

Boletus torosus – Coprin und Alkohol

DR. MED. RENÉ FLAMMER

In einer Kollektion von *Boletus torosus* (Ochsen-Röhrling) aus dem Raum Innsbruck im August 1993 fanden Kiwit & Laatsch Coprin, während in einem Gemisch von *Boletus luridus* (Hexen-Röhrling) verschiedener Jahrgänge, Reife und Standorte kein Coprin nachgewiesen werden konnte (4). Meldungen über Antabusreaktionen nach Genuss von *Boletus luridus* und Alkohol (1) konnten nicht einwandfrei erhärtet werden. In den einschlägigen Kreisen gilt er als essbar und nach 1982 wurden keine weiteren Zwischenfälle gemeldet. Wurden die Hexen-Röhrlinge mit Ochsen-Röhrlingen verwechselt? Die Autoren empfehlen deshalb bei «neuerlichen Antabus-Intoxikationen mit netzstiefigen bläuenden Röhrlingen das Untersuchungsmaterial einer genauen mykologischen Bestimmung und wenn möglich auch einer chemischen Untersuchung zuzuführen.»

Nun ist der farbenfreudige *Boletus torosus* vielerorts sehr selten. Vergiftungen in Zusammenhang mit Alkoholgenuss sind bis anhin nicht bekannt geworden. Der polychrome Verwandlungskünstler hat viele Doppelgänger, die sich nicht leicht schubladisieren lassen.

Ein Merkmal unterscheidet ihn allerdings deutlich von seinen bläuenden Verwandten: Er ist schwer, sehr kompakt und hinterlässt den Eindruck man hätte einen Stein in der Hand. Im Vergleich zu einem *Boletus rhodopurpureus* gleichen Volumens ist er bis zu 37 % schwerer (3). Trotzdem: «Die Interpretation des Taxons ist nach wie vor unklar (6).» Es stellt sich hier wie so oft die Frage fließender Übergänge.

Wir wollen hier der Frage nachgehen, ob *Boletus torosus* als Giftpilz einzustufen ist. Sind Ochsen-Röhrlinge essbare Coprinpilze, die sich jedoch ebenso wenig mit Alkohol vertragen wie Falten-Tintlinge und ein klassisches Coprinus-Syndrom auslösen (siehe Kasten)?

Boletus torosus, bei uns sehr selten, vielleicht auch gelegentlich verkannt, gedeiht gemäss Guy Fourré (3) sehr üppig in den Laubwäldern der Charente-Maritime, Charente und Deux-Sèvres mit den Hauptstädten La Rochelle, Angoulême und Niort. In manchen Jahren werden die Ochsen-Röhrlinge korbweise gesammelt und verzehrt.

Nun ist *Boletus torosus* in mancher Hinsicht ein Problempilz. Roh ist er toxisch und führt zu Brechdurchfällen. Gekocht wird er als guter Speisepilz gepriesen. Dem widerspricht Guy Fourré, denn auch der gegarte Pilz ist launisch. Teils wird er unbeschadet verzehrt, teils bewirken bereits kleine Mengen Bauchkrämpfe. Üppige Mahlzeiten bestrafen die Geniesser mit Brechdurchfällen und eventuell leichter Leberbeteiligung. Dann wieder verhält sich der Pilz bei denselben Personen kooperativ.

Nachdem von Kiwit & Laatsch in einer Kollektion aus dem Raum Innsbruck Coprin festgestellt worden ist, würde man beim Genuss von Ochsen-Röhrlingen und Wein – der wohl bei keiner französischen Tafelrunde fehlt – ein Coprinus-Syndrom erwarten. Doch weit gefehlt. Die nicht obligaten Brechdurchfälle nach einer kurzen Latenzzeit von wenigen Stunden sprechen für eine Verdauungsstörung im Sinne einer Indigestion. Dies ist bei diesem kompakten und wohl chitinreichen Röhrling, der korbweise in den Küchen landet, nicht anders zu erwarten. Nun lässt sich einwenden, dass eine Antabusreaktion erst bei einem genügend hohen Blutspiegel der beiden Kontrahenten Coprin und Alkohol zu erwarten ist. Alkohol wird



Boletus torosus

Laubwaldform | Variété des forêts de feuillus

GUY FOURRÉ

erfahrungsgemäss sehr rasch resorbiert, während das Coprin nur langsam aus den schwer verdaulichen Pilzen, die während 3 bis 4 Tagen den Darm passieren und dann oft nur angedaut ausgeschieden werden, in den Kreislauf gelangt. Diese Annahme würde auch das überraschende Ergebnis eines Selbstversuchs von List erklären, der bei gleichzeitigem Genuss von *Coprinus atramentarius* und Alkohol keine Reaktion zeigte, während Alkoholgenuss nach 16 Stunden eine leichte, nach 24 Stunden eine heftige Reaktion bewirkte (5).

