



## PILZLER NACHRICHTEN

### *Informationen und Interessantes aus der Pilzlerwelt*

Sammlung von Berichten aus verschiedenen Medien

## **Inhaltsverzeichnis**

Welche Stoffe befinden sich in den Pilzen.....	2
Hast du das gewusst? .....	5
Pilzvergiftungen.....	6
Höhenrekord für Steinpilz .....	7
Pilzler machte Fund seines Lebens .....	9
Es braucht viel Erfahrung .....	10
Einen Tag nach dem Pilzessen ging es los .....	11
Ein seltener Fund, und doch weit verbreitet. ....	13
Letzte Seite, Der Pilz-Event .....	14

## Welche Stoffe befinden sich in den Pilzen.

Pilze enthalten viele der für den Menschen wichtigen Nährstoffe. Die meisten Pilze sind reich an Eiweißen. Eiweißstoffe sind wichtig für die Bildung von Aminosäuren. Da die Pilzzellen jedoch oft aus Chitin, einem für den Menschen nicht verdaulichen Stoff bestehen, kann er jedoch nicht alle Eiweißstoffe aufschließen und aufnehmen. Chitin ist ein Ballaststoff, der vom menschlichen Körper nicht verdaut wird – entsprechend schwankt auch der prozentuale Anteil des Pilzeiweißes, das vom Körper aufgenommen werden kann.

**Pilze liefern wenig Energie** in Form von Kilokalorien und sind arm an Purinen, deshalb eignen sie sich auch als Lebensmittel während der Diät und bei Stoffwechselstörungen, z.B. Rheuma und Gicht. Im Verhältnis zu Fleisch haben Pfifferlinge nur ca. 1/200stel und Steinpilze nur 1/40stel des Puringehalts. Purin wird im Menschen verstoffwechselt, wobei Harnsäure entsteht, welche sich in Form ihrer Salze, z.B. Natriumurat-Monohydrat kristallin niederschlagen kann, was zu Entzündungen und Gicht führt.

**Pilze enthalten Kohlenhydrate** – ein großer Teil der Kohlenhydrate liegt in Form von Mannit vor, welches nur ca. 50% der Süßkraft von Zucker hat. Der Anteil an Glucose ist sehr gering. Mannit gilt bei Diabetes geeigneter als Zucker, auch deswegen sind Pilze bei Diät und Diabetes geeignet.

**Pilze sind ballaststoffreich.** Ein Mangel an Ballaststoffen steht im Verdacht, das Risiko an Dickdarmkrebs zu erkranken, zu erhöhen.

**Eisen** ist wichtig für den Transport von Sauerstoff mit dem Blutfarbstoff Hämoglobin, ist aber auch an der weiteren Synthese wichtiger Stoffe im Körper beteiligt. Ein Mangel an Eisen äußert sich in der Blutarmut bzw. Anämie. Pilze sind ein hervorragender Eisenlieferant, der komplette tägliche Bedarf an Eisen lässt sich schon mit einer Pilzmahlzeit decken!

**Kalium**, das für die Regelung des osmotischen Drucks in den Zellen aber auch für Herz und Kreislauf sowie die Bildung mancher Enzyme wichtig ist, ist in Pilzen in größeren Mengen vorhanden. Pilze enthalten mehr Kalium als Fleisch- und Fischprodukte und sind den meisten Obst- und Gemüsesorten ebenfalls überlegen.

**Pilze sind sehr natriumarm.** Normalerweise decken wir unseren Natriumbedarf schon über die Aufnahme von Kochsalz. Eine Überversorgung kann zu Bluthochdruck und daraus resultierenden Kreislaufproblemen und Kreislaufkrankungen führen.

**Phosphor** ist für Erhalt von Zähnen und Knochen wichtig, spielt aber auch im Stoffwechselprozess und bei der Energiegewinnung eine wichtige Rolle. Tierische Produkte sind ein guter Phosphorlieferant, Obst und Gemüse liefern nur einen kleinen Teil Phosphor, Pilze sind diesen als Phosphorlieferant überlegen.

