



Nr. 923
19. September 2024

A Bulletin



Vom Schattendasein zum Superstar

Nun soll es der Pilz richten: als Nahrung, Heilmittel, Biodroge, Baustoff, Haustierersatz und als Klimaretter. Man mag es für Mode, Marketing oder Magie halten: Pilze boomen, insbesondere seit Corona. Der Drang ins Freie hat nebst Outdoorsport auch das Wildpilzesammeln geboostert aber auch die Hobbyzüchter, die im Keller und in der Garage Austernseitlinge oder Shiitake ziehen. Unter all den Wundereigenschaften, die ihnen zugeschrieben werden, sind Pilze – abgesehen von jenen auf der Konfitüre oder solchen, die einen ins Spital bringen – vor allem gut zu essen. Zeit, auf die Suche zu gehen. Schliesslich ist Herbst.

Dani Hösli

«Da oben hat es vermutlich welche!» Eva Wolfisberg späht in den Fichtenwald. Die Exkursionsteilnehmer und -teilnehmerinnen spähen hinterher. «Seht ihr die Trampelpuren zwischen den Bäumen? Da waren schon andere Pilzsucher unterwegs, nachschauen kann sich also lohnen.» Acht Leute sind heute Morgen nach Unterägeri gekommen, um auf der vierstündigen Exkursion von Pilzexpertin Wolfisberg die Grundlagen des Wildpilzsammelns zu lernen. Die erste Regel ist, dass sie heute gar keine Pilze sammeln dürfen. Sammeln in organisierten Gruppen von mehr als drei Personen ist verboten. Mit dem Pilzragout heute Abend wird's also nichts. Es werden nur Einzelexemplare zu Lernzwecken gepflückt.

Ein gutes Dutzend solcher Exkursionen führt die 59jährige Informatikerin jährlich durch. Die meisten sind schon auf Monate ausgebucht. Das Interesse habe in den letzten wenigen Jahren deutlich zugenommen, «vor allem bei den

dazu besonders gut, da «der Pilz» eigentlich ein Eisberg ist, dessen wesentlichster Teil, das Mycel, im Boden oder im Holz verborgen ist.

Das Mycel ist das meist unsichtbare und unterirdische Gewebe der einzelnen Zellfäden und kann sich über mehrere Quadratkilometer ausbreiten. Es gilt in der Biologie als individuelles Lebewesen und entwickelt sich nur in seltenen Fällen auch an der Oberfläche, wie etwa der Schimmel. Die sicht- und sammelbaren Fruchtkörper eines Mycels, landläufig «Pilze» genannt, sind also nur die vielzitierte Spitze des Eisberges. Deshalb ist es im Grunde egal – Schonzeiten hin oder her – wann und wieviele Pilze gesammelt werden, zumal die Fruchtkörper oft innert Tagen oder gar Stunden nachwachsen. Folgenschwere ist das Einsammeln der Fruchtkörper ist das Zertrampeln des Bodens und damit die Zerstörung der nachwachsenden, noch nicht sichtbaren Fruchtkörper.

Umso schmerzhafter sei es, wenn sich das Getrampeln nicht einmal lohne, wenn Leute «wahllos alle Pilze ausreissen und zur Kontrolle bringen, wo wir sie mehr oder weniger entsorgen müssen», sagt Eva Wolfisberg. Selbst vermeintliche Profis seien nicht davor gefeit. Wie etwa die beiden Köche, die mit Kisten voller Pilze zur Kontrolle gekommen und mit nur drei essbaren Exemplaren wieder gegangen seien. «Das tut weh.»

Gesundes Misstrauen

Bei jedem Halt auf dem Waldweg, bei dem Eva Wolfisberg eine Entdeckung macht und den Fund identifiziert, machen sich Gruppenmitglieder handschriftlich Notizen und zücken das Handy für das Pilzportrait. Je nach Quelle gibt es in der Schweiz etwa 6'000 Grosspilzarten, wobei sich das Feld der Speisepilze auf rund 300 Arten eingrenzen lässt. Das ist nur ein kleiner Trost für das Exkursionsgrüppchen. Denn mit dem Wissen nimmt auch die Verwirrung zu: Lamellen-, Leisten- und Röhrenpilze voneinander zu unterscheiden ist eine Sache, eine andere ist es, sich die unzähligen Ausnahmen zu merken. So meint man einen Pilz aufgrund seiner gutmütigen Erscheinung, seiner Schuppen an den Huträndern und des Klangs beim Stielabbrechen als geniessbar erkannt zu haben, hat in Tat und Wahrheit aber aufgrund der austretenden weissen Milch beim Ritzen der Lamellen ein Ticket ins Spital gelöst. Minimale Unterschiede, mit folgenschwerer Wirkung.

