**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
**Band:** 88 (2010)
**Heft:** 3

**Artikel:** Das Pilzjahr 2009 : aus der Sicht des Schweizerischen Toxikologischen Informationszentrums
**Autor:** Schenk-Jäger, Katharina
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-935910

**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:** 08.07.2025

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

# Das Pilzjahr 2009

## aus der Sicht des Schweizerischen Toxikologischen Informationszentrums

MED. PRACT. KATHARINA SCHENK-JÄGER

Das Pilzjahr 2009 war überschattet von einem Todesfall nach Konsum einer unbekannten, amatoxinhaltigen Pilzart. Einmal mehr hat sich bestätigt, dass bei spätem Therapiebeginn auch die intensivsten medizinischen Massnahmen einen tödlichen Ausgang nicht verhindern können.

### Allgemeine Angaben

Insgesamt wurden 453 Auskünfte zu Pilzen erteilt. Davon waren in 373 Menschen oder Tiere betroffen, in 80 Fällen wünschten die Anrufer eine Auskunft theoretischer Natur. Aus der Deutschschweiz wurden wir in 368 Fällen kontaktiert, 53 Anrufer stammten aus der Romandie, 23 aus dem Tessin. In 10 Fällen war die Herkunft unbekannt, bzw. im Ausland. Die Anfragen kamen zu zwei Dritteln aus der Bevölkerung, zu knapp einem Viertel von Ärzten und in 1 % von Tierärzten. Betroffen waren 215 Erwachsene und 143 Kinder, sowie einige wenige Tiere. In den meisten Fällen kam es zur Vergiftung wegen mangelnder mykologischer Kenntnisse (Verwechslungen oder schlichtes Unwissen), die Anzahl Anfragen wegen beabsichtigtem Konsum von Rauschpilzen verharren auf sehr tiefem Niveau. Das hängt wohl kaum mit abnehmendem Konsum zusammen, sondern eher mit weniger Informationsbedürfnis der Betroffenen, bzw. der behandelnden Ärzte. Beschwerden nach Konsum von kontrollierten Speisepilzen waren in der Regel auf zu üppigen Konsum, unzureichendes Kochen oder verdorbene Pilze zurückzuführen.

Die tageszeitliche Verteilung ist in der Abb. 1 abgebildet. Sie entspricht etwa der typischen Verteilung über das ganze Spektrum aller Anfragen hinweg, mit Ausnahme des dritten Maximums zwischen 21.30 Uhr und 23 Uhr. Die nächtlichen Anfragen sind auch die potentiell gefährlichen, da Pilzmahlzeiten gerne abends verzehrt werden und die typische Latenz beim schweren Phalloidessyndrom 4–6 Stunden beträgt. Ergo melden sich die Betroffenen mitten in der Nacht!

### Verteilung der Anfragen im Jahresverlauf

Aufgrund der speziellen Witterungsverhältnisse mit trockenem August und September und pilzreichem Spätherbst wurde auch in unserer Anrufstatistik eine Verschiebung in die entsprechende Jahreszeit sichtbar. Während in früheren Jahren Ende Oktober bis Anfang November ein deutlicher Einbruch zu verzeichnen war, ging 2009 auch unsere Saison bis in den Dezember hinein (Abb. 2) Das war dem Schweizer Fernsehen sogar ein Beitrag zu bester Sendezeit wert!

### Vergiftungsfälle mit nachgewiesenem Amatoxin

Der Fall des an einem Phalloides-Syndrom Verstorbenen wurde in den Tageszeitungen publik gemacht, sodass er viel Aufmerksamkeit auf sich zog. Leider sind nur wenige Angaben verfügbar. Trotz intensiver Therapie konnte der Patient leider nicht gerettet werden. Er starb einige Tage nach Einnahme an einem Multiorganversagen.

Bei einem weiteren Fall handelte es sich um eine sechsköpfige Familie mit Kindern, die eine Pilzmahlzeit aus unkontrollierten, selbstgesammelten