**Vitamin A** Manche Pilze, wie z.B. Pfifferlinge, enthalten  $\beta$ -Carotin, welches im Körper zu Vitamin-A umgewandelt wird. Vitamin A ist wichtig für Haut, Schleimhäute, Wachstum und Sehkraft.

**Vitamin B1** (Thiamin) ist wichtig für die Energiegewinnung und den Stoffwechsel. Es sichert die Funktion von Muskeln und Nervenzellen. Austernpilze bzw. Austernseitlinge sind reich an Vitamin B1 und können es mit den Vitamin B1-reichsten Gemüsesorten aufnehmen.

**Vitamin B2** (Riboflavin) ist ebenfalls ein wichtiges Vitamin für die Verstoffwechslung von Fetten, Eiweißen und Kohlenhydraten. Vitamin B2-Mangel zeigt sich in Schäden an den Schleimhäuten von Augen, Mund, Nase, Zunge und Lippen. Es kann zu Wachstumsverzögerungen kommen. Besonders reich findet man dieses Vitamin z.B. in Austernseitlingen, Champignons und Birkenpilzen.

**Vitamin B3** (Niacin) wird teilweise vom menschlichen Körper selbst gebildet, teils wird der Bedarf durch die Nahrung gedeckt. Wichtig ist es für den Stoffwechsel, die Verdauung, die Haut und die Nerven. Gemüse hat i.d.R. nur einen geringen Gehalt an Niacin, meist wird der Bedarf über Fleisch und Fisch gedeckt. Gerade bei veganer und vegetarischer Ernährung kann es wichtig sein, einen möglichen Vitamin B3 Mangel, der sich in Depressionen, Kopfschmerzen, Schwindel, Verdauungsstörungen und Hauterkrankungen zeigen kann, durch geeignete Nahrung zu decken. Hier können Pilze helfen – eine Pilzmahlzeit, z.B. von Pfifferlingen, kann den Tagesbedarf an Vitamin B3 decken!

**Vitamin B5** – Pantothenensäure ist ein wichtiges wasserlösliches Vitamin, das über die Nahrung zugeführt wird. Zu einer Unterversorgung kann es auf Grund von Erkrankungen – besonders Darmerkrankungen, Entzündungen und Drogen- oder Alkohohlmißbrauch kommen. Wichtig ist das Vitamin für die Nerven, Muskeln und eine psychische und neurologische Gesundheit. Mangelerscheinungen äußern sich z.B. durch das burnig feet Syndrom, aber auch durch Kribbeln und Taubheit der Zehen, Muskelverspannungen und Nervenreizungen. Pilze können beitragen, den Bedarf an Vitamin B5 zu decken – besonders reich daran sind z.B. Steinpilze, Champignons und Austernseitlinge. Sie übertreffen die meisten Gemüsesorten und Fleisch. Nur Innereien liefern mehr Vitamin B5 – sind jedoch im Verhältnis zu Pilzen, nicht purinarm.

**Vitamin B9** Folsäure wird oft auch als Vitamin B9, Vitamin B11 oder Vitamin M bezeichnet. Folsäure kommt in grünen Blättern vor, der Gehalt wird jedoch durch die Verarbeitung der Lebensmittel schnell vernichtet. Zusammen mit dem Vitamin B12 ist es für die Zellneubildung wichtig, weshalb besonders schwangere Frauen auf ihren Bedarf an Folsäure achten sollten. Besonders reich an Folsäure sind einige Baumpilzarten, u.a. auch der in Deutschland wachsende Austernseitling.

**Vitamin C** ist zwar in Pilzen enthalten, jedoch nicht in großen Mengen. Die Mengen bewegen sich im Bereich von 1/5 bis 1/10 der Zitrone.

