

# Was ist ein Giftpilz?

DR. MED. RENÉ FLAMMER

## Positiv- und Negativlisten

Die diplomierten Pilzkontrolleure brauchen klare Richtlinien. Die VAPKO (Vereinigung der amtlichen Pilzorgane der Schweiz) beurteilt, ob ein Wildpilz als Speisepilz freigegeben werden darf. Das EDI (Eidgenössisches Departement des Innern) listet in der Verordnung vom 26. Juni 1995 (Stand 7. Mai 2002) die für Gross- und Detailhandel sowie Wochenmärkte zugelassenen Speisepilze auf (Positivliste).

Negativlisten umfassen obligate und nicht obligate Giftpilze und Arten, deren toxikologische Bedeutung nicht bekannt ist. Dabei handelt es sich um kleine oder seltene, mit blossen und oft auch bewaffnetem Auge schwer unterscheidbare Arten, Mistpilze, übel riechende Arten usw.

Kürzlich habe ich vorgeschlagen *Phaeolepiota aurea* auf die Giftliste zu setzen (SZP 5/2009). Selbst wenn zwei erfahrene Mykologen mir mitteilen, sie hätten den Goldfarbenen Glimmerschüppling immer unbeschadet verzehrt, bleibe ich offiziell bei meiner Beurteilung. Bei nicht obligaten Giftpilzen muss ich das kleinere Übel wählen, und so apodiktisch dies auch klingen mag, diese Kategorie als Giftpilze abstempeln. Im Folgenden möchte ich die Giftpilze aus unterschiedlichen Blickwinkeln würdigen.

## Die Sicht des Toxikologen

Schon der Versuch Gifte zu definieren ist alles andere als einfach:

**Gifte sind Elemente und ihre Verbindungen, die Lebewesen nicht oder nicht mehr ohne Schaden ausscheiden oder entgiften können.**

Diese weit gefasste Definition beinhaltet alle Elemente des periodischen Systems und umfasst sowohl niedermolekulare Verbindungen (Wasser, Salze, Gase) als auch komplexe chemische, biologische und pharmazeutische Substanzen. Lebenswichtige Elemente und deren Verbindungen können zu Giften mutieren, wenn das biologische Gleichgewicht aus den Fugen gerät. In diesem Sinne sind Diabetes, Überfunktion der Schilddrüse und Nierenversagen Vergiftungen. Auch spricht die Medizin von Wasser- und Salzvergiftungen, wenn ihre Überschüsse nicht mehr ausgeschieden werden können.

Vergiftungen können bei allen Menschen nach dem gleichen Schema verlaufen oder nur eine

grössere oder kleinere Anzahl von Individuen beinträchtigen, je nach genetischer, individueller Disposition.

Als Toxikologe bin ich exponiert und muss mich gegenüber Begehrlichkeiten von Patienten und Juristen absichern. Dabei nehme ich lieber «Verallgemeinerungen» in Kauf, als dass ich mich bei den Mykophagen anbiedere. Die Pilzkontrolleure sind sehr dankbar für klare Richtlinien, wobei die Verordnungen ihm freilassen, ob er weitere Pilze, mit denen er kulinarisch vertraut ist, freigeben will.

## Die Sicht des Arztes

Der Mensch verfügt über ein sehr komplexes Verdauungssystem. Er muss, um zu überleben jahrzehntelang Fremdstoffe in körpereigene Bausteine umwandeln. Dabei ist der Magendarmtrakt die erste Kontroll- und Entgiftungsstation. Giftstoffe, die diese Barriere überwinden, werden in der Leber entgiftet oder über die Nieren ausgeschieden. Das Verdauungssystem ist von Mensch zu Mensch so verschieden wie seine Fingerabdrücke und sehr abhängig von der bakteriellen Darmflora, einem wesentlichen, oft etwas instabilen Faktor unserer Verdauung. Daraus ergibt sich eine Vielfalt von Reaktionsweisen. Bei der Beurteilung eines Pilzes muss sich mein Urteil nach den schwächsten Gliedern in der Kette richten.

Deshalb meine Empfehlung: Kinder unter 12 Jahren nicht mit Pilzen «füttern», Pilze als Beilagen zu Gerichten servieren und Rohgenuss vermeiden.

Wer trotzdem nach Versuch und Irrtum seine Verdauungskapazitäten ausloten möchte, darf das selbstverständlich in eigener Verantwortung tun, vorausgesetzt es handle sich um harmlose, nicht obligate Giftpilze.

## Die persönliche Sicht

Eigentlich hätte ich gerne von einer philosophischen Sicht gesprochen. Ich esse selten Pilze. Dennoch stören mich Ungereimtheiten bei einigen Giftpilzen.

1. **Nebelkappe** (*Lepista nebularis*): Favorit der Italiener. Massenpilze verleiten zu Masslosigkeit. Pilze zu konfiszieren, bringt nichts. Der verärgerte Sammler wird seine Funde einfach nicht mehr kontrollieren lassen.

