

Neue Erkenntnisse über Pilzgifte

Autor(en): **Gsell, H. / Schneller, J. / Zuppiger, A.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **68 (1990)**

Heft 7

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936416>

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.

l'Amanite phalloïde est «le plus important des champignons», ma prochaine lettre te proposera une liste de questions — sous forme de test —: prépare-toi à y répondre! En attendant, tu as le bonjour de

Tonton Marcel

Neue Erkenntnisse über Pilzgifte

(Information aus der Pilzkontrolle des Botanischen Gartens Zürich)

Sicher haben Sie sich schon gewundert, warum immer wieder neue Pilzarten als Speisepilze nicht mehr in Frage kommen oder sogar als giftig bezeichnet werden, obwohl sie seit Jahren von den Pilzkontrollen freigegeben und in Mengen gegessen wurden.

Aber Forschung und Wissenschaft bleiben eben nicht stehen. Beispielsweise wurde ganz zufällig ein Giftstoff bei *Lyophyllum connatum* entdeckt. Gezielte Untersuchungen an *Agaricus hortensis* führten zur Erkenntnis, dass der Pilz gesundheitsschädliche Stoffe enthält. Es zeigte sich, dass in beiden Fällen Giftstoffe vorkommen, die nicht sofort wirken, sondern eine gefährliche Langzeitwirkung (mögliche Krebserzeugung) aufweisen.

Wir fühlen uns verpflichtet, diese neuen Ergebnisse unserer «Kundschaft» mitzuteilen. Schlägt der Pilzsammler unsere Information in den Wind, ist das natürlich seine Angelegenheit. (Der Raucher weiss ja schliesslich auch, dass sein Tun gesundheitsschädigend sein kann, raucht aber trotzdem weiter).

Wir erfüllen mit solchen Aufklärungen nur unsere Pflicht. Anschliessend die Pilzarten, die im Moment zur Diskussion stehen.

1. Weisser Rasling = *Lyophyllum connatum*

Ein deutsches Forscherteam versuchte eine Erklärung zu finden, warum beim weissen Rasling die Lamellen mit Eisensulfat (FeS₀₄) eine blau-grüne Färbung zeigen. Beim Lokalisieren der einzelnen Inhaltsstoffe wurde eine Substanz gefunden (Connatin genannt), die mutagene Wirkungen aufweist. Auf einfache Art ausgedrückt kann der Stoff auf die Erbsubstanz einwirken und Genveränderungen hervorrufen, die krebserzeugend sein *können*. Wir betonen ausdrücklich *können, aber nicht müssen*. Bitte: jetzt keine Panik, wenn Sie den weissen Rasling bis anhin gegessen haben. Aber für die Zukunft «sicher ist sicher». Übrigens ist der ominöse Stoff thermostabil, er geht also beim Kochen nicht weg.

Der weisse Rasling muss als *giftig* bezeichnet werden.

2. Netzstieliger Hexenröhrling — *Boletus luridus*

Bis anhin galt der Netzstielige Hexenröhrling als bedingt essbar. Man nahm an, dass die schädlichen Stoffe durch das Kochen zerstört würden. Trotz langer Kochzeit hat der Pilz aber immer wieder zu mehr oder weniger schweren Vergiftungserscheinungen geführt. Bei einigen Personen traten schwere Allergien auf. Chemiker haben bei Laboruntersuchungen festgestellt, dass die gefährlichen Substanzen auch bei länger und starker Erhitzung nur zu einem kleineren Teil vernichtet werden und der Rest bei Genuss des Pilzes zu schweren gesundheitlichen Störungen führen kann. Der netzstielige Hexenröhrling muss daher auch als *giftig* gewertet werden.

3. Zucht-Champignon — *Agaricus hortensis*

Bei experimentellen Versuchen hat eine Forschergruppe *rohe* Zucht-Champignons an Mäuse verfüttert. Nach einiger Zeit wurden bei einigen Mäusen bösartige Krebszellen festgestellt. Die genannte Champignonart wurde chemisch analysiert. Dabei wurde ein relativ hoher Anteil von Agaritin lokalisiert. Bei weiteren Laborversuchen wurden u. a. in den USA rohe Champignons an krebserkrankte Mäuse verfüttert, worauf die Mäuse gesund wurden. Man weiss heute, dass rohe Champignons Zellveränderungen verursachen können.

Die Untersuchungen gehen weiter und können in keiner Weise als abgeschlossen betrachtet werden. Auch wildwachsende Champignons wurden untersucht, und bei fast allen Agaricus-Arten wurde das Agaritin festgestellt, allerdings in unterschiedlichen Mengen.

