

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 82 (2004)
Heft: 1

Buchbesprechung: Buchbesprechungen = Recensions = Recensioni

Autor: Stijve, Tjakko

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

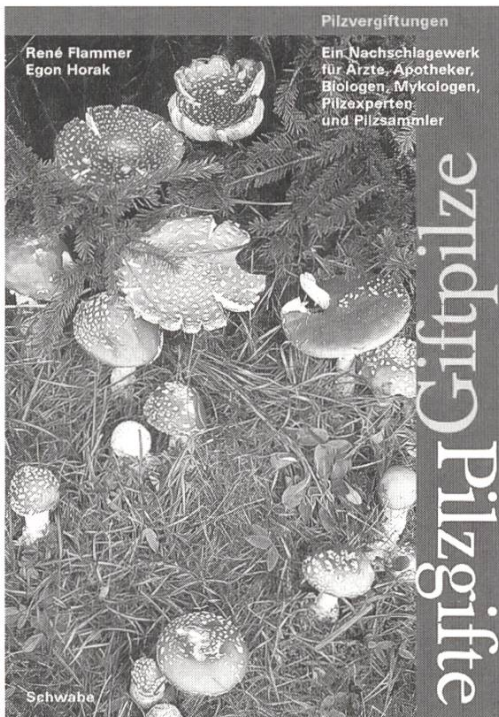
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.05.2025

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

R. Flammer & E. Horak: Giftpilze – Pilzgifte

René Flammer und Egon Horak, *Giftpilze/Pilzgifte* (2003). Format: 17 x 24 cm, 204 Seiten mit 68 Farbfotos, meist von Guglielmo Martinelli. ISBN-3-7965-2008-1, Schwabe & Co AG Verlag. Basel, Schweiz. Preis CHF 56.– oder 39 Euro.



Dieses Buch ist eine vollständig überarbeitete und erweiterte Neuauflage des Kosmos-Handbuches, das 1983 unter dem gleichen Titel im Franckh Verlag, Stuttgart, erschienen ist. Es wurde damals gut aufgenommen, weil es Informationen enthielt, die man schwer anderswo finden konnte. Es war sogar, was wissenschaftliches Niveau und Brauchbarkeit betrifft, der bekannten CRC-Ausgabe *Mushroom poisoning: Diagnosis and treatment*, weit überlegen. Das neue Buch erscheint gerade im richtigen Moment, denn unsere Kenntnisse über Giftpilze sollten zumindest alle zwanzig Jahre auf den neuesten Stand gebracht werden. Viele Pilze, wie z. B. *Gyromitra esculenta*, *Armillariella mellea* und *Clitocybe nebularis*, die man in den 70er-Jahren noch bedenkenlos verspeiste, sind inzwischen als gesundheitsschädlich oder sogar als giftig eingestuft worden.

Ein Zeichen für das – sowohl in Europa als auch in Amerika – enorm gestiegene Interesse an Pilzen ist die grosse Zahl an jüngst erschienenen volkstümlichen mykologischen Büchern und Zeitschriften. Gleichzeitig hat der Pilzverzehr auf beiden Seiten des Atlantischen Ozeans stark zugenommen.

Der Pro-Kopf-Pilzkonsum, der sich in der Schweiz 1970 meistens auf Zuchtchampignons beschränkte und pro Jahr noch kein Kilogramm betrug, wird jetzt auf 3 kg Zucht- und Wildpilze geschätzt. Heutzutage ist das Geschäft mit Wildpilzen weltweit ausgedehnt: Der Schweizer Verbraucher kann jetzt fast das ganze Jahr hindurch Eierschwämme und Steinpilze kaufen, die durch die Einfuhr aus Osteuropa, Portugal, Südafrika und Kanada sogar zu relativ erschwinglichen Preisen angeboten werden.

Seit 1980 sind etwa 20 neue Zuchtpilze auf den Markt gekommen. Diese neuen Arten sind zwar nicht giftig, aber haben z. T. neue Allergien, wie Shiitake-Dermatitis, ausgelöst. Dazu kommt noch der stark gestiegene Missbrauch der Drogenpilze, die, vor allem in den Niederlanden, in grossem Umfang gezüchtet und ohne Qualitätskontrolle dem Publikum feilgeboten werden. Auch das grosse Geschäft mit den so genannten Heilpilzen, das meistens via Internet betrieben wird, ist hier zu erwähnen.

