



Für einen Laien schwierig zu erkennen: James Gurtner und Ruedi Hurni mit Exemplaren, die geniessbar respektive ungeniessbar sind.

Fotos: Alexander Studer

2020 ist kein gewöhnliches Pilzjahr

Meisterschwanden Seit September finden im Schuelhüsli Tennwil wieder Pilzkontrollen statt. Dieses Jahr ist die Situation eine andere. Nicht coronabedingt, sondern des warmen Wetters wegen fallen die Funde entsprechend karger aus.

■ ALEXANDER STUDER

Zwei der fünf Kontrolleure, Ruedi Hurni und James Gurtner, die für die Gemeinden Fahrwangen, Seengen, Hallwil, Egliswil, Sarmenstorf und Meisterschwanden zuständig sind, hatten somit alle Zeit, erschöpfend Auskunft über Pilze zu geben. Zudem präsentierten die beiden Herren dem freien Mitarbeiter der Zeitung essbare und ungeniessbare Pilze und wiesen auch auf die giftigen hin. Die Pilzkontrollen finden noch bis etwa Mitte November statt (erster Frost), doch es ist nicht anzunehmen, dass sich in dieser Zeit die Lage markant verbessern sollte, wie die beiden Experten meinten.

Auf die Frage, welche Pilze gesammelt werden, waren Täublinge, Steinpilze, Maronenröhrlinge, Rotfussröhrling, Parasol, Ziegenlippe die Arten, die genannt wurden und die mehr oder weniger am meisten vorkommen. Natürlich werden auch noch andere Sorten gefunden, es würde jedoch den Rahmen sprengen, diese alle aufzuzeigen.



Sehen spannend, fast schon verlockend aus: Doch von diesen Pilzen sollte man die Finger lassen.

Corona machte den Pilzern einen Strich durch Rechnung. Dass Corona trotz allem Einfluss auf das Pilzjahr hatte, zeigte sich in der Absage der jeweils beliebten Pilzausstellung mit anschließendem Pilzessen. Hurni hatte sich für die Ausstellung noch die Mühe gemacht, auf nicht essbare Pilze wie Knollenblätter, Pantherpilz, Trichterling und Fliegenpilz aufmerksam zu machen, die zum Teil sehr stark giftig sind oder einen Rauschzustand zur Folge haben können.

Strenge Auflagen und stetes Weiterbilden sind für Kontrolleure ein Muss. Bis jemand die Befähigung zum Pilzkontrolleur in der Tasche hat, sind umfangreiche Kurse notwendig. Die Vorgaben der Vapko (Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane der Schweiz) sind sehr anspruchsvoll und verlangen ein solides Wissen auf verschiedenen Gebieten.

Kenntnisse über die Gesetzgebung, Mykologie und Toxikologie, Artenerkennung und Kontrolltechnik sind nur eini-

ge der Gebiete, die an der Prüfung verlangt werden. In Weiterbildungskursen wird das Wissen über die Pilze noch vertieft. Ein schönes Hobby, das mit viel Arbeit und enormer Verantwortung verbunden ist, dem jedoch mit viel Freude und Enthusiasmus nachgegangen wird.

■ Pilzkontrolle für Fahrwangen, Seengen, Hallwil, Egliswil, Sarmenstorf und Meisterschwanden täglich von 18 bis 19 Uhr, bis etwa Mitte November (erster Frost), altes Schuelhüsli Tennwil,

TIPP ZUM ALLTAG

Das Grübeln stoppen

Radio Nonstop-Denken ist für einen Augenblick nicht auf Sendung. Gedankenlos geniessen zu können, ist wertvoller als bis anhin vermutet. Genau dies führt nämlich zu mehr körperlichem und physischem Wohlbefinden in unserem Leben.



Jörg Kyburz

Freude, Vergnügen, Lust und Genuss finden in unserer Selbstoptimierungsgesellschaft wenig Zuspruch. Vielgelobt werden Selbstkontrolle und Disziplin. Eine Studie der Universität Zürich (UZH) und der Radboud-Universität im niederländischen Nijmegen bestätigt, was Genussmenschen schon lange wussten. Ein zufriedenes Leben basiert ebenso auf Vergnügen und kurzfristigem Genuss wie auf Selbstkontrolle und dem Erreichen langfristiger Ziele.

