Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 31 (1953)
Heft: 7

Artikel: Pilzvergiftungen?
Autor: Engel, F.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-933657

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

Pilzvergiftungen?

Von F. Engel, Dresden

Gegen kein Lebensmittel besteht soviel Mißtrauen wie gegen Pilze. Treten nach einer Mahlzeit, bei der Pilze mitgegessen wurden, Erkrankungen auf, wird ohne weiteres Pilzvergiftung angenommen, obwohl ganz andere Ursachen vorliegen können. Ob es sich wirklich um eine Pilzvergiftung handelt, kann nur die sorgfältige Durcharbeitung des gesamten klinischen Bildes der Erkrankung, der Anfangssymptome, des Verlaufs und des Ausgangs der Erkrankung, entscheiden. Alle Erkrankungen sind auszuschließen, die Lebensmittelvergiftungen vortäuschen können, wie Magengeschwür, Gallenblasenentzündung, Nieren- und Leberkoliken, Blinddarmentzündung usw., sowie die Fälle von Magen- und Darmverstimmungen infolge von Diätfehlern. Einige Beispiele von Erkrankungen, die Pilzvergiftungen vortäuschten, seien angeführt:

1. In einer Familie gab es zum Abendbrot Holunderbeerensuppe und ein Pilzgericht. Bald stellte sich bei allen Teilnehmern Übelkeit ein: selbstverständlich Pilzvergiftung! Nach einigen Tagen gab es wieder Holundersuppe, aber keine Pilze darnach. Wieder stellten sich die gleichen Vergiftungserscheinungen ein, an denen Pilze nicht schuld sein konnten, sondern nur die Suppe. Des Rätsels Lösung wurde gefunden. Die Holunderbeeren waren mit der Tutti-Frutti-Presse ausgedrückt worden. Dadurch wurden auch die Samenkörnchen zerquetscht, und das Samenöl des Holunders bewirkt bekanntlich Erbrechen.

2. In einem Dorf traten gleichzeitig bei mehreren Kindern bedenkliche Krankheitserscheinungen auf: Mattigkeit und Lähmungen. Die Kinder wurden ins Krankenhaus gebracht, da eine Pilzvergiftung nicht ausgeschlossen war. Dem Pilzberater gelang es, die wirkliche Ursache zu ergründen. Die Kinder hatten auf einem abgeernteten Mohnfeld die stehengebliebenen Mohnkapseln gepflückt und den Inhalt verzehrt.

3. Erkrankungen nach dem Genuß verdorbener Pilze sind keine Pilzvergiftungen, denn sie werden nicht durch Pilzgifte, sondern durch Eiweißzersetzungsprodukte verursacht. Eine Frau sammelte im November ein Büschel stark überalterte Hallimasche. 2½ Stunden nach dem Genuß stellten sich Übelkeit, Erbrechen und Leibschmerzen ein. Erbrochenes konnte nicht sichergestellt werden, Ausheberung des Mageninhalts ergab keine Pilzreste. Nach 3 Tagen konnte die Patientin aus dem Krankenhaus entlassen werden. Andere Personen, die ebenfalls von den Pilzen gegessen hatten, sind nicht erkrankt.

4. Ein Ehepaar verzehrte ein 5 (!) Tage altes, verdorbenes Pilzgericht. Schwerste Erkrankungen waren die Folgen. Die Frau starb. Eine bakteriologische Untersuchung ergab zwar keinen Anhalt für pathogene Keime, wie sie bei Lebensmittelvergiftungen vorkommen, aber dieser negative Befund schließt erfahrungsgemäß nicht das Vorliegen einer Lebensmittelvergiftung aus; eine Pilzvergiftung lag keinesfalls vor.

