Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 13 (1935)
Heft: 1

Artikel: Ist der gelbliche Knollenblätterpilz (Amanita mappa Batsch) giftig?
Autor: Seidel, M.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934871

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

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

mit beinahe völliger Anurie zum tödlichen Ausgange beitragen, aber es handelt sich um schwere Degeneration der Nierenepithelzellen, und immer steht die meist noch schwerere Entartung der Leber im Vordergrund, von der in den obigen Fällen nichts nachweisbar war. Knollenblätterpilze lassen sich schon dadurch ausschliessen, dass jeweilen nur eine einzige Person erkrankte. Auch bei der Vergiftung durch Helvella esculenta, die Frühjahrslorchel, ist immer die Leber das schwerst erkrankte Organ. Dass zersetzte Pilze ähnliche Wirkungen hervorrufen könnten (das zweite Gericht müsste dann allemal verdorben gewesen sein), ist kaum anzunehmen, da Ähnliches bei diesen ja nicht seltenen, aber gewöhnlich nicht lebensgefährlichen Erkrankungen nie beobachtet wurde.

Eine Erklärung dieser seltsamen Fälle ist also vorläufig unmöglich. Vielleicht können weitere Vorkommnisse eine eingehendere Untersuchung gestatten und eine Abklärung dieser Frage ermöglichen.

Literatur.

1. Schweiz. Zeitschr. f. Pilzk. 1933, H. 10, S. 149.
2. » » » » 1934, H. 2, S. 13.
3. » » » » 1933, H. 9, S. 143.
4. » » » » 1934, H. 3, S. 29.
5. Bull. Soc. Linn. Lyon 1933, nº 5, p. 93.
6. Bull. Soc. Myc. France t. 49, 1933, p. 441.
7. Schweiz. Zeitschr. f. Pilzk. 1934, H. 4, S. 51.
8. Bull. Soc. Myc. France t. 50, 1934, p. 134.
9. Med. Klinik 1933, H. 36, S. 1208.
10. Reichsgesundheitsblatt 1931, S. 273. Ref. Deutsche Zeitschr. f. Pilzk. 1934, H. 2, S. 47.
11. Boll. delle scienze med. 104, 1932, S. 194.
12. Rassegna clin.-scientif. Istit. Biochim. Ital. IX, 1931, ref. bei 11.

Ist der gelbliche Knollenblätterpilz ⟨Amanita mappa Batsch⟩ giftig?

Von M. Seidel, Görlitz.

Wozu diese müssige Frage! Jedes Schulkind weiss, dass der Knollenblätterschwamm ein Giftpilz ist. Pilzbücher, Merkblätter, Pilztafeln warnen eindringlich vor diesem Giftmörder. Seit etwa 15 Jahren erklären jedoch viele Pilzforscher Amanita mappa nicht für so gefährlich, ja einige sind der Meinung, er ist überhaupt nicht giftig. Herr Studienrat Hennig, Berlin, schrieb mir seinerzeit, er habe Amanita mappa gegessen, und ihm ist nichts nach dem Genuss passiert. Ich erwiderte ihm: « Die Botschaft höre ich wohl, doch mir fehlt der Glaube.» Vielleicht ist's wie beim Fliegenpilz eine Standorts- und Quantitätsfrage, dass dieser gelblichweisse Knollenblätterschwamm nicht immer bösartig wirkt. Die Tagespresse berichtete im August und September dieses Jahres über eine Menge Pilzvergiftungen mit tödlichem Ausgange. In den meisten Fällen habe ich Erkundigungen eingeholt. Von Kutscheborwitz, Kr. Guhrau, erhielt ich Amanita mappa als Beweisstück übersandt. Meine nochmalige Anfrage ergab jedoch als Ursache die Verwechslung mit Tricholoma equestre. Die betreffenden Personen hatten eben wieder einmal Amanita phalloides infolge der grünen Hutfarbe als Grünling angesehen. Da sie nach alter Gewohnheit die Pilze abschneiden, haben sie die flattrige Knolle in der Erde nicht wahrgenommen.

