Bote
der Urschweiz

Montag, 12. Oktober 2026



Pilzexkursion im Muotatal
Dominik Imhof mit dem grössten Lebewesen der Welt. 3

Gesamtausgabe Luzerner Zeitung

AZ 6430 Schwyz | 168. Jahrgang | Nr. 233 | **Fr. 1.80** | **www.bote.ch**

«Röhrlinge sind für Sammler die beliebtesten Pilze»

Pilzexkursion im Muotatal mit Dominik Imhof, der vor zwei Wochen die beste Prüfung als Pilzkontrolleur abgelegt hat.

Franz Steinegger

Es ist ein trüber, regnerischer Morgen, als sich zehn Teilnehmerinnen und Teilnehmer zur Pilzexkursion der «Erlebniswelt Muotathal» am Samstag beim Husky-Camp einfinden. Wir werden von Dominik Imhof empfangen, der sich auf essbare Wildpflanzen spezialisiert und sich zum Pilzspezialisten weitergebildet hat. Er hat vor zwei Wochen als Bester des diesjährigen Jahrgangs die Prüfung als Pilzkontrolleur bestanden.

Mit zwei Autos fahren wir unter das «Höch Weidli» am Schwarzstock. Zuerst gibt es ausführlich Theorie: Wo findet man Pilze, wie müssen die äusseren Bedingungen sein? «Pflanzen sind Nahrungsgrundlage fast allen Lebens, so auch für die Pilze», erklärt uns Pilzkontrolleur Imhof. «Sehr viele leben in Symbiose mit den Bäumen. Die Pilze helfen diesen, bei Trockenheit durch ihr Myzel an Wasser zu gelangen. Wenn es regnet, haben die Bäume genügend Wasser, und die Pilze können das Wasser für sich beanspruchen und ihre Fruchtkörper bilden, die für uns sichtbar aus dem Boden schiessen.» Pilzfruchtkörper wachsen häufig wenige Tage nach Regenfällen, gefördert von günstigen Temperaturen.

Für Einsteiger geeignete Pilze

Symbiosepilze, wie beispielsweise der Steinpilz oder das Eierschwämmli, meiden nitrathaltige, durch Tierurin gedüngte Böden. Deshalb gibt es in den beweideten Niederungen weniger Symbiosepilze als in hügeligem oder bergigem Gelände. Nitrathaltige Böden lassen sich auch an Zeigerpflanzen erkennen: Wo Löwenzahn und Brennnessel oder auch Brombeeren gedeihen, ist der Boden gut gedüngt, der Pilzbewuchs entsprechend bescheiden. Das Kleine Habichtskraut hingegen zeigt nährstoffarme, symbiosepilzfreundliche Regionen an.

«Es gibt essbare, ungeniessbare und giftige Pilze», fasst Dominik Imhof zusammen. Für Einsteiger geeignet seien Röhrlinge, Leistlinge und Stoppelpilze. Mit etwas Grundkenntnis kann man sich aus diesen drei Gruppen gut bedienen, wobei «Röhrlinge für Sammler die beliebteste Gruppe sind». Zu ihnen gehören unter anderem der Steinpilz, der Maronenröhrling und der Rotfussröhrling. Essbar sind auch gewisse Stoppelpilze, leicht erkennbar an den Stoppeln unter dem Hut. Die häufigsten sind der Habichtspilz und der Semmelstoppelpilz.



Links der Frauentäubling, rechts der rotstielige Ledertäubling. Beide kommen relativ häufig vor und sind essbar.

Der Hallimasch, das grösste Lebewesen der Welt

Vorsicht geboten ist bei den Lamellenpilzen, der grössten und gleichzeitig gefährlichsten Pilzgruppe. Denn unter ihnen sind neben einigen essbaren auch die giftigsten aller Pilze, wie beispielsweise der Grüne Knollenblätterpilz. Sie sind für Laien schwierig zu bestimmen, deshalb gilt: Hände weg von den Lamellenpilzen, insbesondere von jenen, deren Fleisch faserig ist.

Zum Abschluss der vierstündigen Exkursion gibt es noch einen Abstecher in stotziges Gelände, wo wir das Gelernte anwenden. Die Ausbeute ist an diesem regnerischen Tag bescheiden, jedenfalls was essbare Pilze anbelangt.

Gefunden wurde jedoch ein Vertreter des grössten Lebewesens der Welt, ein Hallimasch. In Oregon/USA wurde ein solcher Pilz entdeckt, der sich auf eine Fläche von neun Quadratkilometern ausdehnt, rund 900 Tonnen schwer und mehrere tausend Jahre alt ist. Auch im Nationalpark in Graubünden wurde ein Exemplar entdeckt, das so gross wie 50 Fussballfelder und über 1000 Jahre alt ist.

Hinweis
Am kommenden Sonntag, 18. Oktober, führt die «Erlebniswelt Muotathal» nochmals eine solche Pilzexkursion durch, wobei das Augenmerk auf die Vermittlung von Wissen und nicht auf das Sammeln von essbaren Pilzen gelegt wird.





Der Pilzexperte Dominik Imhof (sitzend) erklärt vor Ort, um was für Pilze es sich bei den gefundenen handelt. Am Schluss der Exkursion ging es in steilem Gelände zur Sache. Die Teilnehmenden schwärmten aus, um essbare, nicht geniessbare und giftige Pilze zu sammeln. Bilder: Franz Steinegger