

# Bemerkungen zu einigen Pilzvergiftungsfällen 2003

Autor(en): **Neukom, Hans-Peter**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **82 (2004)**

Heft 1

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935852>

## **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.

# Bemerkungen zu einigen Pilzvergiftungsfällen 2003

Hans-Peter Neukom

Sekretär VAPKO, Felseneggstrasse 9, 8700 Küsnacht

Nach einem aussergewöhnlich heissen und durch eine lange Trockenperiode gekennzeichneten Sommer erschienen zwar Hallimasche, Wiesenchampignons, Rosablättrige Egerlingsschirmlinge, Reizker usw. in grossen Mengen, viele beliebte Speisepilze blieben aber mengenmässig weit hinter den Erwartungen der «Magenbotaniker» zurück. Trotz der kurzen und eher mageren Pilzsaison 2003 wurden von Seiten der VAPKO überdurchschnittlich viele Pilzvergiftungsfälle gemeldet.

Im Folgenden sollen die bei der VAPKO eingegangenen Pilzvergiftungsfälle näher erläutert werden.

**Datum:** 12.5.2003. **Ort:** Biel. **Anzahl Personen:** ein Kleinkind.

**Konsumierte Pilzart:** Voreilender Ackerling (*Agrocybe praecox*).

**Vergiftungssymptome:** keine.

**Bemerkungen:** Ein Kleinkind verzehrte beim Spielen in einem Rasen Teile des Voreilenden Ackerlings. Nach der Entwarnung durch den Pilzkontrolleur, dass es sich nicht um eine gefährliche Pilzart handelt, konnten die Eltern und das Kind beruhigt werden.

**Datum:** 8.8.2003. **Ort:** Flawil. **Anzahl Personen:** 1.

**Konsumierte Pilzart:** Netzstieler Hexenröhrling (*Boletus luridus*) und unbestimmter Täubling (*Russula*).

**Vergiftungssymptome:** sehr starker Brechdurchfall.

**Bemerkungen:** Nach einer Pilzmahlzeit mit etwa 300 g Pilzen traten nach einer Latenzzeit von 4 bis 5 Stunden starke Brechdurchfälle auf. Die Person wurde unverzüglich in die Notfallstation des Kantonsspitals St. Gallen eingeliefert. Der aufgebotene Pilzkontrolleur bestimmte anhand der Rüstabfälle makroskopisch den Netzstieler Hexenröhrling. Weitere mikroskopische Untersuchungen zeigten, dass die Abfälle zusätzlich noch von einem nicht weiter bestimmbareren Täubling stammten. Es wurden keine *Amanita*-Sporen gefunden. Nach Aussage des Patienten wurde zur Mahlzeit Bier getrunken! Leider kann nicht schlüssig beurteilt werden, ob nun der Täubling oder der Netzstieler Hexenröhrling (Alkohol zur Pilzmahlzeit konsumiert!) für die Symptome verantwortlich war.

**Datum:** 13.9.2003. **Ort:** Amriswil. **Anzahl Personen:** 1.

**Konsumierte Pilzart:** Karbolchampignon (*Agaricus xanthoderma*).

**Vergiftungssymptome:** Magenschmerzen, Durchfall und später Erbrechen.

**Bemerkungen:** Frisch gesammelte Champignons wurden in einer Mahlzeit (250 g) zubereitet und vom Koch verzehrt. Zwei weitere Tischgenossen weigerten sich von der Pilzmahlzeit zu essen, da die Pilze einen unappetitlichen Geruch verströmten und nicht kontrolliert waren! Nach 45 Minuten traten Bauchschmerzen, verbunden mit Durchfall, auf. Unverzüglich wurde ein Arzt konsultiert. Dieser schickte die Gattin des Patienten mit den übrigen, nicht verwerteten Pilzen zur Pilzkontrolle. Die Kontrolleurin konnte eindeutig den Karbolchampignon (starkes Gilben und Trapezform des Hutes) ausmachen.

