

**Streiflichter zum Pilzherbst 2008** Die Grünen Knollenblätterpilze hatten eine gute Saison. Es ist zu vermuten, dass auf den Pilzkontrollstellen einige Kilogramm dieser Blender beschlagnahmt wurden. Die stattlichen Pilze mit ihrem Farbmimikry von olivbraun, olivgelb, olivgrün bis weiss mit einem Hauch von Grün verhiessen zwei Familien ein köstliches Mahl. Bei einer Familie ausländischer Herkunft konnte ein fataler Ausgang abgewendet werden, insbesondere liess sich beim Kind eine Lebertransplantation umgehen, da sich die Leber zum Glück doch noch erholte.

Von einer unzulässigen Diskriminierung zu sprechen, wenn man das Herkunftsland auf den Fragebogen dokumentieren möchte, ist nicht berechtigt. Denn diskriminieren heisst unterscheiden. Es ist von eminenter Bedeutung, zu erfahren wie gross der Anteil schwerer Vergiftungen bei Menschen ausländischer Herkunft ist. Viele haben keine Ahnung von unserem dichten Netz an Pilzkontrollstellen. Abhilfe liesse sich leicht schaffen über die Medien und/oder Merkblätter in den relevanten Fremdsprachen.

Der zweite Fall eines schweizerischen Ehepaars wurde mir zur Beurteilung vorgelegt (siehe folgende Rubrik).

**Phalloides-Syndrom** Abendmahlzeit mit selbst gesuchten, unkontrollierten Pilzen. Heftige Brechdurchfälle nach neun Stunden. Das Ehepaar konnte sich erst mit einer Verzögerung von zehn Stunden zum «Gang» ins Spital entschliessen. Der Spitalarzt leitete nach Rücksprache mit mir unverzüglich die für Amanitinvergiftungen empfohlene Behandlung ein. Urin zur Amanitinbestimmung per Kurier nach Zürich. Mahlzeitenreste per Taxi an mich.

Analysat: 40 für eine zweite Mahlzeit aufgehobene gebratene Pilzfragmente. Zwölf weiche Fragmente mit bräunlicher, stellenweise schwach olivgrünllicher Huthaut. 28 fleischige, knackige Hutfragmente mit brauner Haut.

Sporenanalyse: Entfettung unter heissem Wasserstrahl unter Zugabe einiger Tropfen Abwaschmittel. In den weichen Fragmenten spärlich amyloide Sporen von 8–10 × 7–9 µm. Die fleischigen, knackigen Fragmente waren reich an braunen,

warzigen, mandelförmigen Sporen.

Beurteilung: Lange Latenzzeit, Brechdurchfälle, unkontrollierte Wildpilze, amyloide Amanitasporen und der positive ELISA bestätigten unsere Diagnose. Die braunen Sporen liessen sich einem *Cortinarius* zuordnen. Aufgrund des dicken Hutfleisches kamen *Cortinarius orellanus* und *C. rubellus* nicht in Frage.

**Russula olivacea im Mischgericht** 800 g Pilze, darunter eine grosse *Russula olivacea*, 300 g *Xerocomus badius*, ein *Boletus edulis* und ein *Hydnum repandum*. 200 g *Xerocomus chrysenteron*, einige Exemplare von *Laccaria amethystina*, Kochzeit nur fünf Minuten, da die Röhrlinge rasch matschig wurden. Man wollte den knackigen Täubling al dente geniessen.

Der Vater erkrankte sieben Stunden nach der Abendmahlzeit an heftigen Brechdurchfällen und drei Stunden später wurde der Hausarzt ans Krankenbett gerufen. Flüssige Kohle. Rasche Besserung. Die Mutter erkrankte an Übelkeit und Erbrechen nach zwölf Stunden. Die Übelkeit klang innerhalb von zwei Tagen ab. Die drei Kinder blieben frei von Beschwerden.