**Vitamin D** ist eine Gruppe fettlöslicher Vitamine. Teils, wie z.B. Vitamin D3, können sie vom menschlichen Körper gebildet werden. Wichtig sind sie z.B. für die Bildung von Knochen und Knorpel, als Vorbeugung gegen Rachitis u.a. Bei Vitamin D3, das in der Haut gebildet wird, ist jedoch Sonnenschein Voraussetzung. Auch Pilze – im Gegensatz zu Gemüse und Obst – sind ein wichtiger Vitamin D Lieferant, denn sie enthalten mit Ergosterin eine Vorstufe des Vitamin D. Sonst kommen als Vitamin D Lieferant nur tierische Produkte in Betracht. Auch hier zeigt sich die Wichtigkeit, die Pilze in einer vegetarischen oder veganen Ernährung einnehmen könnten.

Auf Grund der in Pilzen enthaltenen Inhaltsstoffe sind sie ein hervorragendes Mittel während der Diät. Aber auch bei einer vegetarischen oder veganen Ernährungsweise können sie für eine gute Versorgung mit Vitaminen und Mineralien sorgen.

Auch für eine Gewichtsreduktion, bei Diabetes, Gicht, Rheuma, Stoffwechselkrankheiten, Kreislauferkrankungen und Bluthochdruck können sie eine sinnvolle Nahrungsergänzung sein.

[Nach oben](#)

Sonntagszeitung vom 8. Oktober 2017

## Hast du das gewusst?

- 12** Pilzarten gelten in der Schweiz vom Aussterben bedroht.  
z.B. der Arven-Röhrling. Sammeln verboten!
- 440** Millionen Jahre alt ist ein Fossil mit Pilzmyzelien.
- 3-4** Pilze kennt der durchschnittliche Pilzsammler, maximal 10 Arten.
- 10%** Giftpilze finden Kontrolleure jährlich in den vorgezeigten Ausbeute von Pilzsammlern.
- 7000** Pilzarten sind in der Schweiz bekannt. Davon sind etwa 200 essbar und 300 giftig.
- 90%** aller Pflanzen gehen eine Symbiose mit Pilzen ein.



### Buch Empfehlung

*Sonntagszeitung vom 8. Okt. 2017*

"Geheimnisvolle Organisation im Untergrund" Ausschnitt aus dem Buch  
"Das geheimnisvolle Leben der Pilze"  
von Robert Hofrichter

Gütersloher Verlagshaus Ca Fr 28.-

# Pilzvergiftungen

(Pareys Buch der Pilze Seite 13)



Treten nach einer Pilzmahlzeit körperliche Beschwerden auf, besteht der Verdacht auf Pilzvergiftung. Da ein rechtzeitiger Behandlungsbeginn lebensrettend sein kann, sollte in allen Fällen sofort ein Arzt benachrichtigt werden.

Um die nachträgliche Bestimmung des Verursachers zu erleichtern, müssen darüber hinaus noch vorhandene Resten der Mahlzeit und Abfälle, die beim Putzen der Pilze entstanden sind, soweit notfalls auch das Erbrochene des Patienten sichergestellt werden.

Giftpilze gibt es in zahlreichen Familien und Gattungen. Mitunter sind essbare und giftige Arten botanisch nah verwandt – so gehören zur Gattung Amanita neben den den tödlich giftigen Knollenblätterpilzen auch gute Speisepilze wie der Perlpilz und der Kaiserling.

Der Ablauf einer Pilzvergiftung variiert je nach Menge und Art der verzehrten Pilze.

Man unterscheidet folgende Syndrome:

**Gastrointestinales Syndrom** (Störungen im Magen- Darm Trakt, anhaltendes Erbrechen)

**Coprinus Syndrom** (Gesichtsrötung, Schweissausbrüche, Herzklopfen )

**Psilocybin Syndrom** (Rauschzustände Halluzinationen )

**Ergotismus Syndrom** ( Brennen und Kribbelgefühl, benannt „St. Antonis Feuer“ )

**Muskarin Syndrom** (Verlangsamung des Herzschlages, Blutdruckabfall )

**Fliegenpilz- und Pantherpilz Syndrom** ( Beschleunigung von Herzschlag, Bluthochdruck )

**Phalloides Syndrom** ( Magen – Darm Entzündung mit blutigem Durchfall, Leberversagen )

**Paraphalloides Syndrom** (ziemlich identisch mit Phalloides )

**Orellanus Syndrom** ( lange Latenzzeit, schwere Nierenschäden )

**Gyromitra Syndrom** ( Lorchelvergiftung, ähnlicher Verlauf wie Phalloides )

**Rhabdomyolyse** ( Muskellähmungen )

**Akromelagie** ( heftige Gliederschmerzen )

Die ausführlichen Beschreibungen zu den verschiedenen Syndromen findet ihr im Pareys Buch der Pilze beschrieben. (Seite 13-15)

**Notrufnummer bei Vergiftungen 145** oder 044 251 51 51

# Höhenrekord für Steinpilz

02.07.2019 | News

Von: Peter Rüegg | 1 Kommentar

ETH-Forschende fanden im Unterengadin auf über 2400 Metern Steinpilze – das höchste bisher bekannte Vorkommen des beliebten Speisepilzes in den Alpen. Und die Pilze haben sich einen neuen Pflanzenpartner «geschnappt», der noch nicht auf der Liste möglicher Symbionten stand.

Eine Handvoll Studierende und deren Betreuende, Adrian Leuchtmann und Artemis Treindl, staunten nicht schlecht, als sie im September 2016 oberhalb von Scuol im Unterengadin Steinpilze entdeckten. Auf dieser Höhe – der Fundort liegt mitten im Skigebiet Motta Naluns auf 2440 Meter über Meer – hätten sie nicht damit gerechnet, diese Art anzutreffen.

«Das war ein Zufallsfund», sagt Treindl. Seit mehreren Jahren führen Leuchtmann und Treindl vom Institut für Integrative Biologie in Scuol (GR) eine Feldarbeitswoche für Biologie- und Umweltstudierende durch. Dabei erkunden sie mit den Studierenden an einem Tag die alpine Zone oberhalb der Waldgrenze. Dass Treindl just an diesem Tag auf Steinpilze stiess, war Glück und nicht das Resultat einer gezielten Nachsuche. «Die Fruchtkörper des Pilzes erscheinen nicht unbedingt jedes Jahr zur gleichen Zeit, wir aber sind immer Ende August dort», betont die ETH-Doktorandin.

### Höchster bekannter Standort in den Alpen

Für den Steinpilz bedeutet dieser Fund Höhenrekord in den Alpen. Die bisherigen höchsten bekannten Vorkommen liegen im Tessin und in Österreich auf 2200 Meter über Meer. Übertroffen werden die Unterengadiner Steinpilze allerdings von solchen aus den Rocky Mountains. Dort wurde diese Pilzart schon auf 3500 Meter gefunden.

Überraschend war nicht nur die Höhenlage des Fundorts. Die Steinpilze von Motta Naluns haben sich auch einen für sie bislang unbekanntem Mykorrhizapartner «geschnappt»: die Kraut-Weide *Salix herbacea*.

Viele Pilze gehen mit Pflanzen eine Partnerschaft ein. Der Pilz bildet im Erdreich und um die Feinwurzeln der Pflanze ein Geflecht aus feinen Fäden, das Myzel. Der Pilz versorgt damit die Pflanze mit Wasser und Nährstoffen, er wehrt aber auch allenfalls schädliche Pilze und Bodenorganismen ab. Im Gegenzug profitiert der Pilz von Kohlenhydraten wie Zuckern, welche die Pflanze über die Photosynthese erzeugt.

### Umstellung auf neuen Symbiosepartner

Steinpilze sind wenig wählerisch bei der Wahl ihrer Pflanzenpartner, in Frage kommen verschiedene grosse Laub- und Nadelbäume. Die Kraut-Weide aber ist bislang nicht als Mykorrhizapartner von ihnen bekannt, zumindest nicht in ihrem Hauptverbreitungsgebiet. Der Zwergstrauch ist an die harschen Umweltbedingungen im Gebirge angepasst und wächst unterirdisch in die Horizontale, über der Erdoberfläche sind meist nur Blätter und Blüten sichtbar.

