Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 52 (1974)
Heft: 10

Rubrik: Vapko-Mitteilungen ; Kurse und Anlässe = Cours et rencontres

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: 01.07.2025

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

Ebenfalls in Bümpliz kam ein kleines Mädchen von sechs Jahren, das im Wald spazieren ging, auf die Idee, einen rohen Pilz zu essen, um zu sehen, ob es davon Magenschmerzen erhalte oder nicht. Nach sechs Stunden litt das Mädchen unter Fieber, Erbrechen, erweiterten Pupillen und Halluzinationen. Ein Aufenthalt von nur zwei Tagen im Spital genügte, um das Mädchen wieder vollständig herzustellen. Der amtliche Pilzkontrolleur vermutete aufgrund der Symptome eine Vergiftung durch *Amanita pantherina*, obwohl das Mädchen den gegessenen Pilz in einem illustrierten Pilzbuch als *Amanita spissa* wiedererkannte.

In Wald im Kanton Zürich kaufte eine Familie in einem grossen Geschäft getrocknete Steinpilze. Zwei Stunden nach dem Genuss dieser Pilze fühlte sich der Vater sehr krank, und er musste drei Wochen im Spital verbringen, um einen Leberschaden auszukurieren. Der amtliche Pilzkontrolleur wurde viel zu spät gerufen, und deshalb standen ihm für die Kontrolle keine Pilze mehr zur Verfügung. Auch in dem Geschäft waren keine Pilze mehr vorhanden. Nachdem die ganze Familie von dem Pilzgericht gegessen hatte, aber nur der Vater krank wurde, kann man sich fragen, ob es sich hier wirklich um eine Vergiftung mit Pilzen handelte oder nicht um eine Erkrankung des Vaters.

Hier endet mein Bericht für das Jahr 1973, aber ich möchte hier noch eine Angelegenheit hinzufügen, die in irgendeiner Weise doch mit Giftpilzen zusammenhängt. In Lateinamerika, genauer in Cordoba (Argentinien), behandelt ein Professor der Universität dieser Stadt Kranke, die an Krebs leiden, mit einem Präparat auf der Basis *Amanita phalloides*. Es handelt sich um Prof. Florencio Segura, und nach den Angaben des Gesundheitsministeriums von Buenos Aires hat er seit acht Jahren mit grossem Erfolg verschiedene Fälle derart behandelt.

Ich habe ihm geschrieben, um nähere Angaben zu erhalten, aber bis heute ist noch keine Antwort eingetroffen. Sobald ich im Besitz von weiteren Angaben bin, werde ich sie in der «Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde» erscheinen lassen.

A. Mäder, Verbandstoxikologin

Korrigenda

Seite 25, Abschnitt «Etymologie», 1. Zeile: *Pycnoporellus* = kleiner *Pycnoporus*, nicht kleiner *Polyporus*.

Page 91 : 3e alinéa, 3e à 4e ligne : à la place de *Hymenomycetaceae* = *Hymenochaetacae*.

VAPKO-MITTEILUNGEN

Giftpilze und Pilzgifte I

Wiederholt wurde an unseren Tagungen und Kursen gewünscht, dass in unserer Zeitschrift für Pilzkunde ab und zu die Giftpilze und die Pilzgifte behandelt wer-

den. Diese Themen rechtfertigten sich, da Giftpilze und Pilzgifte in der Pilzkontrolle mit eine wichtige Rolle spielen.

Als Giftpilze werden alle höheren Pilze bzw. ihre gemeinhin als «Pilze» bezeichneten Fruchtkörper zusammengefasst, die unter physiologischen Verhältnissen Giftstoffe als normale Bestandteile des Pilzstoffwechsels enthalten. Darnach gehören nicht zu den Giftpilzen die von Natur aus giftfreien, essbaren Pilze, also die Speisepilze, die erst sekundär, vor allem durch unsachgemässes bzw. zu langes Aufbewahren, unsachgemässe Behandlung und dadurch zustandegekommene Fäulnisvorgänge (Zersetzung) «giftig» werden können. Ein solches Pilzgut kann durch die entstandenen Giftstoffe bzw. durch bakterielle Infektionen schwere, selbst tödlich verlaufende Vergiftungen hervorrufen.