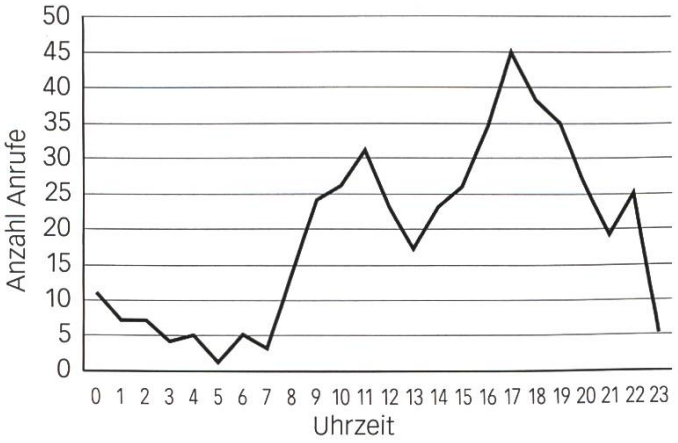


Abb. 1 **Anfragen im Tagesverlauf**

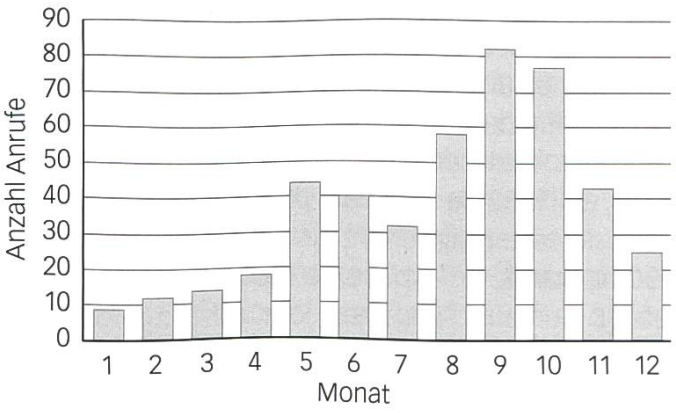


Abb. 2 **Anfragen im Jahresverlauf**

Pilzen verzehrte. Nach der typischen Latenz von 12 Stunden traten bei den ersten Familienmitgliedern Brechdurchfälle auf. Zwei Erwachsene machten eine schwere Vergiftung durch mit erheblichem Leberschaden. Die übrigen Familienmitglieder litten unter leichten bis mittelschweren Symptomen (Brechdurchfälle und leichte Gerinnungsstörung). Die Patienten wurden im Spital mit Silibinin (Legalon®), dem spezifischen Gegenmittel bei Amatoxinvergiftungen, wiederholter Aktivkohlegabe, sowie weiteren unterstützenden Massnahmen behandelt. Alle erholten sich vollständig ohne Lebertransplantation.

**Weitere wichtige Vergiftungsfälle**

2009 kam es zudem zu einer Häufung von Vergiftungen mit Röhrlingen, allen voran dem Satansröhrling. Dieser führte bei 6 Patienten zu derart heftigen Brechdurchfällen, dass eine stationäre Therapie erforderlich wurde. Es ist sicher nötig, dass im Rahmen von Präventionsbemühungen auf diese Problematik hingewiesen wird, auch wenn die potentielle Gefährdung natürlich im Vergleich zu amatoxinhaltigen Pilze wesentlich geringer ist. Trotzdem gilt eben nicht «Röhrling = harmlos!»

Tab. 1 Involvierte Spezies mit zugehörigem Schweregrad aufgrund der ärztlichen Rückmeldungen

| | *Symptome* | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | *keine* | *leicht* | *mittel* | *schwer* | *tödlich* | *Total* |
| *Agaricus bisporus* | | 1 | | | | 1 |
| *Agrocybe praecox* | 1 | | | | | 1 |
| *Agrocybe sp.* | 1 | | | | | 1 |
| *Amanita pantherina* | | | 1 | | | 1 |
| *Amanita phalloides* | | 3 | 1 | 2 | | 6 |
| *Amanita rubescens* | | 1 | | | | 1 |
| *Amanita virosa* | | 1 | 1 | | | 2 |
| *Armillaria mellea* | | 3 | | | | 3 |
| *Boletus calopus* | | 2 | | | | 2 |
| *Boletus edulis* | | 2 | | | | 2 |
| *Boletus luridus* | | 2 | 1 | | | 3 |
| *Boletus satanas* | | 2 | 6 | | | 8 |
| *Cantharellus cibarius* | | 1 | 1 | | | 2 |
| *Collybia sp.* | 1 | | | | | 1 |
| *Coprinus atramentarius* | 1 | | | | | 1 |
| *Coprinus sp.* | 1 | | | | | 1 |
| *Cortinarius elegantior* | 1 | | | | | 1 |
| *Entoloma clypeatum* | | | 1 | | | 1 |
| *Hexenröhrling, n.n.b.* | | 1 | | | | 1 |
| *Inocybe sp.* | 1 | | 1 | | | 2 |
| *Leccinum quercinum* | | | 1 | | | 1 |
| *Lentinula edodes* | | 1 | | | | 1 |
| *Leucoagaricus sp.* | 1 | | | | | 1 |
| *Macrolepiota rachodes* | | 2 | | | | 2 |
| *Marasmius oreades* | 1 | | | | | 1 |
| *Megacollybia platyphylla* | | 1 | | | | 1 |
| *Morchella esculenta* | | 1 | | | | 1 |
| *Panaeolina foenisecii* | 1 | | | | | 1 |
| *Pilz, n.n.b.* | 3 | | | | | 3 |
| *Pilz, n.n.b. selbst gesammelt, kontrolliert* | | 1 | 1 | | | 2 |
| *Pilz, n.n.b. selbst gesammelt, nicht kontrolliert* | 1 | 1 | | | | 2 |
| *Rasenpilze* | 5 | | | | | 5 |
| *Tricholoma terreum* | | 1 | | | | 1 |
| *Trüffel-Pilz, n.n.b.* | | 1 | | | | 1 |
| *Unbekannter amatoxinhaltiger Pilz* | 1 | | | | 1 | 2 |
| *Total* | 20 | 28 | 15 | 2 | 1 | 66 |

