

Pilze: Verwechslungen können lebensgefährlich sein

Treten nach dem Essen Beschwerden auf, sollte ärztlicher Rat, am besten bei einem Giftinformationszentrum, eingeholt werden

Vergiftungen durch den Verzehr selbst gesammelter Pilze kommen immer wieder vor. In jedem Jahr werden dem BfR durchschnittlich zehn Pilzvergiftungen ärztlich mitgeteilt, die Giftinformationszentren der Länder beantworten über 3.000 Anfragen zu Pilzen pro Jahr. „In Deutschland gibt es sehr giftige Pilze, die den essbaren Exemplaren ähneln. Das kann selbst für Sammlerinnen und Sammler mit - noch begrenzter - Erfahrung gefährlich werden“, sagt Dr. Herbert Desel, Leiter der Fachgruppe Expositionsbewertung von gefährlichen Produkten am BfR. Beliebte heimische Speisepilze sind beispielsweise der Wiesenchampignon oder der Täubling. Immer wieder verwechseln Sammlerinnen und Sammler solche Speisepilze mit dem hochgiftigen grünen Knollenblätterpilz. Die dort enthaltenen Gifte können ein Leberversagen verursachen, daher kann bereits der Verzehr von geringen Mengen tödlich sein. Besonders gefährdet sind Kinder und ältere Menschen. Bei ihnen können auch kleine Mengen giftiger Pilze schwere gesundheitliche Schäden hervorrufen. Die Symptome für Pilzvergiftungen sind vielfältig, häufig - aber nicht bei jedem Pilz - treten zu Beginn ein Unwohlsein, verbunden mit Magenschmerzen, Übelkeit und Erbrechen auf.

Das Gesundheitsrisiko durch die Aufnahme selbst gesammelter giftiger oder unverträglicher Pilze ist verhältnismäßig hoch - immer wieder werden bekömmliche Arten mit giftigen Vertretern verwechselt. Der Grüne Knollenblätterpilz ist der giftigste Pilz in Deutschland: Bereits ein Bruchteil einer üblichen Portion einer Pilzmahlzeit kann für Erwachsene und Kinder zum Tode führen. Rund fünf Prozent aller Pilzvergiftungen gehen auf den Konsum von Grünen Knollenblätterpilzen zurück, die von Juli bis Oktober vor allem in Laubwäldern, aber auch in Parks wachsen. Das BfR schätzt, dass Knollenblätterpilze für mindestens 80 Prozent aller tödlichen Pilzvergiftungen in Deutschland ursächlich sind.

Tritt nach einer Pilzmahlzeit Unwohlsein auf, sollte immer ärztlicher Rat eingeholt oder ein Giftinformationszentrum befragt werden.

Verzeichnis der Giftinformationszentren:

- <https://www.bfr.bund.de/cm/343/verzeichnis-der-giftinformationszentren.pdf> (75.3 KB)

Auf keinen Fall sollte eine Therapie ohne ärztliche Anweisung erfolgen: Selbst vermeintlich harmlose Maßnahmen wie das Auslösen von Erbrechen können ernsthafte gesundheitliche Folgen haben, wenn beispielsweise Erbrochenes in die tiefen Atemwege gerät. Milch kann die Aufnahme von Gift begünstigen.

Wichtige Informationen für das Erkennen und die medizinische Versorgung von Pilzvergiftungen:

- Um sich vor Pilzvergiftungen zu schützen, sollten Sie grundsätzlich nur Pilze sammeln und zubereiten, die Sie absolut sicher als Speisepilz erkennen. Pilz-Apps können die Erkennung zwar unterstützen, man sollte sich jedoch keinesfalls allein auf die Identifizierung per App verlassen.
- Die Pilze müssen bei der Zubereitung frisch sein.

- Rohe Speisepilze als Salat genossen verursachen oft Unverträglichkeitserscheinungen. Deshalb jede Pilzmahlzeit mindestens 15 Minuten garen.
- Pilzgerichte können nach kurzzeitiger Aufbewahrung im Kühlschrank ein zweites Mal aufgewärmt werden.
- In vielen Städten und Regionen gibt es Beratungsstellen oder Personen mit umfassenden und nachgewiesenen Kenntnissen in der Pilzbestimmung. Fragen Sie immer eine Pilzberatung, wenn Sie sich unsicher sind, ob es sich um giftige oder genießbare Pilze handelt. Informationen zu Pilzsachverständigen, die im Vergiftungsfall oder Verdachtsfall bei der Pilzidentifizierung unterstützen, sind auf der Website der Deutschen Gesellschaft für Mykologie zu finden (s. u.). Auch die Giftinformationszentren der Länder vermitteln entsprechende Kontakte.
- Kommt es zu einer Vergiftung, so liefern oft Pilzreste vom Putzen der Pilze oder von der Mahlzeit - unter Umständen auch Erbrochenes - wertvolle Hinweise zur Pilzbestimmung (inklusive Sporenanalyse).
- Wertvolle Informationen zu Pilzen und Vergiftungsrisiken werden in einem Artikel von „Deutsches Ärzteblatt“ und auf der Website der Deutschen Gesellschaft für Mykologie angeboten:

<https://www.aerzteblatt.de/archiv/216184/Vergiftungen-durch-Pilze>

<https://www.dgfm-ev.de>

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.