

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Band: 54 (1997)
Heft: 6: Morbus Crohn und Colitis ulcerosa : chronische Darmerkrankungen bei Teens und Twens

Artikel: Mutterkornvergiftung oder St. Antoniusfeuer : Rückkehr einer vergessenen Krankheit?
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-554692>

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: 19.10.2024

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

MUTTERKORNVERGIFTUNG ODER ST. ANTONIUSFEUER

Rückkehr einer vergessenen Krankheit?

Wer seinen Roggen beim Biobauern kauft, um in der eigenen Getreidemühle sein Mehl zu mahlen, tut gut daran, sich vorher zu vergewissern, dass er kein Mutterkorn mit verarbeitet. Er könnte sonst Übelkeit, Schweissausbrüche, Augenflimmern und Taubheit von Fingern und Zehen riskieren.

Um Vergiftungen mit dem Hungerkorn oder Mutterkorn zu vermeiden, werden Roggenfelder heute einerseits mit pilzhemmenden Stoffen besprüht, andererseits nach der Ernte gereinigt. Denn solche Vergiftungen sind gefährlich. Schon die Assyrer nannten das schwarze, harte, bis zwei Zentimeter lange Gebilde, das sich statt eines Kornes zwischen den Ähren ausbildet, «eine schädliche Pustel». Im Mittelalter brachen schreckliche Epidemien aus, denen viele Tausende qualvoll zum Opfer fielen, deren Ursache man aber nicht kannte. Erst im Jahre 1676 wurde das *Secale cornutum*, wie das Mutterkorn lateinisch heisst, als Übeltäter identifiziert. Von da an wurden die Müller per Gesetz zur Reinigung des Roggens verpflichtet, und das St. Antoniusfeuer verschwand. Der Name bezieht sich auf den Hl. Antonius, den Schutzheiligen gegen Feuer, Epilepsie und Infektionen.

Mutterkorn verursacht schon in geringen Mengen häufig Übelkeit, Schwindelgefühl und Durchblutungsstörungen an Händen und Füßen. Neben Durstgefühl, Kribbeln, feuriger Rötung der Haut und Ameisenlaufen stellten sich bei den mittelalterlichen Epidemien schwere Durchblutungsstörungen und Schädigungen innerer Organe ein, begleitet von Delirien und Halluzinationen. In der schlimmsten Form der Krankheit (med. Ergotismus) faulten ganze Gliedmassen ab, es kam zu Verkrüppelung, Verblödung, Erblindung und Tod.

Seit die Biowelle rollt, wurden wieder einzelne Fälle von Mutterkornvergiftungen beobachtet. Es empfiehlt sich, zur Sicherheit das gekaufte Getreide zu Hause vor dem Mahlen zu kontrollieren. Schüttet man in dünner Schicht die Roggenkörner auf ein helles Tablett oder Blech aus, erkennt man ohne weiteres die dunkelvioletten bis schwarzen länglichen Gebilde, die von dem schmarotzenden Mutterkornpilz (*Claviceps purpurea*) hervorgebracht werden.

Des einen Leid ist des anderen Freud. Die Pharmaindustrie impft ganze Roggenfelder mit dem Pilz, um bestimmte Secale-Alkaloide zu gewinnen, die in der Frauenheilkunde (schon früh kannte man Mutterkorn als Wehenmittel) gebraucht werden. Oder der Pilz wird in einem Bottich mit Nährstoffen kultiviert. Aus den Wirkstoffen, den Ergotamin-Alkaloiden, werden hochwirksame Mittel gegen Migräne und zur Behandlung von Altersbeschwerden hergestellt. • Dr. W.F.

Roggenähre mit Mutterkörnern