Exkursionsleiterin Eva Wolfisberg verwendet zur Bezeichnung tödlicher Pilze ungeschönt das Verb



«Das tut weh» Wolfisberg

Jungen», sagt sie, «auch sind es tendenziell mehr Frauen.» Tatsächlich ist die heutige Gruppe in Unterägeri bis auf eine Ausnahme ausschliesslich weiblich. Seine Frau hat den Frischpensionierten zur Exkursion mit angemeldet, «er hat jetzt Zeit und soll etwas Vernünftiges tun», zwinkert sie. Er wirkt etwas verloren, nimmt es aber mit stoischer Ruhe. Er sei als Kind ein paar mal «i d'Pilz», aber seither nicht mehr. Damit spricht er mehr oder weniger für alle in der Gruppe. Für die meisten ist es eine Wiederentdeckung. Sie gehe ohnehin häufig in den Wald, sagt eine Teilnehmerin. Unterwegs sehe sie oft Pilze, habe aber festgestellt, dass sie keine Ahnung davon habe. Oder die junge Gleitschirmpilotin, die die Natur nicht nur von oben sehen will, sondern auch, was sich auf und unter der Erde abspielt. Pilze eignen sich



«Sterben» und zeigt auf einen harmlos wirkenden Kleinen Schirmling, den sie ein paar Meter neben dem Weg entdeckt hat, «und zwar qualvoll über Tage und Wochen. Zuerst oben und unten raus, danach wird's zuerst etwas besser und dann stirbt die Leber ab», sagt sie trocken. Wie einem Pfeilgiftfrosch traut man dem kleinen Kerl auf den ersten Blick soviel Gemeinheit gar nicht zu. Sein hoher Gehalt an Gift des Grünen Knollenblätterpilzes ist jedoch ein Paradebeispiel dafür, dass Aussehen kein verlässliches Kriterium ist. Der Gruppe dämmert: Pilzen ist nicht zu trauen. Auch wenn es widersinnig erscheint, ist damit ein Ziel der Exkursion erreicht. Wildpilze müssen immer zur offiziellen Pilzkontrolle, selbst wenn man sich vermeintlich sicher ist und einem die App zur automatischen Pilzbestimmung bereits ein Rezept empfiehlt. Die Intelligenz ist künstlich und virtuell, die Vergiftung natürlich und real.

Eva Wolfisberg weiss, wovon sie spricht. Als Sechsjährige hatte sie selbst eine Pilzvergiftung, die zwar nicht im Spital endete, «aber lustig war es überhaupt nicht», erinnert sie sich. Welcher Pilz der Grund war, liess sich nicht feststellen. Die Vergiftung war jedoch nicht der Ausschlag für Wolfisbergs Pilzkarriere, sondern die Waldspaziergänge mit ihren Hunden, auf denen sich das Interesse zunehmend auf die Pilze richtete. Auch das der Hunde, denen die Pilzexpertin beibrachte, Trüffel, Morcheln und Steinpilze zu erschnüffeln.

Gefahr neben dem Sandkasten

Auch wenn es im Frühling oft regnete, ist noch unklar, wie das Pilzjahr 2024 wird. Pilze sind launische Gesellen. 2022 hingegen war ein ausserordentlich gutes Jahr, entsprechend viel hatten die Kontrolleurrinnen und Kontrolleure zu tun. Die Schweizer Kontrollstellen begutachteten insgesamt rund 40 Tonnen Pilze, etwa die Hälfte davon wurde als ungeniessbar oder giftig entsorgt. Da trotzdem unkontrollierte Pilze in den Töpfen landeten, war 2022 in Bezug auf Vergiftungen ein sehr schlechtes. So wies die Fachstelle «Tox Info Suisse» für 2022 über 650 Verdachtsmeldungen, beziehungsweise Beratungen aus, etwa 80 Mal musste sogar eine Notfallpilzexpertin oder -experte beigezogen werden, um den Übeltäter zu

identifizieren und dessen Wirkung einzuschätzen. Zu den häufigsten Pilz-Vergiftungsfällen zählt übrigens nicht der Knollenblätterpilz im Ragout, sondern Kleinkinder, die die vermeintlich unschuldigen Wiesenpilze essen, die im eigenen Rasen neben dem Sandkasten so herzlich sprissen.