Die Nadelwaldform mit dem braunroten Hut und den nicht so auffallend gelben Poren ist in den erwähnten französischen Departementen sehr selten und vergleichbar mit Funden aus dem Jura.

Fragen über Fragen: Fest steht: *Boletus torosus* ist ein schwerer, kompakter Pilz mit einem hohen spezifischen Gewicht. Bei Berührung und Verletzung verfärbt er in allen Teilen tief blau-schwarz. Dies allein ist so wenig ein Monopol unseres Pilzes wie das buttergelbe Fleisch, der feinnetzige Stiel mit gelben, roten und düstervioletten Komponenten, der buntscheckige etwas höckrige Hut mit einer Farbpalette von gelb, grau, (weinrötlich, bräunlich bei der Nadelwaldform), oliv, blauschwarz und die chromgelben Röhrenmündungen, die fleckig oder flächig nach Orange und Purpurrot wechseln. Dieses Farbenmimikry teilt er mit *Boletus purpureus*, *rhodopurpureus*, *xanthocyaneus*, *rubrosanguineus* usw. Einzig im Alter werden Ochsen-Röhrlinge düster violett-schwarz, grau, oliv und wirken nicht mehr einladend.

Welche der erwähnten Pilze enthalten Coprin? Sind es nur einzelne Klone und Subgruppen? Welche Rolle spielen Spurenelemente und Schwermetalle, im Stoffwechsel dieser Röhrlinge und welches ist die Ursache ihres Farbenspiels? Die 1998 von Stijve untersuchten Proben aus Frankreich enthielten wenig Cadmium, Blei und Quecksilber, jedoch reichlich Zink (240–380 mg/kg Trockengewicht) ähnlich wie bei *Macrolepiota procera* und einigen Ascomyzeten.

Fazit Ein eindeutiges und einwandfrei belegtes Coprinus-Syndrom findet sich bis anhin nur bei *Coprinus atramentarius* (2). Die Verwechslungstheorie *Boletus luridus* (coprinfrei) versus *Boletus torosus* (coprinhaltig?) bedarf noch weiterer Abklärung. Der Ochsen-Röhrling ist roh toxisch und auch gekocht wegen häufiger Indigestionen nicht als Speisepilz zu empfehlen. Voreilige Zuordnungen von Beschwerden in Zusammenhang mit Alkoholgenuss zum Coprinus-Syndrom müssen vermieden werden. Dies gilt auch für *Clitocybe clavipes*, *Coprinus comatus* usw. Die Symptome müssen den Hinweisen im Kasten entsprechen. Ein plötzlicher Beginn innerhalb Minuten nach einem Apéro ist ein wichtiges Indiz, ein sofortiges Aufflackern derselben Erscheinungen bei erneutem Alkoholgenuss innerhalb von 3–4 Tagen jedoch ein Beweis für ein Coprinus-Syndrom.

Dank Herrn Guy Fourré, Niort, danke ich herzlich für die Standortaufnahmen von *Boletus torosus* und die spannenden Ausführungen in seiner Hommage an Guy Redeuilh.

1. BUDMIGER H. & F. KOCHER 1982. Hexen-Röhrling (*Boletus luridus*) mit Alkohol. Schweiz. Medizinische Wochenschrift 112: 1179–1181.
2. FLAMMER R. & E. HORAK 2003. Giftpilze, Pilzgifte. Schwabe, Basel.
3. FOURRÉ G. 2006. Guy Redeuilh et l'étude des bolets sur le terrain. Bull. Soc. Myc. France 122(4): 279–290.
4. KIWIIT U. & H. LAATSCH 1994. Coprin in *Boletus torosus*: Beruht die angebliche Alkoholunverträglichkeit durch den Verzehr des Netzstieligen Hexenröhrlings (*Boletus luridus*) auf einer Verwechslung? Z. Mykologie 60: 423–430.
5. LIST P. H. & H. REITH 1960. Der Faltentintling, *Coprinus atramentarius* Bull. und seine dem Tetraaethylthiuramdisulfid ähnliche Wirkung. Arzneimittelforschung 10: 34–40.
6. PEINTNER U., KIRCHMAIR M., MOSER M. & R. PÖDER 1999. Ergebnisse der 26. Mykologischen Dreiländertagung in Rotholz-Jenbach (Tirol) vom 29. August bis 5. September 1998. Österr. Z. Pilzkunde 8: 83–123.

Coprinus-Syndrom Pilzvergiftung vom Antabustyp. Latenzzeit Minuten nach Alkoholgenuss während 3–4 Tagen.

Symptome (meist akut auftretend): Hitzegefühl, Herzrhythmusstörungen, Hautrötung, Blutdruckabfall, Rötung des Rumpfes, Atemnot, Rötung der Bindehäute, Schwindel, Pulsbeschleunigung, Sehstörungen, Erbrechen, Panik