«Wahrscheinlich sind die Steinpilze von Motta Naluns aus Mangel an geeigneteren Alternativen auf die Kraut-Weide ausgewichen», sagt Leuchtmann. Den Nachweis, dass die Kraut-Weide tatsächlich als Wirtspflanze für die Steinpilze dient, erbrachten die beiden Forschenden im Labor anhand einer DNA-Analyse von Pilzmaterial, welches sie von Würzelchen der Kraut-Weide isolierten.

Half Klimaerwärmung beim Aufsteigen?

Wie die Steinpilze in diese unerwartete Höhenlage gelangten und wie sie den Wirtswechsel vollziehen konnten, ist unklar. Einerseits kann der Wind Sporen von den nächsten Vorkommen hierhergetragen haben, andererseits könnte es sich auch um ein Relikt aus früheren Zeiten handeln, als die Waldgrenze viel höher lag als heute. In Teilen der Alpen liegt diese nämlich tiefer als von Natur aus möglich wäre, weil der Mensch zur Gewinnung von Weideland Wald rodete. Möglicherweise begünstigt die Klimaerwärmung, dass Steinpilze in höheren Lagen siedeln und überleben können.

Um solche und weitere offene Fragen zu klären, möchten Treindl und Leuchtmann die Unterengadiner Steinpilze noch detaillierter untersuchen. So wollen sie herausfinden, ob sie sich genetisch von den nächsten Pilzvorkommen unterhalb der Waldgrenze unterscheiden. Damit möchten die ETH-Forschenden beispielsweise die Fragen klären, wie eng die verschiedenen Populationen miteinander verwandt sind und ob sich das Erbgut der alpinen Steinpilze verglichen mit dem der waldbewohnenden verändert hat.

[Nach oben](#)

## Pilzler machte Fund seines Lebens

*Marcos Antonio (73) hat bei Schwarzsee einen überdimensionalen Steinpilz entdeckt. Paradox: Den Fund hat er wohl auch der anhaltenden Trockenheit zu verdanken.*



Marcos Antonio präsentiert seinen 2-Kilo-Pilz auf der Waage.

(Bild: Leser-Reporter/Marcos Antonio)

Auf dem Foto wirkt Marcos Antonio, als wäre er noch immer nicht aus dem Staunen herausgekommen. Kein Wunder: Der Steinpilz, den er in einem Wald bei Schwarzsee gefunden hat, wiegt sage und schreibe zwei Kilogramm.

«So einen Pfundskerl habe ich noch nie gesehen», sagt er.

Die Trockenheit der letzten Wochen war für das Wachstum der Pilze alles andere als ideal. Umso mehr überraschte Antonio sein Riesenfund. «Viele Pilzler gingen wohl davon aus, dass sie sowieso nichts finden, und machten sich daher gar nicht erst auf die Suche», meint er. Deshalb sei die XXL-Delikatesse nun ihm vorbehalten.

Sommer 2019

## Es braucht viel Erfahrung um essbare Pilze von giftigen zu unterscheiden

**Was ist so spannend am Pilzesammeln, geht es nur ums Essen oder auch um anderes?**  
Den meisten geht es ums Essen, mir schon auch. Aber ebenso macht es mir Spass, seltene Pilze zu finden und zu bestimmen; teilweise gelingt das nur mit dem Mikroskop, was mich besonders fasziniert.

**Wie lange dauert die Pilzsaison denn noch?**

Das ist schwer zu sagen, Pilze sind launische Individuen und bergen noch viele Geheimnisse, das macht sie so spannend. Wenn der erste Frost kommt, geht die Saison langsam zu Ende, wobei man auch im Winter noch Pilze finden kann.

**Es gibt dieses Jahr mehr Vergiftungen als sonst. Kann es auch Erfahrene erwischen?**  
Das kann schon passieren. Aber die Häufung gibt es wohl, weil viele sammeln, die wenig Erfahrung haben.

