

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 88 (2010)
Heft: 1

Artikel: Was ist ein Giftpilz? = Comment peut-on définir un champignon toxique?
Autor: Flammer, René
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935900>

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>

Was ist ein Giftpilz?

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Positiv- und Negativlisten

Die diplomierten Pilzkontrolleure brauchen klare Richtlinien. Die VAPKO (Vereinigung der amtlichen Pilzorgane der Schweiz) beurteilt, ob ein Wildpilz als Speisepilz freigegeben werden darf. Das EDI (Eidgenössisches Departement des Innern) listet in der Verordnung vom 26. Juni 1995 (Stand 7. Mai 2002) die für Gross- und Detailhandel sowie Wochenmärkte zugelassenen Speisepilze auf (Positivliste).

Negativlisten umfassen obligate und nicht obligate Giftpilze und Arten, deren toxikologische Bedeutung nicht bekannt ist. Dabei handelt es sich um kleine oder seltene, mit blossen und oft auch bewaffnetem Auge schwer unterscheidbare Arten, Mistpilze, übel riechende Arten usw.

Kürzlich habe ich vorgeschlagen *Phaeolepiota aurea* auf die Giftliste zu setzen (SZP 5/2009). Selbst wenn zwei erfahrene Mykologen mir mitteilen, sie hätten den Goldfarbenen Glimmerschüppling immer unbeschadet verzehrt, bleibe ich offiziell bei meiner Beurteilung. Bei nicht obligaten Giftpilzen muss ich das kleinere Übel wählen, und so apodiktisch dies auch klingen mag, diese Kategorie als Giftpilze abstempeln. Im Folgenden möchte ich die Giftpilze aus unterschiedlichen Blickwinkeln würdigen.

Die Sicht des Toxikologen

Schon der Versuch Gifte zu definieren ist alles andere als einfach:

Gifte sind Elemente und ihre Verbindungen, die Lebewesen nicht oder nicht mehr ohne Schaden ausscheiden oder entgiften können.

Diese weit gefasste Definition beinhaltet alle Elemente des periodischen Systems und umfasst sowohl niedermolekulare Verbindungen (Wasser, Salze, Gase) als auch komplexe chemische, biologische und pharmazeutische Substanzen. Lebenswichtige Elemente und deren Verbindungen können zu Giften mutieren, wenn das biologische Gleichgewicht aus den Fugen gerät. In diesem Sinne sind Diabetes, Überfunktion der Schilddrüse und Nierenversagen Vergiftungen. Auch spricht die Medizin von Wasser- und Salzvergiftungen, wenn ihre Überschüsse nicht mehr ausgeschieden werden können.

Vergiftungen können bei allen Menschen nach dem gleichen Schema verlaufen oder nur eine

grössere oder kleinere Anzahl von Individuen beeinträchtigen, je nach genetischer, individueller Disposition.

Als Toxikologe bin ich exponiert und muss mich gegenüber Begehrlichkeiten von Patienten und Juristen absichern. Dabei nehme ich lieber «Verallgemeinerungen» in Kauf, als dass ich mich bei den Mykophagen anbiedere. Die Pilzkontrolleure sind sehr dankbar für klare Richtlinien, wobei die Verordnungen ihm freilassen, ob er weitere Pilze, mit denen er kulinarisch vertraut ist, freigeben will.

Die Sicht des Arztes

Der Mensch verfügt über ein sehr komplexes Verdauungssystem. Er muss, um zu überleben jahrzehntelang Fremdstoffe in körpereigene Bausteine umwandeln. Dabei ist der Magendarmtrakt die erste Kontroll- und Entgiftungsstation. Giftstoffe, die diese Barriere überwinden, werden in der Leber entgiftet oder über die Nieren ausgeschieden. Das Verdauungssystem ist von Mensch zu Mensch so verschieden wie seine Fingerabdrücke und sehr abhängig von der bakteriellen Darmflora, einem wesentlichen, oft etwas instabilen Faktor unserer Verdauung. Daraus ergibt sich eine Vielfalt von Reaktionsweisen. Bei der Beurteilung eines Pilzes muss sich mein Urteil nach den schwächsten Gliedern in der Kette richten.