Besser ist es die Küchenmykologen zu korrekter Zubereitung und massvollem Genuss unter Ausschluss ihrer Kinder und Enkel anzuhalten. Bei meinen herbstlichen Streifzügen benutze ich die Gelegenheit zu einer Unterhaltung in Italienisch ohne mich dabei zu outen, erkundige mich über die Art der Zubereitung, das kulinarische Volumen pro Pilzschmaus und ob die Kinder oder Enkel die Pilze auch gern haben. Dabei ergeben sich zuweilen schon Situationen, wo ich mich als Arzt und Toxikologe zu erkennen gebe.

2. **Frühjahrslorchel** (*Gyromitra esculenta*): Frühjahrslorcheln können bei unkorrekter Zubereitung (zu flüchtiges Garen, nicht Wegschütten des Brühwassers) und wiederholten, kurz aufeinander folgenden Mahlzeiten zu ernsthaften Vergiftungen führen. Dies ist sicher ein Grund, diese Köstlichkeit zu ächten. In Finnland sind Frühjahrslorcheln Marktpilze. Der Verkäufer ist jedoch verpflichtet, die Kunden über die korrekte Zubereitung aufzuklären. In Russland gelten Frühjahrslorcheln als Delikatesse. Bei Beschwerden Wodka.

Offiziell musste ich dem Vorstand einst empfehlen auch getrocknete Frühjahrslorcheln zu ächten, nachdem man in ihnen krebserregende Substanzen nachgewiesen hatte. Je nach Versuchsanordnung hätten sich auch immunmodulierende und krebshemmende Eigenschaften finden lassen. Ich würde es begrüßen, wenn ich Trockenlorcheln wieder in mein kulinarisches Inventar aufnehmen könnte.

3. **Grünling** (*Tricholoma equestre*): Nach der Meldung von einigen Vergiftungen mit drei Todesfällen

ist der Grünling geächtet. Trotzdem wird er von Liebhabern unbeschadet genossen. Die toxikologische Situation ist undurchsichtig. Man fragt sich mit Fug und Recht, ob nun alle Fans von Grünlingen solidarisch für die Schlemmer haften müssen, die sich sinnlos mit diesen schönen Ritterlingen während Tagen voll stopfen.

4. **Kahler Krempling** (*Paxillus involutus*): Auch dieser Pilz ist auf der Giftliste gelandet. Das regional reichliche Vorkommen verführt seine Liebhaber zu Masslosigkeit. Dabei rächen sich flüchtiges Garen, Frass und Völlerei. Und obwohl Brechdurchfälle gar nicht so selten sind, bleiben die Opfer über Monate und Jahre bei ihrem Lieblingsgericht und nehmen die voraussehbaren Unverträglichkeiten in Kauf. Die seltenen Fälle von Sensibilisierung gegen Kahle Kremplinge (Paxillus-Syndrom) liessen sich vermeiden, wenn nach der ersten, spätestens zweiten kulinarischen Panne *Paxillus involutus* gemieden würde. Leider siegen Gier und Geiz oft über die Vernunft. Die Sammler verhalten sich ohne Not wie in Kriegszeiten.

5. **Weisser Rasling** (*Lyophyllum connatum*): Dieser prachtvolle, leuchtend weisse Pilz wäre eigentlich eher bei den Weissen Trichterlingen, von denen einige Muscarin enthalten, anzusiedeln, wie bei Kühner und Romagnesi. Leichtsinelige Pilzsammler werden da leicht Opfer ihrer sträflichen Unkenntnis, und deshalb enthalten sich die beiden Autoren einer kulinarischen Wertung. Anders Bresadola, Cetto, Michael und Hennig: *Lyophyllum* gilt als exquisiter Speisepilz. Und da Chemiker zwei krebserregende Substanzen, Lyophyllin und Connatin fanden, brachten sie den Mykotoxikologen wieder in Bedrängnis. Da würde ich im Nahen oder Fernen Osten sicher ein Team finden, das mit einer andern Versuchsanordnung den Weissen Rasling in einen Heilpilz verwandeln würde...

## Fazit

Die Erläuterung meiner persönlichen Sicht ist kein Alibi für Liebhaber der erwähnten Problempilze. Diese Pilze sind bis auf weiteres keine Handelspilze und werden bei den Kontrollen konfisziert. Ich bin zufrieden, wenn die Pilzliebhaber den Verbandstoxikologen nun mit etwas andern Augen sehen. Nicht nur als Bremser und Spielverderber. Dennoch muss ich gestehen, dass mich jeder Pilz, der stehen bleibt freut. Das freut sicher auch jeden Pilzsammler, nur die Motive sind da wohl ziemlich verschieden.



GUGLIELMO MARTINELLI

**Gyromitra esculenta** Frühjahrslorchel | Gyromitrite