5. Ängstlichkeit, Abneigung und Überempfindlichkeit gegen Pilze können ebenfalls zu Erkrankungen führen. In einem stark besuchten Speisehaus wurden Gerichte mit Steinpilzen verabreicht. Ein Gast erkrankte nach der Mahlzeit. Die

noch vorhandenen Pilze wurden polizeilich beschlagnahmt. Eine sofortige eingehende Untersuchung ergab die einwandfreie Beschaffenheit der Ware. Sie wurde wieder freigegeben. Viel Lärm um nichts. Der Gast hatte sich inzwischen von seinem Schreck erholt.

6. Wie stark die Reaktion des Körpers auf Pilze sein kann, zeigt ein Bericht der Pilzfreundin M. Hartenstein, Dresden: Es liegt ca. 5 Jahre zurück, als ich zuerst bemerkte, daß sich nach dem Genuß von Pilzen jeglicher Art schwere gesundheitliche Störungen bei mir einstellten. Der Vorgang einer solchen Störung spielte sich wie folgt ab:

Genau eine halbe Stunde nach dem Genuß von Pilzen krampft sich meine Brust schmerzhaft zusammen, mein Gesicht wird glühend heiß und sieht aus wie mit Suppe von Holunderbeeren übergossen. Nach ungefähr 5 Minuten lassen Krampf und Hitze nach, und heftigster Schüttelfrost tritt ein. Arme, Beine und das Kinn gehorchen mir nicht mehr, der ganze Oberkörper wird vollkommen steif. In der Nierengegend werden die Schmerzen fast unerträglich, das Fieber steigt in kurzer Zeit auf 40 Grad und bleibt während des ganzen Zustandes, der ca. 3–4 Stunden dauert, fast auf der gleichen Höhe. Dann tritt Schlaf von einigen Stunden ein. Nach dem Erwachen habe ich heftigste Kopfschmerzen im Hinterkopf und in der Stirnhöhle, die mich 8–10 Stunden nicht verlassen. Ist diese Phase auch vorüber, bin ich wieder vollkommen auf der Höhe, als wenn überhaupt nichts gewesen wäre. Magen und Darm sind bei diesem Geschehen völlig unbeteiligt. Ich habe in einem Zeitraum von 2 Jahren, nachdem ich den ersten solchen Anfall nach dem Genuß von Pilzen hatte, immer wieder versucht, Pilze zu essen, habe sie, um mir Gewißheit über die seltsamen Vorgänge zu verschaffen, stets in anderer Form zubereitet – jedesmal trat derselbe Zustand auf und spielte sich haargenau in der gleichen Reihenfolge ab. Meine sämtlichen Angehörigen blieben stets vollkommen unangefochten. Das letztemal – vor 3 Jahren – stellte sich nach dem Genuß von Kohlsuppe das gleiche ein. Ich war eingeladen, und die Hausfrau behauptete, es wären keine Pilze verwendet worden. Nun suchte ich einen Arzt auf, da ich annehmen mußte, daß doch irgendwelche anderen Krankheitsmomente bei mir vorliegen müßten. Der Arzt konnte weder am Herzen noch an den Nieren, noch sonstwie irgend etwas feststellen. Ich wäre ganz gesund, sagte er. Inzwischen erfuhr ich, daß die Person, die die Krautsuppe zubereitet hatte, das vom Einwecken übriggebliebene Pilzwasser der Suppe zugesetzt hatte. Nun erzählte ich dem Arzt meine Erfahrungen nach dem Genuß von Pilzen. Er untersuchte mein Blut und stellte fest, daß sich irgend etwas darin verändert haben müsse und das Pilzeiweiß sich nicht mehr mit ihm vertrage.

