



Trüffelmarkt in Murten

07.10.2025 11:29 CEST

Auf Pilzjagd in der Schweiz

Der Herbst ist da – und mit ihm die Saison der Pilze und insbesondere der Herbst- und Wintertrüffel. Geführte Wanderungen, Trüffelsuchen und kulinarische Höhepunkte laden dazu ein, mit allen Sinnen in den Schweizer Herbst einzutauchen. In der Schweiz wachsen Pilze von den Tieflagen im Mittelland bis hoch in die Alpen auf über 2000 Meter. Unterschiedliche Wälder von Fichten- über Buchen- bis hin zu Lärchenwäldern sowie Kastanienhaine bieten ideale Bedingungen für eine große Artenvielfalt. Typische Speisepilze sind unter anderem der Speisemorchel, Steinpilz, Parasol, Eierschwamm, Maronenröhrling oder Trompetenpfifferling. Das Waadtland und die Jura-Drei-Seen-Region sind für ihre Trüffel bekannt.

Geführte und individuelle Pilzwanderungen von Zürich bis ins Wallis

Wenn die Blätter sich gelb färben und die Wälder herbstlich duften – dann ist Pilzzeit. Viele Regionen in der Schweiz bieten geführte Pilzwanderungen an. Eine [dreistündige geführte Wanderung](#) rund um Nendaz im Wallis mit seinem reichen Pilzvorkommen ist für den 17. Oktober für 25 Schweizer Franken (etwa 27 Euro) buchbar. Auch in Graubünden gibt es zahlreiche Angebote, wie etwa die Halb- und Ganztagesexkursionen mit Pilzesammeln, Gattungslehre und Rezepttips nach Lenzerheide und Soglio, organisiert von dem Veranstalter [Kuhn Outdoor](#). Wer lieber individuell unterwegs ist, kann sich auf Pilzsuche in einem der ältesten Lärchenwälder der Schweiz, dem Hittuwald am Chastelberg im Wallis begeben. Unter den 700- bis 850-jährigen Lärchen kann man mit etwas Glück den Goldröhrling, auch Goldgelber Lärchenröhrling genannt, finden. Dieser Pilz kommt ausschließlich unter Lärchen vor und lebt in Symbiose mit ihnen. Für die Suche nach Steinpilzen und Pfifferlingen, schweizerdeutsch „Eierschwämmli“, eignet sich beispielsweise eine Wanderung durch den Risoud-Wald im Waadtland mit seinen moosbedeckten Böden und hochgewachsenen Fichten. Der Risoud, der sich von Frankreich bis in die Schweiz erstreckt, ist die größte Waldkette Europas. Doch auch in der Stadt kommen Pilzfreunde auf ihre Kosten: Eine urbane Pilzführung führt durch die Demeter-Pilzzucht in einem stillgelegten Wasserreservoir von Zürich. Die Pilze werden ohne chemische Mittel in kontrollierten Klimabedingungen kultiviert. Während der Führung durch die ökologische Pilzproduktion dürfen die Teilnehmenden die Pilze anfassen und verkosten. Die Führung von [Züripilz](#) dauert zwei Stunden und kostet 69 Schweizer Franken (etwa 73 Euro).

Auf Trüffelsuche im Waadtland und im Jura & Drei-Seen-Land

Auch der Speisepilz der Könige, der Trüffel, ist in der Schweiz heimisch. Es wachsen unterschiedliche Trüffelarten, darunter Herbst- bzw. Burgundertrüffel sowie Sommertrüffel. Besonders bekannt für seine Trüffel ist das nördliche Waadtland an der Grenze zum Schweizer Jura. Von Dezember bis März bietet [Yverdon-les-Bains](#) im Waadtland geführte Trüffelpaziergänge in den Wäldern oberhalb der Weinberge in Begleitung eines Experten und eines Trüffelhundes an. Im Anschluss besteht die Möglichkeit, ein Käsefondue mit Trüffel zu verkosten. In Bonvillars, ebenfalls am Neuenburger See gelegen, finden im November Trüffelführungen in Zusammenarbeit mit der Westschweizer Trüffelvereinigung statt, die für 38 Schweizer Franken (etwa 40 Euro) buchbar sind. Am letzten Samstag im Oktober sowie am 15. und 16. November bietet sich für alle Trüffelfans Gelegenheit, auf den Trüffelmärkten in [Bonvillars](#) und in Murten in der Region Fribourg seltene Trüffel zu bestaunen, zu verkosten und zu kaufen. Wer die Trüffel nicht erst suchen möchte, stattet dem [Château de Mathod](#) im Waadtland mit seiner Trüffelfarm einen Besuch ab. Auf der ein Hektar großen

