

# Pilzvergiftung **Vorbeugung**

- 1) Die bekannteren Speisepilze und ihre giftigen Doppelgänger lassen sich sicher erkennen und unterscheiden. Das erfordert bei den meisten Arten jedoch viel Übung und eine genaue Kenntnis der Merkmale.
- 2) Prüfen Sie bei jedem gesammelten - und vollständigen! - Pilz alle Merkmale!  
Essbare und giftige Pilze wachsen manchmal gemischt direkt nebeneinander.
- 3) Bestimmen Sie Pilze (besonders Lamellenpilze) vor allem nach den beschriebenen Merkmalen im Text Ihres Pilzbuches!  
Eine Bestimmung allein nach Fotos reicht nicht aus.
- 4) Verwenden Sie zum Sammeln einen gut luftdurchlässigen Korb!  
Lagern Sie die Pilze kühl und trocken!
- 5) Sammeln Sie für eine Pilzmahlzeit keine alten und keine ganz jungen Pilze!  
Schneiden Sie Madenfraß sorgfältig aus!
- 6) Wer das Aussehen und den Geruch frischer Pilze aus dem Walde kennt, kann auch die Qualität der Pilze auf dem Markt besser beurteilen.
- 7) Es gibt keine allgemeingültige Regel für die Unterscheidung von essbaren und giftigen Pilzen. Auch wenn Schnecken und Maden einen Pilz angefressen haben, lassen sich hieraus keinerlei Schlüsse auf dessen genießbarkeit ziehen.  
Das Verfärben einer mitgekochten Zwiebel oder eines Silberlöffels sagt über die Giftigkeit eines Pilzes überhaupt nichts aus.
- 8) Lassen Sie Ihre gesammelten Pilze in Ihrer örtlichen Pilzberatung untersuchen und auch erklären! Vertrauen Sie keinem selbsternannten „Spezialisten“!
- 9) Falls Sie nicht zur Pilzberatung gehen: Essen Sie nur Pilze, welche Sie selbst - in frischem Zustand - einwandfrei als essbar erkannt haben!
- 10) Essen Sie bei Freunden und Bekannten nur dann Wildpilze, wenn Sie sicher sind, dass diese die Pilze auch sicher kennen!
- 11) Essen Sie grundsätzlich außer Zucht-Champignons niemals rohe Pilze und erhitzen Sie ihre Pilze mindestens 20 Minuten! Auch Salatpilze sollten zumindest blanchiert werden. Kauen Sie die Pilze gut und essen Sie keine zu großen Portionen – vor allem nicht bei Gerichten mit hohem Fettgehalt!
- 12) Alkohol und Pilze sind manchmal nicht vereinbar. Lesen Sie darüber in Ihrem Pilzbuch nach! Erkundigen Sie sich bei der Pilzberatung!
- 13) Wenn Sie eine Pilzart neu in Ihren Speisezettel aufnehmen wollen, sollten Sie nur eine kleine Portion essen. Sie könnten eine persönliche Überempfindlichkeit haben.
- 14) Einfrieren kann man blanchierte und aufgeschnittene Pilze nach der gleichen Methode und mit den gleichen Vorsichtsmaßnahmen wie bei Fleisch oder Fisch.
- 15) Verschimmelttes Brot müssen Sie vollständig wegwerfen! Der Pilz hat das Brot schon durchwachsen, bevor Sie den Schimmel sehen können.
- 16) Käsesorten, bei deren Herstellung kein Schimmel verwendet wird (Emmentaler), müssen nach Schimmelbefall weggeworfen werden.

