

PILZVERGIFTUNGEN

Unter den einheimischen Giftgewächsen fürchtet der Mensch die giftigen Pilze am meisten. Alljährlich liest man von Pilzmahlzeiten mit unheilvollem Ausgang, und wenn in Zeiten der Not die Pilze stärker gesammelt werden, pflegt auch die Zahl der Pilzvergiftungen anzusteigen. In 90 Prozent aller Fälle ist nur ein einziger Pilz, der Grüne Knollenblätterpilz, für die Vergiftungen mit tödlichem Ausgang verantwortlich, die meisten Giftpilze rufen nur Magen- und Darmverstimungen hervor. Doch wäre es bedenklich, die Zahl der Giftpilze zu niedrig anzugeben und die Ansicht zu verbreiten, man brauche nur diese wenigen Arten zu kennen, um dann wahllos die übrigen Pilze zur Speise sammeln zu können, auch wenn man ihren Namen nicht weiß. Auch eine leichte Pilzvergiftung, die nur Übelkeit, Erbrechen oder Durchfall verursacht, muß vermieden werden, zumal die Betroffenen hinterher meist eine starke Abneigung gegen Pilzspeisen behalten. In der neuesten Auflage des bekannten „Führers für Pilzfreunde“ von Michael-Hennig-Schäffer (1939) werden 80 einheimische Pilzarten aufgezählt, deren Genuß schwere oder leichte Vergiftungen verursachen kann.

Wer Gelegenheit hat, hier und da einen Blick in die Körbe der Sammler zu tun, die an einem Herbsttag in den Wäldern umherstreifen, staunt darüber, mit welcher Leichtfertigkeit häufig Pilze gesammelt werden. Viele Sammler verlassen sich ganz auf ihr „Gefühl“ und lassen unbekannte Pilze in den Korb wandern, weil sie vertrauenerweckend aussehen oder weil sie anderen Pilzen ähnlich scheinen, die man früher ohne nachteilige Folgen gegessen hat. Sie können dabei jahrelang Glück haben, bis schließlich ihr Gefühl sie doch einmal im Stiche läßt. Häufig belegen solche Sammler auch gefundene Pilze rasch mit irgendeinem Namen aus den Pilzbüchern, ohne sich die Mühe zu machen, ihre Identität auch wirklich nachzuprüfen, und täuschen damit sich selbst und andere. Vor solchen „Pilzkennern“ sei man auf der Hut. Es ist verantwortungslos gehandelt, nicht genau bekannte Pilze anderen Menschen zur Speise vorzusetzen oder zu empfehlen, und das Gesetz bestraft den Pilzsammler, der durch seinen Leichtsinng Unglück herbeiführt, wegen fahrlässiger Tötung.

Die Tatsache, daß es Giftpilze gibt, braucht aber niemand vom Sammeln der beliebten Speiseschwämme abzuschrecken. Ebenso wie man Gemüsesorten, Beeren oder Blumen auseinanderhalten kann, lernt man auch, die Speisepilze von unbekanntem oder giftigen Arten zu unterscheiden.

Die wichtigste Regel zum Erkennen der Giftpilze lautet: es gibt keine Regel zum Erkennen der Giftpilze! Die trotz aller Aufklärungsarbeit merkwürdig zählebigen volkstümlichen „Regeln“ wie die vom silbernen Löffel oder von der Zwiebel, die man mitkocht und deren Schwarzwerden Giftpilze anzeigen soll, und anderes mehr, sind gefährlicher Un-

sinn. Auch eine Verfärbung des ursprünglich hellen Pilzfleisches nach Blau, Schwarz, Rot oder Gelb ist kein Zeichen für Giftigkeit, und auf seine Nase darf man sich nur insoweit verlassen, als man übelriechende Pilze grundsätzlich ausscheiden soll, aber die gefährlichen Giftpilze kann man auch am Geruch nicht erkennen. Nur bei den Täublingen vermag eine Geschmacksprobe die eßbaren, mild schmeckenden von den giftigen, scharf oder bitter schmeckenden Arten zu trennen. Bei anderen Pilzen gilt jedoch diese Regel nicht, und die giftigen Knollenblätterpilze schmecken mild. Pilzmaden, Käfer und Schnecken fressen auch Pilze, die uns den Tod bringen. Man kann also auch nicht aus der Tatsache, daß ein Pilz von irgendwelchen Tieren angefressen ist, auf seine Gießbarkeit für den Menschen schließen. Es bleibt nur ein Weg: nur solche Pilze zur Speise zu sammeln, die man genau kennt, und alle zweifelhaften Exemplare grundsätzlich auszuschneiden. Dies genaue Kennen der Speisepilze schließt ein, daß man auch über etwaige giftige Doppelgänger Bescheid weiß. Niemand darf im Walde Lamellenpilze sammeln, der nicht die giftigen Knollenblätterpilze erkennen kann.