**Datum:** 16.9.2003. **Ort:** Güttingen. **Anzahl Personen:** 2 (Ehepaar).

**Konsumierte Pilzart:** Rosablättriger Egerlingsschirmling (*Leucoagaricus leucothites*).

**Vergiftungssymptome:** Gatte: Übelkeit und Magenschmerzen. Gattin: erhebliche Brechdurchfälle.

**Bemerkungen:** Von einer Bekannten erhielt ein Ehepaar Wiesenchampignons geschenkt. Noch am selben Tag stellte die Beschenkte fest, dass, wie sie glaubte, die selben Pilze in ihrem Garten wachsen. Diese waren relativ jung, schön weiss und besaßen noch keine braunen Lamellen wie



die erhaltenen Pilze. Schnell wurde eine Menge dieser vermeintlichen Wiesenchampignons gepflückt und mit einigen der geschenkten Pilzen zum Abendessen zubereitet. Da der Ehemann kein Pilzliebhaber ist, verzehrte er dementsprechend weniger von der Pilzmahlzeit als seine Frau. Schon nach 20 Minuten traten dann bei beiden Bauchschmerzen und Übelkeit auf. Nachdem er einen Fernet getrunken hatte, ging es ihm etwas besser. Bei der Gattin verstärkten sich die Symptome, sie musste sich erbrechen und hatte zusätzlich Durchfall, worauf sie einen Arzt konsultierte. Die vom Arzt angeforderte Pilzkontrolleurin bestimmte von den restlichen nicht gekochten Pilzen Wiesenchampignons und Rosablättrige Egerlingsschirmlinge. Dieser Fall zeigt, dass der Rosablättrige Egerlingsschirmling (*Leucoagaricus leucothites*) offensichtlich nicht ganz harmlos ist, denn in verschiedenen Pilzbüchern wird er als Speisepilz, ja sogar als guter Pilz deklariert. Er sollte daher von den VAPKO-Pilzkontrolleuren nicht freigegeben werden.

**Datum:** 19.9.2003. **Ort:** Triboltingen. **Anzahl Personen:** 2.

**Konsumierte Pilzart:** Karbolchampignon (*Agaricus xanthoderma*).

**Vergiftungssymptome:** Brechdurchfälle, starkes Rumoren im Magen.

**Bemerkungen:** Der Ehemann überredete seine Frau trotz des üblen Geruchs, welchen die selbst geernteten Pilze noch nach dem Kochen verbreiteten, von diesen zu essen. Schliesslich sei er schon mit seinem Vater und Grossvater Pilze sammeln gegangen und es handle sich hier ganz bestimmt um Champignons. Diese Annahme war zwar richtig, doch dass es neben essbaren Arten in der Gattung *Agaricus* auch giftige gibt, war ihm offensichtlich nicht bewusst.

**Datum:** 23.9.2003. **Ort:** Leubringen. **Anzahl Personen:** 3.

**Konsumierte Pilzart:** Rotstieliger Ledertäubling (*Russula olivacea*) und Birkenröhrling (*Leccinum scabrum*).

**Vergiftungssymptome:** Brechdurchfälle.

**Bemerkungen:** Das Pilzsammelgut wurde von einem Kontrolleur kontrolliert. Die frisch zubereiteten Pilze wurden erst am Schluss der Kochzeit des Risottos zugegeben, ohne vorgängiges Braten. Der Vater der Familie hatte «nur» Durchfall. Da das Gericht Rotstielige Ledertäublinge (*Russula olivacea*) enthielt, welche einmal mehr nur sehr kurz erhitzt wurden, erstaunt es nicht, dass die Familie nach dem Pilzmahl (Latenzzeit von sieben bis acht Stunden!) gastrointestinale Symptome zeigte. Wie dieser und weitere Vergiftungsfälle vergangener Jahre zeigen, müssen Kontrolleure in Zukunft ihre Kundschaft darauf aufmerksam machen, dass vor allem *Russula olivacea* ausreichend zu erhitzen ist.

**Datum:** 28.9.2003. **Ort:** Oftringen. **Anzahl Personen:** 3.

**Konsumierte Pilzart:** Netzstieliger Hexenröhrling (*Boletus luridus*) und Flockenstieliger Hexenröhrling (*Boletus erythropus*).

**Vergiftungssymptome:** Brechdurchfälle, Magenkrämpfe, Schüttelfrost.

**Bemerkungen:** Etwa 400 g selbst gesammelte, nicht kontrollierte Pilze wurden ungefähr fünf Stunden im Kühlschrank in einer Glasschüssel aufbewahrt, anschliessend in Butter mit Zwiebeln kurz angedünstet und mit Whisky abgelöscht, dann wurde Rahm unter die Pilze gezogen. Zum Gericht tranken alle Rotwein. Nach einer Latenzzeit von zwei Stunden traten bei zwei beteiligten Personen starke Brechdurchfälle mit Magenkrämpfen auf, gefolgt von Schüttelfrösten. Eine Person, welche besonders heftige Symptome zeigte, musste hospitalisiert werden. Der dritte Tischgenosse zeigte auch am nächsten Tag nicht die geringsten Anzeichen einer Vergiftung. Dieser Vergiftungsfall zeigt einmal mehr, dass bei empfindlichen Personen Intoxikationen mit dem Netzstieligen Hexenröhrling – in Zusammenhang mit Alkohol – auftreten können. Er ist daher mit Recht von Pilzkontrolleuren nicht als Speisepilz freizugeben.

