

Pilze: Verwechslungen können tödlich enden

Was man vor dem Sammeln wissen sollte

Darum geht es:

Vergiftungen durch den Verzehr selbst gesammelter Pilze kommen immer wieder vor. Die Giftinformationszentren der Länder beantworten jährlich mehrere Tausend Anfragen zu Pilzen. „In Deutschland gibt es sehr giftige Pilze, die essbaren Pilzen zum Verwechseln ähnlich sehen. Das kann auch für erfahrene Sammlerinnen und Sammler gefährlich werden“, sagt Dr. Yuri Bruinen de Bruin, Leiter der Fachgruppe Nationales Vergiftungsregister am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). Beliebte heimische Speisepilze sind zum Beispiel der Wiesenchampignon oder der Frauentäubling. Immer wieder verwechseln Sammlerinnen und Sammler diese Speisepilze mit dem hochgiftigen Grünen Knollenblätterpilz. Die darin enthaltenen Giftstoffe können zu Leberversagen führen, so dass schon der Verzehr geringer Mengen tödlich sein kann. Kinder und ältere Menschen sind besonders gefährdet. Bei ihnen können schon kleine Mengen giftiger Pilze schwere gesundheitliche Schäden verursachen. Die Symptome einer Pilzvergiftung sind vielfältig: Häufig – aber nicht bei allen Pilzen – beginnt die Vergiftung mit Unwohlsein, begleitet von Bauchschmerzen, Übelkeit und Erbrechen.

Das Gesundheitsrisiko durch den Verzehr selbst gesammelter Pilze ist relativ hoch – immer wieder werden gut verträgliche Arten mit giftigen verwechselt. Der Grüne Knollenblätterpilz ist der giftigste Pilz in Deutschland: Schon ein Bruchteil einer normalen Pilzmahlzeit kann bei Erwachsenen und Kindern zum Tod führen. Etwa 10 Prozent aller Pilzvergiftungen gehen auf den Verzehr von Knollenblätterpilzen zurück, die von Juli bis Oktober vor allem in Laubwäldern, aber auch in Parkanlagen wachsen. Das BfR schätzt, dass Knollenblätterpilze für mindestens 80 Prozent aller tödlichen Pilzvergiftungen in Deutschland verantwortlich sind.

Maßnahmen bei Pilzvergiftungen

Bei Unwohlsein nach einer Pilzmahlzeit sollte immer unverzüglich eine Ärztin, ein Arzt oder ein Giftinformationszentrum konsultiert werden.

Verzeichnis der Giftinformationszentren:

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

- Keinesfalls sollte eine Therapie ohne ärztliche Anordnung erfolgen: Selbst vermeintlich harmlose Maßnahmen wie das Auslösen von Erbrechen können schwerwiegende gesundheitliche Folgen haben, z. B. wenn Erbrochenes in die tiefen Atemwege gelangt. Milch kann die Aufnahme von Giften fördern.
- Bei Vergiftungen liefern Reste der Pilze vom Putzen oder von der Mahlzeit – unter Umständen auch Erbrochenes – wertvolle Hinweise zur Pilzbestimmung (auch Sporenanalyse) und sollten daher aufgehoben werden.
- Andere Personen, die ebenfalls von der Pilzmahlzeit gegessen haben, sollten informiert werden und sich ebenfalls ärztlich untersuchen lassen, auch wenn bisher keine Symptome aufgetreten sind.

Wichtige Informationen zur Prävention von Pilzvergiftungen:

- Um sich vor Pilzvergiftungen zu schützen, sollte man grundsätzlich nur Pilze sammeln und zubereiten, die man sicher als Speisepilze erkennen kann. Pilz-Apps eignen sich zwar für eine allgemeine Orientierung über eine Pilzart, erlauben aber oft keine eindeutige Identifizierung von Pilzen. Eine zuverlässige Erkennung von Pilzen durch Apps ist also keineswegs gewährleistet, deshalb sollten solche Apps nur mit großer Vorsicht verwendet werden.
- Pilze müssen frisch zubereitet werden.
- Auf Wildpilzen können Eier des Fuchsbandwurms haften. Sicher abgetötet werden diese durch das Kochen bei Temperaturen von 60 bis 80 Grad Celsius für mindestens fünf Minuten.
- Rohe Speisepilze im Salat führen oft zu Unverträglichkeitsreaktionen. Deshalb sollte jede Pilzmahlzeit mindestens 15 Minuten gekocht werden.
- Pilzgerichte können nach kurzer Aufbewahrung im Kühlschrank ein zweites Mal aufgewärmt werden.
- In vielen Städten und Regionen gibt es Pilzberatungsstellen oder Personen, die über umfangreiche und nachgewiesene Kenntnisse in der Pilzbestimmung verfügen. Fragen Sie immer eine Pilzberaterin oder einen Pilzberater, wenn Sie sich nicht sicher sind, ob es sich um giftige oder essbare Pilze handelt. Informationen über Pilzsachverständige finden Sie auf der Internetseite der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (s. u.). Auch die Giftinformationszentren der Länder vermitteln bei Vergiftungen oder Verdachtsfällen bei der Bestimmung von Pilzen entsprechende Kontakte zur Identifizierung.
- Wertvolle Informationen über Pilze und Vergiftungsrisiken finden sich auf der Website der Deutschen Gesellschaft für Mykologie:

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

Weitere Informationen auf der BfR-Website zum Thema Vergiftungen

Fragen und Antworten zum Thema Giftpflanzen

<https://www.bfr.bund.de/fragen-und-antworten/thema/giftpflanzen-wie-kann-man-sich-schuetzen-und-was-ist-bei-einer-vergiftung-zu-tun/>

Verzeichnis der Giftinformationszentren

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

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH). Es schützt die Gesundheit der Menschen präventiv in den Tätigkeitsbereichen Public Health und Veterinary Public Health. Das BfR berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebens- und Futtermittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.