

Yanik Neff bewies ausgezeichnetes Fachwissen

Ausserrhoder erzielt Bestnote bei eidgenössischer Pilzkontrolleur-Prüfung

Ein Ausserrhoder hat die eidgenössische Prüfung zum Pilzkontrolleur in Landquart mit der besten Gesamtnote abgeschlossen: Yanik Neff aus Stein konnte damit sein Fachwissen eindrucksvoll unter Beweis stellen. Pilzfreunde aus der ganzen Schweiz absolvieren für diese anspruchsvolle Ausbildung mehrere Prüfungen, um sicherzustellen, dass nur genussvolle und keine gefährlichen Pilze auf den Tellern landen.

Sabine Itting

Wer Pilzkontrolleur oder Pilzkontrolleurin werden will, braucht nicht nur ein gutes Auge für Details, sondern auch viel Durchhaltevermögen. Die Ausbildung in der Schweiz ist streng geregelt und wird zentral durch die Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane der Schweiz (Vapko) koordiniert. Sie dauert in der Regel zwei Jahre: Zuerst wird ein sechstägiger Vorkurs absolviert, im Jahr darauf folgt der eigentliche Prüfungskurs mit den insgesamt fünf Teilprüfungen.

27 Teilnehmende – 7 durchgefallen

Diese finden über die Kurswoche verteilt statt. Zu absolvieren sind zwei schriftliche Prüfungen zur Giftpilzbestimmung sowie zur Toxikologie und Ökologie, gefolgt von der Prüfung zur Lebensmittelgesetzgebung. Zum Abschluss werden die praktischen Prüfungen abgelegt, bestehend aus der sogenannten Korbkontrolle und der



Der Klassenbeste, Yanik Neff aus Stein (links), mit Samuel Weber aus Spiez, der die Prüfung zum Pilzkontrolleur ebenfalls erfolgreich abgeschlossen hat.

Pilzartenerkennung. Insgesamt nahmen in diesem Jahr 27 Personen aus der Deutschschweiz am einwöchigen Kurs in Landquart teil, sieben Teilnehmende konnten die Anforderungen nicht erfüllen. Yanik Neff aus Stein war nicht nur unter den Erfolgreichen – er erzielte die beste Gesamtnote und wurde mit einem gravierten Pilzmesser ausgezeichnet, einer begehrten Trophäe in Pilzkreisen. Unter den Absolventen war mit Ivo Blöchliger aus Speicher ein weiterer Ausserrhoder, der den Kurs in diesem Jahr erfolgreich abschloss.

Neffs Begeisterung für Pilze reicht weit zurück. Schon als Kind durchstreifte er mit seinem Grossvater die Wälder im Appenzellerland. Damals war er überzeugt,

dass alle Pilze, die beim Anschneiden blau werden, giftig seien – eine weitverbreitete, aber falsche Annahme. So landeten früher viele gute Speisepilze im Abfall. Vor zwei Jahren schaute er unverbindlich beim Pilzverein Appenzell vorbei – und blieb. «Das ist eine tolle Gruppe, jung, aktiv, engagiert», erzählt der 33-Jährige. Noch am selben Abend sagte er dem Präsidenten, dass er beitreten wolle. Sein Ziel war von Anfang an klar: die Ausbildung zum Pilzkontrolleur.

Es gibt immer wieder Neues zu lernen

In der Schweiz gibt es einige Tausend verschiedene Pilzarten, darunter viele schmackhafte, aber zahlreiche unge-



Im sogenannten Pilzkeller lagen während des Kurses in Landquart viele Hundert Pilze auf, die es für die finale Prüfung einzuprägen galt.

niessbare und giftige. Besonders begehrt sind im Appenzellerland unter den essbaren Pilzen die Steinpilze und das Eierschwämmli, das 2025 besonders häufig vorkommt. Ebenfalls sehr schmackhaft sind unter anderem der Flockenstieler und der Netzstieler Hexenröhrling. Auch potenziell tödlich giftige Arten gibt es in der Region, zum Beispiel den Grünen Knollenblätterpilz. Dieser Pilz, oder die weisse Variante davon, wird oft fälschlicherweise mit Champignons oder Frauentäublingen verwechselt. Obwohl Yanik Neff heute viele Arten bestimmen kann, bleibt er bescheiden. «Je mehr ich über Pilze weiss, desto mehr merke ich, wie wenig ich weiss.» Gefragt nach seinem Lieb-

lingspilz, antwortet er ohne zu zögern: «Nach wie vor das Eierschwämmli.»

Pilzkontrolle und eigene Marke

Der frisch diplomierte Pilzkontrolleur wird dieses Jahr in Teufen und Speicher erstmals seiner Tätigkeit als Kontrollperson nachgehen. Dort schaut er mit geschultem Auge in die Pilzkörbe der fleissigen Sammler. Exkursionen bietet er derzeit keine an, dafür fehlt schlicht die Zeit. Denn neben der Pilzkontrolle und dem Pilzesammeln hat Neff noch eine andere Leidenschaft: Messer bauen. Er stellt nämlich eigene Pilzmesser her, die er über seinen Onlineshop pilzmesser.ch vertreibt.