Nicht immer sind Pilzvergiftungen durch eigentliche Giftpilze verursacht. Auch gute Speisepilze können stark giftig wirken, wenn sie nicht in ganz frischem Zustand zur Verwendung kommen, und ihr Eiweiß sich zu zersetzen begonnen hat. Pilze muß man daher ebenso behandeln wie Fleisch oder Fisch. Auch dürfen zu alte, verschimmelte oder vom Frost betroffene Pilze nicht mitgesammelt werden.

Pilze sind keine leichte Kost, und es gibt Menschen, die überhaupt keine Pilze vertragen oder gegen bestimmte Arten von Speisepilzen eine außerordentliche Überempfindlichkeit (Idiosynkrasie) besitzen.

Wenn begründeter Verdacht auf eine Pilzvergiftung besteht, das heißt früher oder später nach einer Pilzmahlzeit Unwohlsein, Kratzen im Halse, Schwindelgefühl, Leibschmerzen, Erbrechen oder Durchfall auftreten, müssen zunächst die Giftstoffe aus Magen und Darm so gründlich wie möglich durch Erbrechen, Abführmittel oder Darmspülungen entfernt werden. Trinken von Wasser oder Milch und Einnehmen von medizinischer Kohle wird zur Verdünnung bzw. zum Aufsaugen der Giftstoffe empfohlen. Man zögere nicht, einen Arzt herbeizuholen. Wenn die Vergiftungserscheinungen erst viele Stunden nach der Pilzmahlzeit oder erst am nächsten Tage auftreten, liegt Verdacht auf eine lebensgefährliche Knollenblätterpilzvergiftung vor, und eine sofortige Überführung ins Krankenhaus und unverzügliche Anwendung aller Hilfsmaßnahmen sind geboten.

Die gefährlichsten Giftpilze enthalten Protoplasmagifte, die, nachdem sie durch den Blutstrom im Körper verteilt sind, lebenswichtige Organe angreifen und weitgehend zerstören, insbesondere die Leber und die Nieren. Eine solche Vergiftung macht sich erst längere Zeit nach der Aufnahme der Pilze in den Körper bemerkbar, sie wird vor allem durch Knollenblätterpilze und durch die Frühlorchel hervorgerufen und ist immer lebensgefährlich.

Eine zweite Gruppe der Giftpilze enthält Muskarin oder Pilzatropin, das sind Giftstoffe, die hauptsächlich auf das Nervensystem wirken. Die

Name des Giftpilzes	Art und Wirkungsweise des Giftes	Krankheitsbild und -verlauf	Besondere Gegenmaßnahmen
<p><i>Grüner Knollenblätterpilz</i> (Am. phalloides)</p> <p><i>Weißer Knollenblätterpilz</i> (Am. virosa)</p> <p><i>Frühlings-Knollenblätterpilz</i> (Am. verna)</p> <p>(<i>Fleischbroter Schirmling</i> (<i>Lepiota helveola</i>), in Deutschland fehlender oder sehr selten. kleiner Schirmling)</p>	Amanitotoxin oder Amanitin, Protoplasmagift, wirkt erst nach Eindringen in die Blutbahn, besonders auf die Leber	<p>Erst 6-12 (-36) Stunden nach der Mahlzeit die ersten Erscheinungen: plötzliches sehr heftiges Erbrechen, Durchfälle, dann <i>Leibschmerzen</i>, auch Wadenkrämpfe, bald Teilnahmslosigkeit, aber <i>klares Bewußtsein</i>, rascher schlechter Puls, evtl. Lähmung der Blutzirkulation bzw. der Herztätigkeit. Schwellung und <i>Druckempfindlichkeit der Leber</i>, innere Organblutungen, spärliche Harnabgabe mit Blut und Eiweiß. Tod in etwa 50% der Fälle nach 2-5 (-12) Tagen oder noch später, durch Zerstörung der Leber, früherer Tod auch durch Herzlähmung möglich.</p>	<p>Sofort ins Krankenhaus! Magen- und Darmreinigung (Spülungen), besonders im frühen Stadium oder bei Verdacht. Adsorbierende Kohle. Herzmittel (Coramin) zur Kreislaufstützung. Infusion von physiol. Kochsalzlösung und besonders <i>Traubenzuckerlösung</i> oder Bluttransfusion. Kein Alkohol!</p> <p>(In Frankreich wurde die Herstellung eines spezifischen Gegenmittels (Serum) versucht, ferner die sog. Limousin'sche Organotherapie: Einnehmen eines Breis aus roh feingehackten Mägen und Hirnen (Verhältnis 3 zu 7) von Kaninchen.)</p> <p>Bei Rekonvaleszens Schondiät (Leber, Niere erkrankt!), völlige Ruhe, Wärmebehandlung.</p>
<p><i>Früh-Lorchel</i> (<i>Helvella esculenta</i>)</p> <p><i>Riesen-Lorchel</i> (<i>Helv. gigas</i>)</p>	Giftstoff unbekannt, Helvella-säure? Schädigung besonders der Leberzellen	<p>Erst 2-12 Stunden nach der Mahlzeit meist sehr heftiges Erbrechen, Durchfall, später Unruhe, Bewußtlosigkeit, Krämpfe, oft Gelbsucht, Schmerzen in der Lebergegend.</p> <p>Nicht selten Tod nach 2-10 Tagen durch Zerstörung innerer Organe, besonders der Leber, oder durch Herzschwäche.</p>	Ähnliche Maßnahmen wie bei der Knollenblätterpilzvergiftung.

