

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 48 (1970)
Heft: 12

Artikel: Eine tragische Pilzvergiftung und deren gerichtliche Folgen
Autor: Cloetta, B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937431>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

lichten Moosschichten (*Pleurotium schreberi* und *Hylocomnium splendens*). Es wuchsen dort noch *Vaccinium myrtillus*, *Homogyne alpina* u. a. Das war also das gleiche Milieu, in welchem wir im Stubaital (Tirol) während des Herbstes 1967 *Cortinarius ionosmus* oft fanden. Wegen des starken, charakteristischen Geruches des gefundenen Schleierlings dachte ich, es müsse *Cortinarius ionosmus* sein. Später prüfte ich die mikroskopischen Merkmale. Alles stimmt genau mit den aus Tirol gesammelten Pilzen überein.

Kurze Beschreibung:

Hut halbkugelig oder nur schwach gewölbt, 2–7 cm breit, glatt, seidig, hygrophan, feucht rotbraun, gegen den Rand meist dunkel, trocken graubraun, etwas überfasert.

Lamellen milchkaffeebraun, ziemlich dick, tief ausgebuchtet, angewachsen mit unebener Schneide.

Stiel 8–14 cm lang, 4–8 mm breit, leicht keulig, hell graubräunlich, mit einer Spur des weisslichen Velums überfasert.

Fleisch in trockenem Zustand blassbräunlich, feucht dunkelbraun.

Geruch stark und auffällig nach *Viola odorata* oder *Cyclamen europeum*. Geschmack mild.

Mikroskopische Merkmale: Sporen ellipsoidisch, warzig, 7,5–9,0/4,5–6 μm .

Basiden 4sporig, keulenförmig 40/10 μm , Sterigmen 3–4 μm , keulenförmige sterile Zellen von 40–45 μm Länge.

An diesem Standort habe ich noch andere Schleierlinge gefunden. *Cortinarius ionosmus* ist von anderen Arten dieser Gattung sehr leicht zu unterscheiden. Der Veilchengeruch ist wirklich ein sehr charakteristisches und konstantes Kennzeichen von diesem bis heute noch wenig bekannten Pilz.

An dieser Stelle möchte ich Herrn Peter † für seine Gastfreundschaft sowie Herrn Seiter für seine Führung danken. Herrn Professor Müller und Dr. Horak von der ETH danke ich besonders herzlich, dass sie mir ermöglicht haben, der Sitzung beizuwohnen. Dank auch Herrn Präsident Alther für seine wohlwollende Einladung.

Eine tragische Pilzvergiftung und deren gerichtliche Folgen

Dem angeklagten amtlichen Pilzkontrolleur wird zur Last gelegt, fahrlässig den Tod von Menschen verursacht sowie fahrlässig Menschen am Körper oder an der Gesundheit schwer geschädigt zu haben.

Das Gerichtsurteil lautet: Strafe von einem Monat Gefängnis, bedingt erlassen auf eine Probezeit von zwei Jahren; Auferlegung der Prozesskosten sowie Bezahlung einer Prozessentschädigung an den Geschädigten. Die Schadenersatz- und Genugtuungsansprüche werden auf den Zivilweg verwiesen.

Auf die verschiedenen Umstände, welche zu diesem Vergiftungsfall führten, soll hier nicht näher eingetreten werden. Hingegen verdienen verschiedene grundlegende Gedanken aus der Urteilsbegründung hier besonders hervorgehoben zu werden, und zwar im Hinblick auf deren grundsätzliche Bedeutung für die amtliche Pilzkontrolle.

