

Pilzvergiftungen am laufenden Band

Autor(en): **Hennig, Br.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **25 (1947)**

Heft 9

PDF erstellt am: **16.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933961>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Den Clou der Saison bescherte uns ein Mitglied des Vereins für Pilzkunde Luzern mit seinem Funde von *Phallus caninus*, im Rapperswiler Wald. Ein Kontrollgang nach dem entdeckten Standort zeigte mir das wohl schönste Bild, das mir während meiner Pilzlerlaufbahn zu Gesicht gekommen ist. Auf morschem Tannenstrunk wucherten etwa fünfzig Stück dieses Pilzes in allen Wachstumsstadien, teils noch in Eiform, teils nur die grüne Spitze aus der aufgebrochenen Hülle streckend, teils vollständig ausgewachsen. Andere, bereits von der Gleba befreit, zeigten ihre scharlachrote Spitze, und wieder andere, die ihre Aufgabe im Kreislauf der Natur erfüllt hatten, lagen wie kleine Schlänglein, welk und gekrümmt, über das faulende Holz. Ein märchenhafter Anblick, den ich jedem Pilzfreund gönnen möchte.

R.H.

Pilzvergiftungen am laufenden Band

Von Br. Hennig

Selten hat ein Jahr einen so ergiebigen Pilzsegen gespendet wie das Jahr 1946. Nur alle zwanzig Jahre kann man mit so einer Pilzernte rechnen, wie sie uns Berlinern im vergangenen Jahre beschert wurde. Eine fieberhafte Sammelbegierde trieb nun die Menschen in die Wälder, zusätzliche Nahrungsmittel zu holen, an denen sie ja einen überaus starken Bedarf hatten, da sie seit Jahren ihren Hunger nicht mehr hatten stillen können.

So wurden natürlich auch zahllose Leute in den Wald gelockt, die bisher noch nie Pilze gesammelt hatten. Sie standen den vielen Pilzarten ratlos gegenüber. Viele von ihnen glaubten, sie könnten alle Pilze zur Mahlzeit nehmen. Andere hörten auf die Beteuerungen ihrer Bekannten, daß die gesammelten Pilze eßbar seien. Die Warnungen der Sachverständigen wurden vielfach überhört, da die Hoffnung auf eine sättigende Mahlzeit lockte. So kam es zu Pilzvergiftungen am laufenden Band. Die Krankenhäuser waren überfüllt durch Personen, die an Pilzvergiftungen erkrankt waren. Es konnten aber bei weitem nicht alle in den Krankenhäusern untergebracht werden, da die Bettenzahl nicht ausreichte.

Rund 1500 Personen wurden stationär in den Krankenhäusern behandelt, 3%, etwa 50 von ihnen, starben. Eine geringe Zahl, wenn man bedenkt, daß allein in einem Monat 600 Personen an Hunger starben. Fast die gleiche Zahl wie in den Krankenhäusern dürfte in den Wohnungen an Pilzvergiftung krank gelegen haben. Sie wurden von der Statistik nicht erfaßt.

Etwa 1000 Personen erkrankten an Pantherpilzvergiftung. Bis dahin hatte der Pantherpilz nur vereinzelte Vergiftungsfälle verursacht. 1946 trat er aber in einer Häufigkeit auf, wie ich sie noch nie beobachtet hatte. Auch er verursachte einige Todesfälle. Auffallend war das späte Auftreten der Vergiftungssymptome, das ich nur mit der geringen Widerstandskraft der durch Nahrungsmangel geschwächten Körper erklären kann. Dadurch wurde die ärztliche Behandlung erheblich erschwert. – Verwechslung von Reißpilzen mit Nelkenschwindlingen kam mehrfach vor. Eine besonders vorsichtige Hausfrau kostete jeden Pilz, vor der Verwendung. Sie zog sich eine schwere Pilzvergiftung zu, denn die von ihr roh gekosteten Pilze waren in der Hauptsache Kremplinge.

