Zeitschrift: Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen
Herausgeber: Naturforschende Gesellschaft Schaffhausen
Band: 70 (2018)

Artikel: Grosspilze
Autor: Bänziger, Ruth / Pfunder, Dieter / Uehlinger, Ruth / Uehlinger, Werner
Kapitel: 5: Giftpilze
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-880917

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: 12.07.2025

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

So gesammelt können die Pilze in der Pilzkontrolle sortiert, sauber und adrett vorgelegt werden. Der Wald und die bekannten Speisepilze bleiben sauber, die unbekannten Pilze können bestimmt und vielleicht sogar gegessen werden. Die Natur und die Nerven der Pilzkontrolleure werden geschont.

Pilze, die ganz gross rauskommen wollen
In Fachbüchern ist die Pilzforschung, zum Beispiel in den Bereichen Pilzzucht für die Lebensmittelproduktion, Pilzinhaltsstoffe für den möglichen Einsatz in der Medizin, der Land- und Forstwirtschaft und der Recyclingindustrie, weitreichend umschrieben.

5 Giftpilze

In der Schweiz gibt es unzählige giftige Pilzarten. Stark giftig sind rund 20 Arten, etwa 10 davon können tödlich wirken. Bei Pilzvergiftungen greifen Pilzexperten und Ärzte auf Fachbücher zurück, die alles Wichtige über Giftpilze, Pilzgifte, Behandlungsmöglichkeiten usw. enthalten. Das umfassendste dieser Bücher ist derzeit ein Nachschlagewerk von René Flammer mit dem Titel «Giftpilze».

Pilzvergiftungen werden hier nicht näher erläutert, mit einer Ausnahme: der Vergiftung mit Knollenblätterpilzen. Daneben werden die Giftpilze vorgestellt, die im Grossraum Schaffhausen vorkommen und bei der Pilzkontrolle vorgelegt und aussortiert werden müssen. Gäbe es die Pilzkontrolle nicht, würden vermutlich viele unbekömmliche oder giftige Pilze von selbsternannten Pilzkennern gegessen, möglicherweise mit fatalen Folgen. Werden Giftpilze schon im Wald erkannt, können sie ihrer Bestimmung gemäss dort stehen bleiben und landen nicht im Eimer der Pilzkontrollstelle – oder gar auf einem Teller.

Tatsachen …

Giftige Pilze haben keine gleichen oder gemeinsamen Merkmale. Jeder Giftpilz hat seine eigenen Merkmale, daran muss man ihn erkennen – und sollte Giftpilze stehen lassen. Sie gehören zum Wald.

Alle stark oder tödlich giftigen Pilze schmecken mild. Sie sind weder scharf noch bitter. Deshalb schöpft jemand, der sie isst, selten rechtzeitig Verdacht.

Fast alle tödlich giftigen Pilze sind Blätterpilze (Lamellenpilze). Nur Pilzkontrolleure und erfahrene Pilzkenner nehmen Kostproben von gewissen Blätterpilzen!

Giftige Röhrlinge können kaum tödlich wirken. Ungeniessbare oder giftige Röhrlinge stinken aasartig oder schmecken gallenbitter. Werden sie trotzdem gegessen, machen sie sich nach heftigen schmerzhaften Symptomen und Turbulenzen «obsi» oder «absi» aus dem Staub – ihre Giftstoffe wirken auf den Magen-Darm-Trakt.

Achtung: Jeder dritte Mensch kann mit der Zunge keine **Bitterstoffe wahrnehmen**. Für diese Menschen ist «bitter» nur ein Wort. Sie glauben deshalb, jeder Röhrling, der nicht stinke, sei essbar.

… und blanker Unsinn:

«Do hät jo scho en Schnägg dra gfrässe! Dä isch sicher guet.» Auch von Tieren angefressene Pilze können Giftpilze sein.

Mäuse, Schnecken, Pilzmaden & Co. können Pilze fressen, die für Menschen schädlich sind, ohne selbst Schaden zu nehmen.

