

## Pilzbericht 2025

Im Jundt-Huus wurden von Mitte August bis Anfang November 106 Pilzkontrollen durchgeführt. Bei etwa drei Viertel der Kontrollen mussten ungeniessbare, verdorbene oder gar giftige Pilze aussortiert werden. Tödlich giftige Pilzarten gab es keine. Gemeinsam mit meinem Kollegen Severin Müller haben wir Pilzkontrollen durchgeführt für die Gemeinden: Anwil, Buus, Gelterkinden, Hemmiken, Kilchberg, Maisprach, Oltigen, Ormalingen, Rickenbach, Rothenfluh, Rünenberg, Tecknau, Wenslingen, Zeglingen. Wie in den letzten Jahren führten wir ebenso Kontrollen ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten zu Hause oder vor Ort durch. Das waren rund 20 solcher Kontrollen.

Es konnte beobachtet werden, dass nach kurzen Regenperioden jeweils zahlreiche Sommersteinpilze gesammelt wurden. Bei den späteren Kontrollen im Herbst wurde die Herbstrompete in den Körben vorherrschend. Die Pilzkontrolle 2025 zeigt eine insgesamt zufriedenstellende Saison mit einem hohen Anteil an Speisepilzen (rund 72% der Gesamtmenge 111.7 kg). Dennoch ist der Anteil nicht essbarer und giftiger Pilze ( $\approx$  21%) nicht zu unterschätzen (Gesamtmenge 23.5 kg). Zudem gibt es immer einen Rest an verdorbenen Speisepilzen, welcher ebenfalls aussortiert wird.

### Die Saison im Überblick

Die Niederschlagsmengen blieben im Frühjahr in weiten Teilen der Schweiz unterdurchschnittlich, auch in unserer Region. Daher erstaunt es nicht, dass die Morchel-Saison mager ausfiel, und es musste in dieser Zeit keine Kontrolle durchgeführt werden. Einzig eine Gartenbesitzerin wollte wissen, ob es sich bei den drei Pilzen, welche sie im Garten auf Rindenmulch gefunden hatte, um Morcheln handelt.

Auch die beliebten Mai-Ritterlinge und März-Schnecklinge wurde diesen Frühling, nur vereinzelt gefunden. Dafür konnten bereits Ende Juni bis in den Oktober hinein die Körbe mit Sommer-Steinpilzen und Eierschwämmen gefüllt werden. Fichtensteinpilze waren nur für kurze Zeit auffindbar, dafür wurden auch Bronzeröhrlinge und sogar der seltene Ochsenröhrling (ungeniessbar) zur Kontrolle gebracht. In dieser Saison waren die Eierschwämme mit dem Echten Pfifferling und dem Amethystschuppigen Pfifferling durchwegs äusserst gut vertreten. Für das vermehrte Wachstum dieser Pilzarten könnte das oft wechselhafte Wetter, mit teilweise ergiebigen und intensiven Niederschlägen (Gewitter) sowie die sich stets abwechselnden warmen und kühlen Temperaturen, ausschlaggebend gewesen sein.

Reizker hatte es viele gegeben. Fünf Arten konnte man finden: Edel-, Fichten-, Lachs- sowie spangrüner und weinroter Kiefern-Reizker. Zudem war auffallend, dass der tödlich giftige Grüne Knollenblätterpilz oft in grösseren Gruppen im Wald angetroffen werden konnte, aber zum Glück nicht in der Kontrolle! Für drei Septemberwochen hatte es massenhaft Rotfussröhrlinge. Anschliessend gab es recht viele Schleiereulen. Hexenröhrlinge hat es im Vergleich zu den Vorjahren nur mässig gegeben. Und obwohl die Witterung für Feldchampignons günstig war, konnte man kaum welche finden. Frost hatten wir erst spät, trotzdem haben die Pilzvorkommen ab November mit Ausnahme der Totentrompete stark abgenommen.

Wie jedes Jahr wurden uns auch in dieser Saison giftige Arten vorgelegt. Besonders giftige Arten wie der Riesenrötling, Satansröhrling sowie einige giftige Vertreter aus der Familie der Schleierlinge haben wir aussortiert. Weitere giftige Arten, die wir natürlich nicht freigegeben konnten: Der bittere und giftige Schönfuss-Röhrling war sehr häufig, der wurzelnde Bitterröhrling ebenfalls, Falscher Eierschwamm häufig - Schwefelritterling, Seifen-Ritterling sowie der Grünblättrige Schwefelkopf waren stark

vertreten. Verschiedene Giftschirmlinge waren häufig in der Kontrolle. In dieser Gattung gibt es auch einige tödlich giftige Arten.

Was machen die Pilze nächstes Jahr? Wir werden sehen. Die Kontrollstelle Jundt-Huus jedenfalls feiert im 2026 das 10-jährige Jubiläum. Sehr viele Besucher kennen uns und sich untereinander, was für eine fast familiäre Atmosphäre sorgt. Viel Wissen kann und wird transferiert, nicht nur über die Geniessbarkeit oder das Habitat sondern auch über die Zubereitung der Pilze. Die Kooperation mit den angeschlossenen Gemeinden und im speziellen mit Gelterkinden als Kontrollstellengemeinde gestaltet sich freundlich und effizient. Das schätzen wir beide sehr.

mit herzlichen Pilzgrüßen  
Catherine und Severin