Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 31 (1953)

Heft: 2

Artikel: Vergiftungen durch Zuchtchampignons : mit einem Anhang über die Geniessbarkeit gefrorener Pilze

Autor: Alder, A.E.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-933636

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: 16.07.2025

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

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE
BULLETIN SUISSE DE MYCOLOGIE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vapko, Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz

Organe officiel de l'Union des sociétés suisses de mycologie et de la Vapko, association des organes officiels de contrôle des champignons de la Suisse

Redaktion: Friedrich Lörtscher, Bern, Buchserstraße 22, Telephon (031) 4 54 05. *Druck und Verlag:* Benteli AG., Buchdruckerei, Bern-Bümpliz, Telephon 66 13 91, Postcheck III 321. *Abonnementspreise:* Schweiz Fr. 8.–, Ausland Fr. 10.–, Einzelnummer 60 Rp. Für Vereinsmitglieder gratis. *Insertionspreise:* 1 Seite Fr. 70.–, ½ Seite Fr. 38.–, ¼ Seite Fr. 20.–, 1/8 Seite Fr. 11.–, 1/16 Seite Fr. 6.–. *Adreßänderungen* melden Vereinsvorstände bis zum 3. des Monats an *Paul Hügin, Rheinstraße 34, Birsfelden.* – *Nachdruck* auch auszugsweise ohne ausdrückliche Bewilligung der Redaktion verboten.

31. Jahrgang – Bern-Bümpliz, 15. Februar 1953 – Heft 2

Vergiftungen durch Zuchtchampignons *

mit einem Anhang über die Genießbarkeit gefrorener Pilze

Im Laufe dieses Jahres sind mir einige Fälle von Gesundheitsstörungen nach dem Genuß von Zuchtchampignons bekannt geworden, so daß es sicher angebracht ist, dieses Thema etwas ausführlicher zu behandeln.

Die Zuchtchampignons stammen von *Agaricus hortensis* Cooke und *Agaricus bisporus* Lange[1] ab. Diese Arten sind deutlich verschieden vom Feldchampignon. Sie zeichnen sich aus durch einen bräunlichen Hut, weißen Stiel, einen breiten, nach unten abziehbaren Ring und durch in der Regel zweisporige Basidien. Es handelt sich bei den Zuchtchampignons um gute Speisepilze, die keine Giftwirkung zeigen, im Gegensatz zu *Agaricus xanthodermus*, dem Karbolchampignon, der zu einer anderen Gruppe gehört.

Der erste Vergiftungsfall ereignete sich Ende September 1951 in Cham, als eine dreiköpfige Familie zwei Stunden nach dem Genuß von 300 g Zuchtchampignons an Schwindel, Brechreiz und Hitzegefühl im Kopf erkrankte. Bald stellten sich auch Erbrechen und Durchfall ein. Während der Vater und das Kind am folgenden Tag wieder hergestellt waren, hielten die Beschwerden der Mutter fünf Tage lang an, so daß sie ärztliche Behandlung benötigte. Die Untersuchung durch den Ortsexperten ergab, daß die Stiele der Pilze bräunlich statt weiß waren, daß Hut- und Stielfleisch weich waren und daß die Pilze einen unangenehmen Geruch hatten. Die Pilze waren nach seiner Ansicht offenbar nicht mehr genießbar, sondern als verdorben anzusehen. Weiter konnte festgestellt werden, daß die Pilze mehr als zwei Tage in dem Laden gelegen hatten, wobei sie nachts im Kühlschrank aufbewahrt wurden, während sie tagsüber auf dem Ladentisch ausgestellt waren.

Der zweite Fall wurde in Nr. 9/1952 dieser Zeitschrift durch Schneebeli mitge-

* Nach einem Vortrag an der Jahresversammlung der Vapko am 26. Oktober 1952 in Liestal.

teilt, wobei drei Personen nach dem Genuß von Zuchtchampignons unter ähnlichen Erscheinungen erkrankten.

Eine Mitteilung über zwei weitere Fälle verdanke ich der Liebenswürdigkeit von Herrn Mattmüller in Zürich. Im ersten Fall handelte es sich um feste und trockene, kontrollierte Zuchtchampignons mit eingerolltem Hutrande, aber bereits tief purpurfarbigen Lamellen. Das Gericht wurde auf Teigwaren serviert und von drei Personen verzehrt. Die Pilze widerstanden den Tischgenossen von Anfang an, obwohl sie geschmacklich nicht schlecht gewesen seien. Obwohl nur wenig Pilze gegessen wurden, erkrankten die beiden Erwachsenen nach zirka einer Stunde an Erbrechen und übelriechendem Aufstoßen während 48 Stunden. Ein zweieinhalbjähriges Kind, das nur einen Löffel Pilzsauce genossen hatte, wurde blaß und apathisch und erbrach erst nach 44 Stunden.

Beim zweiten Fall handelte es sich um Zuchtchampignons, die in einem Zürcher Restaurant mit einer Fleischspeise serviert wurden. Zwei Personen, die von diesem Gerichte aßen, erkrankten nach kurzer Zeit an drei Tage andauernden Verdauungsstörungen und waren arbeitsunfähig. Sie gaben an, daß ihnen die Pilze geschmacklich von Anfang an widerstanden seien.

Herr Mattmüller ist der Ansicht, daß die Pilze, obwohl frisch in den Laden geliefert, während mehrerer Tage ihren Standort zwischen Kühlschrank und Ladentisch wechselten, wobei es vermutlich zu einer teilweisen Zersetzung der Pilze gekommen sei.