«Mosches nu lang gnueg choche!» Starke Pilzgifte können nicht durch Kochen zerstört werden.

Nur wenige schwache oder nicht hitzebeständige Pilzgifte werden beim Kochen (oder Dörren) unschädlich gemacht.

«Mosch bim Choche en Silberlöffel mit i d Pfanne lege; er würt schwarz, wenns giftig sind!» Dieses Ammenmärchen ist zum Glück nur noch wenig bekannt, nicht zuletzt, weil kaum mehr Silberbesteck verwendet wird.

Ausserdem:

Nicht alle Pilze, die «Vergiftungen» verursachen, sind giftig. Verschiedene Pilz-Inhaltsstoffe können Unverträglichkeiten oder Allergien mit allergischem Schock auslösen.

Alle Pilze, ob essbar oder giftig, enthalten viel Chitin, das macht sie schwer verdaulich (Insektenpanzer bestehen vorwiegend aus Chitin). Pilze sollten nur in kleinen Mengen und gut gekocht gegessen werden.

Kindern unter 12 Jahren sollte man nur mit äusserster Zurückhaltung Pilze zu essen geben, und wenn, nur in kleinen Mengen und stark zerkleinert. Kinder kauen meistens schlecht – Pilze können bei ihnen zu Darmproblemen führen.

Giftpilze, die in unserer Region vorkommen

Grüner Knollenblätterpilz (–> Pilzgalerie-Beitrag)
Für die meisten tödlich verlaufenden Pilzvergiftungen ist der Grüne Knollenblätterpilz verantwortlich. Weil er bei uns häufig vorkommt und ab und zu in einem Pilzkorb landet, erhält er hier mehr Raum als andere Giftpilze.

Schon kleine Mengen von ihm können zum Tod führen. Für eine erwachsene Person sind ungefähr 50 g (ein mittlerer Pilzhut) potenziell tödlich, für ein Kind je nach Körpergewicht bereits ein Kubikzentimeter Pilzfleisch. Beim Kochen schrumpfen Pilze stark ein; 50 g Frischpilz sind gekocht ungefähr so viel wie zwei Gabeln voll. Die Lebergifte, die der Grüne Knollenblätterpilz enthält, haben eine Latenzzeit von 8-24 Stunden(!). Erst dann setzen äusserst heftige, schmerzhafte Brech-Durchfälle ein, vorher ist oft nichts spürbar. Ohne Behandlung wird die Leber meistens am vierten Tag nicht mehr mit den Giften fertig und versagt. Die anderen Organe versagen ebenfalls, dies führt zum qualvollen Tod. Wird die Behandlung spätestens bei den ersten Vergiftungsanzeichen eingeleitet, bestehen reelle Chancen auf Rettung. Muss als letzte Möglichkeit die Leber durch ein Spenderorgan ersetzt werden, ist dies mit lebenslanger Medikation gegen die Abstossung verbunden. Ein Knollenblätterpilz-Vergiftungsfall mit Transplantation kommt auf rund eine halbe Million Franken zu stehen.

Karbol-Egerlinge («Gift-Champignons»)
Es gibt drei Karbol-Egerlingsarten, alle enthalten Magen-Darm-Gifte.

Riesen-Rötling
Er kommt in der Schweiz recht selten vor, in unseren Laubwäldern wächst er aber alle paar Jahre wieder mal häufiger. Der Riesen-Rötling enthält starke Magen-Darm-Gifte.

Tiger-Ritterling
Auch dieser Giftpilz ist bei uns nicht häufig. Im nahen Schwarzwald ist er ziemlich oft anzutreffen und wird von Schaffhausern in die hiesigen Pilzkontrollstellen gebracht. Seine starken Magen-Darm-Gifte reagieren innert kürzester Zeit mit «Rausschmiss».

Kegeliger Risspilz
Er ist bei uns sehr häufig und wird in einem Pilzgalerie-Beitrag beschrieben. Risspilze enthalten Nervengifte.

