

## Wenn der Pilz auf den Magen schlägt

Vergiftungs-Informations-Zentrale am Freiburger Uniklinikum warnt vor unkontrolliertem Verzehr selbstgesamelter Pilze

Die Pilzsaison hat begonnen, aber viele Pilzsammler wissen nicht immer, was nach einem Waldbesuch wirklich in den Kochtöpfen landet. So häuften sich in letzter Zeit die Anfragen besorgter Sammler in der Vergiftungs-Informations Zentrale Freiburg. Vor allem Knollenblätterpilzvergiftungen traten vermehrt auf. Besonders gefährdet sind Mitbürgerinnen und Mitbürger, die aus anderen Ländern, insbesondere aus dem östlichen Europa, nach Deutschland zugezogen sind, da Pilze aus der alten Heimat dem hiesigen Knollenblätterpilz zu ähneln scheinen.

Neben den Knollenblätterpilzen enthalten aber auch andere Lamellenpilze, wie beispielsweise der Gifhäubling, *Galerina marginata*, das "Knollenblätterpilzgift" Amanitin. Auch hier ist Vorsicht geboten, denn der Gifhäubling kann leicht mit dem Stockschwämmchen verwechselt werden. Außerdem ist vor dem Verzehr des Grünlings zu warnen, eines bis 2001 als essbar geltenden Pilzes. Eine 2001 veröffentlichte, französische Studie berichtet über zwölf Fälle von Muskelzerfall nach dem Verzehr von Grünlingen. Im Tierversuch ließen sich diese Giftwirkungen bestätigen. Noch ist nicht ganz geklärt, inwieweit die Grünlinge auch hierzulande zu derartigen Erkrankungen führen können; dennoch ist von deren Verzehr dringend abzuraten.

Generell lässt sich sagen, dass die meisten hochgiftigen Pilze zu den Lamellenpilzen gehören.

Die Vergiftungs-Informations Zentrale rät all denen die sicher gehen wollen, nicht an einen giftigen Pilz zu geraten, sich von Experten beraten zu lassen. So besteht in einigen Städten die Möglichkeit selbst gesammelte Pilze von Pilzexperten bestimmen zu lassen.