

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 83 (2005)
Heft: 2

Artikel: Einige ungewöhnliche Pilzvergiftungsfälle 2004
Autor: Neukom, Hans-Peter
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935687>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.10.2024

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

Einige ungewöhnliche Pilzvergiftungsfälle 2004

Hans-Peter Neukom

Sekretär VAPKO, Felseneggstrasse 9, 8700 Küsnacht

Nach dem auch für Magenbotaniker guten Pilzjahr 2004 kam es naturgemäss auch zu einigen Pilzvergiftungen. Eine der spektakulärsten davon ereignete sich in Niderurnen, wurde hier doch tatsächlich der Tiger-Ritterling mit dem Zigeunerpilz verwechselt!

Pilze sind launische und geheimnisumwobene Individuen der Natur. In manchen Jahren lassen sich gewisse Arten kaum blicken, um in anderen umso zahlreicher aus dem Boden zu schießen. So etwa die bei Sammlern beliebten Steinpilze und Eierschwämme, welche letztes Jahr vor allem in höheren Lagen in reichlichen Mengen erschienen. Das war nach den eher mageren letzten fünf Jahren Balsam für die arg gebeutelte Pilzlerseele der «Mykophagen». Von der grossen Schwemme an Schwämmen zeugen auch die vermehrten Kontrollen des Sammelgutes der Pilzsammler, insbesondere im Bündnerland. Dort wurde etwa ein italienischer Pilzliebhaber noch während der Schontage mit sage und schreibe 52 Kilogramm frischen Steinpilzen erwischt – ein teures Unterfangen: Pilze konfisziert und mehrere 100 Franken Busse!

Aber nicht nur die Pilze schossen aus dem Boden, auch die Zahl der Vergiftungsfälle nahm erheblich zu. «Letztes Jahr mussten wir gegenüber 2003 etwa einen Drittel mehr Vergiftungsfälle durch nicht kontrollierte Pilze registrieren», sagt Christine Rauber, Leiterin des Auskunftsdienstes vom Schweizerischen Toxikologischen Informationszentrum (STIZ).

Im Folgenden sollen einige bei der VAPKO eingegangene kuriose Pilzvergiftungsfälle näher erläutert werden.

Datum: 8.8.2004. **Ort:** Freienbach. **Anzahl Personen:** 1.

Konsumierte Pilzart: Täublinge (evtl. *Russula cyanoxantha*).

Vergiftungssymptome: Schwindel, Erbrechen und Krämpfe in den Händen!

Bemerkungen: Zwei Thailänderinnen (Schwestern) sammelten Pilze und kochten sie anschliessend zu einem asiatischen Gericht. Der Ehemann der einen Thailänderin konsumiert von der Pilzmahlzeit keinen Bissen, da er angeblich Pilze nicht mag und zudem der Sache nicht traute. Da vom Gericht eine grosse Menge zubereitet wurde, wärmten die beiden Frauen den Rest der Pilzmahlzeit sechs Tage lang immer wieder von Neuem auf. Am sechsten Tag, etwa 16 Stunden (!) nach dem Konsum, machten sich die oben erwähnten Symptome bei der Ehefrau bemerkbar. Sofort hospitalisierte man die Thailänderin, die zudem Mutter eines vier Monate alten Babys ist. Die Schwester zeigte keine Symptome. Der Pilzkontrolleurin wurde Erbrochenes vorgelegt. In diesem konnte sie nur *Russula*-Sporen bestimmen. Der Ehemann der Patientin suchte noch am selben Tag, angeblich am gleichen Fundort, Pilze und legte sie der Kontrolleurin vor. Die Pilze bestimmte sie rasch als Frauentäublinge (*Russula cyanoxantha*). Ob dies auch wirklich die Pilze waren, welche auch im Gericht Verwendung fanden, sei dahingestellt. Die Patientin konnte nach eingehender Untersuchung am nächsten Tag entlassen werden.

Pikantes Detail am Rande: Die Patientin meinte überzeugt: «In Thailand sind alle Pilze essbar!»

Datum: 27.8.2004. **Ort:** Fahrwangen. **Anzahl Personen:** 2.

Konsumierte Pilzarten: Satansröhrling (*Boletus satanas*), Wiesen-Champignon (*Agaricus campestris*).

Vergiftungssymptome: starkes Erbrechen, Magenkrämpfe.

Bemerkungen: Ein Ehepaar bereitete seine frisch gesammelten, aber nicht kontrollierten Pilze nach zwei bis drei Stunden zu einer Pilzmahlzeit zu. Nach gut vier Stunden Latenzzeit machten sich bei beiden Magenkrämpfe, gefolgt von starkem Erbrechen, bemerkbar, wobei beim Mann die Symptome heftiger ausfielen. Der nicht am Pilzessen beteiligte Sohn brachte seine Eltern unverzüglich ins Spital. Sofort benachrichtigte das Spital die Pilzkontrolleurin, welche im Erbrochenen mikroskopisch *Boletus*- und *Agaricus*-Sporen feststellte. Der vom Spital infolge der relativ hohen



Tiger-Ritterling (*Tricholoma pardalotum*): Ein gefährlicher Giftpilz, der nicht nur Magengrimmen verursacht, sondern in jedem Fall zu heftigen gastrointestinalen Intoxikationen führt.

(Foto: G. Martinelli)



Der **Zigeunerpilz** (*Rozites caperatus*) wurde doch tatsächlich mit dem giftigen Tiger-Ritterling verwechselt.

(Foto: G. Martinelli)

Latenzzeit angeforderte ELISA-Test war negativ. Anhand von Bildern identifizierte der Patient den Röhrling als *Boletus satanas* und sagte lakonisch: «Ich kenne diesen Pilz, dachte mir aber, dass der Satansröhrling nicht so gefährlich sein kann, wie in der Literatur beschrieben!»

Am zweiten Tag konnte das Ehepaar praktisch beschwerdefrei aus dem Spital entlassen werden.

Datum: 1.9.2004. **Ort:** Niederurnen. **Anzahl Personen:** 1.

Konsumierte Pilzart: Champignon (*Agaricus spec.*).

Vergiftungssymptome: Erbrechen, Schwindel.

Bemerkungen: Eine 73-jährige Frau sammelte in Südfrankreich Pilze und brachte diese nach Hause in die Schweiz. So vergingen drei Tage, bis das nicht kontrollierte Sammelgut zu einem Risotto zubereitet wurde. Erst nach zwei weiteren Tagen entschloss sich die Sammlerin, die gekochte Mahlzeit nun auch zu verzehren! Nach etwa 45 Minuten traten Schwindel, gefolgt von Erbrechen, auf. Die Frau begab sich in ärztliche Behandlung. Der Arzt beauftragte den Sohn der Patientin, die Reste des Risottos der inzwischen informierten Pilzkontrolleurin zu überbringen. Diese stellte anhand der mikroskopischen Bestimmung nur Agaricussporen fest, allerdings sehr wenige. Kein Wunder, stammten doch viele der im Gericht vorhandenen Pilzstücke von jungen, noch nicht sporenen Exemplaren. Um welche Agaricusart es sich dabei handelte, konnte leider nicht festgestellt werden. Die Patientin wurde mit Kohlepulver behandelt und konnte danach wieder nach Hause. Am nächsten Tag musste sie sich nochmals übergeben, war daraufhin aber beschwerdefrei. Kein ELISA-Test, da eine Amanitinvergiftung wegen der relativ kurzen Latenzzeit und der Sporenanalyse ausgeschlossen wurde.

Datum: 3.9.2004. **Ort:** Niederurnen. **Anzahl Personen:** 1.

Konsumierte Pilzart: Tiger-Ritterling (*Tricholoma pardalotum*).

Vergiftungssymptome: Brechdurchfall, Krämpfe.

Bemerkungen: Eine Frau sammelte mit ihrer Tochter im Wald Pilze und fand einen Pilz, den sie als Zigeuner bestimmte. Die Tochter dagegen hegte Zweifel. Sie erkannte zwar den fraglichen Pilz nicht, war sich aber sicher, dass es sich dabei nicht um den Zigeunerpilz handeln konnte. Doch die Mutter wollte ihrer Tochter beweisen, dass es sich hier um den Zigeuner handelte und verzehrte ihn gleich roh! Nach ungefähr zehn Minuten machten sich erste Vergiftungssymptome in Form von starken Magenkrämpfen bemerkbar. Schnurstracks begab sie sich zum Pilzkontrolleur. Dieser glaubte zuerst an einen schlechten Scherz. Als ihm die Sammlerin weitere Exemplare vom gleichen Standort zeigte, merkte er sofort, dass es sich um einen Ernstfall handelte – Tiger-Ritterlinge, giftig! Auf Anraten des Pilzkontrolleurs und des in der Zwischenzeit angeforderten Arztes fuhr die Tochter ihre Mutter unverzüglich ins Spital. Nach starken Brechdurchfällen und einer unruhigen Nacht konnte die nach eigener Aussage langjährige und erfahrene Pilzsammlerin aus dem Spital entlassen werden.

Datum: 12.9.2004. **Ort:** Kaltbrunn. **Anzahl Personen:** 1.

Konsumierte Pilzart: Parasolschirmling (*Macrolepiota procera*), Steinpilz (*Boletus edulis*).

Vergiftungssymptome: Schwindel, Atemnot, starkes Herzklopfen, Erbrechen.

Bemerkungen: Eine Patientin liegt auf der Notfallstation mit einer Pilzvergiftung. Die Pilzkontrolleurin ist von der Notfallärztin aufgeboten. Rüstabfälle konnten zum Glück noch gesichert und der Pilzkontrolleurin übergeben werden. Diese stellte schnell fest, dass es sich hier nur um Parasolschirmlinge (alles Stiele) handelte. Nach Befragung der Patientin und ihres Mannes (keine Vergiftungssymptome) befanden sich im Gericht selbst gesammelte Parasolschirmlinge und von der Migros gekaufte Steinpilze. Weiter berichtete die Patientin, dass sie beide schon während dem Rüsten, Kochen und Konsumieren der Pilze sich darüber lustig machten, ob die Parasolschirmlinge auch wirklich essbar seien. «Vielleicht essen wir ja doch Giftpilze», witzelte der Ehemann noch während der Mahlzeit! Nach dem Essen überkam die Frau ein ungutes Gefühl, und es machten sich ungefähr 15 Minuten später obige Vergiftungssymptome bemerkbar, und zwar nur bei ihr. Darauf brachte der Mann seine Frau unverzüglich in die Notfallaufnahme. Nachdem die Patientin aufgeklärt wurde, dass im Gericht wirklich nur essbare Pilze enthalten

Kleinkinder und Pilze

Jedes Jahr zur Pilzsaison passiert es, dass beim Spielen in Gärten, Parkanlagen und Rasen Kleinkinder Pilze oder Teile davon in den Mund stecken, kauen und auch schlucken. So musste das Schweizerische Toxikologische Informationszentrum Zürich (STIZ) letztes Jahr 165 Auskünfte dazu erteilen. Davon waren in drei Fällen leichte, in zwei Fällen mittelschwere und nur in einem Fall schwere Vergiftungssymptome zu registrieren. Alle anderen Expositionen verliefen harmlos, sagte die Leiterin des Auskunftsdienstes, Christine Rauber, vom STIZ auf Anfrage. Häufigste Vergiftungssymptome sind dabei: Bauchschmerzen, Erbrechen und Durchfall. Die Gefährdung der Gesundheit von Kleinkindern durch Pilze hat in den letzten Jahren auch durch den vermehrten Einsatz von Rindenmulch zugenommen. Dieser wird zur Unterdrückung des Unkrautes nicht nur in Gärten und Rabatten, sondern auch auf verschiedenen Spielplätzen eingesetzt. Diese Rindenschnitzel bilden für gewisse Pilzarten einen guten Nährboden, weshalb in den so gepflegten Anlagen nun ein vermehrtes Pilzwachstum zu beobachten ist. Dabei können Giftpilze aus den Gattungen Häublinge, Kahlköpfe, kleine Schirmlinge usw., aber auch Speisepilze wie etwa die beliebte Spitzmorchel gefunden werden. Zudem erscheinen die Pilze auf den Rindenschnitzeln nicht nur ausschliesslich zur Pilzsaison im Herbst.

Da Kleinkinder beim Spielen im Freien nicht jede Minute unter Beaufsichtigung stehen und zudem gerne die verschiedensten Gegenstände in den Mund stecken, verwundert es kaum, dass ab und zu auch einer dieser Pilze oder Teile davon in den Mund der Kleinen wandern. Obwohl das toxische Potenzial dieser Pilze nicht zu unterschätzen ist, sind Vergiftungen eher selten zu beobachten. Viel häufiger festzustellen sind dabei Panikreaktionen der Eltern, wenn Kinder an einem Pilz knabbern oder ihn verspeisen. Als erste Massnahme gilt es, wenn möglich das Corpus delicti sicherzustellen und den Standort zu inspizieren, um eventuell weitere Pilze für die Bestimmung der Pilzart zu sammeln. Um beim Kind keine psychischen Effekte wie etwa eingebildete Vergiftungssymptome auszulösen, sollten das Kind und die besorgten Eltern vom Arzt oder Pilzkontrolleur beruhigt werden. Im Zweifelsfall ist eine Überwachung und Behandlung im Spital angezeigt, sagt Christine Rauber vom STIZ.

Bei der VAPKO gingen 2004 acht Meldungen bezüglich Kleinkinder und Pilze ein, in denen ein Pilzkontrolleur angefordert wurde. Glücklicherweise traten in keinem der Fälle Symptome einer Pilzvergiftung auf. In den meisten Fällen konnten Kinder und Eltern durch die Abklärungen (Bestimmung der Pilzart) vom Arzt und/oder Pilzkontrolleur beruhigt werden.

Bei einer Pilzvergiftung kann beim Toxikologischen Institut in Zürich Rat eingeholt werden. Telefon 24-h-Notfallnummer 145.

waren, zeigte sie sich sehr erleichtert. Nach eingehender Untersuchung konnte sie noch am selben Tag entlassen werden.

Bekannt ist, dass es bei Zweifel an der Harmlosigkeit der konsumierten Pilze zu panikartigen psychischen Reaktionen kommen kann, welche im Extremfall folgende Symptome, die eine Vergiftung vortäuschen, hervorrufen können: Atemnot, Erregung, hoher Puls, Bauchschmerzen, Durchfälle und Erbrechen.

Datum: 7.10.2004. **Ort:** Kleindöttingen. **Anzahl Personen:** 1.

Konsumierte Pilzart: Safranschirmling (*Macrolepiota rachodes*).

Vergiftungssymptome: Brechdurchfälle.

Bemerkungen: Am 7. Oktober, um drei Uhr morgens, wurde der Pilzkontrolleur vom Kantonsspital Baden wegen einer vermeintlichen Pilzvergiftung angefordert. Der Patient hatte zum Abendessen, mit noch weiteren Personen, selbst gesammelte und nicht kontrollierte Pilze verzehrt. Die dem Pilzkontrolleur vorgelegten Rüstabfälle des Sammelgutes ergaben durch makroskopische Bestimmung ausschliesslich Safranschirmlinge. Im Gespräch mit dem Patienten stellte sich heraus, dass dieser auch schon früher Safranschirmlinge konsumiert und dabei keinerlei Vergiftungssymptome gezeigt hatte. Als Einziger der am Pilzessen beteiligten Personen ver-

speiste er Fleischreste aus dem Kühlschrank zu den Pilzen. Alle weiteren an der Mahlzeit beteiligten Personen zeigten nicht die geringsten Anzeichen einer Vergiftung. Somit dürfte es sich hier aller Wahrscheinlichkeit nach um eine klassische Lebensmittel- und nicht um eine Pilzvergiftung handeln. Nicht jeder Durchfall und/oder jedes Erbrechen nach einer Pilzmahlzeit ist auch zwingend auf einen Pilz zurückzuführen.

Dank

An dieser Stelle möchte die VAPKO für das exakte und prompte Melden allen Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleuren bestens danken.

* * *

Pilzgesichter

Heinz Cléménçon

Chemin du Milieu 10, 1052 Le Mont-sur-Lausanne

Im Heft 5 der SZP 2004 ist uns auf der Seite 226 der Pilzgeist des Geselligen Glöckchenabelings begegnet. Irgendwie muss sich das in der Pilzwelt herumgesprochen haben, denn seither haben sich zwei andere Pilzgeister für mich interessiert. Warum wohl? Neugierde? Vorsichtiges Anschauen (und Beurteilen...) eines möglichen Eindringlings in ihre Welt? Mir fiel auf, dass die Pilzgeister diesmal nur ihre Gesichter zeigten, als ob sie scheu geworden wären. Warum wohl?

Mir fiel auch auf, dass diese Gesichter eindeutig Formen annahmen, die uns irgendwie bekannt vorkommen. Das langgezogene Gesicht des Cremefarbenen Zystidenrindenpilzes ist das einer Makake, das breite Gesicht des Stinkkohl-Blasssporrüblings mit den Schlitzaugen und dem kleinen Mund gehört eindeutig in die asiatische Welt.

Da Geister unheimliche Macht ausüben können, wagte ich es nicht, die Fotos irgendwie zu verändern. Ich habe die Gesichter übrigens erst auf dem Bildschirm meines Macintosh Computers entdeckt.

Der Cremefarbene Zystidenrindenpilz heisst eigentlich *Phanerochaete sordida*, der Stinkkohl-Blasssporrübling *Gymnopus brassicolens*. Ist doch viel einfacher, nicht wahr?