Fazit: Lange Latenzzeiten sind typisch nach Genuss roher und nicht gar gekochter Rosastieliger Ledertäublinge. Die Kinder assen keine Pilzstücke der festfleischigen *Russula olivacea* und blieben gesund. Nur die Eltern wurden Opfer dieses stattlichen Täublings, zu dessen Entgiftung längere Garzeiten bis 15 Minuten erforderlich sind. Die feste Konsistenz des Pilzes lockt zum Grillieren, wobei allerdings die Schnitzel nicht genügend durchgegart werden. Heftige Brechdurchfälle mit unterschiedlichen Latenzzeiten von zwei bis sechzehn Stunden sind die Folge.

Im vorliegenden Fall konnte trotz der langen Latenzzeit eine Knollenblätterpilzvergiftung ausgeschlossen werden, da die Angaben des Vaters präzise waren und von guten Pilzkenntnissen zeugten.

**Rätselhafte Pholiota aurea** Dass 500 g Glimmerschüpplinge zwei Stunden nach dem «Genuss» nach oben und unten drängen ist nicht erstaunlich

und gehört in das Spezialfach «Frass und Völle-rei». Eine Blausäurevergiftung war trotz des hohen Gehaltes an Cyanwasserstoff nicht zu erwarten. Denn die Blausäure wird bei diesem Pilz sehr langsam aus einer unbekanntem Vorstufe (Precursor) freigesetzt und verflüchtigt sich beim Kochen nur teilweise. Die langsame Freisetzung von HCN im Verdauungstrakt ist wahrscheinlich für Erwachse-

ne ohne Folgen, da der Organismus über wirksame Entgiftungsmechanismen verfügt, sofern nicht grössere Mengen in kurzer Zeit anfallen, wie beim Verzehr von Bittermandeln. Trotzdem ist *Pholiota aurea* meines Erachtens kein Speisepilz, zumal sie auch noch toxisches Cadmium anreichert. Siehe auch Periskop in der SZP 1/2007.

## Briefkasten

**Sind Scharfstoffe in Milchlingen und Täublingen karzinogen?** Die latente Angst, irgendwann an einem Zungenkrebs zu erkranken, hält wohl manchen Pilzliebhaber von Kostproben ab. Und so überliess man mir häufig nicht nur die mikroskopische, sondern auch die geschmackliche Analyse von Lactarii und Russulae. Zunge und Mundschleimhaut reagieren mit einer flüchtigen Entzündung, selten in Form von Aphthen. Bei Verletzung des Pilzgewebes werden Enzyme aktiviert, die Scharfstoffe erzeugen. Es kann Sekunden bis zu einer Minute dauern, bis die Schärfe wahrgenommen wird.

Isovelleral ist der bekannteste Repräsentant pilzlicher Scharfstoffe und ein potentes Mutagen in Zellkulturen. Nach Prof. O. Sterner, Lund (Schweden) ist anzunehmen, dass Isovelleral ein Karzinogen ist, obwohl dies bis anhin noch nicht durch Versuche in vivo (Tierversuche) belegt wurde (1).

Immerhin ist von diagnostischen Kostproben nichts zu befürchten, denn die Schadstoffmenge

liegt im Mikrobereich, Isovelleral und Analoga sind chemisch sensitiv und werden beim Blanchieren und anschliessendem Konservieren in Salzlösung und Essig abgebaut (1). Ferner ist zu bedenken, dass der menschliche und tierische Organismus tagtäglich mit bekannten und wahrscheinlich noch viel mehr unbekanntem Karzinogenen konfrontiert wird. Eine Fülle von Reparaturmechanismen auf zellulärer Ebene vermag uns dennoch meistens bis ins hohe Alter vor Krebserkrankungen zu bewahren.

Isovelleral (C<sub>15</sub>H<sub>24</sub>O<sub>2</sub>) gehört zur chemischen Familie der Sesquiterpene, bestehend aus 3 Isopreneinheiten (2-methylbuta-1,3-dien). Sesquiterpene sind weitverbreitete Naturstoffe, z.T. mit antibiotischen, cytotoxischen und mutagenen Eigenschaften (Übersicht siehe 2).

1. STERNER O. 2008. Pers. Mitt.

2. TEUSCHER E. & U. LINDEQUIST 1994. Biogene Gifte GUSTAV FISCHER, STUTTGART.