

Der Sonntag

DONAUKURIER | Pfaffenhofer Kurier | EICHSTÄTTER KURIER | Sülzoltfeiner Kurier | Schrobenshauser Zeitung | Rückbacher Zeitung

Bild
Urheberrechts-
geschützt

PILZSUCHE

Gift schmeckt man nicht

Auf appetitliches Aussehen und den Geschmack kann man sich nicht verlassen
Auch Schwammerl, die früher als unbedenklich eingestuft wurden, können schädlich sein

Der Traum eines jeden Pilzsammlers: ein Korb voller Maronen.

Von Angela Stoll

Schon vor Urzeiten haben die Menschen entdeckt, dass man Pilze essen kann. Allerdings sind nicht alle Schwammerl, die gut schmecken, auch bekömmlich. Das Paradebeispiel dafür ist der grüne Knollenblätterpilz: Er soll eine wahre Gaumenfreude sein, ist aber hochgiftig. „Schon der Verzehr eines einzigen Exemplars kann zum Tod führen“, warnt Alfred Hussong, Vizepräsident der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft.

Schwer zu erkennen

Giftpilze brauchen also nicht bitter zu sein. Auch mit anderen einfachen Methoden kommt man ihnen nicht auf die Spur: Weder am Schneckenfraß noch an einem Silberlöffel, der beim Kochen des Pilzgerichts blank bleibt, kann man erkennen, ob Schwammerl giftig sind. Daher predigen Experten

jeden Herbst: Nur mit Erfahrung und guten Pilzbüchern lassen sich die Waldfrüchte sicher bestimmen. Das Problem ist nur: Auch darauf kann man sich nicht hundertprozentig verlassen. Denn einige Schwammerl, die zu Großvaters Zeiten noch als essbar galten, stehen inzwischen auf der Liste der Giftpilze. Laufend kommen weitere Arten hinzu.

Eines der prominentesten Beispiele ist der giftige Kahle Kreppling. Der braune Lamellenpilz wurde bis in die 1950er Jahre als guter Speisepilz empfohlen und gerade in Osteuropa massenhaft gesammelt. In den Kriegs- und Nachkriegsjahren war der Pilz als billiges Nahrungsmittel sehr geschätzt. In Publikationen der 60er Jahre gab man immerhin den Tipp, den Pilz lange zu garen, da er roh giftig sei. Allerdings haben auch stundenlang gekochte Krepplinge ein tödliches Potenzial. Wie der Giftpilz-Experte Harry Andersson von der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM) berichtet,

löst der Pilz mitunter heftige Brechdurchfälle aus. Gefährlicher ist eine weitere Wirkung: Der Kahle Kreppling kann zur Bildung von Antikörpern führen. Mit jeder Mahlzeit wird die allergische Reaktion des Körpers stärker, schlimmstenfalls endet sie tödlich. Sogar ein bekannter bayerischer Mykologe, Julius Schäfer, starb 1944 an diesem „Paxillus-Syndrom“. Seine Frau, die vom selben Gericht gegessen hatte, blieb dagegen frisch und munter. Offensichtlich gibt es Menschen, denen der Kreppling nichts anhaben kann – auch wenn sie ihn jahrelang essen. Das machte es den Mykologen schwer, dem Übeltäter auf die Spur zu kommen. Erst seit den 1980er Jahren wird in Deutschland einhellig vor dem Pilz gewarnt. „Ich habe bei Führungen Zuwanderer aus Russland kennengelernt, die den Kahlen Kreppling immer noch essen“, erzählt Andersson. Menschen reagieren also oft unterschiedlich auf Pilze. Kommt noch hinzu, dass sich die Symptome manchmal erst sehr spät zeigen – etwa beim tödlich giftigen Organgefüchsigen Raukopf. Der Pilz enthält Orellanin, das sich manchmal erst nach 14 Tagen bemerkbar macht und die Nieren schädigt. Lange galt aber auch er als essbar. „Erst in den 50er Jahren fiel einem aufmerksamen Arzt aus Schlesien auf, dass es in bestimmten Gegenden serienweise Fälle von Niereninsuffizienz gab“, berichtet Siegmund Berndt, Toxikologe bei der DGfM. Der Mediziner fand damals heraus, dass die Patienten zuvor alle den Raukopf gegessen hatten. Auch in Tierversuchen zeigte sich dann, wie giftig der Pilz ist.