7. Magen- und Darmstörungen nach dem Genuß von Butterpilzen, *Suillus luteus*, traten in den letzten Jahren so häufig auf, daß sie fast zur Regel geworden sind. In einigen Fällen mußten die Erkrankten sogar hospitalisiert werden. Wie ist diese höchst bedenkliche Erscheinung zu deuten, da ein Pilzgift vermutlich nicht vorhanden ist? Gilt doch der Butterpilz nach allgemeinen Erfahrungen und in der wissenschaftlichen und volkstümlichen Literatur als einwandfreier Speisepilz. Er wird von jeher in großen Mengen dem Markt zugeführt, und die Konservenindustrie verarbeitet ihn mit Vorliebe. Ungünstige Erfahrungen mit konser-

vierten Butterpilzen liegen nicht vor. Eine stichhaltige Erklärung ist noch nicht gefunden. Alle Deutungen erwiesen sich als bloße Vermutungen, die durch Gegenbeispiele widerlegt werden konnten. Bei einer durch die zahlreichen Erkrankungen veranlaßten Untersuchung des Butterpilzes durch Herrn Dr. Friese, Dresden, wurden Giftstoffe erwartungsgemäß nicht gefunden. Es zeigte sich nur, daß der Butterpilz infolge seiner Beschaffenheit zu den schwerverdaulichsten Arten gehört. Wesentlich für eine Klärung der Frage wäre die Feststellung, ob die ungünstige Wirkung des Butterpilzes allgemein auftritt oder auf ein begrenztes Gebiet beschränkt ist. In Polen z. B., wo der Butterpilz viel gesammelt und gegessen wird, ist von nachteiligen Folgen nichts bekannt.

8. Auch die Bekömmlichkeit von tiefgekühlten Pilzen ist noch zu klären. Eine Frau ließ sich tiefgekühlte «Maronen» holen in der Meinung, es seien Edelkastanien. Leider waren es «nur» Pilze, aber das Geld war ausgegeben, und das Gericht wurde zubereitet. Dem Ehemann bekam es, die Ehefrau erkrankte schwer und lag über 5 Wochen im Krankenhaus. Aus diesem Einzelfall irgendwelche Schlüsse zu ziehen, wäre verfehlt, aber er regt zu weiteren Beobachtungen an.

Die Beispiele zeigen, wie schwierig es oft ist, eine wirkliche Pilzvergiftung festzustellen. So manche Erkrankung segelt unter der falschen Flagge der Pilzvergiftung und bestärkt das Mißtrauen gegen Pilze. Den besten Erfolg verspricht eine Untersuchung, die vom Arzt in Verbindung mit einem Pilzkundigen durchgeführt wird.

Non, il n'est pas trop tard !

Au cours d'une discussion amicale avec des mycologues d'une section voisine, une phrase un peu amère est tombée: «Nous ne savons pas quelle Systématique adopter et, d'ailleurs, à 45 ans on est trop vieux pour en apprendre à fond une nouvelle !» Ce n'est pas la première fois que j'entends ces paroles, je me révolte et je proteste, car on n'est jamais trop vieux pour apprendre et s'instruire. Que nous soyons tous trop occupés par notre travail quotidien, que nous ayons un peu plus de mal à enregistrer, que notre mémoire soit quelquefois défaillante, d'accord, mais de là à dire trop tard, trois fois non. Bien entendu, nous n'avons pas l'illusion de devenir un jour des «Eumycologus verus» sensu G. Becker[1], mais cherchons tout de même à avancer et ne nous décourageons pas. Peut-être avons-nous un peu trop d'ambition ? Le débutant surtout est impatient et veut rapidement connaître tous les champignons par leurs noms, s'il n'y arrive pas il est déçu et souvent trop fier pour vous répondre tout simplement: Je ne connais pas cette espèce !

Comme beaucoup d'entre vous, nous avons appris à déterminer les champignons à l'aide de notre bon vieux Vademecum de Ricken, nous avons donc employé le système Friesien. Ce livre nous était devenu cher, même indispensable. Cela nous paraissait facile de déterminer les champignons d'après la couleur des lamelles et des spores, suivant le goût de la chair ou la couleur du chapeau. On déterminait à tort et à travers sans se préoccuper si telle ou telle Russule réagissait au sulfate de fer ou non, si l'ornementation des spores présentait des verrues ou des crêtes. Nous nous rendons bien compte avec la littérature actuelle que nos déterminations

[1] Voir Revue de mycologie 1943.