# Pilzvergiftung **Erste Hilfe**

- 1) Bei dem geringsten Verdacht nicht zögern und sofort einen Arzt oder die Giftinformations-Zentrale verständigen.  
**Giftnotruf München: (089) 1 92 40**  
**Allgemeiner Notruf: 112**
- 2) Keine Behandlung durch Laien!  
Behandlung durch Laien nur dann, wenn für längere Zeit keine Aussicht auf ärztliche Hilfe besteht.
- 3) Falls kein Arzt erreichbar ist, kann Medizinalkohle streng nach Vorschrift eingenommen werden.
- 4) Falls kein Arzt erreichbar ist und die Mahlzeit weniger als eine Stunde zurückliegt, kann durch Reizung des Gaumens Erbrechen ausgelöst werden.
- 5) Putzreste, Essensreste, Erbrochenes, Stuhl und Urin für die Diagnose sicherstellen.
- 6) Alle an der Pilzmahlzeit beteiligten Personen müssen in ärztliche Behandlung. Auch dann, wenn diese noch keine Beschwerden haben.
- 7) Nur wenige Ärzte kennen sich mit Pilzvergiftungen aus. Bestehen Sie darauf, daß ein Kontakt mit einer Giftinformations-Zentrale hergestellt wird! Diese wird dann auch einen Pilzsachverständigen hinzuziehen.
- 8) **Niemals Erbrechen mit Kochsalz auslösen!**  
**Niemals Milch geben!**  
**Niemals überlieferte Hausmittel anwenden!**

# Pilzvergiftung Syndrome

Syndrom	Latenzzeit	Symptome
<b>Orellanus-Syndrom</b> Orangefuchsigiger und Spitzgebuckelter Raukopf (z.B. <i>Cortinarius orellanus</i> und <i>rubellus</i> )	<b>36 Std. bis 14(20) Tage</b>	Schwäche, Lendenschmerzen, Durst, verminderte Urinproduktion, Nierenversagen
<b>Amatoxin-Syndrom</b> Grüner Knollenblätterpilz, Gift-Häublinge, Schirmlinge (z.B. <i>Amanita phalloides</i> , <i>Galerina marginata</i> , <i>Lepiota helveola</i> )	<b>8-12(24) Std.</b>	Schweres Erbrechen, massiver Durchfall, Leber- und Nierenschaden, zwischendurch scheinbare Besserung
<b>Pantherina-Syndrom</b> Fliegen- und Pantherpilze (z.B. <i>Amanita muscaria</i> und <i>pantherina</i> )	<b>1/4 bis 3 Std.</b>	Rauschzustand, Krampfanfälle, weite oder enge Pupillen, Herzschlag steigt oder sinkt
<b>Muscarin-Syndrom</b> Risspilze, Rettich-Helmlinge und einige Trichterlinge (z.B. <i>Inocybe erubescens</i> , <i>Mycena rosea</i> sowie <i>Clitocybe dealbata</i> )	<b>0,5 bis 2(3) Std.</b>	Schweres Erbrechen, massiver Durchfall, enge Pupillen, Sehstörung, Schweißausbruch, Herzschlag und Blutdruck sinken
<b>Gastrointestinales Pilzsyndrom</b> Kربول-Egerling, Tiger-Ritterling, Riesen-Rötling, manchmal auch Hallimasch und Nebelkappen (z.B. <i>Tricholoma pardalotum</i> und <i>Entoloma lividum</i> )	<b>0,5 bis 4 Std.</b>	Schweres Erbrechen, massiver Durchfall Kreislaufstörung, Muskelkrämpfe
<b>Coprinus-Syndrom</b> Grauer Falten-Tintling und Keulenfüßiger Trichterling (z.B. <i>Coprinus atramentarius</i> und <i>Clitocybe clavipes</i> )	<b>1/4 bis 2 Std.</b>	Giftwirkung in Verbindung mit Alkohol: Hautrötung in Gesicht, Nacken und Brust, Schweißausbruch, Herzschlag steigt, Übelkeit, Erbrechen
<b>Psilocybin-Syndrom</b> Spitzkegeliger Kahlkopf u.a. Kahlköpfe, Düngerlinge und Risspilze ( <i>Psilocybe semilanceata</i> u.a., diverse <i>Panaeolus</i> und <i>Inocybe</i> )	<b>(15)30 Min. bis 2 Std.</b>	Psychedelische oder halluzinogene Wirksamkeit je nach Stimmungslage euphorisch oder angstvoll und depressiv, oft begleitet von Übelkeit
<b>Gyromitrin-Syndrom</b> Frühjahrs-Lorchel (z.B. <i>Gyromitra esculenta</i> )	<b>8-12(48) Std.</b>	Erbrechen, Krampfanfälle, Bewusstseinsstörung, Leberschaden, Nierenschaden
<b>Paxillus-Syndrom</b> Kahler Krempling ( <i>Paxillus involutus</i> )	<b>1 bis 2 Std.</b>	Nach mehrmaligem Verzehr in Wechselwirkung mit dem eigenen Körper: Brechdurchfall, Blutersetzung, Organschäden
<b>Equestre-Syndrom</b> Grünling ( <i>Tricholoma equestre</i> )	<b>1 bis 3 Tage</b>	Nach mehrmaligem Verzehr Muskelschmerzen, Muskelzerfall, Atemnot, Herzrhythmusstörung, Nierenversagen
<b>Acromelalga-Syndrom</b> Wohlriechender und Japanischer Bambus-Trichterling (z.B. <i>Clitocybe amoenolens</i> und <i>acromelalga</i> )	<b>1 bis 2(7) Tage</b>	Schmerzattacken, Überwärmung an Händen und Füßen, Ödem, Kribbeln, Brennen
<b>Hapalopilus-Syndrom</b> Zimtfarbener Weichporling ( <i>Hapalopilus rutilans</i> )	<b>1 bis 8(12) Std.</b>	Sehstörung, Koordinationsstörung, Nierenversagen, violette Urinverfärbung
<b>Pilzallergie</b> z.B. Shiitake-Dermatitis und Pilzzüchterlunge (z.B. <i>Lentinula edodes</i> )	<b>1/4 bis 4 Std.</b>	Hautausschlag, Atemnot
<b>Persönliche Unverträglichkeit</b> Häufig bei Butter-Röhrlingen, Nebelkappen, Fuchsig Trichterlinge und Hallimasch (z.B. <i>Suillus luteus</i> , <i>Lepista nebularis</i> und <i>flaccida</i> sowie <i>Armillaria</i> )	<b>1/4 bis 4 Std.</b>	Übelkeit, Erbrechen, Durchfall
<b>Unsachgemäße Zubereitung</b> an sich essbarer Pilzarten durch z.B. ungenügende Garzeit, zu große Portionen oder/und fettige Zubereitung	<b>1/4 bis 3 Std.</b>	Völlegefühl, Unwohlsein, Magenschmerzen, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall

# Menschvergiftung

## Ursachen

- 1) **Durch das vom Menschen verursachte Artensterben ist in Deutschland etwa ein Drittel aller Großpilzarten gefährdet.**
- 2) **Einige Umwelt-Ursachen für den Rückgang der Pilze sind:**
  - **Zerstörung der Lebensräume,**
  - **Überdüngung in der Landwirtschaft,**
  - **Schadstoffeintrag aus der Luft**
  - **intensive forstliche Nutzung**
- 3) **Radioaktivität beeinflusst lebende Zellen. Manche Pilzarten sind so stark mit radioaktiven Stoffen belastet, dass erhöhte Mutationsraten bei diesen Arten erwartet werden müssen.**
- 4) **In der Ökologie gibt es den Begriff der „optimalen Entnahmemenge“ für einen dauerhaften, stabilen Ertrag. Bei einer fortgesetzt hohen Pilzernte durch Sammler ist bei weniger häufigen Arten ein stärkerer Rückgang nicht auszuschließen.**
- 5) **Nur über die Fruchtkörper- und Sporenbildung wird die für die Arterhaltung und Artanpassung notwendige genetische Rekombination sichergestellt.**
- 6) **Verantwortungsbewusste Menschen sammeln die Pilze maßvoll und naturverträglich. Man reißt dabei die Bodenoberfläche nicht auf, weil das die unterirdischen Pilzgeflechte schädigt.**