Nun zur Beantwortung obiger Frage. Im Pilz- und Kräuterfreund (4. Jahrgang, Heft 4/5, Oktober/November 1920), Seite 90, nimmt Herrmann, Dresden, zu dieser Frage Stellung. Eine Dame aus R. erzählte ihm, dass sie ihren Gatten und zwei Kinder an Vergiftung durch den gelblichweissen Knollenblätterschwamm eingebüsst habe. Nach Verlauf von zwölf Stunden trat heftiges Erbrechen ein. Dabei war ein Gefühl, als stecke ein Pflock im Halse. Zwei Stunden später stellte sich ein heftiger Darmkatarrh ein. Die Pilze waren Mittwoch genossen worden, und Freitag früh 8 Uhr

starben die Patienten an Herzschwäche. Die Frau kam mit dem Leben davon, bekam aber Gelbsucht, Leberschwellung und litt lange Zeit an grosser Mattigkeit. Erst nach vier Wochen waren die schlimmsten Beschwerden behoben. Noch heute nach zwei Jahren ist Herzschwäche von diesem Vergiftungsfall zurückgeblieben. Auf seine Frage, ob es nicht der grüne Knollenblätterschwamm gewesen sein könne, betonte die betreffende Dame besonders: « Nein, es war der mit den Hautwarzen, der weisse », den er eben der Versammlung in der Dresdener Pilzausstellung zeigte.

Nach zwei Tagen kommt eine andere Ausstellungsbesucherin ganz aufgeregt zu ihm. Herrmann hatte eben von der Giftigkeit des gelblichweissen Knollenblätterschwammes gesprochen. Da erklärt sie ihm ganz angstvoll, sie habe gestern diesen Pilz in grösseren Mengen gegessen. Sie sei nach seinen Ausführungen in grösster Besorgnis, die Pilze könnten ihr schlecht bekommen. Zunächst bezweifelte Herrmann die Behauptung, dass es Knollenblätterpilze gewesen seien. In einer halben Stunde kommt die Frau wieder und legt ihm die fraglichen Pilze vor. Es ist kein Zweifel mehr. Es ist Amanita mappa. Seit vielen Jahren sammelt und verspeist sie diesen Wulstling körbeweise mit ihrer Familie, und er schmeckt ihr vortrefflich wie das beste Champignongericht. Sie verwendet die Pilze zur Suppe, zu Pilzgemüse und trocknet sie auch ab. Sie hat auch guten Bekannten davon gegeben. Beim Pilzsammeln hat sie einen Herrn in der Heide getroffen, der diese Pilze ebenfalls eingetragen hat und schon seit langer Zeit verzehrt.

Was ist zur Erklärung dieses Falles zu sagen? Eine *Immunität* kann hier nicht angenommen werden, da vier verschiedene Personen diesen Pilz gegessen haben. Wie erklärt sich der Widerspruch bei den zwei erwähnten Fällen mit Amanita mappa? Im ersteren Falle tödliche Wirkung, im letzteren bekömmlich seit Jahren. Die Sache ist wissenschaftlich und praktisch zu überaus wichtig, als dass man sie aus den Augen lassen dürfte. Sollte die Giftwirkung vielleicht doch in der *Oberhaut* liegen, da die Pilze stets abgezogen wurden. Hier müsste eine chemische Untersuchung in verschiedenen Gegenden angestellt werden, und zwar getrennt am Pilzfleisch und an der Huthaut.

Dass der *Nährboden* den Geschmack und auch die Giftwirkung beeinflusst, ist pilzkundlich erwiesen. Bekanntlich hat Prof. Schmiedeberg 1869 in russischen Fliegenpilzen Muskarin nachgewiesen. Prof. Hesse, wie Prof. Klein berichtet, hat in deutschen Fliegenpilzen kein Muskarin gefunden. Welche Rolle die Alkaloide im Leben der Pflanzen spielen, ist immer noch ein giftkundliches Rätsel. Der Chinarindenbaum gedeiht z. B. in deutschen Gewächshäusern ohne zu kränkeln, aber es ist ausgeschlossen, aus ihm Chinin zu erzeugen. Der Schierling wächst in Schottland sehr üppig, aber ohne Gehalt an Koniin.

Einer meiner Amtsbrüder erkrankte vor Jahren mit seiner Schwester nach dem Genuss frisch gesammelter Pfifferlinge, die er sich, recht zerkleinert durch den «Wolf», hat zubereiten lassen. Auf diese Weise wurden nun die *Duftstoffe* frei, und da passierte ihm dasselbe, was sich mit meiner Familie seinerzeit mit Lactarius helvus ereignete. Übrigens sind die Pfifferlinge im Riesengebirge sowieso viel strenger im Geschmack als die im Streusandlande der märkischen Heide. Die Gebirgsbewohner giessen daher das erste Pilzwasser weg. Um den Gerbsäuregeschmack zu mildern, wird z. B. Fistulina hepatica vor der Zubereitung abgebrüht. Tricholoma rutilans, obwohl in den Lehrbüchern als essbar bezeichnet, ist ungeniessbar und erzeugt in den meisten Fällen Erbrechen, sobald man ihn an alten mulmigen Nadelholzstümpfen gesammelt hat.