Das Selbstsuchen von wild wachsenden Pilzen nimmt ebenfalls zu und daher auch das Risiko fataler Irrtümer. Noch immer gehen mehr als 90% der Todesfälle auf das Konto des Grünen Knollenblätterpilzes und anderer amanitinhaltiger Pilze. Die Kenntnisse des Phalloides-Syndroms wurden in den letzten Jahren erheblich erweitert, im neuen Buch sind ihm zweimal mehr Text als in der Ausgabe von 1983 gewidmet. Man kennt jetzt viel mehr amanitinhaltige *Lepiota*- und *Galerina*-Arten als zuvor. Auch sind heutzutage Vergiftungen mit Schirmlingen wie z. B. *Lepiota helveola* und *L. brunneoincarnata* in den Statistiken stärker vertreten, vor allem im Mittelmeergebiet, aber das ist zweifellos eine Frage verbesserter Diagnose! Vergiftungen mit *Galerina marginata* sind meistens auf Verwechslung mit dem essbaren Stockschwämmchen zurückzuführen.

Bei den diagnostischen Hilfsmitteln steht die Sporenanalyse noch immer im Vordergrund. Giftige Schirmlinge sind an ihren elliptischen und ovoiden, bis 10 µm grossen Sporen erkennbar, da sie fast alle der *Ovisporae*-Gruppe angehören. Die Notfall-Diagnostik ist seit zwei Jahren sehr erleichtert worden durch den kommerziell erhältlichen ELISA-Test, der semi-quantitative Amanitinbestimmungen in Harn, Serum und Plasma ermöglicht.

Gyromitra esculenta, die Frühljhrslorchel, gilt auch als ein tödlich giftiger Pilz. In Osteuropa werden bis zur Hälfte der schwereren Pilzvergiftungen dieser Art zugeschrieben. In Deutschland und in der Schweiz ist, aufgrund der karzinogenen Eigenschaften, sogar der Verkauf der Trockenlorcheln untersagt.

Es gibt zwar nichts Neues über giftige Schleierlinge, aber die Autoren zitieren unter dem *Orellanus*-Syndrom zwei Wulstlinge, *Amanita proxima* und *A. smithiana*, die zwar kein Orellanin, aber ein noch unbekanntes Nierentoxin enthalten. Vergiftungen beruhen auf Verwechslungen mit der essbaren *Amanita ovoidea*. Seit 1995 sind schon mehr als 50 Vergiftungen registriert worden, vor allem in Sardinien, aber auch in Südfrankreich. Es ist bedauerlich, dass hier Illustrationen fehlen. Man hätte sich vergleichende Fotos der essbaren Art mit ihrem giftigen Doppelgänger gewünscht. Selbstverständlich machen Flammer und Horak den Leser auf neue, erst während der letzten 10 Jahre in Europa aufgetretene Vergiftungsfälle aufmerksam. So wird auf neurologische Störungen an Händen und Füßen (das Acromelalga-Syndrom) nach Genuss von *Clitocybe amoenolens* hingewiesen. Viele Leser vernahmen kürzlich beunruhigende Berichte über den Grünling (*Tricholoma equestre*), einen in der Schweiz, Deutschland und Frankreich beliebten Speisepilz, der vor zwei Jahren plötzlich von den Märkten zurückgezogen wurde. Was war geschehen? An Frankreichs Südwestküste wurden zwischen 1992 und 2000 12 Fälle von Rhabdomyolyse (Muskelzersetzung) nach wiederholtem Genuss vom «Bidaou» (*Tricholoma equestre*) beobachtet, von denen drei tödlich verliefen. Die Giftigkeit dieses Pilzes wurde in experimentellen Versuchen an Mäusen bestätigt. In der Zwischenzeit wurden auch zwei Vergiftungsfälle aus Polen gemeldet. Schliesslich wurde in Taiwan auch Rhabdomyolyse nach Genuss von *Russula subnigricans* beschrieben.

