

Gefahr im Wald und auf der Wiese: Deutsche Leberstiftung warnt vor dem Verzehr giftiger Pilze

Hannover – Nach Ansicht von Pilzexperten gibt es streng genommen keine feste „Pilzsaison“: Pilze wachsen das ganze Jahr über. Der sichtbare Schwerpunkt im Spätsommer und somit die klassische Zeit für Pilzsammler im Herbst ist vor allem durch das Wetter bedingt. Viele Menschen zieht es dann in die Wälder und auf die Wiesen – auf der Suche nach frischen Speisepilzen. Diese eigentlich harmlosen Naturerlebnisse können lebensbedrohliche Folgen haben: Immer wieder kommt es zu Pilzvergiftungen, die insbesondere die Leber schwer schädigen können. Die Deutsche Leberstiftung warnt eindringlich vor den Gefahren durch den Verzehr unbekannter oder falsch bestimmter Pilze.

„Bereits der Verzehr eines einzigen Giftpilzes kann ausreichen, dass die hitzestabilen Toxine nach der Aufnahme im Magen-Darm-Trakt über den Blutkreislauf in die Leber gelangen und ein akutes Leberversagen auslösen“, erklärt Prof. Dr. Markus Cornberg, Medizinischer Geschäftsführer der Deutschen Leberstiftung. „Besonders gefährlich ist der Grüne Knollenblätterpilz. Sein wissenschaftlicher Name lautet *Amanita phalloides*, er ist einer der giftigsten Pilze Europas und auch in Deutschland für mehr als 90 Prozent aller tödlich verlaufenden Pilzvergiftungen verantwortlich. Seine lebensbedrohliche Wirkung geht insbesondere auf das hochgiftige α -Amanitin zurück. Je nach Toxingehalt kann bereits eine Menge von fünf bis 50 Gramm Frischpilz tödlich sein – bei Kindern und älteren Menschen können schon deutlich kleinere Mengen lebensgefährlich werden.“

Pilzexperten warnen vor falschen Bestimmungsregeln

Beim Sammeln von Pilzen ist besondere Vorsicht geboten. Fachleute raten, selbst gesammelte Pilze nur dann zu verzehren, wenn man sich sehr gut auskennt und absolut sicher ist. Und sie warnen eindringlich davor, sich allein auf Pilzbestimmungsbücher oder Apps zu verlassen. Anhand von Fotos lassen sich viele Arten kaum sicher unterscheiden. Auch vermeintlich bewährte Methoden zur Unterscheidung essbarer und giftiger Pilze sind irreführend: Weder Verfärbungen von mitgekochten Silberlöffeln oder Zwiebeln noch Fraßspuren von Tieren geben verlässliche Hinweise auf die Ungiftigkeit. So wird der für Menschen tödlich giftige Grüne Knollenblätterpilz beispielsweise von Schnecken problemlos vertragen.

Die Deutsche Leberstiftung rät allen Pilzsammlern, sich sehr gründlich über Pilzarten zu informieren. Wer nicht über langjährige Erfahrung und fundiertes Pilzwissen verfügt, sollte unbedingt einen Experten, vorzugsweise einen Pilzsachverständigen, zu Rate zu ziehen – oder noch besser gleich auf geprüfte Speisepilze aus dem Handel zurückgreifen. Eine durch Giftpilze ausgelöste Lebervergiftung ist eine ernstzunehmende medizinische Notlage, die unter Umständen tödlich enden kann.

Symptome, Risiken und richtige Maßnahmen bei Pilzvergiftung

Pilzvergiftungen sind oft schwer zu erkennen, da die Symptome sehr unterschiedlich ausfallen können und nicht immer sofort auftreten. Besonders heimtückisch sind Gifte wie beispielsweise jene

des Grünen Knollenblätterpilzes: Die Beschwerden setzen häufig erst viele Stunden nach dem Verzehr ein, wenn die giftigen Substanzen bereits aus dem Magen-Darm-Trakt aufgenommen und über die Blutbahn in die Leber gelangt sind. Dort können sie schwerste Schäden verursachen, bis hin zu akutem Leber- und Multiorganversagen.

Ein Anstieg der Leber- und Nierenwerte deutet auf eine systemische Vergiftung hin. Da sich viele Betroffene nicht mehr genau an die gegessenen Pilze erinnern, ist die Diagnose oft erschwert. Um sie zu erleichtern, sollten im Ernstfall Reste der Pilzmahlzeit zusammen mit eventuell vorhandenem Erbrochenem dem behandelnden Arzt übergeben werden.

Typische Symptome einer Pilzvergiftung sind unter anderem Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Schweißausbrüche und Benommenheit. Wer nach dem Verzehr von Pilzen entsprechende Anzeichen bemerkt, sollte umgehend ärztliche Hilfe aufsuchen oder den Notarzt rufen. Auch die Kontaktaufnahme zu einem Giftinformationszentrum kann hilfreich sein. Eine schnelle Behandlung ist entscheidend, da die Zersetzung des Lebergewebes mit der Zeit fortschreitet. Kann dieser Prozess nicht mehr gestoppt werden, bleibt oft nur noch eine Lebertransplantation als letzte lebensrettende Maßnahme, bevor weitere Organe wie die Nieren versagen.

Mit Expertenhilfe Pilze sicher bestimmen

Unerfahrenen Pilzsammlern wird empfohlen, an einer geführten Exkursion mit einem Pilzexperten teilzunehmen. Zudem ist es sinnvoll, die gesammelten Pilze vor dem Verzehr von einem Pilzsachverständigen prüfen zu lassen. So gibt es speziell ausgebildete Pilzsachverständige, die die Funde begutachten und grünes Licht für den Verzehr geben. Auf der Website der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM) kann man gezielt nach solchen Experten suchen. Viele Städte richten zur Pilzsaison zudem spezielle Beratungs- und Kontrollstellen ein, an denen Fachleute Auskunft geben. Informationen zu diesen Angeboten erhält man bei der jeweiligen Stadt- oder Gemeindeverwaltung.

Deutsche Leberstiftung

Die Deutsche Leberstiftung befasst sich mit der Leber, Lebererkrankungen und ihren Behandlungen. Sie hat das Ziel, die Patientenversorgung durch Forschungsförderung, Forschungsvernetzung und wissenschaftliche Projekte zu verbessern. Mit intensiver Öffentlichkeitsarbeit steigert die Stiftung die öffentliche Wahrnehmung für Lebererkrankungen, damit diese früher erkannt und geheilt werden können. Die Deutsche Leberstiftung bietet außerdem Information und Beratung in medizinischen Fragen. Auf der Website finden Sie umfangreiche Informationen sowie Bildmaterial für Betroffene, Interessierte, Angehörige der Fachkreise und Medienvertreter: www.deutsche-leberstiftung.de.