Deshalb meine Empfehlung: Kinder unter 12 Jahren nicht mit Pilzen «füttern», Pilze als Beilagen zu Gerichten servieren und Rohgenuss vermeiden.

Wer trotzdem nach Versuch und Irrtum seine Verdauungskapazitäten ausloten möchte, darf das selbstverständlich in eigener Verantwortung tun, vorausgesetzt es handle sich um harmlose, nicht obligate Giftpilze.

Die persönliche Sicht

Eigentlich hätte ich gerne von einer philosophischen Sicht gesprochen. Ich esse selten Pilze. Dennoch stören mich Ungereimtheiten bei einigen Giftpilzen.

1. **Nebelkappe** (*Lepista nebularis*): Favorit der Italiener. Massenpilze verleiten zu Masslosigkeit. Pilze zu konfiszieren, bringt nichts. Der verärgerte Sammler wird seine Funde einfach nicht mehr kontrollieren lassen.

Besser ist es die Küchenmykologen zu korrekter Zubereitung und massvollem Genuss unter Ausschluss ihrer Kinder und Enkel anzuhalten. Bei meinen herbstlichen Streifzügen benutze ich die Gelegenheit zu einer Unterhaltung in Italienisch ohne mich dabei zu outen, erkundige mich über die Art der Zubereitung, das kulinarische Volumen pro Pilzschmaus und ob die Kinder oder Enkel die Pilze auch gern haben. Dabei ergeben sich zuweilen schon Situationen, wo ich mich als Arzt und Toxikologe zu erkennen gebe.

2. **Frühjahrslorchel** (*Gyromitra esculenta*): Frühjahrslorcheln können bei unkorrekter Zubereitung (zu flüchtiges Garen, nicht Wegschütten des Brühwassers) und wiederholten, kurz aufeinander folgenden Mahlzeiten zu ernsthaften Vergiftungen führen. Dies ist sicher ein Grund, diese Köstlichkeit zu ächten. In Finnland sind Frühjahrslorcheln Marktpilze. Der Verkäufer ist jedoch verpflichtet, die Kunden über die korrekte Zubereitung aufzuklären. In Russland gelten Frühjahrslorcheln als Delikatesse. Bei Beschwerden Wodka.

Offiziell musste ich dem Vorstand einst empfehlen auch getrocknete Frühjahrslorcheln zu ächten, nachdem man in ihnen krebserregende Substanzen nachgewiesen hatte. Je nach Versuchsanordnung hätten sich auch immunmodulierende und krebshemmende Eigenschaften finden lassen. Ich würde es begrüßen, wenn ich Trockenlorcheln wieder in mein kulinarisches Inventar aufnehmen könnte.

3. **Grünling** (*Tricholoma equestre*): Nach der Meldung von einigen Vergiftungen mit drei Todesfällen

ist der Grünling geächtet. Trotzdem wird er von Liebhabern unbeschadet genossen. Die toxikologische Situation ist undurchsichtig. Man fragt sich mit Fug und Recht, ob nun alle Fans von Grünlingen solidarisch für die Schlemmer haften müssen, die sich sinnlos mit diesen schönen Ritterlingen während Tagen voll stopfen.

4. **Kahler Krempling** (*Paxillus involutus*): Auch dieser Pilz ist auf der Giftliste gelandet. Das regional reichliche Vorkommen verführt seine Liebhaber zu Masslosigkeit. Dabei rächen sich flüchtiges Garen, Frass und Völlerei. Und obwohl Brechdurchfälle gar nicht so selten sind, bleiben die Opfer über Monate und Jahre bei ihrem Lieblingsgericht und nehmen die voraussehbaren Unverträglichkeiten in Kauf. Die seltenen Fälle von Sensibilisierung gegen Kahle Kremplinge (Paxillus-Syndrom) liessen sich vermeiden, wenn nach der ersten, spätestens zweiten kulinarischen Panne *Paxillus involutus* gemieden würde. Leider siegen Gier und Geiz oft über die Vernunft. Die Sammler verhalten sich ohne Not wie in Kriegszeiten.