Im Gegensatz zu Informatikerin Eva Wolfisberg ist Maria Neuhäusler auch aus beruflichen Gründen an Pilzen interessiert. Neuhäusler ist Apothekerin und seit Jahrzehnten «in den Pilzen» unterwegs. Die 64jährige ist zudem Co-Präsidentin der VAPKO Deutschschweiz, der «Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane der Schweiz», und somit oberste Pilzkontrolleurin der Deutschschweiz. «Es braucht Jahre oder gar Jahrzehnte, bis man die Welt der Pilze einigermaßen versteht, das Gebiet ist riesig», sagt Neuhäusler, während sie auf einem Spaziergang in ihrem Heimwald in Pfäffikon den Boden absucht. Ein einsamer Kartoffelbovist klammert sich an der Wegböschung fest. Wenig später entdeckt sie einen Perlpilz, der gerne mit dem giftigen Pantherpilz verwechselt wird. «Pilze sind oft schwierig zu bestimmen, auch weil ihre Merkmale weniger konstant sind als beispielsweise bei Pflanzen. «Zwei praktisch gleich aussehende Pilze können unterschiedlichen Gruppen angehören.», fährt Neuhäusler



«Es braucht Jahre» Neuhäusler

fort. «Deshalb war ich in den Kursen anfangs ziemlich überfordert. Ich hatte das Thema klar unterschätzt», gesteht sie lachend. Ebenso der Weg zur amtlichen Pilzkontrolleurin vor 30 Jahren. «Das war die happigste Ausbildung und die



vermutlich schwierigste Prüfung, die ich in meinem Leben gemacht habe», sagt die pensionierte Apothekerin.

Etwa 50 Personen bildet die VAPKO jährlich aus, 30 im einwöchigen Prüfungskurs und weitere 20 im Vorbereitungskurs. Der Pilzboom ist auch hier spürbar: «Früher konnte man sich einfach anmelden und hatte den Platz auf sicher, heute bewerben sich etwa doppelt so viele Leute, wie es Kursplätze gibt. Die Warteliste ist lang.» Erstaunlich, zumal die Anforderungen an die Kontrolleure und Kontrolleurinnen stetig steigen. Wie bei Pflanzen und Tieren siedeln sich aufgrund der Klimaveränderung fortlaufend neue, auch giftige Pilzarten an, die heimischen, harmlosen Pilzen teilweise äusserst ähnlich sehen. «Deshalb bieten wir unseren Mitgliedern eine breite Palette an Weiterbildungsmöglichkeiten an, die auch rege benutzt wird.», betont Neuhäusler.



«Ein Pilz muss frisch sein!» Schübbach

Pilzpioniere

Klimaveränderung kümmert Severin Scheurer, Fabian Schneider, Tobias Schübbach und ihre Pilze nur bedingt. Sie machen ihr eigenes Klima. Die Drei betreiben in Steffisburg bei Thun unter dem Namen Fungi Futuri eine

Zucht für biozertifizierte Speisepilze und haben zu diesem Zweck ein altes Gehöft in Beschlag genommen. In der Luft des Steffisburger Erlenguts liegt dichter Pioniergeist. Ein Wirrwarr von Rohren und Kabeln zieht sich Wänden und Decken entlang, eingezogene Trennwände und Decken unterteilen die ehemaligen Ställe und Wirtschaftsgebäude in drei isolierte Bruträume mit unterschiedlichen Klimata. Salopp formuliert: mit Lowtech zum Highend-Pilz.

Zwar ist das Unternehmen selbst erst knapp vier Jahre alt, doch summiert Fungi Futuri Jahrzehnte an Pilzzucht-Know-how, insbesondere durch den Zusammenschluss mit der etablierten Zuchtfirma «Pilzgarten», die seit über 20 Jahren im Geschäft ist.

