

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 86 (2008)
Heft: 3

Rubrik: Periskop 16 = Périscope 16 ; Pilzvergiftungen 2007 : Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum

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: 21.12.2024

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

Hyperakkumulation von Silber in *Amanita strobiliformis* und *A. solitaria* Wenn Pilze Spurenelemente in Form von Metallen, Schwermetallen, Edelmetallen oder Seltenen Erden in aussergewöhnlichem Masse anzureichern vermögen, spricht man von einer Akkumulation. Wenn sie ein Spurenelement aus dem Erdreich 1000fach anreichern und/oder andere Arten, die dasselbe Biotop besiedeln um mindestens das 100fache überflügeln, handelt es sich definitionsgemäss um eine Hyperakkumulation.

Borovicka et al. fanden in *Amanita strobilomyces* und *Amanita solitaria* Gehalte an metallischem Silber, welche die Konzentration im unbelasteten Erdreich um das 800–2500fache übertrafen. Die Ursache dieser artspezifischen Eigenschaften ist nicht bekannt. Metallisches Silber, in Form von Dämpfen und Staub eingeatmet, führt zu Metallfieber. Die Argyrose, eine bläulich-grauschwarze Verfärbung der Haut, wird nicht mehr beobachtet, seit

silberhaltige Medikamente nicht mehr gebraucht werden (früher Behandlung von Entzündungen der Magenschleimhaut mit Targesin-Rollkuren).

Silberhäute können durch gelegentlichen Genuss der nicht besonders häufigen Stachelschuppigen und Fransigen Wulstlinge nicht erhofft werden. Die beiden Arten sind toxikologisch nicht über jeden Verdacht erhaben, was jedoch nicht dem Silbergehalt anzukreiden ist. Vielmehr könnten sie schwach nierentoxisch sein wie ihr amerikanisch-kanadischer Verwandter *Amanita smithiana*.

Die Idee, die beiden Silberpilze zur Edelmetallgewinnung zu züchten, hat der Periskopiker ohne langes Überlegen verworfen.

BOROVICKA J, RANDA Z, JELINEK E, KOTRBA P, DUNN CE 2007. Hyperaccumulation of silver by *Amanita strobiliformis* and related species of the section *Lepidella*. *Mycological Research* 111: 1339–1344.



GUGLIELMO MARTINELLI

Stachelschuppiger Wulstling | Amanite à squames pointues (*Amanita solitaria*)

Radioaktives Caesium in Pilzen nach Tschernobyl 1986 22 Jahre nach dem radioaktiven Niederschlag (fall-out und wash-out) von Tschernobyl hat sich die Situation einigermaßen beruhigt. Das radioaktive Caesium-134 mit einer Halbwertszeit von 2 Jahren ist fast völlig in Barium-134 umgewandelt, während Caesium-137 mit einer Halbwertszeit von 30 Jahren immer noch über eine hohe Radioaktivität verfügt.

Es wäre zu erwarten, dass die Radioaktivität nach 22 Jahren auch in den Indikatorpilzen nachlässt. Indikatorpilze sind u.a.: *Gomphus clavatus*, *Hydnum rufescens*, *Hydnum repandum*, *Hygrophorus camarophyllus*, *Rozites caperatus*, *Paxillus involutus*, *Xerocomus badius*. In Gegenden mit einer sehr hohen radioaktiven Kontamination wie in der Region Gavle, etwa 170 km nördlich von Stockholm, stieg die Radioaktivität in den Indikatorpilzen jedoch wider Erwarten von 1989–1991 stark an. Stijve analysierte dieses Problem ausführlich unter Berücksichtigung der artspezifischen Faktoren, der Bodenbeschaffenheit, der Tiefe des Myzeliums und des langsamen Eindringens des Caesiums in tiefere Schichten.

STIJVE T 2007. Césium radioactif dans les champignons provenant de régions fortement et modérément exposées aux retombées de Tchernobyl. Bull. AMEBA 48: 21–30.

Warum sind die Briten mykophob? 364 Jahre lang war England unter römischer Herrschaft und durch zwei Wälle, den Hadrianswall und den Antoniuswall gegen den Norden abgegrenzt. Mykologisch haben die Römer keine Spuren hinterlassen. Vielleicht bringen das die Italiener fertig, nachdem Europa zusammengewachsen ist.

Im Grossen Kräuterbuch «The Grete Herball 1526» werden die Pilze kurz und bündig in zwei Kategorien eingeteilt. Hier zunächst der Originaltext in archaischem Englisch.

«Mussheroons: There be two manners of them; one manner is deadly and slayeth them that eateth them and be called tode stools, and the other doeth not. They that be not deadly have a grosse gleyme moysture that is disobedient to nature an digestion, and be peryllous and dreadfull to eate, and therefore it is good to eschew them».

«Es gibt zwei Sorten Pilze. Die einen sind tödlich und bringen um, wer sie verzehrt. Sie heissen Krötenschemel. Die andern tun das nicht, sie sind nicht tödlich, haben aber eine dicke, irisierende

Schleimschicht, widersetzen sich der Natur und der Verdauung, sind gefährlich und schrecklich zu verzehren. Deshalb ist es gut sie zu meiden».

SUNDSTROME 2003. Sandviken, Schweden. «The last word» page of «New Scientist» 2. März 2003.

***Chlorophyllum molybdites*, ein grünsporiger Riesen-Schirmling** Reife Fruchtkörper von *Chlorophyllum molybdites* lassen sich leicht erkennen an den grünlichen Lamellen und Sporen. Die Pilze können jedoch leicht mit *Macrolepiota rhacodes*, dem Safran-Schirmling, verwechselt werden, wenn das oft diskrete Grün nicht beachtet wird. *Chlorophyllum molybdites* ist in allen Kontinenten heimisch, ausser in Europa, wo der Pilz nur in Warmhäusern gedeiht. Dies könnte sich jedoch mit der Erwärmung des Klimas sehr bald ändern.

Der grünsporige Verwandte des Safran-Schirmlings ist für die meisten Vergiftungen in Nordamerika verantwortlich. Zwar ist er nicht obligat toxisch, auch besteht keine eindeutige Korrelation zur genossenen Menge. Dennoch werden die meisten Tafelgenossen nach 1–2 Stunden von heftigem Erbrechen und explosiven, oft blutigen Durchfällen geplagt, die 1–3 Tage andauern. Todesfälle sind extrem selten. Gefährdet sind Kleinkinder, denen die Pilze gedankenlos verfüttert werden, da sie sehr sensibel auf Störungen des Wasser- und Salzhaushaltes reagieren. Eine gewisse Gefahr für Kinder sind abgesehen von Pilzmahlzeiten an der elterlichen Tafel die Hausgärten, in denen sich *Chlorophyllum molybdites* heimisch fühlt und recht üppig gedeiht.

Erstmals wurden auch in Brasilien Vergiftungsfälle dokumentiert. Auf Grund der häufigen und oft dramatischen Vergiftungen ist *Chlorophyllum molybdites* ein Giftpilz und somit dem gastrointestinalen Frühsyndrom zuzuordnen.

DE MEIJER AAR, AMAZONAS MAL DE A, RUBIO BGB, CURIAL RM 2007. Incidences of poisoning due to *Chlorophyllum molybdites* in the state of Parana, Brazil. Brazilian Archives of Biology and Technology 50: 479–488.

Briefkasten

Wie häufig sind Allergien nach Pilzgenuss? Eine gute, allerdings schwierig zu beantwortende Frage. Allergische Reaktionen in Form von Hautausschlägen, Schleimhautschwellungen und Kollaps nach Pilzverzehr sind selten. Dennoch muss mit einer Dunkelziffer unbekannter Grösse gerechnet werden, da leichtere Reizungen der Mundschleimhaut und flüchtige Hautausschläge selten zum Arzt führen. Selbst wenn ärztliche Hilfe beansprucht wurde, werden die Fälle in der Regel als harmlos abgebücht und tauchen in keiner Statistik auf. Und da auch für bedrohliche Zwischenfälle nach Pilzgenuss keine Meldepflicht besteht, tappt man auch hier im Dunkeln. Vieles bleibt auf ein «on dit» beschränkt. Schwierig ist vor allem die Deutung von Übelkeit, Erbrechen und Durchfall bei Fehlen weiterer allergischer Symptome an Haut und Schleimhäuten bei höchstens leichter Kreislaufbeteiligung.

Handelt es sich lediglich um eine Verdauungsstörung infolge Schwerverdaulichkeit oder um eine Allergie? In den meisten Fällen sind die Beschwerden Folgen von Fehlern bei der Zubereitung oder zu reichlichem Genuss.

Nicht selten sind Hautreaktionen nach Genuss von Shiitake, Asthma und Fieber nach Einatmen von Sporenstaub bei der industriellen Verarbeitung von Pilzen und kontaktbedingte Hautreizungen an den Händen.

Allergienanalysen sind sehr aufwendig und werden selten eingesetzt. Torricelli et al (1) beobachteten innerhalb von 20 Jahren auf der Allergiestation der Dermatologischen Klinik der

Universität Zürich nur vier Fälle von Steinpilzallergie.

Fall 1: 50-jähriger Verpacker in einer Pilzimportfirma. Schwere Asthmaattacken während der Arbeit (Farmerlunge!). Nach Genuss von Steinpilzen höchstens flüchtige Reizungen der Mundschleimhaut und Schwellung der Lippen.

Fall 2: 35-jähriger Koch. Reizungen der Nasenschleimhaut und Bindehäute. Asthmaanfälligkeit während der Zubereitung von Speisepilzen. Bauchkrämpfe, Durchfall und Nesselausschläge (Urticaria) nach Steinpilzmahlzeit.

Fall 3: 42-jährige Frau. Allergie auf Gräser. Vier Episoden mit Durchfall, Urticaria, Blutdruckabfall und Schwindel.

Fall 4: 65-jähriger Mann. Zwei Stunden nach Verzehr eines Pilztoasts generalisierte Urticaria mit Blutdruckabfall. Vorgeschichte: Heufieber in der Jugend.

Fall 5: Hausfrau, 35-jährig. Frische Steinpilze. Latenz zwei Stunden. Schwindel, Kollaps, Erbrechen. Dauer zwei Stunden. Zwei Ereignisse. Allergie auf Melonen (2).

Bis anhin bin ich bei meinen Recherchen auf keine Kreuzallergien zwischen Speisepilzen und Penicillin gestossen.

1. TORRICELLI R, JOHANSSON SGO, WÜTHRICH B. 1997. Ingestive and inhalative allergy to the mushroom *Boletus edulis*. *Allergy* 55: 975–987.
2. ZIMMERMANN W. 2007. Pers. Mitt.

Hyperaccumulation d'argent (Ag) chez *Amanita strobiliformis* et *A. solitaria* Quand des champignons se révèlent capables de s'enrichir en éléments sous forme de métaux, de métaux lourds ou de terres rares, on parle d'accumulation. Si les traces d'éléments atteignent 1000 fois la dose normale, ou surpassent la quantité des autres espèces peuplant le même biotope de plus de 100 fois, il s'agit alors, selon la définition, d'une hyperaccumulation.

Borovicka et al. ont trouvé dans *Amanita strobiliformis* et *A. solitaria* une très forte concentration d'argent métallique qui surpassait la concentration de la terre alentours entre 800 et 2500 fois. La raison de cette capacité d'accumulation de ces deux espèces n'est pas connue. L'argent métallique, inhalé sous forme de vapeur ou de poussières, peut conduire à la «fièvre des vapeurs de métal».

L'argyrose est une atteinte cutanée qui se signale par une coloration gris-noir bleuâtre de la peau. Elle n'est plus observée depuis que l'on évite les médicaments contenant de l'argent (auparavant, le traitement des inflammations de la muqueuse de l'estomac était pratiqué à l'aide du traitement de Targesin).

Cette atteinte de la peau ne peut pas être la conséquence de la dégustation occasionnelle de ces deux espèces peu fréquentes. Ces deux champignons sont rarement bien tolérés. Mais ces indigestions ne sont pas causées par l'argent métallique. Ils pourraient être faiblement toxiques pour les reins comme l'espèce apparentée américaine et canadienne *Amanita smithiana*.

L'idée de cultiver les deux espèces pour produire de l'argent a été rejetée depuis longtemps par l'auteur du PÉRISCOPE!

Littérature voir le texte en allemand.

Césium radioactif dans des champignons après Tchernobyl 1986 22 ans après les retombées radioactives de Tchernobyl (sous forme d'aérosols et de précipitations), la situation s'est tant bien que mal normalisée. Le césium-134 radioactif qui a une demi-durée de vie de 2 ans, s'est pratiquement totalement transmuté en baryum-134, alors que le césium-137, avec une demi-durée de vie de 30 ans

manifeste encore une radioactivité importante. On pourrait s'attendre à ce que la radioactivité diminue d'intensité après 22 ans dans les champignons indicateurs. Ces espèces sont les suivantes: *Gomphus clavatus*, *Hydnum rufescens*, *Hydnum repandum*, *Hygrophorus camarophyllus*, *Rozites caperata*, *Paxillus involutus*, *Xerocomus badius*. Dans les régions à haute contamination comme la région de Gavle, à environ 170 km au nord de Stockholm, la radioactivité est remontée fortement dans ces espèces indicatrices dans les années 1989–1991. Stijve a analysé en détail cette situation en mettant en évidence des facteurs d'espèces, la nature des sols, la profondeur du mycélium et la pénétration lente du césium dans les couches plus profondes.

Littérature voir le texte en allemand.

Pourquoi les Britanniques sont-ils myco-phobes?

Pendant les 364 ans que dura l'occupation romaine, l'Angleterre a été bornée sous la domination romaine par deux remparts, celui d'Hadrien et le rempart Antonin côté nord. Mycologiquement, les Romains n'ont laissé aucune trace. Peut-être la situation va-t-elle changer avec l'intégration européenne?

Dans le grand livre sur les plantes «The Grete Herball 1526», les champignons sont traités de manière très brève et classés en deux catégories. Voici le texte original en anglais archaïque.

«Musheroons: There be two manners of them; one manner is deadly and slayeth them that eatheth them and be called tode stools, and the other doeth not. They that be not deadly have a grosse gleyme moysture that is disobedient to nature an digestion, and be peryllous and dreadfull to eate, and therefore it is good to eschew them».

«Il y a deux sortes de champignons: ceux qui sont mortels et tuent ceux qui les mangent. Ils se nomment „les tabourets de crapauds“. Les autres champignons n'ont pas cet effet. Ils ne sont pas mortels mais ont cependant une couche épaisse de mucus iridescente qui s'oppose à la nature et à la digestion. Ils sont dangereux et effrayants à manger. C'est pourquoi il est bon de les éviter».

Littérature voir le texte en allemand.

Chlorophyllum molybdites, une espèce à spores vertes Les fructifications matures de *Chlorophyllum molybdites* se laissent facilement reconnaître grâce à leurs lamelles et leurs spores verdâtres. Cependant, ces champignons peuvent être confondus facilement avec *Macrolepiota rhacodes*, car les teintes vertes sont fréquemment discrètes et donc parfois non observées.

Chlorophyllum molybdites peut croître sur tous les continents sauf en Europe, où on ne peut le trouver que dans les serres. Avec le réchauffement climatique, cette situation pourrait se modifier. Cette espèce à spores vertes, proche de la lépiote est responsable de la plupart des intoxications en Amérique du Nord. Cependant elle n'est pas obligatoirement toxique, car il n'existe aucune corrélation avec la quantité ingérée. Quand même, il faut dire que la plupart des convives sont atteints après 1 à 2 heures suivant le repas d'intenses vomissements et de diarrhées violentes et souvent

sanglantes qui durent de 1 à 3 jours. Les décès sont très rares. Ils concernent les jeunes enfants à qui l'on a donné sans réfléchir ces champignons comme repas et qui sont en grave danger puisqu'ils réagissent très fortement aux perturbations du métabolisme de l'eau et du sel dans leur organisme. Abstraction faite des repas de champignons, un danger réel subsiste dans les jardins dans lesquels poussent de nombreux exemplaires de *Chlorophyllum molybdites*, localement en abondance et qui progressent avec exubérance. Pour la première fois, des cas d'intoxication sont signalés au Brésil. En raison des intoxications fréquentes et souvent dramatiques, *C. molybdites* est vraiment un champignon vénéneux et le syndrome dont il est responsable est de type gastro-intestinal.

Littérature voir le texte en allemand.

Traduction J.-J. ROTH

Boîte aux lettres

Les allergies après consommation de champignons sont-elles fréquentes? Voici une bonne question, mais bien difficile à répondre. Les réactions allergiques sous forme d'éruptions cutanées, de gonflements des muqueuses et de collapsus après la consommation de champignon sont rares. Pourtant, il faut ici tenir compte des cas non officiellement recensés et dont l'importance est inconnue, puisque les irritations de la muqueuse buccale mènent rarement le patient chez son médecin. Même si une aide médicale est sollicitée, les cas sont considérés comme sans gravité et ne laissent aucune trace statistique. Comme il n'existe aucune obligation d'annoncer les cas d'intoxication, mêmes les cas sérieux, on avance à tâtons au travers de l'obscurité des statistiques. Beaucoup de cas restent confinés aux rumeurs. Avant tout, l'interprétation de cas de nausées, de vomissements et de diarrhées est délicate en l'absence d'autres symptômes allergiques de la peau, des muqueuses et de troubles légers de la circulation sanguine. S'agit-il d'une simple manifestation de troubles par suite du caractère indigeste ou d'une allergie? Dans la majorité des cas,

nous sommes en présence de conséquences à la suite d'une erreur de préparation culinaire ou de trop grande consommation de champignons. Des réactions cutanées sont souvent constatées après consommation de Shiitake, de l'asthme et de la fièvre après avoir respiré de la poussière de spores lors de la préparation industrielle ou d'irritation cutanée après contact avec les mains.

Les analyses d'allergies sont très coûteuses et sont rarement mises en œuvre. Torricelli et al. (1) ont observé seulement quatre cas d'allergie aux cèpes au cours de 20 ans à la Station des allergies de la Clinique dermatologique de l'Université de Zurich.

Cas n°1: Un employé à l'emballage d'une firme d'exportation de champignons, âgé de 50 ans, a souffert de lourdes atteintes d'asthme pendant son travail (alvéolite allergique du fermier). On constate chez lui après consommation de cèpes tout au plus des irritations fugaces de la muqueuse de la bouche et un gonflement des lèvres.

Cas n°2: Un cuisinier de 35 ans. Irritations des muqueuses du nez et conjonctivite. Attaque d'asthme pendant la préparation culinaire des

champignons. Crampes au ventre, diarrhées et urticaire après un repas de cèpes.

Cas n°3: Une femme de 42 ans. Allergie aux herbes. Quatre épisodes après consommation de cèpes avec diarrhées, urticaire, chute de tension et vertiges.

Cas n°4: Un homme de 65 ans. Deux heures après un repas de toasts aux champignons: urticaire généralisé, chutes de tension. Antécédent médical: rhume des foins dans la jeunesse.

Cas n°5: Une femme de 35 ans a consommé des cèpes frais. Latence: deux heures. Vertiges, collapsus, vomissements. Durée: deux heures en deux «épisodes». Allergie aux melons (2).

Jusqu'ici, au cours de mes recherches, je n'ai rencontré aucune allergie croisée entre des champignons comestibles et la péniciline.

Littérature voir le texte en allemand

KORRIGENDA PRÉCISIONS CORREZIONI

SZP | BSM 2/2008, Seite 45: Editorial

Im Editorial der SZP 2–2008 hat sich ein Fehler eingeschlichen. Richtig muss der Abschnitt heissen:

«...Eine englische Studie zu diesem Thema zeigt, dass in England die Pilzsaison früher anfängt und später aufhört, in Norwegen erscheinen die Pilzfruchtkörper in den letzten Jahren im Schnitt 13 Tage **später** als in früheren Jahren...»

Bermerkung Die beiden bisher publizierten wissenschaftlichen Studien zum Thema Pilze und Klimawandel kommen zu zwei unterschiedlichen Resultaten: Während eine englische Studie zeigt, dass in England die Pilzsaison früher anfängt und später aufhört, erscheinen die Pilzfruchtkörper in Norwegen in den letzten Jahren im Schnitt 13 Tage später als in früheren Jahren.

GANGE A. C., GANGE E. G., SPARKS T. H. & L. BODDY 2007. Rapid and recent changes in fungal fruiting patterns. *Science* 316: 71.

KAUSERUD H., STIGE L. C., VIK, J. O., OEKLAND R. H., HOILAND K. & N. C. STENSETH 2008. Mushroom fruiting and climate change. *PNAS* 105: 3811–3814.

Die Redaktion entschuldigt sich für das Versehen.

SZP | BSM 2/2008, Seiten 76–77: Fundmeldungen

Siehe Nachtrag *Phellinus torulosus* Seite 126.

Pilzvergiftungen 2007

Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum

MED. PRACT. KATHARINA SCHENK-JÄGER

Das Schweizerische Toxikologische Informationszentrum (STIZ, Tox-Zentrum) verzeichnete im Jahr 2007 insgesamt 446 Anfragen zu Pilzen. Bei 248 Anfragen war die Pilzart bekannt, bei 198 der Pilz nicht oder nicht sicher identifiziert. In 356 Fällen hatte eine Exposition stattgefunden, in 90 Fällen handelte es sich um Anfragen theoretischer Natur. Dabei ging es besonders um Zubereitungsarten oder um Fragen zur Geniessbarkeit eines Pilzes. 2007 bewegte sich die Anzahl Anrufe aufgrund einer Exposition im Bereich des langjährigen Mittels, während 2006 überdurchschnittlich viele Anfragen beim Tox-Zentrum eingingen.

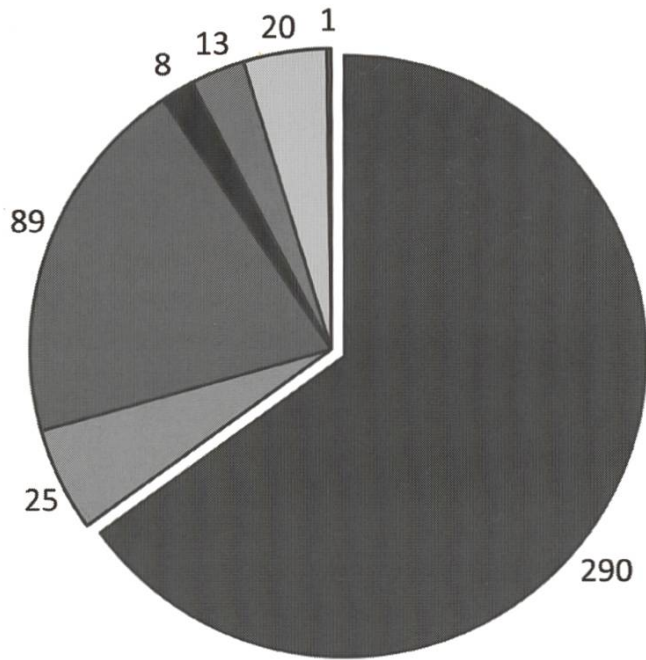


Abb. 1 **Herkunft der Anrufe:** 290 aus dem Publikum, 25 Ärzte, 89 Spitäler, 8 Apotheker, 13 Medien, 20 diverse Organisationen und 1 Tierärzte.

Der Anteil Expositionen mit identifizierten Pilzen (147) ist immer noch deutlich geringer als derjenige mit nicht bestimmten (197). Bei den nicht bestimmten Pilzen handelte es sich oft um selbstgesammelte, nicht amtlich kontrollierte Pilze, welche zu Mischgerichten verarbeitet wurden. Bei den identifizierten Pilzen stammten die Pilze entweder aus dem Handel oder wurden durch einen Fachmann/Fachfrau bestimmt (amtliche Pilzkontrolle oder Notfalldiagnostik). In keinem Fall wurde in

amtlich kontrolliertem Sammelgut nachträglich ein Giftpilz gefunden.

Von den 356 Anfragen nach einer Exposition stammten 229 Anfragen aus dem Publikum. Bei diesen Anfragen wird die abschliessende Beurteilung direkt am Telefon durchgeführt. Deshalb liegen uns in diesen Fällen in der Regel keine Rückmeldungen vor. In 85 Fällen wurde aufgrund einer ärztlichen Anfrage um ein Verlaufsbericht gebeten. Eingegangen sind 48 Rückmeldungen, bei denen die Symptomatik auf den Pilzkonsum zurückgeführt werden konnte.

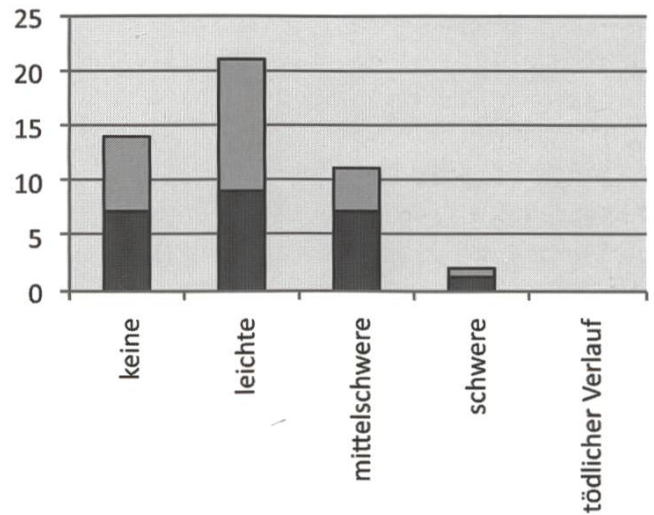


Abb. 2 **Schweregrad der Vergiftungen (Symptome).** Hellgrau: identifizierte Pilze, dunkelgrau: nicht identifizierte Pilze.

14 Patienten zeigten keine Symptome. In 21 Fällen wurden leichte Symptome, insbesondere des Verdauungstraktes gemeldet. Es kam zu Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen und Durchfall kurz (innerhalb 1–3 Stunden) nach der Pilzmahlzeit. Involvierte Pilzarten waren Steinpilz (*Boletus edulis*), Zuchtchampignon (*Agaricus bisporus*), Nebelgrauer Trichterling (*Clitocybe nebularis*), Grünblättriger Schwefelkopf (*Hypholoma fasciculare*), und Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*), sowie Fliegenpilz (*Amanita muscaria*).

Elf Patienten mussten mit mittelschweren Symptomen im Spital behandelt werden. Dabei handelte es sich vor allem um therapiebedürftige, schwere Magendarmstörungen nach Konsum von

Hallimasch (*Armillaria mellea*), Steinpilz (*Boletus edulis*) und nicht näher bestimmten Röhrlingen. In einem Fall kam es zu Symptomen des zentralen Nervensystems, unter anderem mit Schweißausbrüchen und Sehstörungen nach Genuss von Risspilzen (*Inocybe sp.*). Unter diesen mittelschweren Fällen befand sich auch die einzige Patientin, bei welcher Amatoxin nachgewiesen wurde. Die 64-jährige Frau erholte sich ohne Folgen von der Vergiftung.

2007 wurden lediglich zwei Fälle mit schwerem Verlauf registriert. Im einen Fall kam es bei einer 54-jährigen Frau nach Genuss eines Mischgerichtes aus unkontrollierten Pilzen zu heftigem Brechdurchfall mit schwerem Flüssigkeitsverlust und einem leichten, reversiblen Leberschaden. Amatoxin konnte nicht nachgewiesen werden, die Identifikation des verursachenden Pilzes gelang trotz Mikroskopie nicht.

Im zweiten Fall wurden ebenfalls unkontrollierte Pilze verzehrt. Drei Stunden später kam es zu Herzrasen, Seh- und Sprachstörungen und trockener Mundschleimhaut. Weiter entwickelte die 50-jährige Patientin Wahnvorstellungen, Angstzustände, eine verzerrte Körperwahrnehmung und ein Kribbeln am ganzen Körper. Innerhalb von 24 Stunden bildeten sich die Symptome vollständig zurück. Aufgrund der Symptome und der Zeitverhältnisse musste von der Einnahme eines psilocybinhaltigen Pilzes ausgegangen werden.

Dem Verbandstoxikologen Dr. med. R. Flammer wurden insgesamt 22 Vergiftungsfälle gemeldet. Etwa die Hälfte davon wurde ebenfalls im Tox-Zentrum registriert. Besonders eindrücklich ist der Fall eines 65-jährigen Mannes, welcher nach Genuss eines Gerichtes mit getrockneten Stein-

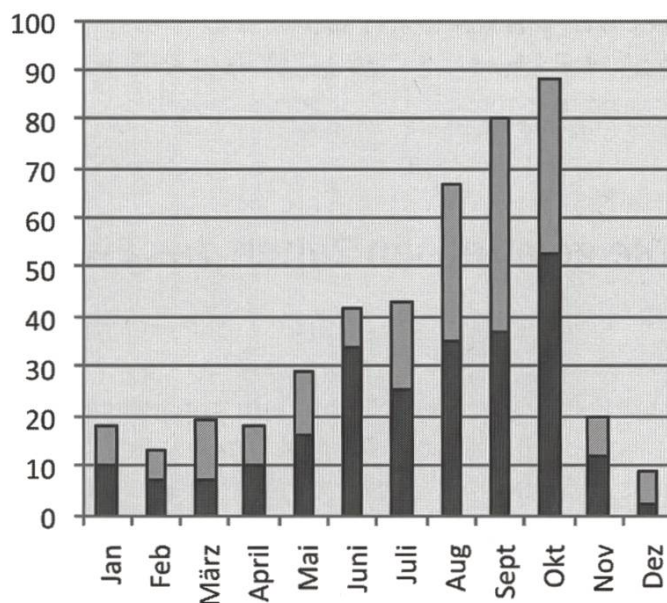


Abb. 3 **Jahreszeitliche Verteilung der Anfragen zu Pilzen am STIZ 2007.** Hellgrau: identifizierte Pilze, dunkelgrau: nicht identifizierte Pilze.

pilzen aus China eine schwere Entzündung der Mundschleimhaut erlitt. Diese konnte auf Pflanzenbestandteile (Araceengewebe) zurückgeführt werden, mit welchen die Steinpilze kontaminiert waren. Die Heilung verlief äusserst schleppend mit nur langsamer Besserung innert 14 Tagen.

Die enge Zusammenarbeit zwischen dem Schweizerischen Toxikologischen Informationszentrum und dem Verbandstoxikologen ist enorm wertvoll. Zum einen entsteht so ein genaueres Bild der effektiven Pilzvergiftungen in der Schweiz. Zum anderen führt der Wissensaustausch zu einer noch kompetenteren Beratung von Laien und Fachleuten im Falle von vermuteten oder nachgewiesenen Pilzvergiftungen.