5. **Weisser Rasling** (*Lyophyllum connatum*): Dieser prachtvolle, leuchtend weisse Pilz wäre eigentlich eher bei den Weissen Trichterlingen, von denen einige Muscarin enthalten, anzusiedeln, wie bei Kühner und Romagnesi. Leichtsinnige Pilzsammler werden da leicht Opfer ihrer sträflichen Unkenntnis, und deshalb enthalten sich die beiden Autoren einer kulinarischen Wertung. Anders Bresadola, Cetto, Michael und Hennig: *Lyophyllum* gilt als exquisiter Speisepilz. Und da Chemiker zwei krebserregende Substanzen, Lyophyllin und Connatin fanden, brachten sie den Mykotoxikologen wieder in Bedrängnis. Da würde ich im Nahen oder Fernen Osten sicher ein Team finden, das mit einer andern Versuchsanordnung den Weissen Rasling in einen Heilpilz verwandeln würde...

Fazit

Die Erläuterung meiner persönlichen Sicht ist kein Alibi für Liebhaber der erwähnten Problempilze. Diese Pilze sind bis auf weiteres keine Handelspilze und werden bei den Kontrollen konfisziert. Ich bin zufrieden, wenn die Pilzliebhaber den Verbandstoxikologen nun mit etwas andern Augen sehen. Nicht nur als Bremser und Spielverderber. Dennoch muss ich gestehen, dass mich jeder Pilz, der stehen bleibt freut. Das freut sicher auch jeden Pilzsammler, nur die Motive sind da wohl ziemlich verschieden.

GUGLIELMO MARTINELLI



Gyromitra esculenta Frühjahrslorchel | Gyromitre

Comment peut-on définir un champignon toxique?

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Listes positives et négatives

Les contrôleuses, leurs ont besoin de directives claires. La VAPKO (Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons) juge si un champignon sauvage peut être recommandé comme champignon comestible. Le Département Fédéral de l'Intérieur (DFI) a publié un décret le 26 juin 1995 (revu le 7 mai 2002) concernant les champignons comestibles dans le commerce de gros et de détail ainsi que sur les marchés hebdomadaires (liste positive). Des listes négatives portent les noms des champignons toxiques de rigueur et les espèces dont les conséquences toxicologiques nous sont encore inconnues. Parmi celles-ci, se trouvent des espèces de petite taille ou rares, difficilement discernables à l'oeil, les champignons coprophiles, des espèces dégageant des odeurs repoussantes..., et j'en passe!

Récemment, j'ai proposé de placer *Phaeolepiota aurea* sur la liste des champignons toxiques (voir BSM 5/2009). Même si deux mycologues expérimentés m'ont annoncé qu'ils consommaient cette espèce sans dommage depuis toujours, je reste officiellement sûr de mon jugement. Parmi les champignons toxiques, je me dois de déceler le moindre risque, et ainsi, désigner cette espèce comme

toxique. Ci-dessous, je désire décrire et classer les champignons toxiques sous divers points de vue.

L'avis du toxicologue:

De prime abord, définir un champignon toxique est tout sauf aisé!

Des poisons sont des éléments ou des molécules que l'organisme humaine ne peut plus éliminer ou désintoxiquer sans dommage.

Cette définition peut prendre en compte l'ensemble des éléments du tableau périodique, aussi bien les molécules simples (telles l'eau, les sels et les gaz) que les molécules chimiques complexes, biologiques et pharmaceutiques. Les éléments chimiques vitaux et leurs molécules peuvent se transmuter en poisons si leur déséquilibre biologique perturbe l'organisme. En ce sens, le diabète, l'hyperfonctionnement de la glande thyroïde et l'arrêt des fonctions rénales sont des intoxications. C'est ainsi que pour ces affections, la médecine parle d'intoxication aqueuse ou de salines, si leurs excédents ne peuvent plus être éliminés.