Über die Schwere des Verschuldens bei einer Fehlbestimmung kommt das Gericht zu folgenden Feststellungen:

«Gemäss Art. 63 StGB misst der Richter die Strafe nach dem Verschulden des Angeklagten zu. Dieses wiegt im vorliegenden Fall insoweit nicht leicht, als der Angeklagte bei der Kontrolle der Pilze eine der elementarsten Sorgfaltspflichten verletzt hat. Nach der Anklageschrift wurden dem Angeklagten drei Pilzsorten zur Prüfung vorgelegt. Von diesen konnte er sofort die Boviste und die Trompetenpfifferlinge erkennen, dagegen gelang ihm dies nicht bei einer dritten Art. Dass er die Pilze nicht erkannte, wird ihm nicht in erster Linie zur Last gelegt, sondern vor allem, dass er unter diesen Umständen nicht pflichtgemäss gehandelt hat. Wie aus Akten hervorgeht, nahm der Angeklagte an, es handle sich beim zurückgehaltenen Pilz um einen Scheidenstreifling. Allerdings gelang es ihm nicht, diesen Pilz anhand der beigezogenen Literatur zu bestimmen. Da der Pilz bei der Zungen- und Gaumenprobe weder ein pfefferartiges Brennen noch einen bitteren Geschmack hinterliess, nahm er offenbar an, der Pilz sei jedenfalls nicht giftig. Dabei hätte er als Pilzkontrolleur wissen müssen, dass diese Methode nur bei wenigen Pilzarten sicher ist und dass es auch giftige Pilze gibt, die schmackhaft, also nicht bitter sind.»

Die im Laufe der Strafuntersuchung vom Angeklagten und vom Geschädigten aufgestellten Thesen und Behauptungen waren widersprüchlich. Auch anlässlich der Hauptversammlung konnte nicht mehr mit Sicherheit festgestellt werden, was anlässlich der fraglichen Pilzkontrolle gesprochen wurde, und vor allem, wie sich der Angeklagte bei der Beurteilung der Pilze ausgedrückt hat. Das Gericht kommt indessen in dieser Hinsicht zu folgenden Schlüssen:

«Nach der für Pilzkontrolleure bestehenden Übung wäre er in der vorliegenden Situation verpflichtet gewesen, die ihm unbekannte Pilzart sofort zu beschlagnahmen oder zumindest einen Pilzkontrollschein mit dem Vermerk ‚ungeniessbar‘ auszustellen. Dass der Geschädigte sich geweigert hätte, ihm die nicht erkannten Pilze zum Zwecke der Beschlagnahme zu überlassen, wird vom Angeklagten mit Recht nicht behauptet. Es versteht sich von selbst, dass die Pflicht, nicht mit Sicherheit erkannte Pilze zu konfiszieren oder wenigstens einen entsprechenden Pilzkontrollschein auszustellen, strikte zu beachten ist, sobald nur die geringsten Zweifel über die Art eines Pilzes bestehen; denn nur so ist gewährleistet, dass Unfälle mit schwerwiegenden Folgen vermieden werden können. Obwohl dem Angeklagten diese Pflicht – wie er selbst zugibt – bekannt war, stellte er in casu weder einen Pilzkontrollschein aus, noch beschlagnahmte er die nicht erkannten Pilze. Dadurch verletzte er eine der elementarsten Sorgfaltspflichten, welche von Pilzkontrolleuren zu befolgen ist.»

Wir müssen an dieser Stelle ausdrücklich festhalten, dass die Instruktion der Pilzkontrolleure (Tagungen und Kurse der Vapko, Kantonale Fortbildungskurse, Prüfungen für Pilzkontrolleure) in bezug auf das Vorgehen bei Nichterkennung einer Pilart sich voll und ganz mit der vorstehenden Auffassung des Gerichts deckt: Im Zweifelsfalle nie einen Pilz freigeben! Und noch etwas muss bei dieser Gelegenheit besonders hervorgehoben werden: Die wichtigsten Giftpilze sollte jeder Pilzkontrolleur bei jeder Gelegenheit und auch ohne Beizug von Literatur mit Sicherheit identifizieren können. Denn es geht doch bei der Pilzkontrolle in allererster Linie immer darum, Giftpilze auszuschneiden, um Unfälle zu verhüten.

Im Nachfolgenden seien noch einige interessante Aspekte aus den Strafminde-rungsgründen hervorgehoben:

«Strafmindernd ist ferner zu berücksichtigen, dass Ausbildung und Salarierung der Pilzkontrolleure offensichtlich in einem Missverhältnis stehen zur grossen Verantwortung, welche dieses Amt mit sich bringt.»