**Wie gefährlich können solche Vergiftungen sein?**  
Der letzte Todesfall in der Schweiz ist einige Jahre her, aber ein einziger Knollenblätterpilz von 50 Gramm reicht, um einen Erwachsenen zu töten. In schweren Fällen kann auch die Leber derart geschädigt werden, dass eine Transplantation nötig ist. Man sollte bei Symptomen nach Pilzgenuss auf jeden Fall zum Arzt.

**Welche giftigen Pilze werden oft mit harmlosen verwechselt und deshalb gegessen?**  
Fast jeder Speisepilz hat einen giftigen Doppelgänger, mit dem er leicht verwechselt werden kann. Ein essbarer Grüner Täubling kann leicht mit dem hochgiftigen Grünen Knollenblätterpilz verwechselt werden. Ebenso die Speisemorchel mit der giftigen Frühjahrslorchel.

**Wie unterscheidet man essbare von giftigen Pilzen?**  
Es gibt keine allgemeingültige Regel. Und weil die Unterschiede teils so

klein sind, braucht es jahrelange Erfahrung, um sicher zu sein. Es gibt zwar Bücher und Apps, aber in der Natur können die Pilze ganz anders aussehen als auf den Bildern dort. Ich empfehle deshalb allen Sammlern, beim leisesten Zweifel zum Pilzkontrolleur zu gehen.

**Kostet das was?**  
In der Regel nicht.

**Haben Sie dieses Jahr Interessantes gefunden beim Kontrollieren?**  
Es gab sehr viele Steinpilze, Mönchsköpfe und Reizker, aber auch seltene Arten wie den Ziegenfussporling. Und wir fanden auch Giftiges, etwa Grünblättrige Schwefelköpfe oder Wurzelnde Bitterröhrlinge.

**Ist es ein Risiko, essbare mit giftigen Pilzen zusammen zu transportieren?**  
Solange die giftigen dabei nicht zerbrechen, ist das kein Problem. Falls doch, entsorgt man lieber alles.

**Kann man Pilze aus dem Laden ohne Sorgen essen, oder gibts problematische Herkunftsländer?**  
Die Lebensmittelkontrolle stellt sicher, dass in den Läden alles in Ordnung ist. Pilze aus osteuropäischen Ländern brauchen wegen Tschernobyl noch immer ein Strahlensertifikat. In der Schweiz werden pro Jahr etwa 25 000 Tonnen Pilze gegessen, ohne Importe geht es also nicht.

**Welches Gericht machen Sie gern aus selbst gesammelten Pilzen?**  
Mein Lieblingsgericht sind Brätlinge, in Olivenöl gut angebraten, mit Salz, Pfeffer, einem Schuss Whisky und dann mit Parmesan überbacken. Auch Reizker eignen sich dafür.

**Haben Sie selbst schon mal was Falsches erwischt und sich vergiftet?**  
Nie, aber in jungen Jahren fast einmal. Meine damalige Freundin hatte beim Sammeln einige giftige Pantherpilze in den Korb gelegt. Der Kontrolleur hat sie natürlich aussortiert. MM



**Hans-Peter Neukom (64)** ist Pilzexperte beim Kantonalen Labor Zürich, Pilzkontrolleur in Küsnacht ZH und seit 40 Jahren leidenschaftlicher Pilzsammler.

## Einen Tag nach dem Pilzessen ging es los

Die Schmerzanfälle waren so heftig, dass der 35-jährige Bergführer nicht mehr schlafen konnte. Sie kamen in 30-minütigen Abständen. Jedesmal röteten und wärmten sich dabei seine Hände und Füsse. Bewegung, Wärme, Berührung, Druck – alles verschlimmerte den Schmerz. Keines von acht Medikamenten nützte. Das Einzige, was half, war: die Extremitäten in kaltes Wasser zu halten.

