Pilze bestätigt.*

### Auch im Notfall zur Stelle

Als das Gespräch auf die Bestimmung mittels einer App fällt, winkt der Kontrolleur ab: «Das ist eine ganz schlechte Vereinfachung einer Wissenschaft.» Faktoren wie Geruch, Geschmack sowie auch der Standort würden bei der Bestimmung eines Pilzes eine grosse Rolle spielen. Viele geniessbare Pilze haben einen giftigen Doppelgänger und nur minimale Unterschiede entscheiden über gut oder giftig. Wer nicht möchte, dass sein Pilzgericht das letzte war, tut somit gut daran, die Funde beim Fachmann begutachten lassen. Ansonsten kann es in einem Alptraum enden. In Verdachtsfällen auf Pilzvergiftung kommt Mykologe Matzer als Notfalldiagnostiker zum Einsatz und rückt zur Beurteilung ins Spital aus. «Brotlose Kunst», meint er trocken. «Man muss es wirklich gerne machen. Sonst



*Friedrich Matzer ist seit 30 Jahren Pilzkontrolleur und baut sein Wissen laufend aus.*

hätten sich die Mediziner längst darauf spezialisiert.» Erkennbare körperliche Reaktionen wie Magenschmerzen, Durchfall und Übelkeit seien meist das kleinere Problem. Symptome, welche für den Menschen nicht sofort bemerkbar seien, wie zum Beispiel eine Beeinträchtigung der Leber, können sich langfristig gesehen fatal auswirken.

### Winterschlaf? Weit gefehlt

Die Pilzsaison ist für den Rhein-ecker Pilzexperten eine strenge und intensive Zeit. Über diese Monate führt er bis zu 900 Kontrollen durch, welche Konzentration und auch Zeit benötigen. Ist nach der Saison also ein Winterschlaf angesagt? Herr Matzer schmunzelt. «Nein, dann habe ich endlich Zeit, sie anzuschauen.» Mit sie meint er die Pilze, welche er aussortiert und getrocknet hat, um deren Strukturen unter dem Mikroskop genauer zu betrachten. Seinem zufriedenen Lächeln ist anzusehen, welche grosse Freude ihm die Welt der Pilze bereitet. Wer nun denkt, dass in den Töpfen von Matzers Küche regelmässig ein Pilzgericht zu finden ist, irrt sich. «Pilze landen bei mir nur ein bis zwei Mal pro Jahr auf dem Teller», verrät er.

