

Auch Speisepilze können zu Vergiftungssymptomen führen



Wer an Pilze und Vergiftung denkt, dem kommen in erster Linie Knollenblätter- und Fliegenpilz in den Sinn. In einer Studie von «Tox Info Suisse» wurde jedoch festgestellt, dass bei Erwachsenen am häufigsten Beschwerden nach Konsum von Speisepilzen auftreten.

Lebensmittelvergiftung durch verdorbene Speisepilze

Die eiweissreichen Fruchtkörper verderben rasch, insbesondere, wenn sie ungekühlt oder in Plastiksäcken gelagert werden. Pilze können schon beim Verkauf überlagert sein. Zuchtchampignons und andere, festfleischige Zuchtpilze können einige Tage gekühlt aufbewahrt werden, während Wildpilze innert 24 Stunden verarbeitet und entweder konsumiert oder eingefroren werden müssen. Gerichte dürfen innert 24-48 Stunden aufgewärmt werden, sofern sie rasch abgekühlt und im Kühlschrank aufbewahrt wurden. Pilze können schon beim Verkauf überlagert sein.

Die typischen Symptome nach Verzehr verdorbener Pilze wie Bauchschmerzen, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall treten meist innert 4 Stunden auf.

Nicht korrekt zubereitete Speisepilze

Die meisten Pilzarten müssen mindestens 10 Minuten, einige gar 20 Minuten gekocht oder vorher abgebrüht werden. Andernfalls kann es mit einer meist kurzen Latenz von 1-4 Stunden zu Magendarmsymptomen mit Erbrechen und Durchfall kommen. Besonders heikel kann die richtige Zubereitung des äusserst beliebten Parasols (*Macrolepiota procera*) sein. Dieser stattliche Lamellenpilz mit Hutgrössen bis 25 cm weist ein derb-hartes Zentrum in der Hutmitte auf, das im Gegensatz zum weichen, fast luftigen Hutfleisch im Lamellenbereich oft nicht genügend gegart ist. Ebenfalls zu Magendarm-Symptomen führt die unsachgemässe Zubereitung von Pilzarten, welche zuerst abgebrüht werden müssen. Das Kochwasser muss vor der Weiterverarbeitung entsorgt werden. Der Konsum von rohen Pilzen kann ebenfalls zu Magendarm-Beschwerden führen.

Speziell vorzubehandelnde Pilzarten:

Kochzeit mind. 20 Minuten

- Flockenstieliger Hexenröhrling (*Neoboletus erythropus*)
- Perlpilz (*Amanita rubescens*)
- Maronenröhrling (*Imleria badia*)
- Rotstieliger Ledertäubling (*Russula olivacea*)

Abbrühen, Kochwasser verwerfen

- Nebelkappe (*Clitocybe nebularis*)
- Hallimasch (*Armillaria mellea* und *ostoyae*)

Pilze und Alkohol

Beim Konsum von Faltentintlingen (*Coprinopsis atramentaria*) oder Spitzschuppigen Stachelschirmlingen (*Echinoderma asperum*) zusammen mit Alkohol kann es zu einem sogenannten Coprinus-Syndrom mit Schweissausbrüchen und Kreislaufproblemen kommen.

Prävention

- **Selbstgesammelte Pilze immer auf einer Pilzkontrollstelle begutachten lassen.** Ihr(e) Kontrolleur(in) berät Sie auch gerne zur korrekten Lagerung und Zubereitung. (www.vapko.ch)
- Pilze vor der Zubereitung sorgfältig putzen
- Frassstellen grosszügig wegschneiden, verdorbene Pilze eliminieren.
- Pilze möglichst frisch verwenden
- Reste von Pilzgerichten sollten auf keinen Fall bei Zimmertemperatur, sondern im Kühlschrank aufbewahrt werden

Massnahmen

- Im Fall von Magendarmsymptomen auf genügende Flüssigkeitszufuhr achten.
- Betroffene mit Vorerkrankungen, Kinder und Betagte sollten sich bei mehr als leichten Symptomen einer Arztkontrolle unterziehen.

Gastrointestinale Pilzvergiftung, Pilzindigestion



Ursachen	Speisepilze (verdorbene oder grosse Mengen) Roh und gekocht verursachen folgende Pilze gastrointestinale Symptome: <i>Hypholoma fasciculare</i> (Grünblättriger Schwefelkopf), <i>Agaricus xanthoderma</i> (Karboll-Egerling), <i>Entoloma sinuatum</i> (Riesenrötling), <i>Lactarius</i> sp. (Milchlinge), scharfe <i>Russula</i> sp. (Täublinge), <i>Omphalotus olearius</i> (Ölbaumpilz), <i>Paxillus involutus</i> (Kahler Krempling), <i>Tricholoma pardalotum</i> (Tiger-Ritterling) u.a.m.
Toxine	Neben giftigen (ungeniessbaren) Pilzen können Symptome auch durch verdorbene Pilze oder durch eine individuelle Unverträglichkeit gegenüber Pilzen verursacht werden.
Klinik	Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Hypotonie. Meist kurze Latenzzeit (2 bis 6 Stunden).
Therapie	symptomatisch (Flüssigkeits- und Elektrolytersatz)
Prognose	gut

Coprinus-Syndrom



Ursachen	<i>Coprinus atramentarius</i> (Faltentintling) <i>Echinoderma asperum</i> (Spitzschuppiger Stachelschirmling) <i>Boletus torosus</i> (Ochsenröhrling)
Toxin	Coprin
Klinik	Zusammen mit Alkohol (zur Mahlzeit oder bis 3-4 Tage danach): Antabus-Reaktion (Vasodilatation mit Hautrötung und Blutdruckabfall, Kopfweh, Schwindel)
Therapie	Volumenersatztherapie, symptomatisch.
Prognose	gut