Des intoxications peuvent suivre un déroulement identique chez tous les consommateurs ou, au contraire, perturber une proportion plus ou moins importante des individus selon leurs dispositions



MARKUS WILHELM

Tricholoma equestre

Kiefernwald-Grünling | Tricholome équestre



RENÉ FLAMMER

Lyophyllum connatum

Weisser Rasling | Lyophylle conné

génétiqes. Comme toxicologue, je dois me prémunir dans toutes les circonstances vis-à-vis des exigences des patients ou des juristes. Les recommandations officielles portant sur la toxicité des champignons doivent se baser scrupuleusement sur l'état des connaissances actuelles et sur l'analyse scrupuleuse des cas d'intoxication. Les contrôleurs de champignons sont très demandeurs de directives juridiques et de décrets qui leur laissent la liberté, s'ils le désirent, d'autoriser d'autres champignons dont ils connaissent les qualités culinaires.

L'avis du médecin

L'être humain dispose d'un système digestif d'une grande complexité. Pour survivre, il doit transformer pendant des dizaines d'années des corps étrangers en molécules constitutives de son organisme. Pour accomplir une mission si délicate, l'estomac et l'intestin peuvent être comparés à la première station de contrôle et de désintoxication. Les toxines qui ont franchi cette barrière sont épurées dans le foie ou éliminées par les reins. Le système digestif est différent d'une personne à l'autre comme le sont les empreintes digitales; il est dépendant étroitement de la flore bactérienne intestinale de chacun qui agit comme un facteur instable de notre digestion. Une grande diversité de réactions en résulte. Lors du jugement de la comestibilité d'une espèce fongique, le toxicologue se doit de prendre en compte la sauvegarde des personnes les plus fragiles. C'est pourquoi j'ai toujours recommandé d'éviter de faire consommer des champignons à de jeunes enfants de moins de 12 ans. Même pour les adultes, il est préférable de favoriser des mets garnis de champignons au lieu de repas opulents, voire gargantuesques. Attention: les champignons sont souvent à l'origine de troubles digestifs.

Celui qui accepte de tester ses capacités digestives, erreur ou essai, peut le faire sous sa propre responsabilité, étant supposé qu'il s'agisse de champignons inoffensifs, non pas obligatoirement de champignons toxiques.

Mon avis personnel

En règle générale, je suis volontiers un point de vue philosophique. Je consomme rarement des champignons. Ce qui me navre, ce sont quelques inepties à propos de certains champignons toxiques.

1. **Le Clitocybe nébuleux** (*Lepista nebularis*): il est l'un des favoris des italiens. Des champignons, croissant comme celui-ci en masse, appellent à la

démesure. Confisquer des champignons ne sert à rien. Un ramasseur de champignons aigri ne fera pas contrôler sa récolte. Le mieux, c'est de conseiller aux amateurs mycophages une préparation correcte de leurs trouvailles et de leur rappeler qu'une consommation modérée, à l'exclusion des jeunes enfants, devrait être de mise.

Au cours de mes excursions automnales, j'utilise à l'occasion la langue italienne sans me faire connaître, pour me renseigner sur la manière de préparer les champignons, pour savoir quel volume sera cuisiné et si les jeunes enfants vont partager ce repas. Il est arrivé des situations au cours desquelles je me fasse connaître comme médecin et comme toxicologue.

2. **Le Gyromitre** (*Gyromitra esculenta*): Les Gyromitres peuvent être la cause de sérieuses intoxications en cas de préparation culinaire incorrecte (cuisson trop rapide, utilisation de l'eau de cuisson) et de consommations répétées. C'est une raison suffisante pour proscrire leur consommation. En Finlande, les gyromitres sont vendues sur les marchés. En revanche, le vendeur est obligé d'informer les clients sur la manière adéquate de cuisiner ce mets. En Russie, cette espèce est considérée comme un plat délicat. En cas de malaise, vodka!