Wenn wir diese vier Vergiftungsfälle durch Zuchtchampignons kritisch beurteilen wollen, müssen wir selbstverständlich zuerst abklären, ob die Gesundheitsstörungen wirklich durch die Pilze oder durch andere Nahrungsmittel verursacht worden sind. Daß bei vier voneinander unabhängigen Fällen solche Vergiftungserscheinungen auftraten, mahnt jedenfalls zum Aufsehen. Im ersten Falle wurde betont, daß die Pilze vor der Zubereitung weich und unansehnlich waren und bereits einen unangenehmen Geruch hatten. Im 3. und 4. Fall wurde erklärt, daß die Pilze, obwohl geschmacklich gut, den Leuten beim Essen widerstanden, so daß nur wenig davon gegessen wurde. Mit größter Wahrscheinlichkeit muß darum angenommen werden, daß die Zuchtchampignons für die Erkrankungen verantwortlich waren.

Die Zuchtchampignons wurden meistens über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt, damit sie möglichst lange frisch blieben. In den Kühlschränken werden die Nahrungsmittel gewöhnlich bei einer Temperatur von 0 bis 4° C aufbewahrt, was für die praktischen Bedürfnisse durchaus genügend ist. Dadurch werden die Nahrungsmittel, in unserem Fall die Pilze, in ihrer Struktur nicht verändert. Bei der Tiefkühlung unter 0° entsteht durch Gefrieren eine Schädigung des Protoplasmas mit Zelltod, wobei die Zellwände infolge des gefrorenen Wassers gesprengt werden. Beim Wiederauftauen sind solche tiefgekühlten Lebensmittel besonders leicht verderblich, vgl. das Süßwerden der Kartoffeln.

Bei der Abkühlung bis 0° werden die Bakterien und die Fermente und Enzyme nicht abgetötet, sondern nur vorübergehend in ihrer Wirkung zum Stillstand gebracht. Bei der Wiedererwärmung setzen diese Lebensvorgänge erneut ein. Infolge häufiger Temperaturschwankungen kommt es zu Kondensation von Luftfeuchtigkeit, die sich als feiner Beschlag auf die Pilze legen kann. Diese Kondensation der

Luftfeuchtigkeit ist für die Haltbarkeit der Nahrungsmittel besonders gefährlich und kann nur durch eine geeignete Ventilation im Kühlschrank verhindert werden. Ziegelmayer[2] ist darum der Ansicht, daß Lebensmittel, die in Kühlschränken aufbewahrt werden, an der Außenluft in hohem Grade der Verderbnis ausgesetzt sind, und daß Gesundheitsstörungen durch den Genuß von solchen Nahrungs- und Genußmitteln oft beobachtet werden.

Wenn Zuchtchampignons aus dem Kühlschrank genommen werden, sollten sie also rasch verbraucht werden. Es ist aber sicher ein Nachteil, wenn die Pilze tagsüber in den Schaufenstern oder auf dem Ladentisch ausgestellt und nachts wieder in den Kühlschrank verbracht werden, besonders, wenn sich dieser Vorgang einige Tage wiederholt.

In der Eidgenössischen Lebensmittelverordnung sind keine Vorschriften enthalten über die Konservierung und den Verkauf der Zuchtchampignons. Die Ortsexperten der Gesundheitskommissionen sollten aber in vermehrtem Maße ihre Aufmerksamkeit dem Zustand der zum Verkauf angebotenen Zuchtchampignons widmen und beschädigte, weich gewordene oder gar übelriechende Exemplare aus dem Verkehr ausschließen.

Nach den gemachten Beobachtungen kann es sich also bei den erwähnten Gesundheitsstörungen nach dem Genuß von Zuchtchampignons nicht um eigentliche Pilzvergiftungen handeln – denn die Zuchtchampignons sind bestimmt nicht giftig –, sondern um Krankheiten durch verdorbene Lebensmittel.

In diesem Zusammenhang sei auch noch das Problem der Genießbarkeit der gefrorenen Speisepilze berührt, das von E. J. Imbach dieses Jahr in Nr. 5 dieser Zeitschrift angeschnitten worden ist. Die Ansichten darüber, ob ein einmal gefrorener und wieder aufgetauter Pilz ohne Schaden genießbar sei, sind offenbar noch sehr geteilt. Mir und auch meinem Vorgänger Dr. Thellung sind keine Vergiftungen durch gefrorene Speisepilze bekannt geworden. In der Regel handelt es sich um Pilze, die zwischen Ende Oktober und Anfang Dezember wachsen, also zu einer Zeit, in der noch nicht eigentliche Wintertemperaturen vorzukommen pflegen. Nach meinen obigen Ausführungen werden Zellstrukturen und Protoplasma nur durch Tiefkühlung wesentlich verändert, so daß nach dem Wiederauftauen die Pilze rasch verderben. Eine Eiweißveränderung aber im Sinne von Giftstoffbildung ist durch den Gefrierprozeß nicht erwiesen und auch nicht wahrscheinlich. Kommt es im Anschluß an Gefrieren und Auftauen zu Eiweißzerfall, so ist dies gleichbedeutend mit Fäulnis. Solche Pilze werden also einen unangenehmen Geruch verbreiten und sind somit ohne weiteres als ungenießbar zu erkennen. Wenn gefrorene Pilze nach dem Wiederauftauen einige Zeit liegenbleiben, werden sie welk und unansehnlich und sind dann für die Küche nicht mehr zu verwenden. Solange sie aber ein festes Fleisch zeigen und nicht übel riechen, können sie m. E. unbedenklich genossen werden.

Dr. *A. E. Alder*

Literatur:

1. Albert Pilat, The bohemians species of the genus Agaricus. Prag 1951.
2. W. Ziegelmayer, Unsere Lebensmittel, Dresden 1933.