



Siân Sprenger Pilzkontrolleurin

▷ Im Herbst, wenn die Pilze aus dem Boden schiessen, hat Siân Sprenger viel zu tun. In ihrer Pilzkontrollstelle in Rapperswil-Jona SG überprüft sie pro Saison rund 400 kg Pilze. Da kommt es vor, dass sich pfannenfertig gerüstete Pilze als giftig entpuppen und sich die Person, die sie zur Kontrolle gebracht hat, ein anderes, weniger giftiges Abendessen suchen muss.

Vor acht Jahren hat Siân Sprenger die Pilzkontrolleurprüfung abgelegt. Das Schwierige am Bestimmen der Pilze sei, dass zehn Pilze der gleichen Art jedes Mal unterschiedlich aussehen können. «Sie führen einen gerne an der Nase herum», schmunzelt Sprenger. Deshalb gehören neben dem Wissen über Giftpilze, dem Lebensmittelgesetz und der Toxikologie auch die Erfahrung im Pilzbestimmen zu den wichtigsten Kenntnissen, die sich eine Pilzkontrolleurin oder ein Pilzkontrolleur aneignen muss. «Pilzvergiftungen gibt es relativ oft, tödliche sind allerdings recht selten», sagt sie. Gemäss dem toxikologischen Zentrum sind zwischen 1995 und 2010 fünf Menschen an den Folgen amatoxinhaltiger Pilze gestorben. Das Lebergift Amatoxin kommt z.B. im Knollenblätterpilz vor. Dieser sieht dem Champignon ähnlich, weshalb es immer wieder zu lebensgefährlichen Verwechslungen kommt. Die Anzahl nicht tödlich verlaufender Vergiftungen war hingegen noch nie so hoch wie in den letzten Jahren. «2017 und 2018 waren auch ausserordentlich gute Pilzjahre», erklärt die Pilzkontrolleurin mit keltischem Vornamen. Von August bis Ende Oktober steht Siân Sprenger der pilzsuchenden Bevölkerung mit ihrem Wissen zur Verfügung. Dreimal pro Woche vor Ort in der Pilzkontrollstelle und ausserhalb dieser Zeiten auch telefonisch und bei ihr zu Hause. «Diese Zeit ist hektisch für mich, weil ich neben dem Kontrollieren der Pilze auch noch Kurse gebe und Exkursionen leite.» All das läuft neben ihrer anderen, beruflichen Tätigkeit; dem Bauen naturnaher Spielplätze, das sie zusammen mit ihrer Mutter macht. An einem schönen Herbsttag kontrolliert Siân Sprenger bis zu 20 Körbe voller Pilze. Ein besonderes Augenmerk

legt sie dabei auf (noch) seltene Exemplare wie z.B. den wohlriechenden Trichterling (*Paralepistopsis amoenolens*). Dieser aus dem asiatischen Raum stammende Pilz wächst vermutlich infolge der Klimaerwärmung seit einiger Zeit auch bei uns. Der giftige Pilz verursacht das Acromelalgasyndrom, das sich unter anderem mit massiven Schmerzen in den Extremitäten und juckenden Hautausschlägen äussert. Problematisch an diesem Pilz ist auch, dass er leicht mit einem Speisepilz – dem fuchsigen Röteltrichterling – verwechselt werden kann. «Als Konsequenz und als Schutzmassnahme vor solchen Verwechslungen hat man den essbaren fuchsigen Röteltrichterling nun von der Liste der Speisepilze entfernt», erklärt Sprenger. Ihr Wissen rund um die Pilze hat sie sich mit den Jahren angeeignet. Bereits als Kind streifte sie mit ihrer Mutter durch den Wald und lernte so die Pilze kennen. Zwischenzeitlich verlor sie das Interesse an ihnen, bis sie als junge Mutter wieder viel Zeit im Wald verbrachte und der Leidenschaft erneut verfiel. Kurz darauf trat sie dem Pilzverein Zürcher Oberland bei und wurde ein paar Jahre später Präsidentin. Obwohl die Schweiz im Vergleich mit anderen Ländern ein gut erforschtes Pilzland ist, gibt es noch viel zu entdecken. «Mich faszinieren diese Waldwesen rundum: Wie sie riechen, sich anfühlen, wie schnell sie wachsen und ihr grosser Nutzen in der Natur. Und natürlich ihre grosse Vielfalt.» In den Bann ziehen sie besonders die kleinen und seltenen Pilze, denn da gibt es noch viel Spannendes und Unbekanntes zu entdecken. Auch wenn sie am liebsten in die Welt der Pilze eintaucht und sich mit neuem Wissen bereichert, hat sie auch nichts gegen Pilze auf dem Teller. Am liebsten isst sie Pilztoast mit verschiedenen Pilzen. «Das schmeckt sehr fein und geht schnell.»

Text

MARION WÄFLER

Foto

ALEX ANDERFUHREN