Ausserdem ist das *Verhalten des menschlichen Körpers* den Pilzgiften gegenüber sehr verschieden. Hebeloma crustuliniforme wird von vielen Pilzfreunden als Speisepilz geschätzt. Meine Frau und ich sind seinerzeit nach dem Genuss dieser Fälblingsart schwer erkrankt. Recht lehrreich ist auch der Stolper Lorchelvergiftungsfall am 27. April letzten Jahres. Der Familie Schroder zu Stolp (4 Personen) hat das Lorchelgericht zu Mittag vortrefflich gemundet. Anders dagegen an demselben Abend mit den vom Mittag übrig gebliebenen *aufgewärmten Lorcheln*. Vater, Mutter und das drei Jahre alte Töchterchen erkrankten. Die älteste Tochter, die in beiden Fällen am meisten gegessen, hat nichts von Vergiftung verspürt. 48 Stunden nach der Erkrankung starb die jüngste Tochter.

Eine rege Aussprache in dieser wichtigen Angelegenheit wäre sehr erwünscht.

Allerlei Beobachtungen.

Von Eugen Gramberg, Königsberg, Pr.

1. Dass wir im Spätherbst oft grosse Büschel oder dichte Rasen des *sparrigen Schuppenpilzes* (Pholiota squarrosa) am Grunde von Laubbäumen, an Baumstümpfen oder in deren Nähe hervorbrechen sehen, ist nichts Seltenes, und oft stehen wir bewundernd vor der Lebenskraft des Myzels dieser Pilzart, wenn wir an hundert der schöngebauten Fruchtkörper, deren Form, Farbe und Beschuppung von grosser Mannigfaltigkeit ist, in den verschiedensten Entwicklungsstadien wie eine riesige Familie dicht beieinander finden. Ein seltener Anblick aber ist es, wenn wir den sparrigen Schuppenpilz *hoch in einer Baumkrone* aus den Ritzen und Astwinkeln herauswachsen sehen. Bei Königsberg, Pr., habe ich schon einige Jahre Gelegenheit, in der Krone einer etwa 150jährigen Winterlinde diesen Pilz in schönster Ausbildung zu beobachten. Er bricht Ende Oktober oder anfangs November im Park Luisenwohl in ungefähr 6—7 m Höhe meist in fünf bis acht grossen Büscheln mit zusammen etwa 40—60 Fruchtkörpern aus den Winkeln der hier ansetzenden Äste hervor und verleiht dem Baum einen eigenartigen Schmuck, der freilich von vielen Spaziergängern in dem sehr besuchten Park, die ihren Blick nicht gerade in die Höhe richten, überhaupt nicht bemerkt wird.

Der ehrwürdige Baum, der fast 4 m im Umfange misst, barg in seinem Schatten wohl schon die damals so unglückliche Königin Luise, die in einem Hause nahe an dem Park lange Zeit wohnte. Zum Glück scheint die befallene Linde von diesem Schmarotzer gar nicht sehr geschädigt zu werden, obwohl auch noch mehrere Mistelbüschel von ihrem Lebenssaft zehren. Als ich den Pilz vor drei Jahren in der Lindenkrone entdeckte — er mag schon vor mehreren Jahren sich in ihr festgesetzt haben —, vermutete ich in ihm den *hochthronenden* Schuppenpilz (Pholiota aurivella), der ja mit Vorliebe in solcher Höhe gedeiht. Doch als ich nach einigen Tagen mehrere abgeschlagene Pilze auf dem Boden liegend vorfand — vielleicht von Knaben mit einem Wurfgeschoss heruntergeholt —, erwies sich die Art unzweifelhaft als der *sparrige* Schüppling. Es wäre erwünscht, zu erfahren, ob der Pilz auch anderwärts sich schon in Baumkronen gezeigt hat. Aus der Literatur jedoch geht das bisher *nicht* hervor. Dass Pholiota squarrosa als Schmarotzer keinen grossen Schaden anzurichten scheint, geht z. B. auch daraus hervor, dass er im Königsberger Botanischen Garten schon über 20 Jahre auf dem zutage tretenden Wurzelgewirr einer alten *Esche* schmarotzt — auch