Parzelle werden Périgord- und Burgundertrüffel angebaut. Interessierte erfahren vor der eindrucksvollen Kulisse des Schlosses alles über die Geschichte und die Anbautechniken des wertvollen Pilzes. Für eine Übernachtung stehen im Schloss vier Gästezimmer und eine Suite zur Verfügung.

Herbstküche mit Pilzen

Die herbstliche Saison spiegelt sich auch in der Gastronomie wider: Zahlreiche Restaurants in der Schweiz setzen Pilze und Trüffel in vielfältigen Gerichten gekonnt in Szene. Eine vegane und kreative Küche kommt im Restaurant Kle in Zürich auf die Teller. Statt Fleisch und Fisch spielen in der Küche von Zineb Hattab Steinpilz und Bovist die Hauptrolle, und darüber hinaus bietet sie ein Pilz-BBQ-Sandwich an, das sich großer Beliebtheit erfreut. Das Restaurant Süder in der Bundeshauptstadt Bern ist für seine saisonale und qualitativ hochwertige Küche bekannt. Die Inhaber, Renate Fankhauser und Martin Moser, verfügen über ein überdurchschnittliches Pilzwissen und servieren von September bis November Wildspezialitäten vorzugsweise mit Steinpilzen und anderen Waldpilzarten. Das Restaurant Scalottas Terroir auf der Lenzerheide in Graubünden unter der Regie von Küchenchef Hansjörg Ladurner setzt Nachhaltigkeit und Regionalität konsequent um. Er schafft originelle Pilzcreationen, zum Beispiel eine Kombination von Steinpilzmilch mit dem Schaum von Bergkartoffeln. Für den Genuss von Pilzen mit Risotto empfiehlt sich ein Abstecher ins Tessin. Das Albergo Ristorante Centovalli in Tegna-Ponte Brolla ist bekannt für sein Risotto mit Steinpilzen. Für eine gehobene Pilzküche ist ein Besuch des L'Hôtel de Ville in Crissier im Waadtland empfehlenswert. Spitzenküchenchef Franck Giovanni serviert in seinem mit drei Michelin-Sternen und 19 Punkten im Gault-Millau ausgezeichneten Restaurant Steinpilze und Eierschwämmli in geschmackvollen kreativen Gerichten. Mehr Informationen zur [Pilzküche](#).

Die gesetzlichen Vorschriften zum Pilzesammeln variieren von Kanton zu Kanton. Es gibt Beschränkungen, wie viele Pilze pro Person gesammelt werden dürfen, und vom 1. bis 10. des Monats gilt eine Schonzeit in vielen Regionen. Alle wichtigen Informationen zu den Themen Pilzvorschriften, schützenswerte Pilze, Pilzkontrollstellen finden Interessierte auf der Website der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz [VAPKO](#).

Weitere Informationen zu Schweizer Trüffeln: www.schweizertruffel.ch

Weitere Informationen zum Urlaub in der Schweiz gibt es im Internet unter [Switzerland.com](https://www.switzerland.com)

Informationen an die Medien

Weitere Bilder zur touristischen Schweiz stellen wir Ihnen auf <https://sam.myswitzerland.com> zur Verfügung.

Kontaktpersonen



Valerie von Oppeln

Pressekontakt

Medien in Hamburg / Norddeutschland

valerie.vonoppeln@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 072



Andrea Daniele

Pressekontakt

Medien in Berlin / Ostdeutschland

andrea.daniele@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 074



Tanja Reinhardt

Pressekontakt

Medien in Hessen, NRW, Rheinland-Pfalz und Saarland

tanja.reinhardt@switzerland.com

+49 (0)69 509 551 003



Krisztina Keilani-Schmidt

Pressekontakt

Medien in Hessen, NRW, Rheinland-Pfalz und Saarland

krisztina.keilani@switzerland.com

+49 (0)69 509 551 005



Chantal Mayr

Pressekontakt

Medien in Baden-Württemberg und Bayern

chantal.mayr@switzerland.com

+49 (0)711 - 207 030 32