<p><i>Pantberpilz</i> (<i>Amanita pantherina</i>)</p> <p><i>Fliegenpilz</i> (<i>Amanita muscaria</i>) nebst nahestehenden Formen</p>	Pilzotropin (daneben in geringer Menge Muskarin), lähmend wirkendes Nervengift, besonders auf Gehirn und peripheres Nervensystem	<p>Kurz nach der Mahlzeit (15-30 Minuten) typische Erscheinungen: <i>Erregungszustände, fast rauschartig</i>, Verwirrtheit, Muskelzuckungen, Lallen, Schreien, Tob-sucht, meist kein Erbrechen. <i>Sebstörungen</i>, bis zu vorübergehender Erblindung. Zuletzt Schlafsucht oder tiefe Bewußtlosigkeit, später keine Erinnerung an Rauschzustand.</p> <p>(Teilweise nebenher auch Symptome der Muskarinvergiftung: verengte Pupillen, Pulsverlangsamung, Schweißfluß.)</p> <p>Todesfälle selten, Wiederherstellung meist sehr rasch, binnen 24 Stunden.</p>	<p>Förderung von Erbrechen, Magenspülungen, Darmentleerung. Flüssigkeitszufuhr, Trinken von Tee oder Kaffee. Evtl. Injektion physiol. Kochsalzlösung. Evtl. Herzmittel, Coramin als Weckmittel bei Bewußtlosigkeit. Kein Alkohol! In schweren Fällen Krankenhausbehandlung.</p> <p>(Bei stärkerem Hervortreten von Anzeichen einer Muskarin-Vergiftung Atropin-Einspritzungen).</p>
<p><i>Ziegelroter Rißpilz</i> (<i>Inocybe Patouillardii</i>) u. zahlr. and. Rißpilze (<i>Inocybe</i>)</p> <p><i>Rinnigbercifter Trichterling</i> (<i>Clitocybe rivulosa</i>) u. a. kleinere Trichterlinge</p>	Muskarin, erregend wirkendes Nervengift, wirkt auf Gehirn und vegetatives Nervensystem	<p>15-30 Min. nach der Mahlzeit typische Erscheinungen: lange währende starke <i>Schweißausbrüche, Speichel- und Tränenfluß, verlangsamter Puls</i>, sinkender Blutdruck, Atemnot, <i>Verengung u. Starre der Pupillen, starke Sebstörungen</i> d. Akkomodationskrampf, <i>klares Bewußtsein</i>, kein Rauschzust. Erbrech. u. Durchf. meist nur leicht o. nicht auftretend. Tod kann sehr rasch durch Herzlähm. bzw. Atemnot eintreten, meist aber erfolgt Genesung.</p>	Spezifisches Gegengift ist <i>Atropin</i> . (Einspritzung von 0,5-1 mg Belladonna-Atropin unter die Haut), kann rechtzeitig angewandt in schweren Fällen lebensrettend wirken. Sonst Magen- und Darmentleerung, Belebungsmittel usw.
<i>Riesen-Rölling</i> (<i>Entoloma lividum</i>)	Giftstoff reizt besonders Magen- und Darmkanal	<p>15-60 Min. nach der Mahizeit setzt heftiges Erbrechen und starker Durchfall ein, tagelang anhaltende Übelkeit sowie Kopf- und Leibschmerzen. Benommenheit, Herzschwäche, außerordentliche Mattigkeit. Bisweilen leichte Leberschädigung. Heilung oft langwierig, 1-2 Wochen oder viel länger.</p> <p>Todesfälle selten, besonders bei Kindern beobachtet.</p>	Magen- und Darmentleerungen usw., im übrigen besonders lange völlige Ruhe, später Schondiät.