Die Zahl der eigentlichen Giftpilze ist ja relativ klein, jedenfalls erheblich geringer, als gemeinhin angenommen wird. Die Gefahr der Konsumation von Giftpilzen wird noch dadurch geringer, dass nicht wenige giftige Arten durch unangenehmen Geruch bzw. Geschmack, stark bitter (Grünblättriger Schwefelkopf), pfefferartig brennend oder beissend (einige Täublinge und Milchlinge), auffallen. Verhängnisvoll ist aber, dass gerade die giftigsten Arten (Knollenblätterpilze, Lorcheln, Risspilze) unauffällig oder sogar gut schmecken, und dass diese Pilze (mit Ausnahme der Lorcheln) weder durch Trocknen noch durch sachgemässes Abbrühen mit siedendem Wasser (und Weggiessen des Brühwassers) entgiftet werden können.

Chemie der Giftpilze: Konstitutionell aufgeklärt sind bisher nur die Hauptwirkstoffe Amanitin und Phalloidin des Grünen und des Weissen Knollenblätterpilzes. Ferner das vor allem in bestimmten Risspilzen sowie im Fliegen- und Pantherpilz vorkommende Muscarin.

Lokalisation der Giftstoffe: Wahrscheinlich sind die Pilzgifte in allen Organen der Fruchtkörper enthalten. Sicher nachgewiesen ist, dass die frühere Annahme von der Lokalisation bestimmter Pilzgifte nur in der Hutoberhaut nicht mehr haltbar ist (Steidle H., D.M.W. 1928) und dass daher unter allen Umständen davor gewarnt werden muss, bestimmte Giftpilze nach Abziehen der Hutoberhaut als essbar anzusehen und zum Genuss zu empfehlen.

Erkennung der Giftpilze: Ausschliesslich die genaueste Kenntnis der botanischen Merkmale – wobei nicht nur der allgemeine Habitus, die spezielle Gestalt und Färbung des Fruchtkörpers, sondern unter anderem auch Form und Grösse der Sporen wichtig ist – gestattet es, die Giftpilze einwandfrei zu identifizieren und Verwechslungen mit Speisepilzen zu vermeiden. Da die meisten Pilzvergiftungen durch Verwechslung von Giftpilzen mit Speisepilzen zustandekommen, wäre die Möglichkeit, Gift- und Speisepilze grundsätzlich durch bestimmte Merkmale bzw. Reaktionen auch ohne genaueste botanische Charakterisierung sicher unterscheiden zu können, sehr wertvoll. Leider gibt es aber solche allgemeine Unterscheidungsmöglichkeiten oder gar Reaktionen auf Giftigkeit und Ungiftigkeit von Pilzen nicht, die gegenteiligen selbst auch heute noch immer herumgebotenen Behauptungen bzw. Angaben (z. B. Verfärbung eines silbernen Löffels oder einer mitgekochten Zwiebel bei der Gegenwart von Gifpilzen in einem Pilzgericht) stimmen leider nicht und müssen endgültig ausgemerzt werden. Andrerseits wird auch dem Pilzkenner die Unterscheidung von Gift- und Speisepilzen nach botanischen Merkmalen da-

durch erschwert, dass die Formen der gleichen Pilzart je nach Alter, Gegend, Standort, Bodenverhältnissen und anderen Bedingungen in der Gestalt und besonders auch in der Farbe sehr wechseln können und dass einzelne Arten eine ganze Reihe – teilweise wieder als selbständige Arten angesehener – Abarten umfassen. Dazu kommt, dass die zur Unterscheidung leicht verwechselbarer Gift- und Speisepilze unter Umständen sehr wichtige Feststellung der Sporenform und Sporengrösse für die allermeisten Pilzsammler praktisch unmöglich ist.

Während – wie ich bereits vorgehend vermerkt habe – guter Geschmack eines Pilzes nicht gleichbedeutend ist mit Ungiftigkeit, ist bei bestimmten Gattungen (zum Beispiel bei den Täublingen und Milchlingen) das Fehlen eines scharfen, pfefferartigen Geschmacks der sichere Ausweis für Unschädlichkeit. Daher die untrügerische These: Alle mild schmeckenden Täublinge und Milchlinge sind essbar. Das soll aber nicht heissen, dass alle scharfen Arten giftig sind (Pfeffermilchling). Dieses Unterscheidungsmerkmal ist aber praktisch nicht sehr wertvoll, da nicht jeder Täubling oder Milchling erst auf seinen Geschmack geprüft werden kann, um das Urteil «giftig oder essbar» fällen zu können. *Werner Küng, Horgen*

Literatur: Dr. med. Otto Gessner: «Die Gift- und Arzneipflanzen von Mitteleuropa».