Zurzeit züchtet Fungi Futuri sechs Sorten Speisepilze in Eigenproduktion, unter anderem Austern- und Limonenseitlinge oder den Igelstachelbart. Auf Bestellung kann es aber auch ein wirklich exotischer Pilz sein wie der japanische Maitake, für den es in Europa nur eine Handvoll Züchter gibt oder der Reishi, ein Heilpilz, der als nicht geniessbar gilt und zu Pulver verarbeitet wird. «Das sind aber eher Nebenprodukte unserer Versuche», räumt Tobias Schübbach ein. Der 38jährige ist ursprünglich Informatiker, handwerklicher Allrounder und kümmert sich bei Fungi Futuri unter anderem um die Technik. «Klar bekommt man einen Austern- oder Kräuterseitling mittlerweile auch beim Grossisten», sagt Schübbach. Doch an der Qualität lässt er wenig Zweifel: «Die sind meistens schon mehrere Tage herumgelegt und sehen entsprechend aus. Ein Pilz muss frisch sein.»

Testgelände

Rund 50 Kilo Pilze produziert Fungi Futuri wöchentlich, hauptsächlich für die Gastronomie. Darunter finden sich traditionelle, Gault-Millau-ausgezeichnete Restaurants und Hotels, was in deutlichem Widerspruch zum Startup-Unternehmen Fungi Futuri steht. «Ich könnte mir ein Menu mit unseren Pilzen jedenfalls nicht leisten», sagt Schübbach

und lacht. Ein kleiner Teil der Produktion geht an regionale Läden oder Märkte oder wird direkt im eigenen Hofladen verkauft. Zusätzlich veranstalten die Drei auch Kurse und vertreiben Material für Hobbyzüchter, wie etwa mit Mycel beimpfte Holzdübel oder Substratsäcke. Denn auch die Hobbyzucht hat dank Corona einen Schub erlebt und wurde auch schon als Haustiersatz empfohlen. Fürsorge ohne jahrelange Verantwortung.

Die Pionier-Romantik auf dem Steffisburger Erlengut hat selbstverständlich ihre Schattenseiten: Eines der Klimageräte hat heute Morgen den Geist aufgegeben, weswegen leichte Nervosität herrscht. Der Ausfall darf nicht zu lange dauern, sonst ist die Ernte hin. Was es an Technik mangelt, kompensieren Scheurer, Schneider und Schüpbach mit Know-how. «Natürlich müssen wir etwas verdienen mit der Pilzproduktion. Was uns aber antreibt, ist die Forschung, die Laborarbeit», erklärt Umweltingenieur Severin Scheurer, mit 31 Jahren der Jüngste des Trios. «Pilzzucht ist im Wesentlichen trial and error», sagt er.

So startet Fungi Futuri jede Pilzsorte mit ein paar Milliliter Flüssigmycel, das im Ausland eingekauft wird und als Erstes in die hauseigene Sortensammlung, die «Urkultur», kommt. Alles danach geschieht in Steffisburg in einer gelegentlich frustrierenden Serie von Versuchen und Tests. Mit welcher Temperatur und Feuchtigkeit, mit wieviel Licht und CO₂-Sättigung der Luft, mit welchem Sägemehl-Gips-Gemisch im Substrat bildet das Mycel den qualitativ besten Fruchtkörper? Fragen, deren Beantwortung Monate oder gar Jahre braucht und natürlich Betriebsgeheimnis ist. Soviel sei verraten: In einer der Brutkammern auf dem Erlengut ist es überraschend frostig, die Annahme von warm, feucht und dunkel als ideales Pilzklima ist offensichtlich falsch. Wenig überraschend ist das Steffisburger Unternehmen schon von Grosszüchtern angefragt worden, die abseits des alles beherrschenden Champignons überfordert waren.

"Pilzhype"

Mittlerweile kratzt Fungi Futuri an der Umsatzgrenze von 100'000 Franken. «Das Ziel ist, das Unternehmen auf finanziell stabile Beine zu stellen und die Produktion längerfristig auf 100 bis 200 Kilo wöchentlich hochzufahren», sagt Severin Scheurer. Aber so schnell wachsen wie ihre Pilze wollen die Drei nicht. Dafür sei die Infrastruktur auch noch nicht auf dem gewünschten Level. «Im Grunde ist alles schon so, wie es sein soll» stellt Scheurer fest, «nur etwas solider wäre schön.»