**Datum:** 29.9.2003. **Ort:** Schneisingen. **Anzahl Personen:** 2.

**Konsumierte Pilzart:** Rotknolliger Schirmpilz (*Lepiota ignivolvata*).

**Vergiftungssymptome:** keine.



**Bemerkungen:** Nach einer Pilzmahlzeit bekamen die beiden Beteiligten ein ungutes Gefühl, ob es sich bei den verzehrten Pilzen wirklich um essbare handelt. Eine Stunde nach der Mahlzeit wurden Rüstreste zur Kontrolle gebracht. Die Pilzkontrolleurin stellte schnell fest, dass es sich um *Lepiota ignivolvata* handelte. Da alle Schirmlinge der Gattung *Lepiota* als giftig oder giftverdächtig gelten, wurden die beiden Personen ins Kantonsspital Baden überwiesen, wo man ihnen vier Stunden nach der Pilzmahlzeit Medizinalkohle verabreichte. Noch in derselben Nacht konnten die Patienten aus dem Spital entlassen werden, nachdem man die Blut- und Leberwerte kontrolliert hatte und keine Symptome bei den Patienten aufgetreten waren.

**Datum:** 30.9.2003. **Ort:** Horgen. **Anzahl Personen:** 1.

**Konsumierte Pilzart:** Hallimasch (*Armillaria ostoye*), Grünblättriger Schwefelkopf (*Hypholoma fasciculare*).

**Vergiftungssymptome:** Brechdurchfälle.

**Bemerkungen:** Ablauf des Vergiftungsfalls: Am Abend des 29. September konsumierte eine Person etwa 150 g nicht kontrollierte Pilze. Diese wurden gekocht, aber wahrscheinlich nicht abgebrüht. Am folgenden Morgen traten Brechdurchfälle auf, und die Patientin wurde ins Spital eingewiesen. Erst um 15.45 Uhr wurde der Pilzkontrolleur angefordert! Zeitverlust von über 7 Stunden! Der Kontrolleur stellte fest, dass noch kein Kontakt mit dem Tox-Zentrum aufgenommen und weder Erbrochenes noch Stuhl sichergestellt worden war! Ebenso waren keine Reste oder Rüstabfälle von Pilzen vor Ort. Auf Anordnung des Pilzkontrolleurs konnten diese – aber erst 2 Stunden später – organisiert werden. Rasch stellte dieser fest, dass es sich dabei um Teile und ganze Fruchtkörper von Hallimaschen und einigen kleineren Exemplaren von Grünblättrigen Schwefelköpfen handelte. Da die ersten Symptome erst nach einer Latenzzeit von 8 bis 12 Stunden (Mischgericht mit Knollenblätterpilzen möglich) aufgetreten waren, wurde zusätzlich ein ELISA-Test angeordnet. Dieser fiel zum Glück der Patientin negativ aus. Sie konnte noch am selben Tag beschwerdefrei aus dem Spital entlassen werden.

Dieser Fall zeigt einmal mehr, dass gewisse Ärzte bei einer Pilzvergiftung überfordert sind. Erst mehr als 7 Stunden nach der Einlieferung der Patientin wurde ein Pilzkontrolleur angefordert. Und erst 2 Stunden später konnte dieser die Rüstabfälle untersuchen. Bis zum Eintreffen des Pilzkontrolleurs wurden keine Massnahmen ergriffen. Nicht auszudenken, was geschehen wäre, wenn es sich dabei um Knollenblätterpilze gehandelt hätte.