Vapko-Pilzkurs in Hemberg, 7.–14. September 1974

Wieder ist ein Hemberger Kurs vorbei. Wie viele waren es schon, wie viele werden es noch sein? Dieses Mal waren es 43 Teilnehmer, und dazu das altbewährte Arbeitsteam: Werner Küng, Martha Schmutz, Gody Stäubli, Jules Bernauer, Eugen Buob und Hans Säuberli. Vapko-Präsident Robert Schwarzenbach konnte ebenfalls die ganze Woche dabei sein. Es war eine herrliche Herbstwoche, der Säntis meistens zum Greifen nahe; auch Pilze gab es, wenn vielleicht auch weniger Arten als andere Jahre. Die Arbeit vor allem in den ersten Tagen war ausgefüllt mit Bestimmen, Referaten und Pilzexkursionen. An die Prüfung wagten sich 21 Teilnehmer. Dass nicht alle durchkamen, zeigt, dass immer mehr verlangt wird. Das muss ich nicht den Teilnehmern oder ehemaligen Prüflingen sagen. Die wissen es; jeder hat sicher dafür eine grosse Arbeit auf sich genommen, die weit über die eigentliche Kurswoche hinausreicht und den Willen zeigt, die Prüfung zu bestehen. Es muss jedoch unvernünftigen Gemeindebehörden gesagt werden, die meinen, dass so ein kleines «Nebenämtli» jeder ausüben könne und ein Kurs von einer Woche eher ein Luxus sei. Die meisten Leute haben ja keine Ahnung, wie viele Pilze es gibt und was «Moser-Lesen» heisst; was für eine Verantwortung man übernimmt und was für Idealismus es voraussetzt, eine Vapko-Prüfung zu bestehen. Da genügen kaum zwei Kurse, es gehört noch viel Freizeit und Pilzhobby dazu. Die Unterschätzung des Könnens eines Pilzexperten schlägt sich dann auch auf die kleinen Vergütungen aus. Die Öffentlichkeit muss viel mehr orientiert werden, ihr sollten die Schwierigkeiten bewusst werden. – Darum war es besonders zu begrüssen, dass dieses Jahr auch eidgenössische und kantonale Behörden, wenigstens für einen Tag, anwesend waren. Aus Bern kam Herr Daepp, Sachbearbeiter für Pilze am eidgenössischen Gesundheitsamt, aus St. Gallen Herr Fritsche, kantonaler Lebensmittelinspektor.

Dass es in Zukunft noch andere Aufgaben für den Pilzkontrolleur geben könnte, zeigten Diskussionen über Pilzschutz oder Fragen der Pilzkontrolle bei Konserven oder Dörrpilzen. Das letztere untersteht zwar der kantonalen Lebensmittelinspektion; diese können aber auch nicht überall sein oder haben eventuell auch nicht die spezifisch fachliche Ausbildung dazu.

Dass bei aller Arbeit eine herzliche Kameradschaft herrschte, ist unter Pilzlern wohl selbstverständlich. Das konnte die Charakterisierung unseres bewährten Lehr- und Expertenteams am Schlussabend nach dem 10-Punkte-System der Pilzbeschreibung zeigen. Dem Team sei besonders gedankt, ganz herzlich danken wir aber auch der Familie Langenegger, die so vorzüglich für unser leibliches Wohl gesorgt hat. *U. S.*

KURSE UND ANLÄSSE

Polyporistentreffen

Samstag/Sonntag, den 16./17. November, wird in Zurzach eine Zusammenkunft in- und ausländischer Porlingsfreunde arrangiert. Pilzfreunde, die sich weiterbilden möchten, und Porlingskenner sind herzlich eingeladen.

Beginn: Samstag, 14 Uhr. Schluss: Sonntag, 16 Uhr.
Ort: Gemeindehaus Zurzach (Pilzbestimmertagung).
Logis: Diverse Hotelzimmer werden besorgt.
Teilnehmergebühr: Fr. 5.–.
Literatur und möglichst Mikroskop nicht vergessen.
Anmeldung an Jakob Elmer, Falkengasse 2, 8437 Zurzach.
Persönliche Einladungen werden keine versandt.

Der Präsident der WK: J. Schwegler

Frühjahrstagung in Thalwil

Das Datum für die Frühjahrstagung in Thalwil konnte definitiv auf Samstag, 8. März 1975, 14 Uhr, im Hotel «Thalwilerhof» festgesetzt werden.

