

Periskop 26 = Périscope 26

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **88 (2010)**

Heft 1

PDF erstellt am: **15.08.2024**

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.

Das Morchella-Syndrom Die Wochenzeitung für Schweizer Ärztinnen und Ärzte, Medical Tribune, auch als Ärzteblick bekannt, hat das Morchella-Syndrom aus einem gemeinsamen Artikel über Pilzvergiftungen von Kathrin Schenk und mir in der Therapeutischen Umschau 2009 (66: 357) vorgestellt. Titel: Nasse Morcheln verwirren das Kleinhirn. Und die Meldung wird mit Böhmisches Verpeln (*Verpa bohemica*) verziert, wie meine St. Galler Pilzkollegin Ursula Frei sofort richtig erkannt hat.

Natürlich sind frische und nicht nasse Morcheln gemeint. Die Ausrutscher sind nicht dramatisch. Jedenfalls hat die Botschaft die Ärzteschaft erreicht. Die oft bombastischen und reisserischen Titel wären gar nicht nötig, denn die Berichte und Fallvorstellungen sind ab und zu recht aufschlussreich.

Arsenvergiftung durch Morcheln? Im Periskop 20, SZP 1/2009, habe ich den Artikel von E. Shavit kritisch beurteilt. Die Autorin vermutet, die Morcheln in verlassenen Obstgärten reichern Arsen an und seien möglicherweise Ursache der Arsenvergiftung bei Bob. Die Autorin stellte in Aussicht, die Pilze im Frühjahr 2009 chemisch analysieren zu lassen. Doch die Ergebnisse bleiben unter Verschluss. Erstaunlich, denn wenn ihre Theorie stimmt, würde sie mit den Ergebnissen nicht zurückhalten.

SHAVIT E. 2008. Arsenic in Morels. *Fungi* 1: 2–10.

Medizinische und paramedizinische Arsenquellen Chronische Metallvergiftungen sind selten und werden leicht übersehen. Liquor Fowleri – benannt nach dem Arzt Thomas Fowler 1736–1801, gehörte zum damaligen Arzneischatz bei Haut-, Nerven- und Fieberkrankheiten. Bis vor einigen Jahrzehnten war Liquor Fowleri, eine ½–1 %ige Lösung von weissem Arsenik, ein Mittel gegen Schuppenflechte (Psoriasis). Die Dosis wurde langsam bis auf 50 Tropfen täglich gesteigert. Die kritische Grenze war mit etwa 2000 Tropfen, entsprechend etwa 100–200 ml je nach Konzentration erreicht.

Die Zeichen der chronischen Arsenvergiftung wurden und werden oft fehlgedeutet, da sie schleichend und nicht selten mit einer zeitlichen Verzögerung von Jahren augenfällig werden: aschgraue

Hautfarbe, Blutarmut, Verhornung der Haut, Hautkrebs, Abmagerung, neurologische Störungen.

Eine weitere mögliche Vergiftungsquelle sind ayurvedische Medikamente, die im Internet angeboten werden. Von 193 Medikamenten überschritt ein Fünftel die Toleranzgrenzen von Blei und/oder Quecksilber und/oder Arsen. Besonders hoch war der Schwermetallgehalt bei «rasa shastra» Produkten, die bewusst mit Schwermetallen angereichert werden, im Gegensatz zu kontaminierten Naturprodukten. Da wäre noch etlicher Handlungsbedarf, bevor die *Morchella esculenta* leichtfertig verdächtigt wird.

SAPER R.B., PHILLIPS R.S., SEHGAL A., KHOURIN., DAVIS R.B., PAQUIN J., THUPPIL V. & S.N. KALES 2008. Lead, Mercury and Arsenic in US and Indian-Manufactured Ayurvedic Medicines Sold via the Internet. *JAMA* 300: 915–923.

FLAMMER R. 2009. Arsenvergiftung durch Morchella esculenta? Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde 87: 16.

Histamin in Morcheln und Steinpilzen Histamin ist ein weit verbreitetes Gewebeghormon (Leber, Lungen, Nieren, Muskulatur) und ist auch in den Mastzellen der Haut und den basophilen Leukozyten im Kreislauf gespeichert. Viele Lebensmittel sind reich an Histamin und weiteren biogenen Aminen. Hohe Konzentrationen lösen bei Personen mit einer Intoleranz gegenüber Histamin eine Kaskade von Beschwerden aus: Juckreiz, Nesselfieber, Hautrötung, Durchfall, Erbrechen, Blutdruckabfall. Auf den ersten Blick lässt sich das Krankheitsbild nicht von einer echten Allergie unterscheiden, bei der Histamin erst sekundär ins Spiel kommt, vereinfacht ausgedrückt die zweite Geige spielt. Auch Morcheln und Steinpilze werden von Prof. Wüthrich in der Tabelle biogener Amine in Lebensmitteln aufgeführt. In der Regel werden körpereigene und von aussen zugeführte Überschüsse durch das Enzym Histaminase (Diaminooxidase) abgebaut. Histaminintoleranz kann Folge eines Mangels an Histaminase oder eines hohen Gehaltes an biogenen Aminen in Nahrungsmitteln sein.