**Datum:** 5.10.2003. **Ort:** Zug. **Anzahl Personen:** 4.

**Konsumierte Pilzart:** Garten-Riesenschirmling (*Macrolepiota rachodes* var. *hortensis*)?

**Vergiftungssymptome:** Zwei der Betroffenen zeigten Brechdurchfälle.

**Bemerkungen:** Auf dem Areal einer Villa in Risch wurden in einem Treibhaus und in der Parkanlage Riesenschirmlinge gesammelt und am Abend zu einer Mahlzeit (etwa 500 g) zubereitet; beteiligt waren vier Personen. In der folgenden Nacht, ungefähr zwei Stunden später, traten bei zwei der Tischgenossen stärkere Brechdurchfälle auf. Die beiden anderen Personen zeigten keine Anzeichen einer Pilzvergiftung. Am folgenden Morgen begaben sich alle an der Pilzmahlzeit Beteiligten ins Kantonsspital Zug. Der sofort angeforderte Pilzkontrolleur konnte anhand von Rüst- und Essensresten eindeutig *Macrolepiota* bestimmen. Der Standort und die weiteren Bestimmungsmerkmale liessen den Pilzkontrolleur zum Schluss kommen, dass es sich dabei um *Macrolepiota rachodes* var. *hortensis* handeln könnte. Nicht auszuschliessen wäre da aber auch *M. venenata* Jacob ex Bon, welche jedoch von einigen Autoren mit *M. rachodes* var. *hortensis* synonymisiert wird. Im Abbildungsverzeichnis europäischer Grosspilze (2002) wird die Varietät *hortensis* zu *M. rachodes* gestellt. Auch *M. venenata* wird als eigenständige Art in Frage gestellt und ist daher eventuell *rachodes* zuzuordnen. Intoxikationen, verursacht durch diese beiden Taxa, sind auch schon in der Literatur beschrieben.

Bemerkenswert ist zudem, dass die eine Person bereits letztes Jahr vom selben Standort angeblich ein und dieselben Pilze verzehrte, ebenfalls ohne Anzeichen einer Vergiftung.

Noch am selben Tag konnten alle beschwerdefrei aus dem Spital entlassen werden.





*Macrolepiota rachodes* var. *hortensis*, Garten-Riesenschirmling

Foto: G. Martinelli



*Leucoagaricus leucothites*, Rosablättriger Egerlingschirmling

Foto: G. Martinelli



**Datum:** 10.10.2003. **Ort:** Bülach. **Anzahl Personen:** 1.

**Konsumierte Pilzart:** Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*).

**Vergiftungssymptome:** keine.

**Bemerkungen:** Eine kuriose Sache mit einem Grünen Knollenblätterpilz ereignete sich in der Nähe von Bülach.

Ein angeblicher Pilzkenner schluckte auf der Pilzsuche im Wald von einem Pilz ungefähr ein Daumnagel grosses Stück, in der Meinung, es sei ein Champignon. Nach Zweifeln des so genannten Pilzkenners begab sich dieser mit dem Pilz in die Notfallaufnahme vom Spital Bülach. Wie sich später durch die sofort angeforderte Pilzkontrolleurin herausstellte, handelte es sich dabei um einen Grünen Knollenblätterpilz. Der Patient musste zur Beobachtung vorsichtshalber drei Tage im Spital verbringen und wurde danach ohne Anzeichen einer Knollenblätterpilzvergiftung entlassen. Es bleibt zu hoffen, dass dem angeblichen Pilzexperten dieser Vorfall in Zukunft eine Lehre sein wird.

**Datum:** 23.10.2003. **Ort:** Luzern. **Anzahl Personen:** 3.

**Konsumierte Pilzart:** getrocknete Pilzmischung: Hallimasch (*Armillaria mellea*), Hebstlorchel (*Helvella crispa*), Koralle (*Ramaria*), Gallenröhrling (*Tylopilus felleus*) und weitere nicht bestimmte Arten.

**Vergiftungssymptome:** starkes Erbrechen im Schwall, wässriger Durchfall, Magenkrämpfe.

**Bemerkungen:** Die getrocknete Pilzmischung aus selbst gesammelten, nicht kontrollierten Pilzen wurde etwa seit einem Jahr gut verschlossen in einem Glas aufbewahrt. Eine grössere Menge davon wurde mit einer Tomatensauce gut gekocht und anschliessend mit Spaghetti von einer Familie, zwei Erwachsene und ein 15-jähriger Knabe, verzehrt. Nach einer Latenzzeit von 30 bis 60 Minuten traten bei allen schwere Brechdurchfälle mit starken Magenkrämpfen auf. Unverzüglich begaben sich die Betroffenen ins Kantonsspital Luzern (Einweisung auf die Intensivstation). Am nächsten Tag wurden alle zur näheren Abklärung ins Uni-Spital Zürich überführt und am folgenden Tag wieder ins Kantonsspital Luzern überwiesen. Der vom Spital angeordnete ELISA-Test fiel zum Glück der Beteiligten negativ aus. Erst nach vier Tagen Spitalaufenthalt konnten die Erwachsenen entlassen werden. Der Knabe, welcher am schwersten betroffen war, konnte erst nach einer Woche beschwerdefrei nach Hause.

