

# Pilze kontrollieren

**Einwanderung und fremde Essgewohnheiten sorgen Ende des 19. Jahrhunderts dafür, dass vermehrt Pilze auf den Zürcher Märkten als Nahrungsmittel angeboten werden. Daraufhin kommt es zur Zusammenarbeit zwischen wissenschaftlichem Betrieb und Stadtverwaltung: Das Institut für Systematische Botanik der UZH übernimmt die städtische Pilzkontrolle. Eine zentrale Rolle spielt dabei Hans Schinz, damaliger Institutsleiter und Mitglied der NGZH.**

Speisepilze wie Steinpilze oder Morcheln sind heute Bestandteil unserer Küche und werden besonders in der Herbstzeit als typisches Saisonprodukt geschätzt. Zudem sind Trockenpilze oder Pilzpulver häufig in Convenience-Produkten wie Fertigsuppen oder -saucen zu finden.

Es ist allerdings erst rund 120 Jahre her, dass Pilze, damals häufig «Schwämme» genannt, sich in Zürich als Nahrungsmittel etablieren konnten und erstmals offiziell auf den Stadtmärkten verkauft werden durften. Die komplexen Wachstums- und Lebensbedingungen der Pilzwelt und die unangenehmen bis tödlichen Folgen, die der Konsum gewisser Pilzarten mit sich bringt, hatten zu abergläubischen Vorstellungen geführt, die das Pilzwissen prägten. Sie hielten sich noch weit bis in die Neuzeit und führten dazu, dass in einigen Gegenden, so auch in der Deutschschweiz, Pilze als Nahrungsmittel gemieden wurden.

Noch in der Zürcher Marktordnung von 1892 werden Pilze weder als zugelassenes noch als verbotenes Nahrungsmittel genannt. Das deutet darauf hin, dass ein Handel mit Pilzen noch nicht existierte, oder zumindest noch keine relevante Dimension erreicht hatte. Nur sechs Jahre später reagierte die Stadt jedoch auf den offenbar zunehmenden Pilzverkauf. Sie beschloss für das Jahr 1898, erstmals eine Pilzkontrolle auf den Märkten durchzuführen, um zu vermeiden, dass giftige oder ungeniessbare Arten (versehentlich) angeboten wurden.

Entscheidende Impulse für diese «kulinarische Revolution» gingen dabei von den Einwanderern

aus, die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts nach Zürich gekommen waren. Nach der gescheiterten deutschen Revolution von 1848 hatte Zürich eine erste Einwanderungswelle erlebt. Später kamen dann unter anderem auch russische Studierende und Revolutionäre hinzu, die sich im Plattenquartier ansiedelten und eine gut vernetzte Gemeinschaft bildeten.

Wegen des wirtschaftlichen Aufschwungs in der Schweiz gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurde der ausländische Bevölkerungsanteil schliesslich noch durch eine grosse Zahl italienischer Arbeiter erweitert, die auf den Baustellen und in den Fabriken arbeiteten. Im Gegensatz zur einheimischen Küche waren aber in der russischen und italienischen Küche Wildpilze traditionelle Nahrungsmittel. Daher hatte sich im Lauf der Zeit spezifisches Wissen gebildet, was deren Sammeln und Zubereiten anbelangte. Dazu kam, dass die Immigranten in der Regel in schlechteren finanziellen Verhältnissen lebten; Pilze dürften also eine willkommene Abwechslung in der Alltagsernährung dargestellt haben, in der Fleisch selten war.

## Die Pilzkontrolle am Institut für Systematische Botanik

Der Pilzverkauf stellte die Stadtbehörden vor eine Herausforderung, denn eine sichere und zuverlässige Kontrolle setzte komplexes Fachwissen voraus. Da das Wissen über Pilze im Allgemeinen jedoch bescheiden war, fehlte es innerhalb der städtischen Verwaltung an geeignetem Personal.

Dass es nicht zu einem Verkaufsverbot kam, lag am Institut für Systematische Botanik der Universität Zürich. Es befand sich damals bei der Sihlporte auf dem Bollwerk zur Katz wo sich heute der Alte Botanische Garten und das Völkerkundemuseum der UZH befindet. Hans Schinz (1858–1941), Institutsleiter und Professor für systematische Botanik, Pflanzengeographie und Pflanzengeschichte, stellte sich und seine Mitarbeiter der Stadt als Kontrolleure zur Verfügung und leitete diese Pilzkontrolle in den ersten dreissig Jahren. Sie kontrollierten einerseits den Pilzhandel auf dem Markt, boten daneben aber auch kostenpflichtige Kontrollen im Institut für Systematische Botanik an, beispielsweise für Sammler, die ihre Ware an Restaurants oder Hotels verkaufen wollten.



Die Akten wurden vom Gesundheitsamt, dem die Pilzkontrolle unterstand, gesammelt. Sie befinden sich heute im Stadtarchiv. Im Bild einige Schachteln der ersten Jahrzehnte (Signatur: StArZH V.F. c.16.)

Die Pilze mussten bei Marktbeginn jeweils nach Arten getrennt in Körben vorgewiesen werden. Danach wurde für essbare Pilze ein Verkaufsschein mit Pilzname und Mengenangabe ausgestellt. Unbekannte, giftige, ungeniessbare oder qualitativ ungenügende Pilze wurden konfisziert und teilweise für Nachuntersuchungen mitgenommen. Neben dem bereits vorhandenen Expertenwissen vor Ort profitierte die Stadt vom wissenschaftlichen Netzwerk des Botanischen Instituts. Es bestand aus Pilzkennern und -forschern, mit denen Hans Schinz in Kontakt stand und half beim Schliessen von Wissenslücken.

Umgekehrt stellte die Pilzkontrolle für das Institut eine Möglichkeit dar, mit geringem Aufwand an Material zu kommen. Aus den ersten Jahren sind Tabellen erhalten, auf denen säuberlich notiert worden war, wo in der Region und wann welche Arten von den Sammlern gefunden worden waren. Damit konnten von der Stadt aus erste Informationen über regionale Pilzvorkommen gewonnen werden.

Dass die Pilzkontrolle für die Wissensgewinnung genutzt wurde, zeigt sich auch in den Jahres-

berichten der ersten Jahrzehnte. Sie waren mehr als Rapporte an die Stadt: Es wurde jeweils festgehalten, wie der Wetterverlauf der Saison ausgesehen hatte, wie er sich auf das Pilzwachstum im allgemeinen ausgewirkt hatte und welche Arten besonders gut gewachsen waren. Hans Schinz interessierte sich übrigens auch für die «ethnologisch-kulinarische» Seite des Pilzkonsums: Er notierte beispielsweise, welche Pilze nur innerhalb der ausländischen Gemeinschaften als Spezialität galten und welche auch von der einheimischen Bevölkerung entdeckt worden waren.

### Zürich übernimmt Vorreiterrolle

Diese Verbindung von wissenschaftlicher Institution, Stadtpolitik und Lebensmittelhandel war für die Zeit äusserst modern. Erst mit dem Aufkommen industriell produzierter Nahrung im Lauf des 19. Jahrhunderts waren amtliche Lebensmittelkontrollen und Lebensmittelgesetze notwendig geworden, um die Bevölkerung vor Nahrungsmittelfälschungen zu schützen. Ein eidgenössisches Lebensmittelgesetz trat erst 1909 in Kraft. Als Experteneinheit, die sich