WÜTHRICH B. 2009. Histaminintoleranz: Fakt oder Fiktion? *The Medical Journal* 2: 29–31.

Le syndrome lié aux morilles? La revue hebdomadaire éditée pour les médecins suisses, le *Medical Tribune*, reconnue pour porter leur parole, a présenté le syndrome lié aux morilles dans un article sur les intoxications par les champignons que j'ai publié conjointement avec Kathrin Schenk dans la rubrique «survol thérapeutique» (2009; 66: 357). Son titre: les morilles mouillées troublent le cervelet. L'article est orné d'une illustration de Verpe de Bohême (*Verpa bohemica*) que ma collègue mycologue de St-Gall, Mme Ursula Frei a reconnu immédiatement. Naturellement, ce sont des morilles fraîches dont nous parlons et non les morilles mouillées. Ce dérapage n'est pas dramatique. En tous les cas, le message a atteint le corps médical. Les annonces fracassantes et les titres d'articles ravageurs ne sont pas du tout nécessaires car, de temps en temps, les articles et les rapports de cas d'intoxication sont riches en explications.

Intoxication à l'arsenic par des morilles? Dans le *Périscope* 20, BSM 1/2009, j'ai parlé de l'article de Mme Elinoar Shavit de manière critique. L'auteure présente l'hypothèse que les morilles ayant poussé dans un verger abandonné pourraient être riches en arsenic et que l'origine vraisemblable de l'intoxication Bob pourrait s'expliquer ainsi. L'auteure proposait de faire analyser les champignons au printemps 2009. Depuis lors, les résultats restent sous embargo. Cela peut surprendre, car si cette théorie est confirmée, il n'y a aucune raison de retenir les résultats.

Sources médicales et paramédicales de l'arsenic Les intoxications chroniques par ce métal sont rares et en principe, facilement identifiées. La liqueur de Fowler, nommée ainsi d'après Thomas Fowler (1736–1801), médecin de son état, faisait partie de l'arsenal thérapeutique pour soigner les maladies de peau, des nerfs et de la fièvre. Il y a de cela quelques décennies, la liqueur Fowler, une solution contenant entre 0,5–1 % d'arsenic représentait un moyen de lutter contre le psoriasis. La dose prescrite augmentait chaque jour progressivement jusqu'à 50 gouttes. La concentration critique était atteinte avec environ 2000 gouttes, ce

qui représente 100–200 ml selon les différents taux de concentration du médicament. Les indices de l'intoxication chronique ont été et sont souvent faussement interprétés, puisque ceux-ci deviennent évidents avec leurs manifestations retardées de plusieurs années: teint gris cendré de la peau, anémie, parcheminisation de la peau, mélanome, amaigrissement, perturbations neurologiques. Une autre source d'intoxication possible à l'arsenic est apportée par les médicaments ayurvédiques que l'on peut obtenir par l'internet. Sur 193 médicaments, un cinquième dépassait les normes de tolérance au plomb et/ou au mercure et/ou à l'arsenic. Les teneurs en métaux lourds ont été trouvées particulièrement dans les produits «*rasa shastra*» intentionnellement enrichis en métaux lourds, au contraire des produits naturels contaminés. Il y aurait là également des domaines d'actions avant de suspecter *Morchella esculenta* à la légère.

Histamine dans les morilles et les cèpes L'histamine est une hormone des tissus très répandue (dans le foie, les poumons, les reins et la musculature). Dans la circulation, elle est présente également dans les cellules graisseuses de la peau et les leucocytes basophiles. De nombreux aliments sont riches en histamine et d'autres amines biogènes. Des concentrations élevées déclenchent de multiples souffrances chez les personnes atteintes d'intolérance à l'histamine: démangeaisons, urticaire, rougeurs cutanées, diarrhées, vomissements et chute de la tension artérielle. Au premier regard, on ne peut pas distinguer une atteinte allergique véritable à laquelle l'intolérance à l'histamine vient s'ajouter au second plan. Ainsi, le Professeur Wütrich mentionne également les morilles et les bolets dans ses tables les amines biogènes dans les aliments. En règle générale, les excédents endogènes du corps ou amenés de l'extérieur sont dégradés par l'enzyme histaminase (diaminooxydase). L'intolérance à l'histamine peut être une conséquence d'un manque d'histaminase ou d'une concentration élevée en amines biogènes dans la nourriture.

Traduction J.-J. ROTH