

Importbedingungen für Wildpilze aus Osteuropa

Wildpilze aus den meisten Ländern Osteuropas haben oft erhöhte Werte von radioaktivem Caesium und werden deshalb an der Grenze beschlagnahmt. Von einer Beschlagnahme wird nur abgesehen, wenn die Warenlose von einem anerkannten Labor geprüft worden sind und der Toleranzwert für Caesium den Wert von 600 Bq/kg nicht überschreitet (Bq=Becquerel, Mass der Radioaktivität). Die Zertifikate müssen von der zuständigen Behörde des Exportlandes ausgestellt sein.

Betroffene Länder: Albanien, Belarus, Bosnien-Herzegowina, Kroatien, Mazedonien, Republik Moldau, Montenegro, Russland, Serbien, Türkei, Ukraine.

BUNDESAMT FÜR GESUNDHEIT. Bulletin 6/07. Informationsschreiben Nr.128.

Zeckenzephalitis (FSME) Weitere Zunahme der gemeldeten Fälle 2006: Bereits 2005 wurden dem BAG mit 204 Fällen doppelt so viele gemeldet wie im Durchschnitt der Jahre 1999–2004. Bis Januar 2007 wurden für das Jahr 2006 259 Fälle gemeldet. 80% der Patienten mussten hospitalisiert werden, eine 15-jährige Patientin starb. 3 Kinder

waren unter 6 Jahre alt. In 89% der Fälle waren neurologische Befunde zu erheben.

Frei von Naturherden sind gemäss Stand vom November 2006 die Kantone Schwyz, Glarus, Basel (fraglich), Appenzell IR und AR, Tessin, Jura, Wallis und Genf.

Mit Ausnahme der Regionen Fläsch/Luziensteig und Grüşch/Seewis ist auch der Kanton Graubünden frei von Naturherden.

Seit August 2006 werden die Kosten für die Impfung gegen FSME von der Grundversicherung übernommen. Impfungen werden empfohlen für Waldgänger und Kinder ab 6 Jahren in Endemiegebieten. Über die Modalitäten und weitere vorsorgliche Massnahmen orientieren die Hausärzte. Siehe auch Periskop 6, SZP 4/2006.

BUNDESAMT FÜR GESUNDHEIT. Bulletin 4/07. Zeckenzephalitis.

Vergiftungen mit *Amanita bisporigera* Atk. Die Autoren berichten über eine kollektive Vergiftung von drei 18-jährigen Männern, die rohe, zweisporige weisse Knollenblätterpilze (KBP) *Amanita bisporigera*, verzehrt hatten (1). *Amanita bisporigera* ist in den USA und Kanada verbreitet und kann von der auch dort vorkommenden *Amanita virosa* nur



Stropharia rugosannulata



Stropharia rugosannulata var. *lutea*

GUGLIELMO MARTINELLI

mikroskopisch anhand der zweisporigen Basidien sicher abgegrenzt werden. Die gelbe KOH-Reaktion auf Hut und Fleisch ist bei beiden Arten positiv, ebenso bei *Amanita verna*. Bleibt die Reaktion negativ, darf man annehmen, es handle sich um eine weisse Variante von *Amanita phalloides*.

Nach etwa 10–12 Stunden erkrankten zwei der jungen Männer an heftigen Brechdurchfällen. Der eine hatte im Verlauf einiger Stunden 11, der andere drei rohe Pilze zu sich genommen. Der dritte, der sich mit nur einem halben Fruchtkörper begnügte, blieb völlig beschwerdefrei (vermutlich hatte er gar keinen Weissen KBP gekostet). Bei 11 rohen KBP musste mit einem dramatischen Verlauf gerechnet werden. Unter Behandlung mit dem Phalloides-Protokoll und intensivmedizinischen Massnahmen konnte eine Lebertransplantation umgangen werden. Der Patient konnte bereits am 8. Tag entlassen werden. Es scheint, dass der ELISA zum Nachweis von Amanitin im Urin in den USA nicht verfügbar war. Dafür wurden die Amanitine in der Gallenflüssigkeit der ersten drei Tage bestimmt. Resultat: 4,03 mg, bei rascher Abnahme am Tag 2 und 3. Der zweite Patient, der angeblich drei Fruchtkörper verzehrt hatte, konnte schon am 5. Tag entlassen werden.

Der Fallbericht ist insofern aufschlussreich, als die Amanitin-Ausscheidung in der Gallenflüssigkeit bestimmt wurde. Die Leber eliminiert beachtliche Mengen von Amanitinen über die Galle in den Zwölffingerdarm. Durch Absaugen der Gallenflüssigkeit wird eine erneute Zirkulation des resorbierten Giftes durch die Leber unterbunden.

Auch in der südchinesischen Provinz Guangdong starben im März 2000 neun Personen an einem Phalloides-Syndrom durch weisse KBP. Dieser Pilz wurde später beschrieben als *Amanita exitialis* Zhu L, Yang & TH Li. Er ist ebenfalls zweisporig und reagiert auf KOH in allen Teilen gelb (2). Seit 2000 hat der Pilz weitere 20 Todesopfer gefordert.

Es empfiehlt sich, weisse KBP, vor allem *Amanita virosa*, prinzipiell mikroskopisch zu analysieren. Vielleicht finden sich auch in unsern Breiten zweisporige Arten.

1. MADHOK M, SCALZO AJ, BLUME CM, NEUSCHWANDER-TRIBA, WEBER J.A, THOMPSON MW. *Amanita bisporigera* ingestion. Mistaken identity, dose-related toxicity and improvement despite severe hepatotoxicity. *Pediatric Emergency Care*, 2006; 22: 177–180.
2. ZHANG P, CHEN ZH, HU JS, WEI BY, ZHANG ZG, HU WQ. Production and characterisation of amanitin toxins from a pure culture of *Amanita exitialis*. *FEMS Microbiology Letters* 252: 2005; 223–228.