Einige Bemerkungen zur Ausbildung. Der Pilzkontrolleur ist in erster Linie auf das Selbststudium angewiesen. Daraus ergibt sich zwangsläufig ein sehr individueller Bildungsstand je nach der Intensität des Pilzstudiums und der Übung auf Grund der vorzunehmenden Pilzkontrolle. Der Pilzkontrolleur kann und soll seine Kenntnisse in einem Pilzverein vertiefen. Zudem bietet die Vapko hinsichtlich der Ausbildung ausserordentlich gute Gelegenheiten durch die jährlich durchgeführten Kurse in Heiterswil und im Waadtland. Ferner sind einige Kantone (Aargau, Zürich) dazu übergegangen, jährliche Fortbildungskurse für Pilzkontrolleure durchzuführen. Es darf demnach zu diesem Problem doch gesagt werden, dass genügend Möglichkeiten für die Ausbildung der Pilzkontrolleure bestehen. Es muss aber ein jeder weitgehend selber die Initiative dazu ergreifen!!

Bedeutend schwieriger zu beurteilen ist die Frage der Salarierung der Pilzkontrolleure. Zweifelsohne bestehen in dieser Hinsicht noch Unzulänglichkeiten. Diese Frage wurde anlässlich der diesjährigen Jahresversammlung der Vapko in Willisau zur Sprache gebracht, und es ist nur zu hoffen, dass man baldmöglichst zu einer befriedigenden Lösung dieses Problems kommen wird. Wünschenswert wäre die Ausarbeitung von Richtlinien über die Salarierung der Pilzkontrolleure, damit den zuständigen Behörden konkrete Unterlagen zur Verfügung stehen.

Abschliessend sei noch auf einen anderen interessanten Aspekt bei der Zuerkennung von Strafminderungsgründen hingewiesen:

«Bis zu einem gewissen Grade wirkt sich sodann die Tatsache entlastend aus, dass es auch der Geschädigte, der immerhin seit gut acht Jahren Pilze sammelt und sich – wie er selber zugibt – in Pilzen relativ gut auskennt, hätte skeptisch stimmen müssen, als er sah, wie unsicher der Kontrolleur bei der Bestimmung der Pilze war. Auf Grund seiner eigenen Kenntnisse hätte der Geschädigte sicher wissen müssen, wie gefährlich es ist, Pilze zu essen, die nicht eindeutig identifiziert werden konnten, und es wäre ihm deshalb zuzumuten gewesen, aus den unbestimmten Erklärungen des Angeklagten über die Art dieses Pilzes den einzig richtigen Schluss zu ziehen und diesen Pilz bzw. die weiteren gleichen Pilze durch seine Frau nicht kochen zu lassen. Dass er dies nicht tat, war unvorsichtig.»

B. Cloetta, Zürich

VAPKO-MITTEILUNGEN

Der Faltentintling

Eine amtliche Pilzkontrollstelle stellt folgende Frage: «Ist der Faltentintling essbar? Warum macht er Schwierigkeiten, wenn mit der Mahlzeit oder nachher Alkohol konsumiert wird?»

Coprinus atramentarius (Bull. ex Fr.) Fr., *Faltentintling*, kann gewöhnlich ohne Störung gegessen werden, ruft aber Krankheitserscheinungen hervor, wenn zugleich oder nachher Alkohol, auch in ganz mässiger Menge, genossen wird. Es tritt an verschiedenen Stellen des Körpers eine starke Rötung der Haut auf, ferner Beschleunigung der Herztätigkeit und Herzklopfen. Die Beschwerden sind lästig, aber in der Regel harmlos und verschwinden im Verlauf einiger Stunden wieder. Wird jedoch während der nächsten Tage wieder Alkohol konsumiert, ohne dass nochmals Tintlinge gegessen werden, so treten die genau gleichen Erscheinungen erneut auf.