Bisher galten in Supermärkten verkaufte Trockenpilze als unbedenklich. Zwar passierte es, dass Morcheln aus der Türkei oder Pakistan mit Steinchen oder sogar mit Bleischrot beschwert wurden, aber über getrocknete Steinpilze gab es lange Zeit keine Klagen. Flammer berichtet aber neuerdings von Erkrankungen, hervorgerufen durch chinesische Steinpilze. Der Genuss eines Risottos, worin eine Hand voll Steinpilze mitgekocht waren, verursachte bei drei von fünf Personen einer Familie Brechdurchfälle. Nach Untersuchung der Trockenpilze aus einer 500-g-Packung fanden sich nicht nur Fragmente eines Bitterröhlings, sondern auch Bruchstücke einer *Amanita* mit amyloiden(!) Sporen, zweier *Russula*-Arten und sogar eines exotischen Röhlings (*Heimiella*).

In einem anderen Fall suchten elf Personen ärztlichen Rat, nachdem sie beim Essen einer Pilzmahlzeit plötzlich ein ätzendes Brennen in Mund, Speiseröhre und Magen spürten. In allen Fällen wurde das Brennen durch den Biss auf ein zähes Fragment ausgelöst. Bei diesen Pilzen handelte es sich um getrocknete chinesische Steinpilze, die wahrscheinlich via Ex-Jugoslawien in die Schweiz gelangten. Die ausgespuckten, zähen Fragmente wurden als zu einer Giftpflanze aus der Familie der Aronstabgewächse (*Araceen*) gehörend identifiziert. Es wird vermutet, dass die Körbe der chinesischen Pilzsammler mit solchen Blättern ausgekleidet und so Blattfragmente unter die Pilze gemischt wurden.

Zum Schluss etwas Detailkritik: die aufgeführten Giftpilze tragen meistens ihre neuen Namen, ohne dass die meist viel bekannteren alten Namen zitiert werden, was z. B. bei den zwei Risspilzen störend wirken könnte, sind doch alle Vergiftungsfälle in der Literatur unter den alten Namen aufgeführt. Eine Bezeichnung wie *Inocybe erubescens* kann Verwirrung stiften, wenn der Arzt nur mit dem guten alten *I. patouillardii* vertraut ist!

Unter den diagnostischen Hilfsmitteln fehlt ein dünnschichtchromatographisches Verfahren zum Nachweis der verschiedenen Pilzgifte in Speiseresten. Beim Abschnitt «Psilocybin-Syndrom» suchten wir vergebens nach Bildern der viel missbrauchten Zuchtpilze *Psilocybe cubensis* und *Copelandia cyanescens*.

Diesen Mängeln ist aber in der nächsten Ausgabe einfach abzuhelpen. Dieses Buch mit seinen ausgezeichneten Illustrationen und Übersichten behandelt Pilzvergiftungen im weitesten Sinne und

sollte daher in keiner therapeutischen oder mykologischen Bibliothek fehlen. Aus verständlichen Gründen wäre eine englische Übersetzung sehr wünschenswert. Die Literaturliste verweist auf 149 wichtige, meist neuere Veröffentlichungen. Zudem ist das Buch für ein Nachschlagewerk dieser Qualität extrem preiswert.

Tjakko Stijve, St-Légier

* * *

Das Morchelparadies 2004

Hilmar Röth

Eschenring 11, 6300 Zug

Ende August besuchte ich Bekannte in Salmon Arm, British Columbia, Kanada. Während Gesprächen über die dort wütenden Waldbrände erzählte Peter stolz von seinen üppigen Morchelfunden ganz in der Nähe. Die besten Fundorte sind ja bekanntlich kürzlich abgebrannte Waldgebiete. An einem solchen Ort hat dann Peter auch letztes Jahr wieder Morcheln gesammelt, nicht gesucht. Selbst solche 20 cm langen Prachtexemplare sind keine Seltenheit. Das andere Bild zeigt die «Beute» eines kurzen Spazierganges in der Trocknungskammer. Die Einheimischen machen sich nichts aus Morcheln oder anderen Pilzen. Für sie scheinen nur die Champignons essbar.

Da nun in dieser Gegend an vielen Orten die Wälder verbrannt oder angesengt sind, werden in den nächsten Jahren übermässig viele Morcheln aus dem Boden spriessen. Dann könnte es im Ferienprospekt anstelle «Auf nach Kanada zum Lachsfischen» plötzlich «Auf nach Kanada zum Morcheln sammeln» heissen.

Zum Abendessen genossen wir dann Morchelsauce mit BBQ.

