

Über Vergiftungen mit dem Grünblättrigen Schwefelkopf

Mila Herrmann

Seit Jahren erscheinen in der Pilzliteratur Angaben über Pilzvergiftungen, die dem Grünblättrigen Schwefelkopf — *Naematoloma fasciculare* — zugeschrieben werden. Die erste Mitteilung stammt aus Italien (Myk. Mitt. Bl. 1 (2) : 22, 1957). Alle bis 1961 bekannten Vergiftungsvorkommen stellte B. P. Vasil'kov, Leningrad, in Botanitscheskij shurnal 46 : 581—583, 1961 zusammen. Diese Arbeit erschien in deutscher Sprache in der Schweiz. Zeitschr. f. Pilzkunde 41 : 117—121, 1963. Der Autor berichtet über Erkrankungen aus Italien*, Japan** und aus der Sowjetunion***. Vasil'kov entnimmt der Zeitschrift Medicina internationale 63, 5, 1955, 180—183, folgende Einzelheiten, die dasselbe Vergiftungsvorkommen aus dem Jahre 1950 betreffen, das wir 1957 erwähnt haben. Erkrankt war eine 5köpfige Familie (die Eltern und drei Kinder im Alter von 12 bis 17 Jahren). Die ersten Anzeichen einer Vergiftung traten 5 bis 6 Stunden nach dem Genuß der Pilzmahlzeit auf. Die Vergifteten litten an Erbrechen, Brechdurchfall und klagten über Bauchschmerzen. Erst nach einer Woche trat der normale Zustand wieder ein.

Das zweite Vergiftungsvorkommen wird 1956 aus Japan gemeldet: Eine 6köpfige Familie erkrankte etwa 8 Stunden nach der Pilzmahlzeit. Während die Eltern, die kleinere Pilzmengen gegessen hatten, gerettet werden konnten, starben alle vier Kinder.

Aus der Sowjetunion gibt der Autor vier Vergiftungen bekannt: 1) Im Jahre 1952 starb eine Frau einige Stunden nach der Pilzmahlzeit. Wie die Untersuchungen des Mageninhaltes ergaben, hatte sie eine *Naematoloma*art verzehrt. 2) 1953 verursachten frische, marinierte Hallimasch-*Armillariella mellea*, denen kleine Mengen von wahrscheinlich dem Grünblättrigen Schwefelkopf beigemischt waren, ziemlich schwere, aber nicht tödliche Vergiftungen (Die Angabe, um wieviele Personen es sich gehandelt hat, fehlt). 3) 1957 traten Vergiftungserscheinungen — wohl bei mehreren Personen — auf, die eingesalzene Hallimasch verzehrt hatten. In der Salzsole wurden Schwefelkopfsporen gefunden. 4) 1960 erkrankte ein 9jähriges Mädchen lebensgefährlich nach dem Genuß von getrockneten Pilzen. Die Untersuchung ergab, daß neben Butterpilzen — *Suillus luteus* — und Maronen — *Xerocomus badius* — einige Exemplare von Grünblättrigen Schwefelköpfen beigemischt waren. Die klinische Diagnose lautete: toxische Meningoencephalitis (Hirn- und Gehirnhautentzündung), Komplikationen: Neuritis (Nervenentzündung) der Sehnerven und Lähmung der rechten Extremitäten. Das

Mädchen wurde mit unstillbarem Erbrechen eingeliefert, litt unter heftigen Kopfschmerzen, und das Sehvermögen wurde von Tag zu Tag schwächer, bis das Kind keine Gegenstände mehr unterscheiden konnte. Schließlich erlahmte noch sein rechter Arm und das rechte Bein. Erst nach einem Krankenhausaufenthalt von mehr als einem Monat hatte sich das Mädchen so weit erholt, daß es nahe gelegene Gegenstände wieder unterscheiden konnte, und auch die Lähmungen von Arm und Bein waren wieder behoben.

B. P. Vasil'kov folgert aus den geschilderten Beispielen, daß der Grünblättrige Schwefelkopf ein gefährlicher Giftpilz ist, der nach seiner Meinung leicht mit dem Hallimasch verwechselt werden kann, und rät daher, den Hallimasch in der UdSSR von der Marktliste zu streichen.

1966 erschien im Archiv für Toxikologie (21 : 310—320) eine Mitteilung über eine tödliche Vergiftung mit dem Grünblättrigen Schwefelkopf, die sich 1963 in Wien ereignet hatte. Die Autoren sind: Dr. J. Herbrich, ein Gerichtsmediziner, Prof. Dr. K. Lohwag, ein Mykologe, und Dr. R. Rotter, ein Lebensmittelchemiker. Zuerst weisen die Verfasser nach, wie unterschiedlich der Speisewert von *Naematoloma fasciculare* in den verschiedenen Pilzbüchern eingeschätzt wird. Der Pilz wird als essbar, ungiftig, verdächtig, ungenießbar, schwach giftig aber auch als giftig bezeichnet, dabei wird in der medizinischen Literatur seit mehr als 50 Jahren auf seine Giftwirkung hingewiesen (Vollmer 1915, Kobert 1915, Hauer 1926, Haberda 1927 — wies auf mehrere tödliche Vergiftungen hin —, Donatelli 1947, Mortara und Martinnelli 1955*, Narita 1957**, Vasil'kov 1963*** — schwere Vergiftungen, ein Todesfall —, Moeschlin 1964). Anschließend wird die Erkrankung eines 65jährigen Mannes eingehend beschrieben. Er hatte am Abend eine Pilzsauce, die aus Birkenpilzen — *Leccinum scabrum* —, Frauentäublingen — *Russula cyanoxantha* — und Grünblättrigen Schwefelköpfen — *Naematoloma fasciculare* — zubereitet worden war, gegessen, und dazu im Laufe des Abends einen Liter Rotwein getrunken. Neun Stunden später kam es zu Brechreiz, