

Boletus torosus : Coprin und Alkohol = coprine et alcool

Autor(en): **Flammer, René**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **86 (2008)**

Heft 4

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935820>

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.

Boletus torosus – Coprin und Alkohol

DR. MED. RENÉ FLAMMER

In einer Kollektion von *Boletus torosus* (Ochsen-Röhrling) aus dem Raum Innsbruck im August 1993 fanden Kiwitt & Laatsch Coprin, während in einem Gemisch von *Boletus luridus* (Hexen-Röhrling) verschiedener Jahrgänge, Reife und Standorte kein Coprin nachgewiesen werden konnte (4). Meldungen über Antabusreaktionen nach Genuss von *Boletus luridus* und Alkohol (1) konnten nicht einwandfrei erhärtet werden. In den einschlägigen Kreisen gilt er als essbar und nach 1982 wurden keine weiteren Zwischenfälle gemeldet. Wurden die Hexen-Röhrlinge mit Ochsen-Röhrlingen verwechselt? Die Autoren empfehlen deshalb bei «neuerlichen Antabus-Intoxikationen mit netzstieligen bläuenden Röhrlingen das Untersuchungsmaterial einer genauen mykologischen Bestimmung und wenn möglich auch einer chemischen Untersuchung zuzuführen.»

Nun ist der farbenfreudige *Boletus torosus* vielerorts sehr selten. Vergiftungen in Zusammenhang mit Alkoholgenuss sind bis anhin nicht bekannt geworden. Der polychrome Verwandlungskünstler hat viele Doppelgänger, die sich nicht leicht schubladisieren lassen.

Ein Merkmal unterscheidet ihn allerdings deutlich von seinen blauenden Verwandten: Er ist schwer, sehr kompakt und hinterlässt den Eindruck man hätte einen Stein in der Hand. Im Vergleich zu einem *Boletus rhodopurpureus* gleichen Volumens ist er bis zu 37 % schwerer (3). Trotzdem: «Die Interpretation des Taxons ist nach wie vor unklar (6).» Es stellt sich hier wie so oft die Frage fließender Übergänge.

Wir wollen hier der Frage nachgehen, ob *Boletus torosus* als Giftpilz einzustufen ist. Sind Ochsen-Röhrlinge essbare Coprinpilze, die sich jedoch ebenso wenig mit Alkohol vertragen wie Falten-Tintlinge und ein klassisches Coprinus-Syndrom auslösen (siehe Kasten)?

Boletus torosus, bei uns sehr selten, vielleicht auch gelegentlich verkannt, gedeiht gemäss Guy Fourré (3) sehr üppig in den Laubwäldern der Charente-Maritime, Charente und Deux-Sèvres mit den Hauptstädten La Rochelle, Angoulême und Niort. In manchen Jahren werden die Ochsen-Röhrlinge korbweise gesammelt und verzehrt.

Nun ist *Boletus torosus* in mancher Hinsicht ein Problempilz. Roh ist er toxisch und führt zu Brechdurchfällen. Gekocht wird er als guter Speisepilz gepriesen. Dem widerspricht Guy Fourré, denn auch der gegarte Pilz ist launisch. Teils wird er unbeschadet verzehrt, teils bewirken bereits kleine Mengen Bauchkrämpfe. Üppige Mahlzeiten bestrafen die Geniesser mit Brechdurchfällen und eventuell leichter Leberbeteiligung. Dann wieder verhält sich der Pilz bei denselben Personen kooperativ.

Nachdem von Kiwitt & Laatsch in einer Kollektion aus dem Raum Innsbruck Coprin festgestellt worden ist, würde man beim Genuss von Ochsen-Röhrlingen und Wein – der wohl bei keiner französischen Tafelrunde fehlt – ein Coprinus-Syndrom erwarten. Doch weit gefehlt. Die nicht obligaten Brechdurchfälle nach einer kurzen Latenzzeit von wenigen Stunden sprechen für eine Verdauungsstörung im Sinne einer Indigestion. Dies ist bei diesem kompakten und wohl chitinreichen Röhrling, der korbweise in den Küchen landet, nicht anders zu erwarten. Nun lässt sich einwenden, dass eine Antabusreaktion erst bei einem genügend hohen Blutspiegel der beiden Kontrahenten Coprin und Alkohol zu erwarten ist. Alkohol wird



GUY FOURRÉ

Boletus torosus

Laubwaldform | Variété des forêts de feuillus

erfahrungsgemäss sehr rasch resorbiert, während das Coprin nur langsam aus den schwer verdaulichen Pilzen, die während 3 bis 4 Tagen den Darm passieren und dann oft nur angedaut ausgeschieden werden, in den Kreislauf gelangt. Diese Annahme würde auch das überraschende Ergebnis eines Selbstversuchs von List erklären, der bei gleichzeitigem Genuss von *Coprinus atramentarius* und Alkohol keine Reaktion zeigte, während Alkoholgenuss nach 16 Stunden eine leichte, nach 24 Stunden eine heftige Reaktion bewirkte (5).

Die Nadelwaldform mit dem braunroten Hut und den nicht so auffallend gelben Poren ist in den erwähnten französischen Departementen sehr selten und vergleichbar mit Funden aus dem Jura.

Fragen über Fragen: Fest steht: *Boletus torosus* ist ein schwerer, kompakter Pilz mit einem hohen spezifischen Gewicht. Bei Berührung und Verletzung verfärbt er in allen Teilen tief blau-schwarz. Dies allein ist so wenig ein Monopol unseres Pilzes wie das buttergelbe Fleisch, der feinnetzige Stiel mit gelben, roten und düstervioletten Komponenten, der buntscheckige etwas höckrige Hut mit einer Farbpalette von gelb, grau, (weintrötlich, bräunlich bei der Nadelwaldform), oliv, blauschwarz und die chromgelben Röhrenmündungen, die fleckig oder flächig nach Orange und Purpurrot wechseln. Dieses Farbenmimikry teilt er mit *Boletus purpureus*, *rhodopurpureus*, *xanthocyaneus*, *rubrosanguineus* usw. Einzig im Alter werden Ochsen-Röhrlinge düster violett-schwarz, grau, oliv und wirken nicht mehr einladend.

Welche der erwähnten Pilze enthalten Coprin? Sind es nur einzelne Klone und Subgruppen? Welche Rolle spielen Spurenelemente und Schwermetalle, im Stoffwechsel dieser Röhrlinge und welches ist die Ursache ihres Farbenspiels? Die 1998 von Stijve untersuchten Proben aus Frankreich enthielten wenig Cadmium, Blei und Quecksilber, jedoch reichlich Zink (240–380 mg/kg Trockengewicht) ähnlich wie bei *Macrolepiota procera* und einigen Ascomyzeten.

Fazit Ein eindeutiges und einwandfrei belegtes Coprinus-Syndrom findet sich bis anhin nur bei *Coprinus atramentarius* (2). Die Verwechslungstheorie *Boletus luridus* (coprinfrei) versus *Boletus torosus* (coprinhaltig?) bedarf noch weiterer Abklärung. Der Ochsen-Röhrling ist roh toxisch und auch gekocht wegen häufiger Indigestionen nicht als Speisepilz zu empfehlen. Voreilige Zuordnungen von Beschwerden in Zusammenhang mit Alkoholgenuss zum Coprinus-Syndrom müssen vermieden werden. Dies gilt auch für *Clitocybe clavipes*, *Coprinus comatus* usw. Die Symptome müssen den Hinweisen im Kasten entsprechen. Ein plötzlicher Beginn innerhalb Minuten nach einem Apéro ist ein wichtiges Indiz, ein sofortiges Aufflackern derselben Erscheinungen bei erneutem Alkoholgenuss innerhalb von 3–4 Tagen jedoch ein Beweis für ein Coprinus-Syndrom.

Dank Herrn Guy Fourré, Niort, danke ich herzlich für die Standortaufnahmen von *Boletus torosus* und die spannenden Ausführungen in seiner Hommage an Guy Redeuilh.

1. BUDMIGER H. & F. KOCHER 1982. Hexen-Röhrling (*Boletus luridus*) mit Alkohol. Schweiz. Medizinische Wochenschrift 112: 1179–1181.
2. FLAMMERR. & E. HORAK 2003. Giftpilze, Pilzgifte. Schwabe, Basel.
3. FOURRÉ G. 2006. Guy Redeuilh et l'étude des bolets sur le terrain. Bull. Soc. Myc. France 122(4): 279–290.
4. KIWITT U. & H. LAATSCH 1994. Coprin in *Boletus torosus*: Beruht die angebliche Alkoholunverträglichkeit durch den Verzehr des Netzstieligen Hexenröhrlings (*Boletus luridus*) auf einer Verwechslung? Z. Mykologie 60: 423–430.
5. LIST P. H. & H. REITH 1960. Der Faltentintling, *Coprinus atramentarius* Bull. und seine dem Tetraaethylthiuramdisulfid ähnliche Wirkung. Arzneimittelforschung 10: 34–40.
6. PEINTNER U., KIRCHMAIR M., MOSER M. & R. PÖDER 1999. Ergebnisse der 26. Mykologischen Dreiländertagung in Rotholz-Jenbach (Tirol) vom 29. August bis 5. September 1998. Österr. Z. Pilzkunde 8: 83–123.

Coprinus-Syndrom Pilzvergiftung vom Antabustyp. Latenzzeit Minuten nach Alkoholgenuss während 3–4 Tagen.

Symptome (meist akut auftretend): Hitzegefühl, Herzrhythmusstörungen, Hautrötung, Blutdruckabfall, Rötung des Rumpfes, Atemnot, Rötung der Bindehäute, Schwindel, Pulsbeschleunigung, Sehstörungen, Erbrechen, Panik

Boletus torosus – Coprine et alcool

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Dans une collection de *Boletus torosus*, récoltée dans les environs d'Innsbruck, en août 1993, Kiwitt & Laatsch ont trouvé de la coprine, alors que dans un mélange de *Boletus luridus* datant de différentes années, de maturité et de provenances différentes, aucune toxine de ce type ne put être débusquée. Des annonces de réaction antabuse n'ont pas pu être prouvées incontestablement après consommation de *Boletus luridus* et d'alcool (1). Dans la littérature relative à ces espèces, il est considéré comme comestible et depuis 1982, aucun incident n'a été annoncé. A-t-on pu confondre *B. luridus* et *B. torosus*? C'est pourquoi, en cas de nouvelles intoxications avec effet Antabuse, les auteurs recommandent-ils le matériel pour mener des examens approfondis et une détermination mycologique exacte des bolets à réseau bleuissants.

Le *Boletus torosus*, haut en couleurs, est devenu très rare. Des intoxications en rapport avec la consommation d'alcool n'ont pas été signalées jusqu'à nos jours. Mais l'espèce polychrome, artiste de la transformation, ne se laisse pas facilement distinguer d'avec ses nombreux sosies. Un caractère le distingue pourtant de ses parents bleuissants: il est lourd, très compact. Il donne l'impression d'avoir une pierre dans la main. En comparaison d'un *Boletus rhodopurpureus* de volume identique, il est jusqu'à 37 % plus dense. Mais, l'interprétation des spécimens n'est pas toujours évidente (6). Cela nous amène à poser la question fréquente des formes de transition. Nous voulons parler ici de la toxicité de *B. torosus*. Ces bolets contiennent-ils de la coprine, provoquant les mêmes réactions avec l'alcool que le *Coprinus atramentarius* et engendrant un syndrome coprinien classique (voir encadré)?

Boletus torosus, très rarement présent chez nous, certainement méconnu, prospère selon Guy Fourré dans les forêts à essences feuillues de la Charente-Maritime, la Charente, les Deux-Sèvres, avec comme préfectures La Rochelle, Angoulême et Niort. A de nombreuses occasions, *B. torosus* a été récolté par paniers et consommé. A maints égards, cette espèce pose problème. Cru, il est toxique et provoque des diarrhées. Cuit, il jouit d'une réputation de comestibilité agréable. Guy Fourré

conteste cet avis, car dit-il, le champignon est capricieux. Certaines fois, il est consommé sans préjudice, parfois il est la cause de crampes au ventre déjà avec de petites quantités consommées. Les repas pantagruéliques punissent les gourmands de diarrhées et parfois même de légères atteintes au foie. Parfois, le champignon consommé se montre coopérant avec les convives.

Après qu'une collection de la région d'Innsbruck a été examinée par Kiwitt & Laatsch et que de la coprine a pu être mise en évidence, on pouvait s'attendre à un syndrome coprinien après un repas arrosé de bon vin – ce qui ne manque à aucune table française digne de ce nom. Il n'en fut rien.