Der erschöpfte Mann war nicht der alleinige Betroffene: Insgesamt fünf Menschen, alle aus einem Tal in den französischen Alpen, litten einen Tag nach der Pilzmahlzeit an Gefühlsstörungen und Schmerzen. Ein erfahrener Pilzsammler hatte ihnen kleine, beige, verlockend duftende Pilze gebracht. Er hielt sie für harmlose Fuchsige Rötelritterlinge und Egerlinge. Tatsächlich aber waren es giftige Trichterlinge, eine Pilzart, die aus Nordafrika in die Schweiz eingewandert ist. Das wärmere Klima beschert ihr neue Lebensräume.

Rund um den Genfersee ist der Einwandererpilz schon länger ansässig. «2014 wurde er erstmals in der Schweiz gefunden, in Randogne im Wallis. Das hat Pilzler und Toxikologen alarmiert», sagt Katharina Schenk-Jäger, Pilzkontrolleurin und Ärztin bei Tox Info Suisse. Um Vergiftungen zu verhindern, wurden daraufhin ähnlich aussehende Speisepilze von der Empfehlungsliste gestrichen.

«In Japan gibt es einen verwandten Pilz. Wegen ihm sind Menschen schon vor Erschöpfung gestorben», sagt Schenk-Jäger. Die Genesungszeit kann Monate dauern, der Bergführer litt sechs Monate lang an Schmerzen in den Füssen. «In der Schweiz hatten wir bisher keine solchen Vergiftungen, aber wir sind durch die Fälle in Frankreich vorgewarnt», sagt Schenk-Jäger.

Gefährlicher als der afrikanische Einwanderer seien zum Beispiel der Orangefuchsige Raukopf, der Spitzbucklige Raukopf und der Leuchtendgelbe Klumpfuss. «Ich bin überzeugt, dass es in der Schweiz Menschen gibt, bei denen wegen dieser Pilze die Nieren versagt haben – aber niemand weiss um den Zusammenhang.»

Das Tückische: Diese Haarschleierlinge verursachen zunächst grippeartige Symptome. 2 bis 17 Tage nach dem Verzehr können die Patienten kein Wasser mehr lösen – Nierenversagen. «Wenn sie noch klein sind, kann man diese Pilze mit Eierschwämmli verwechseln», warnt Schenk-Jäger.

An einen besonders kniffligen Fall erinnert sich Bettina Haberl, Pilzsachverständige in der Abteilung für Toxikologie am Klinikum Rechts der Isar in München: «Wir hatten einmal vier Jugendliche in der Klinik. Sie hatten <magic mushrooms> gesucht. Der erwünschte Effekt blieb aus, dafür versagten eine Woche nach dem Verzehr bei allen die Nieren.» Um zu ermitteln, welche Art verspeist wurde, suchen Fachleute auch schon mal auf dem Kompost nach Essensresten, analysieren Erbrochenes und identifizieren Pilze mithilfe des Mikroskops anhand ihrer Sporen. Schuld war in diesem Fall der Spitzbucklige Raukopf.

Jetzt noch anzutreffen ist der Kahle Krempling. «Ihn zu verspeisen, ist wie Russisch Roulette. Es passiert extrem selten etwas. Aber wenn, dann stirbt der Mensch fast immer innert Tagen», sagt Haberl. Ärmeren Menschen diene der Pilz, der gern auch auf Friedhöfen wächst, früher oft als Nahrung.

Vermutlich führt eine schwere Antikörperreaktion gegen bestimmte Inhaltsstoffe dazu, dass das Immunsystem der Betroffenen die eigenen roten Blutkörperchen zerstört. Das kann schon nach der zweiten Krempling-Mahlzeit passieren oder auch erst nach x solchen Mahlzeiten. «Es lässt sich nicht vorhersagen», so Haberl.

### **Wenn, dann stirbt der Mensch fast immer innert Tagen.**

Vorhersagbar ist dagegen, was der Spitzschuppige Schirmling anrichtet. Ein Ehepaar in Bayern, das sechs Stunden nach der Pilzmahlzeit ein paar Schlucke Bier trank, erlebte sein blaues Wunder: Im Nu waren beide hochrot im Gesicht und kurzatmig, sie bekamen Herzklopfen und Schwindel und suchten notfallmässig Hilfe im Spital.