**Zusammenarbeit mit den Pilzfachleuten**

Auch im vergangenen Jahr haben die Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleure wieder hervorragende Arbeit geleistet. In keinem einzigen Fall wurde im kontrollierten Sammelgut nachträglich ein Giftpilz gefunden. Die mittelschweren Beschwerden, die sich ein Patient nach Konsum kontrollierter Wildpilze zugezogen hatte, sind auf unsachgemässe Zubereitung zurückzuführen

Weiter mussten 2009 wieder über 100 Eltern beruhigt werden, deren Kinder sich im Hausgarten an den Pilzchen gütlich getan hatten. Diese zusätzliche Bestimmungstätigkeit (nicht selten ausserhalb der Kontrollstellen und Kontrollzeiten!) ist unverzichtbar, da nach einer fachlichen Beurteilung in vielen Fällen auf eine weitere Behandlung verzichtet werden kann. Entscheidend ist es, diejenigen Fälle zu identifizieren, die eine rasche, spezifische Therapie brauchen. Die Spitaldiagnostiker/innen wurden 2009 ebenfalls rege beansprucht. Ihrem grossen Engagement ist es zu verdanken, dass die «Pilzsicherheit» auch nachts und am Wochenende aufrecht erhalten bleibt. Die bei der VAPKO eingereichten Vergiftungsmeldungen haben einmal mehr wichtige Informationen zu den involvierten Pilzarten und den Vergiftungsumständen geliefert. All diese Angaben haben Eingang in die Datenbank des Toxzentrums gefunden und verbessern die Qualität der Dokumentation. Allen Beteiligten sei an dieser Stelle herzlich gedankt.

## Nuss-Süppchen mit Pilzen

**Rezept für 4 Personen**

KURT ROHNER

**Zutaten**

| | |
|---|---|
| 40 g | Mandeln gerieben |
| 40 g | Haselnüsse gerieben |
| ca. 10 g | Kochbutter |
| ca. 150 g | frische Pilze (nach Möglichkeit gemischt) |
| 20 g | Schalotten oder Zwiebeln |
| | Dill (frisch oder aus dem Glas) |
| 1 Beutel | Steinpilzsuppe |
| 8 dl | klare Gemüsebrühe |
| 1.2 dl | Vollrahm |
| | Suppengrün, Schnittlauch oder gehackte Pistazien |
| eventuell | Schlagrahm |

**Vorbereiten**

- Pilze reinigen und schneiden
- Schalotten schneiden (nicht zu fein)

**Zubereitung**

- Schalotten und Dill in Butter andünsten
- Haselnüsse und Mandeln beigeben und mitdünsten
- Pilze beigeben und kurz mitdünsten
- das Pulver der Steinpilzsuppe in der Pfanne verstäuben
- mit klarer Gemüsebrühe auffüllen, gut umrühren und 10 Minuten kochen lassen
- mit Vollrahm verfeinern und abschmecken
- anrichten und mit Pistazien, Suppengrün oder Schnittlauch garnieren
- eventuell eine Schlagrahmhaube oben aufsetzen

Dieses Rezept eignet sich auch wenn es nicht viele Pilze gibt. Für einen Suppen-Znacht kann auch eine grössere Menge Pilze verwendet werden. Ein feines Würstli dazu mundet auch sehr gut