Eine Erweiterung des Geschäftsfeldes in weiterer Zukunft auf die Zucht von Heilpilzen oder gar psychoaktiven Pilzen zu medizinischen Zwecken schliessen die Drei

von Fungi Futuri zwar nicht kategorisch aus, doch zeigen sich Schüpbach und Scheurer eher skeptisch. Zum einen wegen der strengen gesetzlichen Bestimmungen und Produktionsvorgaben, zum anderen, weil die Pilz-Euphorie auch wieder abebben könnte. «Es ist zurzeit schon ein Hype»,



«trial and error» Scheurer

findet Severin Scheurer, «und es ist ziemlich fraglich, ob der Pilz all die Versprechungen halten kann, die ihm die Leute zurzeit zuschreiben.»

Die Wiederentdeckung

Thomas Falzone dürfte dem im Prinzip wohl beipflichten, obwohl er keinerlei Zweifel daran hat, dass Pilze viel mehr als eine Mode sind. Falzone praktiziert einerseits Traditionelle Chinesische Medizin wie Akupunktur oder Tuina-Anmo, der 55jährige gilt andererseits als Pionier der Mykotherapie in der Schweiz und ist Gründer sowie Schulungsleiter der Gesellschaft für Vitalpilzkunde Schweiz, GFVS. «Selbstverständlich sind Pilze kein Wunderheilmittel, aber ihre Wirkung in therapeutischen oder prophylaktischen Anwendungen wird hierzulande massiv unterschätzt», sagt er. «Sie sind ein zusätzliches, wirksames Werkzeug, das einen Unterschied machen kann, das bei uns in der Gesundheitsbranche aber noch immer ein Schattendasein fristet.

Die Pilzschweiz

Mit gut eineinhalb Kilo Pilzverzehr pro Kopf und Jahr ist die Schweiz in etwa im europäischen Durchschnitt. Im Vergleich zu den rund 20 Kilogramm Pilzen, die ein Chinese oder eine Chinesin pro Jahr isst, sind Schweizerinnen und Schweizer geradezu Pilzverächter. Der mit Abstand populärste Speisepilz in der Schweiz ist der Champignon mit jährlich insgesamt 12'000 Tonnen, wovon etwa ein Viertel importiert wird. Mit rund 1200 Tonnen landen Edelpilze wie Shiitake und Kräuterseitling deutlich seltener auf den Tellern in Schweizer Haushalten.

Quellen: Bundesamt für Landwirtschaft / Statista

Auch Falzones Behandlungszimmer ist schattig abgedunkelt und im Gegensatz zum heissen Winterhurer Dienstagnachmittag draussen angenehm kühl. An den Wänden hängen Kalligraphien, auf dem Bürotisch steht ein Pilz, plastikglänzend. Klar, ein lebensgrosses Anatomie-Modell aus dem Einrichtungskatalog für Mykotherapie-Praxen. «Der ist echt», berichtet Falzone lächelnd den unausgesprochenen Irrtum, dem anscheinend alle Betrachter aufsitzen. «Ein Reishi.» Der deutsche Name erklärt alles: Glänzender Lackporling. In seiner Heimat

Asien wird er unter anderem als «Pilz der Unsterblichkeit» bezeichnet. So weit würde Thomas Falzone, der selber zur Bildung in Asien war, nicht unbedingt gehen.

Tatsächlich war es aber der Reishi, der Falzone überhaupt zur Mykotherapie brachte. Vor etwa 20 Jahren brach eine Patientin eine nur mässig erfolgreiche Akupunkturbehandlung gegen Heuschnupfen von einem Tag auf den andern ab. Sie habe Reishi eingenommen und seither sei der Heuschnupfen weg. «Das hat mich natürlich sofort brennend interessiert und ich begann zu recherchieren. Wie sich herausstellte, waren Pilze bis ins Mittelalter auch hierzulande als Heilmittel bekannt und hatten namhafte Anwender.» Dazu gehörten Paracelsus oder die Benediktineräbtissin Hildegard von Bingen, die



«Pilze gingen vergessen» Thomas Falzone

unter anderem lustlosen Ehepaaren gerne Hirschtrüffel empfiehlt, um «die ehelichen Werke und Wollust» wieder auf Vordermann zu bringen.