Après un court temps de latence de quelques heures, les diarrhées n'indiquent que des troubles de la digestion (indigestion). Il ne faut pas en attendre davantage pour un champignon compact, si riche en chitine et qui atterrit par paniers dans les cuisines. On peut objecter qu'une réaction antabuse peut survenir à cause d'une forte concentration entre les deux substances alcool et coprine. L'alcool est rapidement absorbé par l'organisme, alors que la coprine se résorbe lentement; elle passe en 3 à 4 jours par l'intestin et est éliminée seulement après cela dans la circulation du sang. Cette hypothèse pourrait expliquer le résultat surprenant d'un essai de List sur lui-même, qui ne subit aucune conséquence d'une consommation simultanée de coprins atramentaires et d'alcool, tandis qu'une consommation d'alcool au bout de 16 heures provoquait une réaction légère et une consommation d'alcool après 24 heures provoquait une réaction violente (5).

La forme de *Boletus torosus* trouvée dans les forêts de résineux, avec un chapeau brun rouge et des pores jaunes est très rare dans les départements français évoqués plus haut. Elle est analogue aux découvertes effectuées dans le Jura.

Question dans la question: Il est clair que *B. torosus* est un champignon lourd, compact, avec poids spécifique élevé. Au toucher et aux blessures, il se teinte de noir bleuté dans toutes ses parties, ce qui n'est pas l'exclusivité de notre champignon comme une chair jaune de beurre, un stipe avec des teintes jaunes, rouges et violet sombre, un

chapeau bigarré et bosselé coloré d'une palette allant du jaune au gris (rouge vineux, brunâtre pour la forme des résineux), à l'olive, au bleu noirâtre. Les tubes sont jaune chrome, variant par taches ou surfaces orange à rouge purpurin. Ces couleurs mimétiques, il les partage avec *Boletus purpureus*, *rhodopurpureus*, *xanthocyaneus*, *rubrosanguineus* etc. Seul *B. torosus* devient violet noirâtre avec l'âge, gris, olivâtre et n'est guère plus engageant.

Quels sont, parmi les champignons évoqués ici, ceux qui contiennent de la coprine? N'y a-t-il que des clones isolés ou quelques sous-groupes? Quels sont les rôles joués par les oligo-éléments et les métaux lourds dans le métabolisme de ces champignons et quelle est la cause de leurs jeux de couleurs? Les échantillons de France examinés par T. Stijve en 1998, contenaient peu de cadmium, de plomb et de mercure, mais étaient riches en zinc (240–380 mg/kg de poids sec) comme dans *Macrolepiota procera* et certains ascomycètes.

Conclusion Le syndrome coprinien, évident et univoque n'est causé que par *Coprinus atramentarius* (2). Des confusions théoriques avec *B. luri-*

us (sans coprine) et *B. torosus* (contenant de la coprine) ont besoin de clarifications supplémentaires. Le *B. torosus* est toxique cru et même cuit, il ne peut être recommandé comme champignon comestible, en raison de fréquentes indigestions. Les déclarations de plaintes pour consommation d'alcool avec syndrome coprinien ne doivent pas être classées de manière précipitée. Ceci est aussi valable pour *Clitocybe clavipes*, *Coprinus comatus* etc. Les symptômes doivent correspondre aux instructions de l'encadré. Un déclenchement soudain, quelques minutes après un apéro, est une indication importante; une manifestation des malaises après une nouvelle consommation d'alcool quelques 3 à 4 jours après, est une preuve de plus d'un syndrome coprinien.

Remerciements Je remercie chaleureusement M. Guy Fourré de Niort pour les photos de *B. torosus* et les indications passionnantes parues dans son hommage à Guy Redeuilh.

Littérature voir le texte en allemand.

Traduction J.-J. ROTH et M. P. GUSCHIO

Syndrome coprinien Intoxication fongique de type antabuse. Temps de latence en minutes après consommation d'alcool pendant 3 à 4 jours.

Symptômes survenant le plus souvent de manière brutale: sentiment de chaleur, perturbations du système cardiaque, rougeur de la peau, chute de la pression sanguine, rougeur du thorax, essoufflement, rougeur des tissus conjonctifs, vertiges, accélération du pouls, hallucinations visuelles, diarrhées, sentiment de panique



Photos GUY FOURRÉ

Boletus torosus Nadelwaldform | Variété des forêts de conifères