In jüngster Zeit hat sich die Einschätzung mehrerer Pilze geändert. So gilt der Grünling, der in Deutschland bis 2001 als Marktpilz zugelassen war, mittlerweile als giftig. Nach schweren,

Bild
Urheberrechts-
geschützt

Foto: Wikimedia/Phaul/Dpa

zum Teil tödlichen Vergiftungsfällen in Frankreich und Polen wurde der Pilz, der früher als „hervorragend“ galt, neu bewertet. „Erst wenn man den Pilz an mehreren Tagen hintereinander in großer Menge verzehrt, kommt es zu einer Vergiftung“, erklärt Berndt. Sie äußert sich als Rhabdomyolyse, ein Zerfall der Muskeln.

Neue Verdächtige

Vor Kurzem ist ein Verwandter des Grünlings in Verdacht geraten: Seit Juni gilt der Erdtritterling, der bisher als essbar eingestuft wurde, als giftverdächtig. Chinesische Forscher haben in ihm giftige Substanzen entdeckt. „Die Stoffe haben aber nur eine geringe Toxizität und wirken offenbar nur in Kombination“, sagt Berndt. „Von Vergiftungsfällen weiß man bislang nichts.“ Daher ist für den Toxikologen auch noch nicht erwiesen, dass der Erdtritterling wirklich giftig ist. Vermutlich wurde der dunkelhütige Lamellenpilz ohnehin nicht oft gegessen. Bitterer ist es da schon, dass sogar Morcheln Probleme bereiten können: Beim Genuss großer Mengen frischer Exemplare müssen manche Menschen mit neurologischen Symptomen wie Zittern, Schwindel und Bewegungsstörungen rechnen.

Auch die Röhrlinge, bei denen sich Sammler bislang weitgehend sicher fühlten, sind nicht mehr das, was sie einmal waren. Der Butterpilz landete zum Beispiel früher ohne Bedenken im Kochtopf. „Einige Leute reagieren auf den Butterpilz mit Magen-Darm-Beschwerden“, sagt Andersson. In den nächsten Jahren könnten sich noch weitere Arten als giftig oder zumindest verdächtig entpuppen. Daher raten Experten, sich nur auf neue Pilzbücher zu verlassen. ■

Tipps für Pilzesammler

Tipp 1: Lassen Sie einen unbekanntes Pilz von einem geprüften Pilzsachverständigen bestimmen, bevor Sie ihn essen.

Tipp 2: Anfänger beschränken sich am besten auf Röhripilze. Unter ihnen gibt es keine tödlich giftigen Arten.

Tipp 3: Nehmen Sie keine ganz jungen Exemplare, da sie sich manchmal schlecht bestimmen lassen. Lassen Sie alte und angeschimmelte Pilze stehen.

Tipp 4: Bewahren Sie die Pilze in luftigen Körben, nicht aber in Plastiktüten auf. Sie verderben leicht.

Tipp 5: Bereiten Sie die Pilze möglichst noch am selben Tag zu. Sie sollten sie mindestens eine Viertelstunde bei 70 bis 80 Grad erhitzen. Achten Sie bei großen Mengen darauf, dass wirklich alle Pilze ausreichend gegart wurden. Pilze nie roh essen, da manche Arten dann giftig oder schwer verdaulich sind.

Der Knollenblätterpilz:

Der grüne Knollenblätterpilz (Foto) ist hochgiftig, soll aber gut schmecken. Schon der Verzehr eines Pilzes kann tödlich sein.

Buchtipps: Markus Flück, *Welcher Pilz ist das?* Kosmos-Verlag, 400 Seiten, 14,99 Euro.
Hans E. Laux, *Kosmos Pilzfürher für unterwegs*, Kosmos-Verlag, 176 Seiten, 8,95 Euro.