Wer sich vorbehaltlos dem Genuss hingibt, ohne dabei mit seinen Gedanken immer an einem anderen Ort zu sein, erreicht langfristig eine höhere Lebenszufriedenheit und leidet seltener an Depressionen. Beim Geniessen oft ins Grübeln zu verfallen und darüber nachzudenken, was noch alles erledigt werden müsste, ist wenig hilfreich. Entspannung und uneingeschränkter Genuss sind so nicht möglich.

Ist es nicht toll, mit den Söhnen ein paar Stunden in vorbehaltloser Versunkenheit am Coffee-Racer zu schrauben oder an einem Abend alles stehen und liegen zu lassen, um gemeinsam ein Holzgestell für die Balkonpflanzen zu zimmern? Beides könnte man kaufen, doch der Genuss währt nur kurz und der emotionale Wert ist sehr vergänglich. «Selbst im Himmel ist man manchmal eifersüchtig auf das, was wir Menschen auf Erden erleben können», schreibt der persische Dichter Hafiz.

Lust und Genuss mit Mass konsumiert und bewusst wahrgenommen ist gesund und erhält fit. Manchmal gilt es, mutig das Denken auszuschalten, um einfach zu tun, was uns wirklich guttut.

Tipp: Weniger Grübeln, mehr einfach leben, Attribute für einen farbigen Alltag und inspirierende Lösungen. Alles zu hinterfragen führt selten zu einem optimalen Ergebnis, Spontaneität und Kreativität kommen zu kurz. **Jörg Kyburz**

■ Unter «Tipp zum Alltag» schreiben Jörg Kyburz und Volker Schulte jeweils in der letzten Ausgabe des Monats an dieser Stelle über psychologische Aspekte im Alltag. Die beiden Autoren leiten den CAS-Studienlehrgang Achtsamkeit in Lenzburg.



Gedankenlos geniessen

Illustration: mky

INSERAT

2x auf Ihre Liste 4

BISHER

CÉCILE KOHLER

IN DEN GROSSEN RAT

www.cecile-kohler.ch

Die Mitte

Nachgefragt bei Pilzkontrolleur Hansueli Dietiker, Niederlenz

Auch Hansueli Dietiker spürt bei der Kontrolle, dass viel weniger Pilzsammler vorbeischauen als normalerweise. «Das liegt am trockenen Wetter. Aber aufs Wochenende hin soll es ja wieder regnen», betont er. Was die Pilze wohl wieder spriessen lässt. Hansueli Dietiker ist seit 46 Jahren als Pilzkontrolleur tätig. Er bietet die Kontrolle für Auenstein, Lenzburg und Staufen an. Sein Kollege Wolfgang Wernli ist unter anderem für Niederlenz und weitere Gemeinden zuständig.

Am Starttag, dem 4. September, gab es für Dietiker noch einiges zu kontrollieren, etwa Röhrlinge, Eierschwämme und so-

gar Steinpilze. Danach ist die Anzahl Pilze, die es zu begutachten gab, jäh eingebrochen. «Deshalb habe ich im Moment keine offiziellen Öffnungszeiten. Nach telefonischer Vereinbarung kann man jederzeit vorbeikommen», sagt er. Die Sammler würden sich meist gut auskennen. Ab und zu müsse er auch eigentlich geniessbare Exemplare aussortieren, weil sie verdorben sind. Dietiker ist ebenfalls hin und wieder am Pilzeln und hofft, dass sie doch noch spriessen werden. Besonders gefreut hat ihn, dass er an einer Ausstellung auch mal ein ganz seltenes Exemplar angetroffen hat – einen Birkensteinpilz.

Carolin Frei



Äusserst selten: Der Birkensteinpilz. Foto: zvg

INSERAT

Eglin Elektro Lenzburg

Ringstrasse West 27
062 888 17 17
www.eglin.ch