Botulismus nach Genuss eingemachter und gebratener Wildpilze

Botulismus ist selten geworden. Die Autoren der Universität Akdeniz in Antalya (Türkei) berichten über eine kollektive Vergiftung von fünf Frauen aus verschiedenen Familien. Sie hatten zum Lunch gebratene Pilze aus einer hausgemachten Konserve konsumiert. Innerhalb von zwei Tagen erkrankten vier an Übelkeit, Schluck- und Sprechstörungen, verschwommenem Sehen, Doppelbildern, Lidheberschwäche sowie Lähmungen der Extremitäten und der Atemmuskulatur. Noch bevor die Diagnose feststand, war eine 25-jährige Frau bereits zu Hause kollabiert und verstorben. Drei Patientinnen mussten vorübergehend künstlich beatmet werden. Eine 20-jährige Schwangere, die sich nur eine kleine Kostprobe zugestanden hatte, klagte nur über leichten Schwindel und Übelkeit und bedurfte keiner Behandlung. Die drei übrigen Patientinnen konnten zwischen dem 22. und 32. Tag aus dem Spital entlassen werden.

Die Erreger, *Clostridium botulinum*, gehören 5 verschiedenen Gruppen an: A, B, C, D, E. Die Erreger kommen in der Erde vor und schützen ein eiweissreiches Milieu in Gemüse-, Früchte-, Fleisch- und Fischkonserven. Ein stärker saures oder salzhaltiges Milieu behagt ihnen nicht. Konserven sollen kühl unter fünf Grad Celsius gelagert werden. Hausgemachte Konserven müssen genügend lange erhitzt und zum Abtöten der nachkeimenden Sporen nach 1–2 Tagen ein zweites Mal sterilisiert werden. Bombierte Büchsen sind verdächtig auf Botox. Ihr Inhalt darf auf keinen Fall mehr verspeist werden. Vorsicht ist auch heute noch angebracht, obwohl Botulismus sehr selten geworden ist.

CENGİZ M, YILMAZ M, DOSEMECI L, RAMAZANOĞLU A.

A botulism outbreak from roasted canned mushrooms. *Human & experimental toxicology* 2006; 25: 273–278.

Hat das Substrat einen Einfluss auf die Essbarkeit von *Stropharia rugosoannulata*?

Braunkapfen hatten in den fünfziger und achtziger Jahren des letzten Jahrhunderts in kulinarischer Hinsicht die Gemüter bewegt. Einige wenige gastrointestinale Frühsyndrome mit Erbrechen und Durchfällen und der nach der Meinung einiger Mykophagen wenig einladende Geschmack vermochten die Braunkappe nicht von der Tafel zu verdrängen.

Stropharia rugosannulata hat wahrscheinlich in der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts den Weg von Amerika nach Europa gefunden. Der Pilz

gedieh prächtig auf Häcksel und wurde in der Folge als lohnend für die Zucht auf Stroh erachtet.

In «Der Tintling» berichtet Reinhard Conrad aus Gera über einen Patienten, der zwei Stunden nach Genuss von Braunkappen an Brechdurchfällen erkrankte (2). Bei diesen Braunkappen handelte es sich nicht um auf Stroh gezüchtete Kultur-Träuschlinge, sondern um Wildformen (ursprünglich oder ausgewildert?), die in der Hecke eines Parkes auf geschreddertem Holz wuchsen. Der Autor vermutet, das Substrat könnte einen entscheidenden Einfluss auf die Essbarkeit des Pilzes haben und empfiehlt Wildformen zu meiden.

Konsultieren wir zwei Werke aus der ursprünglichen Heimat der Braunkappen: Nach Petersons Field Guide (4) wächst der Pilz solitär, in Gruppen und Ringen. Er findet sich besonders auf kultivierten und stark gemulchten Böden, ebenso in Wäldern. Vorkommen: Norden der USA, Frühjahr, essbar und sehr geschätzt. Arora (1) findet Braunkappen einzeln und in Gruppen auf Mulch, Holzschnipseln, Stroh, in Rasen, Gärten und auf andern kultivierten Flächen. Vorkommen: New England, Washington, essbar, «the best of the genus for the table». In den zwei erwähnten amerikanischen Büchern finden sich keine Hinweise bezüglich Substrat und

Essbarkeit. Da Pilze ihre Substrate sehr aggressiv aufschliessen und selbst vor Schwermetallverbindungen nicht Halt machen, sollte Conrads Hypothese weiter verfolgt werden.

Verwechslungen: *Stropharia aurantiaca* (Orangeroter Träuschling), adventiv an denselben Standorten wie die Braunkappe, und die sehr seltene *Stropharia hornemannii* (Üppiger Träuschling) im Laub- und Nadelstreu mit boreal-montan-subalpiner Verbreitung (3). Die beiden Doppelgänger sind keine Speisepilze.

1. ARORA D. Mushrooms Demystified. Ten Speed Press, Berkeley 1985.
2. CONRAD R. Verspeiste «Parkpilze». Der Tintling 2006; 4: 62–63.
3. HORAK E. Röhrlinge und Blätterpilze in Europa, Spektrum 2004.
4. MCKNIGHT KH, MCKNIGHT VB. Mushrooms. Peterson Field Guides, Houghton Mifflin Company; Boston 1987.



Stropharia hornemannii



Stropharia aurantiaca