Vergiftungserscheinungen zeigen sich in der Regel sehr schnell, so daß Gelegenheit besteht, die Giftstoffe rechtzeitig aus dem Verdauungskanal zu entfernen. Fliegenpilz, Pantherpilz und der Ziegelrote Rißpilz sind die bekanntesten Vertreter dieser Gruppe. Auch hier sind Todesfälle möglich, wenn auch weit seltener als bei Vergiftungen durch Knollenblätterpilze.

Die meisten der übrigen Pilze mit giftigen Eigenschaften besitzen Giftstoffe, die mehr oder weniger stark reizend auf die Verdauungsorgane wirken. Bei derartigen Vergiftungen besteht keine Lebensgefahr, sie bewirken im wesentlichen Erbrechen und Durchfall, nur der Riesen-Rötling kann besonders Kindern gefährlich werden. Meist zeigt sich die Erkrankung schon kurze Zeit nach dem Verzehren der Giftpilze. Zu dieser größten Gruppe von Giftpilzen gehören nach Michael-Hennig-Schäffer rund 50 Pilze aus den verschiedensten Familien. Manche von ihnen sind indessen so harmlos, daß sie kaum die Bezeichnung Giftpilz verdienen.

Die gefährlichen Giftpilze, die – häufiger oder seltener – Todesfälle verursachen können, sind mit den durch sie hervorgerufenen typischen Krankheitserscheinungen in der vorstehenden Übersicht aufgeführt. Die wichtigsten der übrigen Giftpilze, die besonders auf Magen- und Darmkanal wirken, sind:

- Kartoffelbovist (*Scleroderma vulgare*) – giftig
- Blasse Koralle (*Clavaria [Ramaria] pallida*) – giftig
- Schöne Koralle (*Clavaria [Ramaria] formosa*) – giftig
- Satans-Röhrling (*Boletus satanas*) – stärker giftig
- Dickfuß-Röhrling (*Boletus pachypus*) – schwach giftig
- Scharfe, unabgekochte Milchlinge (*Lactarius*) und Täublinge (*Russula*) – mehr oder weniger giftig
- Bruch-Reizker (*Lactarius helvus*) – schwach giftig
- Leuchtender Ölbaumpilz (*Clitocybe olearia*) – stärker giftig
- Tiger-Ritterling (*Tricholoma tigrinum*) – kräftige Giftwirkung
- Gallen-Ritterling (*Tricholoma virgatum*) – giftig
- Schwefel-Ritterling (*Tricholoma sulphureum*) – giftig
- Halsband-Ritterling (*Tricholoma robustum*) und andere rotbraune Ritterlinge – mehr oder weniger giftig
- Seifen-Ritterling (*Tricholoma saponaceum*) – schwach giftig
- Gelblicher Wulstling (*Amanita mappa*) – nur in größeren Mengen schädlich
- Porphyrbrauner Wulstling (*Amanita porphyrea*) – schwach giftig
- Narzissengelber Wulstling (*Amanita junquillea*) – schwach giftig
- Mehrere Rißpilze (*Inocybe*) – giftig
- Karbol-Champignon (*Psalliota xanthoderma*) – giftig
- Grauer Tintling (*Coprinus atramentarius*) – nur bei gleichzeitigem Alkoholgenuß schwache Giftwirkung
- Grünblättriger Schwefelkopf (*Nematoloma fasciculare*) – schwach giftig.

Neuerdings wurde bei verschiedenen bekannten Speisepilzen eine mehr oder weniger starke Giftwirkung oder Unbekömmlichkeit festgestellt, wenn sie in rohem Zustand genossen werden. Diese sind insbesondere:

- Netzstieler Hexenröhrling (*Boletus luridus*) – auch gekocht bisweilen giftig!
- Flockenstieler Hexenröhrling (*Boletus miniatorporus*)
- Empfindlicher Krempling (*Paxillus involutus*)
- Einige milde Täublinge (*Russula*)
- Hallimasch (*Armillaria mellea*)
- Perlpilz (*Amanita rubescens*)
- Scheidenstreifling (*Amanitopsis vaginata*).

Es ist nicht ausgeschlossen, daß noch weitere Speisepilze in diese Reihe gehören. Auch können Giftpilze, die in gekochtem Zustand eine relativ mäßige Giftwirkung zeigen, in rohem Zustand viel gefährlicher sein, z. B. der Satans-Röhrling. Es muß daher dringend vor dem Rohgenuß irgendwelcher Pilze gewarnt werden. Bei den hier genannten Speisepilzen achte man besonders darauf, daß sie bei der Zubereitung genügend lange erhitzt werden.