Bündnerischer Verein für Pilzkunde, Chur

COURS ET RENCONTRES

Cours de détermination aux Prés-d'Orvin sous les auspices de l'USSM

C'est entre les 21 et 27 juillet que ce cours de détermination a eu lieu aux Prés-d'Orvin. Cette manifestation a certainement son utilité et le sous-signé pense pouvoir affirmer que le but fut amplement atteint. Il est agréable de signaler que les participants furent accueillis par un soleil resplendissant et par un aimable «bonjour» de la part de Mme et M. Xavier Moirandat de Bienne, qui assumaient l'organisation administrative ad hoc au lieu de séjour, le chalet du ASC Bienne, situé à 1115 m d'altitude.

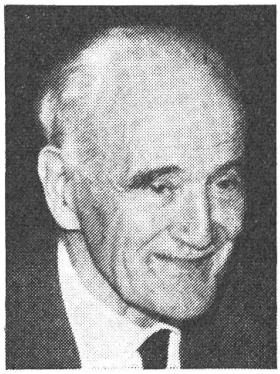
MM. Ernest Chételat de Delémont, Georges Plomb et Oscar Roellin de la SMG de Genève, fonctionnaient comme instructeurs. Le parfait bilinguisme de ces Messieurs garantissait un déroulement harmonieux des débats. Les «élèves» étaient au nombre de 13. Nous étions 5 alémaniques et 8 romands dont une dame, bravo! Quatre groupes furent formés, dont un pour débutants, deux pour les mycologues supérieurs et le dernier groupe était formé de trois individualistes.

Le programme général prévoyait des séances de théorie, du travail au microscope, des séances de détermination et des sorties dans le terrain. Les premières eurent lieu dans les environs des Prés-d'Orvins, la «Forêt de l'Envers», les pâturages des environs de la «Métairie de Prêles et de la Métairie du Bois Raiguel». Nous avons également visité «La Citerne» et le pâturage «Vaillons». Pour les responsables du cours, la cueillette ne fut pas satisfaisante et il fallut voir plus loin, c'est pourquoi l'ensemble du cours s'est déplacé dans les «Hauts Marais de sphaignes» au Bellelay. Nous avions la chance d'être conduits par nos deux Jurassiens MM. Ernest Chételat et Werner Studer, fins connaisseurs des lieux. Nous avons traversé cet immense marais, en long et en large, sans trop mouiller nos pieds et sans nous enliser. La récolte fongique ne fut guère plus abondante, mais de qualité. La flore aussi fut admirée, spécialement les plantes carnivores «barrant» notre chemin et qui furent l'objet de maintes prises de vue.

Des groupes se sont formés pour aller prospecter la plaine, dans les environs de Bienne et une partie du Seeland du côté de Gampelen. Tous ces efforts ont été tout de même couronnés de succès et dans l'ensemble il a été classé et déterminé 135 espèces. Parmi celles-ci se trouvaient trois raretés: *Tricholoma pes-caprae* (Pers. ex Fr.) Boud. & Sing.; *Inocybe calospora; Lactarius flavidus (aspideus).*

Disons pour terminer que nous avions le plaisir de serrer la main du Président central Monsieur Rudolf Hotz ainsi qu'à son caissier Monsieur Marcel Baud. Les sections participantes à ce cours étaient Aarau, Baden, Bienne, La Chaux-de-Fonds, Lausanne (SMV), Le Locle, Moutier et Payerne. *Un participant: ebn*

TOTENTAFEL



Ganz unerwartet wurde am 16. August unser treues Mitglied

Karl Ott-Schweizer

im Alter von 81 Jahren von dieser Erde abberufen. Noch am Vortage war es ihm vergönnt gewesen, auf seinem geliebten Brambrüesch zu verweilen. Als Berg- und Naturfreund war er auch ein grosser Freund der Pilze. Während mehr als 36 Jahren hat er an fast allen Versammlungen und Exkursionen teilgenommen und in seiner bescheidenen Art unserem Verein mit vorbildlicher Hilfsbereitschaft gedient. So werden wir unsern lieben Karli auch in Erinnerung behalten. Seiner betagten Gattin, welche ihn stets treu umsorgt hat, und den Kindern sprechen wir unser herzliches Beileid aus.

Bündnerischer Verein für Pilzkunde, Chur