Näher zu Gott

Pilze sind gemäss Falzone nicht als Entdeckung und marketingträchtiger Import asiatischer Heilkunst zu verstehen, sondern als Wiederentdeckung der eigenen. Das zeigt sich nicht zuletzt daran, dass von den 15 wichtigsten Heil- und Vitalpilzen 10 auch bei uns vorkommen. «Bei uns sind Pilze ganz einfach in Vergessenheit geraten», sagt der Mykotherapeut, «dabei passen sie sehr gut in die heutige Zeit, in der sich Zivilisationskrankheiten wie Allergien, Erschöpfung oder immunsystem-assoziierte Leiden ausbreiten, deren Behandlung eher ein Regulieren des Grundsätzlichen und damit des Gesamten benötigt, als eine kurzfristige, gezielte Intervention mit herkömmlichen Mitteln. Und dafür eignen sich Pilze perfekt.»

Dass Pilze in Vergessenheit gerieten, hat laut Falzone vielerlei Gründe: Die Kultivierung von Pilzen wurde gegenüber jener von Kräutern und Pflanzen vernachlässigt, weil sie wesentlich anspruchsvoller und komplizierter ist. Pilze fand man mehr oder weniger nur zufällig im Wald, Kräuter konnte man im Klostergarten in der gewünschten Menge und Qualität anbauen. Zudem war die Kirche über die halluzinogene Wirkung gewisser Pilze alles andere als glücklich und sah sie unter anderem als Konkurrenz zum

offiziellen Arsenal an gottesehrerfahungsfördernder Mittel wie etwa Weihrauch oder Wein. In der Folge ging der Pilz über die Jahrhunderte vergessen. Zwar machte er immer wieder von sich reden, wie der Penicillium, der der Menschheit das erste Antibiotikum bescherte, oder die Anerkennung als eigene Lebensform neben Tier und Pflanze in den 70er-Jahren, doch interessant fanden den Pilz nur Wissenschaftler, Köche und Hippies.

Essen ist Medizin

In den Jahren nach der Heuschnupfen-Episode und der (Wieder-) Entdeckung der Pilze nahm die Mykotherapie in Falzones Praxisalltag immer mehr Raum ein. Einerseits stieg aufgrund der Erfolge das Interesse der Patientinnen und Patienten, andererseits jenes von Kolleginnen und Kollegen – auch aus der Schulmedizin. «Das Netzwerk wurde immer grösser, sodass wir irgendwann etwas tun mussten, um das Thema auf eine nächste Ebene zu hieven, unter anderem mit einer Ausbildung», erinnert sich Falzone. Etwa 60 bis 80 Mykotherapeuten und -therapeutinnen bildet die GFVS jährlich aus, darunter vor allem Leute aus Heilpraxen, Apotheken, Drogerien, aber auch zunehmend Ärzte und Ärztinnen.

Von allen Therapieformen liegt der Anteil der Mykotherapie in Falzones Praxis inzwischen bei drei Viertel. Wenig überraschend wurde er auch schon als «Pilzguru» bezeichnet – zu seinem Unbehagen. Grundsätzlich bescheinigt der Winterthurer Therapeut der sonst eher konservativen Schweizer Bevölkerung jedoch eine hohe Affinität zur Naturheilkunde und alternativen Behandlungsmethoden und dies, obwohl Mykotherapie von den Krankenkassen nicht anerkannt, beziehungsweise nicht bezahlt wird. Pilze gelten gesetzlich als Lebensmittel und werden von Anbietern daher offiziell «Vital-» und nicht «Heilpilze» genannt. Zudem darf man die gesundheitliche Wirkung nicht bewerben. «Wenn man an die bekannten Lebens- und Hausmittel wie Kamille, Zwiebeln oder Knoblauch denkt, ist die Unterscheidung überhaupt nicht nachvollziehbar», kritisiert Falzone, «sie ist ganz einfach falsch. Essen ist auch Medizin! Wer wollte umgekehrt abstreiten, dass gesunde Ernährung eine der wichtigsten Präventionsmassnahmen überhaupt ist?»

Trotz derartiger Widersinnigkeiten ist Thomas Falzone überzeugt, dass die Wiederentdeckung des Pilzes erst angefangen hat und dass das «Zeitalter des Pilzes», wie es gerne prophezeit wird, tatsächlich anbricht, beziehungsweise bereits im Gang ist. «Eigentlich», relativiert der Mykotherapeut, «gab's noch nie ein anderes.»

Bilder: Hösli
Mehr im Web: pilzexkursionen.ch
vapko.ch
fungifuturi.ch
gfvs.ch