Verdorbene oder falsch behandelte Pilze spielten nur eine untergeordnete Rolle gegenüber den Fällen der Fahrlässigkeit und Naivität.

Eine Massenvergiftung durch ein einzelnes Gericht, wie es sowohl bei Berlin in früheren Jahren vorgekommen ist und auch in Frankreich sich schon zugetragen hat, ereignete sich nicht. Die schlimmste Massenvergiftung, die sich wohl je in der Welt durch Pilze ereignete, trug sich im September 1918 während des ersten Weltkrieges zu. Westfälische Kinder, die in die Gegend von Posen zur Erholung geschickt worden waren, sammelten drei Tage vor ihrer Rückreise einen großen Korb voll Pilze. Sie fragten die polnische Köchin, die kein Wort Deutsch verstand ob die Pilze essbar seien. Diese glaubte, sie würde gefragt, ob sie die Pilze zubereiten wolle, und nickte nur. 31 Kinder aßen von dem Gericht und ließen es sich gut schmecken. Alle 31 Kinder starben im Laufe weniger Tage an Vergiftung durch den Grünen Knollenblätterpilz. Die unzureichende ärztliche Hilfe versagte vollkommen. Sie wurden in einem Massengrabe in Bierschlin bei Wreschen beigesetzt. Der Fall wurde damals in der Presse verschwiegen – eine traurige Tragödie für den Pilzfreund.

Die oben angeführten Zahlen beziehen sich nur auf Berlin. Wieviele Vergiftungen mögen es wohl in ganz Deutschland gewesen sein. Darüber fehlen noch alle Angaben.

Die Not der Zeit zwang auch dazu, Pilze für die Ernährung nutzbar zu machen, die bisher kaum Beachtung fanden. So wurden neben den meisten Täublingen und Milchlingen vor allem der in ganz besonders großen Mengen anfallende Wollige Pfeffermilchling, *Lactarius vellereus*, viel gesammelt. Er mundet verhältnismäßig gut, wenn er roh in dünne Scheiben geschnitten wird und dann scharf auf der Pfanne etwa zehn Minuten mit zugedektem Deckel gebraten wird. Seine Bitterkeit ist dann nicht mehr störend. Er kann aber auch zweimal zwanzig Minuten abgekocht werden, dann zerkleinert unter alle Pilzgerichte oder zwischen Kartoffelpüree gegeben werden. Oder die abgekochten Pilze werden durch die Fleischmaschine gedreht und zu Pilzbratlingen verarbeitet.

Vom Verfasser wurden mit seiner Familie in den letzten Jahren regelmäßig an 2000 Fliegenpilze gegessen. Sie wurden ebenfalls zweimal in viel Wasser abgekocht. Das Wasser wurde fortgegossen und die Fliegenpilze nach den verschiedenen Zubereitungsarten hergerichtet.

Eine merkwürdige Krankheit, die zum erstenmal 1947 in Berlin auftrat, sei noch erwähnt, die Meldekrankheit.

Personen, die keine Kartoffeln, Nahrungsmittel oder Brot mehr zur Verfügung hatten, aßen ausschließlich Melde, *Chenopodium album*, ohne weitere Beimengung, morgens, mittags, abends, und nahmen sogar einen Topf voll zur Arbeitsstätte mit.

Diese einseitige und mangelhafte Ernährung rief bei einer größeren Zahl von Personen eine schwere Erkrankung hervor, bekannt und schon früher beschrieben unter dem Namen «Chinesische Bettlerkrankheit». In China handelte es sich um eine ähnliche Meldeart. Die Personen hatten starke Gesichtsschwellungen, blutunterlaufene Stellen an Handrücken und Füßen und Gelbfärbung der Haut an Handinnenem und Fußsohlen. Da das Wildgemüse zur Zeit von den Pilzen schon wieder abgelöst wurde, ist die Krankheit für dieses Jahr wieder verschwunden.



Cortinarius lilacinopes Britz.

Cortinarius russus Fr.