Autrefois, j'ai dû recommander au Comité d'interdire aussi les gyromitres séchées, après qu'on y a trouvé des substances cancérigènes. Changeant les conditions de recherche, on pourra peut-être découvrir également des substances immunitaires et anticancéreuses. Je serais heureux de reprendre les Gyromitres séchées dans ma liste des comestibles.

3. **Le Tricholome équestre** (*Tricholoma equestre*): Après l'annonce de quelques intoxications à l'origine de trois décès, la consommation du Tricholome équestre a été interdite. Il faut pourtant constater que la dégustation de cette espèce n'a causé aucun préjudice à certains amateurs. La situation toxicologique de cette espèce n'est pas claire. Les amateurs passionnés de ce Tricholome devraient respecter une règle fondamentale pour cette espèce en particulier: ne la consommer que comme accompagnement d'un repas principal, éviter les consommations trop opulentes et la répétition de cette consommation pendant le laps de temps d'une semaine. Selon les données actuelles, une consommation modérée est probablement inoffensive. Mais officiellement, le Tricholome équestre reste un champignon toxique jusqu'à nouvel ordre. Ce qui veut toujours dire que cette consommation se fait sous sa propre responsabilité.

4. **Le Paxille enroulé** (*Paxillus involutus*): Encore une espèce qui a atterri dans la liste des champignons toxiques. L'abondance selon les régions de ce champignon séduit ses amateurs jusqu'à la démesure! Les dangers viennent d'une cuisson trop rapide, de l'opulence du repas et de sa consommation frisant la débauche! Et, bien que les diarrhées violentes ne soient pas si rares, les victimes restent fidèles à leurs favoris, quoiqu'ils souffrent à chaque fois, de troubles intestinaux.

Les rares cas de sensibilisation avec le Paxille (syndrome paxillien) pourraient facilement être évités, si le consommateur renonçait après le premier ou le deuxième malaise. La récolte et la chasse aux champignons font partie intrinsèque de l'âme humaine avec pourtant une inclination à la démesure. Certains mycophages se comportent comme si la famine frappait à leur porte.

5. **Le Lyophylle conné** (*Lyophyllum connatum*): Cette splendide espèce, d'un blanc lumineux ressemble beaucoup à ces Clitocybes blancs dans lesquels on a trouvé de la muscarine. Kühner et Romagnesi l'ont transféré dans le genre Clitocybe, riche en sosies blancs contenant de la muscarine. Des récolteurs inattentifs peuvent être victimes de cette ressemblance à cause de leur ignorance et c'est pourquoi leurs deux auteurs français s'abs-

tiennent de formuler un quelconque jugement culinaire. En revanche, pour Bresadola, Cetto, Michael et Hennig, le Lyophylle conné représente un mets de choix. Depuis lors, les chimistes ont trouvé deux substances cancérigènes dans cette espèce: la lyophylline et la connatine. Ils ont à nouveau placé le mycotoxicologue dans une situation délicate. On pourrait peut-être encore trouver ici ou là, une équipe de chercheurs qui transformerait le lyophylle conné en une espèce sauvegardant la santé.

Conclusion

Les explications de mes vues personnelles ne sont pas un alibi pour l'amateur de champignon. Les espèces citées ne sont pas présentes dans les commerces et sont confisquées lors des contrôles sanitaires. Je serais satisfait que les amateurs mycophages voient le toxicologue de l'Union d'un autre oeil, non seulement comme un frein ou un gâcheur de plaisir. En toute fin, je dois avouer que mon plaisir le plus pur est d'admirer un champignon debout. Ce plaisir est certainement partagé par tous les ramasseurs de champignons, seuls les motivations diffèrent.

Traduction M. FRANCAERT et J.-J. ROTH



MAX DANZ

Paxillus involutus Kahler Krempling | Paxille enroulé