Der angeforderte Pilzkontrolleur stellte anhand der Reste fest, dass die getrocknete Mischung aus sechs bis sieben verschiedenen Pilzarten bestand. Sicher bestimmt wurden die oben erwähnten Arten. Weiter konnte der Pilzkontrolleur mikroskopisch ausschliessen, dass in den Resten Knollenblätterpilze enthalten waren.

### **Vergiftungen mit Hallimaschen**

Da von Oktober bis in den Spätherbst grosse Mengen an Hallimaschen geerntet werden konnten, erstaunt es nicht, dass von verschiedener Seite mehrere Vergiftungsfälle mit Hallimaschen gemeldet wurden. In praktisch allen Fällen traten bei den Betroffenen mehr oder weniger starke gastrointestinale Beschwerden auf, welche noch am selben oder in den folgenden Tagen abklangen. Bemerkenswert ist, dass in den meisten Fällen eine relativ hohe Latenzzeit von über fünf Stunden beobachtet wurde.

### **Dank**

Für das prompte und exakte Melden von Pilzvergiftungen möchte die VAPKO allen Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleuren den besten Dank aussprechen.

## Bezug von Chemikalien zur Pilzbestimmung

Die Chemikalien werden im Frühling an der Delegiertenversammlung gegen Barzahlung ausgeliefert. Einheitspreis pro Fläschchen: Fr. 5.–. Aus Sicherheitsgründen erfolgt kein Postversand.

### Commandes de réactifs pour la macro- et la microscopie

L'USSM organise – lors de l'Assemblée des Délégués – des livraisons de réactifs, sur commandes, pour l'étude macro- et microscopique des champignons. Paiement comptant à la livraison. Prix de chaque flacon: CHF 5.–. Pour des raisons de sécurité, nous ne pouvons pas effectuer des livraisons par colis postaux.

#### Makrochemikalien / réactifs macrochimiques

- Kalilauge (KOH) 20% – Potasse (KOH)
- Natronlauge 20% – Soude
- Ammoniak 25% – Ammoniaque
- Salzsäure 36% – Acide chlorhydrique
- Salpetersäure 65% – Acide nitrique
- Schwefelsäure 60% – Acide sulfurique
- Eisen-II-sulfatlösung 10% – Sulfate de fer
- Anilin – Aniline
- Formalin 35% – Formaline
- Guajak-Tinktur – Teinture de gaiac
- Sulfovanillin – Sulfovanilline

#### Mikrochemikalien / réactifs microchimiques

- Glycerinpuffer GSD (Ersatz für L4) – Tampon glycérimé GSD (remplace le L4)
- Melzers Reagens – Réactif de Melzer
- Baumwollblau – Bleu coton
- Brillantkresylblau – Bleu de crésyl
- Kongorot SDS – Rouge Congo SDS
- Sudan IV – Soudan IV
- Toluidinblau – Bleu de toluidine
- Phloxin B – Phloxine B
- Immersionsöl – Huile d'immersion

#### Chemikalien für Spital-Notfall-Kurs / réactifs hospitaliers

- Kalilauge 3% – Potasse (KOH)
- Salzsäure 25% – Acide chlorhydrique
- Salzsäure 5% – Acide chlorhydrique
- Karbofuchsin – Fuchsine phénolique
- Eisenbeize – Solution acétique de chlorure de fer
- Karminessigsäure – Carmin acétique
- Eisenchloridlösung – Solution de chlorure de fer

Weitere Chemikalien nach Absprache / autres réactifs selon entretien

Leere Fläschchen (mit Pipette oder Spatel) / bouteilles vides (pipettes ou bêche incl.) Fr.1.–  
Ersatzpipette oder Spatel / pipettes ou bêche Fr. –.80

**Bestellungen bitte schriftlich oder per E-Mail an / Adressez vos commandes par écrit:**  
Maria Neuhäusler/Hugo Ritter, Risiweg 16, 8810 Horgen. Tel. 043 244 02 55.  
E-Mail: maria.neuhaeusler@bluemail.ch

**Bestellschluss für die DV vom 21. März in Biberist: 7. März.**  
**Délai de commande pour l'AD du 21 mars à Biberist: 7 mars.**