Forscher haben aber auch festgestellt, dass das Agaritin nicht thermostabil ist, das heisst: das Agaritin konnte bei *allen* Champignon-Arten in gut gekochtem Zustand nicht mehr nachgewiesen werden. Es muss daher dringend darauf hingewiesen werden: was für alle Pilzarten gilt, gilt auch für die *Zucht-Champignons*: **Keine Pilze roh geniessen!** (Ausnahmen: Eispilz und Gallert-Trichterling als Salatpilze).

Wir hoffen, mit diesen Erläuterungen unseren amtlichen Pilzkontrolleuren die nötige Sicherheit zu geben und unsere «Kundschaft» vor gesundheitlichen Schäden zu schützen.

Pilzkontrolle des Botanischen Gartens Zürich
H. Gsell, J. Schneller, A. Zuppiger

Jahresbericht 1989 des Verbandspräsidenten (Einsiedeln, 11. März 1990)

Sehr geehrte Delegierte,

berufliche Gründe, zusätzliche Aufgaben in der Registerführung und in der Abonnentenverwaltung haben dazu geführt, dass mein Bericht nicht schon wie in früheren Jahren in der SZP erschienen ist (Februarnummer), sondern erst hier verlesen wird.

Der Verband umfasste im Jahr 1989 101 Vereine mit rund 6000 Mitgliedern.

Einige Vereine weisen z. T. abnehmende Mitgliederzahlen auf und haben dann Schwierigkeiten, grössere Anlässe durchzuführen. Erfreulich ist jedoch, dass viele der neuen Mitglieder Frauen sind. Die Mykologie ist heute nicht mehr vorwiegend eine reine Männerdomäne.

Im Berichtsjahr konnten vom Verband aus alle traditionellen Anlässe planmässig durchgeführt werden:

- Die «Journées romandes» in Fribourg,
- Der «Cours romand» in Bevaix,
- Die Pilzbestimmerwoche in Entlebuch,
- Die Schweizerische Pilzbestimmertagung in Solothurn,
- Die WK-Tagung in Delémont und zusätzlich
- Die Tagung «Einsatz von Computern in der Mykologie», gemeinsam mit der Schweizerischen Mykologischen Gesellschaft, in Bern.

Ich möchte den organisierenden Vereinen, den Kursleitern und allen, die sich für die reibungslose Durchführung bemüht haben, im Namen des Verbands für ihr Engagement herzlich danken.

Das extreme Klima des Jahres 1989 mit grossen regionalen Unterschieden wirkte sich auf das Pilzwachstum aus. Obwohl im Kanton Bern zur Freude der Mykophagen ein Steinpilzrekordjahr zu verzeichnen war und auch die Pilzkontrolle normale Frequenzen aufwies, mussten andernorts Pilzausstellungen wegen Pilzmangel abgesagt werden. Viele Ausstellungen konnten nur dank tatkräftiger Mithilfe befreundeter Vereine durchgeführt werden.

Das Ausbleiben der Pilze an vielen Orten wirkte sich natürlich auch auf den Bücherverkauf des Verbandes aus, welcher gegenüber dem Vorjahr rückläufig war. Ich möchte unsere Mitglieder bitten, vom Bücherverkauf mehr Gebrauch zu machen und auch das Kleingedruckte in der Schweizerischen Pilzzeitung zu lesen: Sie können alle, auch nicht ab Lager erhältlichen Pilzbücher über den Verbandshandel beziehen. Der den Vereinen gewährte Rabatt ist zwar nicht so hoch; um aber mit tiefen Verlagspreisen beliefert zu werden, müssen wir uns an die Vorschriften des schweizerischen (und nicht etwa des deutschen, österreichischen, französischen oder italienischen) Buchhandels richten. Der Erlös aus dem Buchhandel (der den Vereinen nicht direkt in Form von Zusatzrabatten weitergegeben werden darf) kommt der Verbandskasse zugute und wird z. B. für die Farbtafeln in der SZP und für den Ankauf von Büchern für unsere Verbandsbibliothek in Aarau verwendet.

Die Schweizerische Pilzzeitung ist 1989 dank dem Einsatz unserer Redaktoren wie vorgesehen 10 mal pünktlich erschienen. Ich möchte unseren Redaktoren, Herrn Heinz Göpfert und Herrn François Brunelli, sowie Herrn Bernhard Kobler, welcher für die Farbtafeln zuständig ist, herzlich danken. Ihr Beitrag