Grauer Falten-Tintling
Dieser Pilz ist bei uns relativ oft anzutreffen. Er ist Anti-Alkoholiker. Er duldet von 2 Tagen **vor** bis 4 Tagen **nach**(!) seinem Genuss keinen Alkohol – sonst reagiert er giftig!

Im Kanton Schaffhausen kommen weitere Giftpilze vor, die aber nicht oft in den Sammlerkörben landen. Sie werden nicht für Speisepilze gehalten, weil sie beispielsweise «bekannt sind wie ein bunter Hund» (Fliegenpilz), «nichts hergeben», also klein und dünn sind (Hautköpfe/Risspilze) oder penetrant stinken (Satans-Röhrling).

«Mit den Pilzen ist es wie mit den Menschen: Richtig giftig sind nicht viele, aber mit den Ungeniessbaren ist auch nichts anzufangen.»

Die Pilzkontrolle

Fast jedes Jahr werden im Kantonsspital Schaffhausen und in Arztpraxen Personen mit Pilzvergiftungen oder Verdacht darauf behandelt. Meistens haben Erwachsene Pilze gegessen, die nicht kontrolliert waren, oder Kleinkin-

der haben Rasenpilze in den Mund gesteckt oder verschluckt (auch im Rasen können einige stark giftige Pilze wachsen). Dann werden Pilzkontrolleure und Notfall-Pilzexperten zu den wichtigsten «Kontakten», die entweder durch das TOX Info Suisse (Tel. 145 – 24 Std./365 Tage), das Spital oder den behandelnden Arzt direkt aufgeboten werden.

Die Pilzkontrolle ist eine wertvolle, kostenlose Dienstleistung. Durch sie können Vergiftungen vermieden und wichtige Informationen, zum Beispiel neue Erkenntnisse über den Speisewert von Pilzen, an Sammler weitergegeben werden. Sie in Anspruch zu nehmen, lohnt sich.

6 Pilzgerüche

Die Geruchswahrnehmung bei den Pilzen ist ähnlich wie bei einer Wein-Degustation. Dort hat man ein Getränk vor sich, beschnüffelt es und es deutet überhaupt nichts auf eine Zitrusfrucht oder eine Vanilleschote hin. Trotzdem hat man den Duft in der Nase, vorausgesetzt man ist darauf vorbereitet. Ähnlich ist das mit den Pilzgerüchen. Man hat einen Pilz vor sich, man riecht daran und der riecht! Aber wonach? Für Gerüche fehlt uns das passende Vokabular; so müssen wir uns mit Assoziationen behelfen. (Es riecht nach …) Von A wie Anis bis Z wie Ziegenbock geht die Palette der Vergleiche.

Das Geruchsempfinden ist jedoch bei den Menschen ganz unterschiedlich und auch unterschiedlich stark ausgeprägt. Und wer einen Schnupfen hat, nimmt wahrscheinlich nur wenig bis gar nichts vom Geruch wahr. Schwierig wird es auch, wenn im Buch beschrieben wird, dass der Pilz nach Blattwanze riecht und dieser Geruch nicht im eigenen Repertoire vorhanden ist.

Im Gegensatz zur Weinprobe ist die Anzahl der Vergleichsgerüche bei Pilzen viel grösser. Es gibt Vergleiche mit Früchten (Bsp. Stachelbeere, Zitrone, …), Gemüse (Gurke, Fenchel, …), Lebensmitteln (Mehl, Marzipan, …), Tieren (Fisch, Blattwanze, …). Aber auch ganz spezielle Gerüche gehören zur Gerüchepalette der Pilzler, wie: Tinte, Waschküche, Militärschuhe, Maggi, Schwefel, usw. bis zu spermatisch. Dieser Geruch ist typisch für einen Grossteil der Gattung Risspilze mit mindestens 500 Arten. Und wenn bestimmte Pilze nach Lerchensporn, Veilchenwurzeln oder gar nach Mäuseurin riechen, muss die Nase schon entsprechend geschult sein.

Gerüche können für die Pilzbestimmung ein wichtiges Merkmal sein. Manche Pilze haben sogar ihrem ausgeprägten Geruch den Namen zu verdanken.