### **In Osteuropa wird er noch immer genossen**

Bis zu diesem Ereignis im Jahr 2010 wusste niemand, dass dieser Pilz zur plötzlichen Alkoholunverträglichkeit führt. Vom Faltentintling war das hingegen schon länger bekannt. Beide Arten hemmen ein Enzym, das für den Alkoholabbau nötig ist. Dadurch sammelt sich ein giftiges Abbauprodukt im Körper an. Die Folge: Herzrasen, Gesichtsrötung, Schweissausbruch, Kopfschmerz, Blutdruckanstieg, Zittern, Juckreiz, bläuliche Hautverfärbung, Übelkeit und Erbrechen. «Drei bis fünf Tage nach dem Verzehr dieser Pilze keinen Alkohol trinken», empfahl Haberl dem Paar. Doch der Mann nippte 24 Stunden später wieder am Bier – «fünf Minuten später stand er wieder mit hochrotem Kopf da».

Überraschungen mit scheinbar gut bekannten Pilzen erleben Mykologen immer wieder. «Der Kiefernwald-Grünling zum Beispiel wurde bei uns bis vor einigen Jahren als Marktpilz verkauft. Als klar wurde, was er anrichten kann, kam er direkt auf die Giftpilzliste», sagt Schenk-Jäger. In osteuropäischen Ländern dagegen wird er weiterhin genossen. Der gelbe Pilz, der auch jetzt noch in Wäldern wächst, kann zum Zerfall von Muskelzellen führen – was mit Nierenversagen, Schock und Tod enden kann. Das passiere nach bisherigem Wissen aber nur, wenn man mindestens drei Tage hintereinander eine Portion esse, sagt Haberl.

In der Schweiz wurden in den letzten Jahren keine der beschriebenen Vergiftungen bekannt. Was aber immer wieder vorkomme, seien Verwechslungen, so Schenk-Jäger. Dieses Problem kennt auch ihre Münchner Berufskollegin gut: «Ich kenne doch den Fliegenpilz!», habe ein Mann einmal ausgerufen, der nach einer – vermeintlichen – Steinpilzmahlzeit erkrankte. «Und was hatte er gegessen? Einen Baby-Fliegenpilz!»

(SonntagsZeitung)  
Erstellt: 05.11.2018

[Nach oben](#)

## Ein seltener Fund, und doch weit verbreitet.



Photos: Maria-Anna Baggenstos

### Gelbe Lohblüte *Fuligo septica*

Die Gelbe Lohblüte oder Hexenbutter (**Fuligo septica**) ist eine Schleimpilz-Art aus der Ordnung der Physarida. Sie ist häufig, weit verbreitet und meist von auffällig gelber Farbe. Das Plasmodium ist meist gelb, seltener weiß oder cremefarben.

Die Gelbe Lohblüte hat den Vorteil, dass sie nicht giftig ist. In einigen Ländern gilt sie sogar als delikater Speisepilz.

**Hinweis:** Von einem Verzehr gelber Schleimpilze sollte Abstand genommen werden, sofern diese nicht zu 100% identifizierbar sind.



#### Verwendung

Plasmodien der Gelben Lohblüte werden in der Gegend von Mexiko gegrillt oder gebraten und unter dem Namen *caca de luna* („Mondkacke“) als Delikatesse verzehrt.

## Letzte Seite

Der Pilzverein Sursee und Umgebung hat die Arbeit aufgenommen, im Herbst eine Ausstellung zu veranstalten.

Die Eckdaten sind auf dem offiziellen Flyer ersichtlich.



Reservieren sie sich ein Zeitfenster, damit sie an diesen Pilz-Event teilnehmen können..

2.6.2023 Zi

### Impressum

Beiträge : Zur Information für die Mitglieder des Pilzverein Sursee und Umgebung bestimmt.  
Für die Texte, Berichte, Einsendungen und Abschriften übernehmen wir keine Verantwortung.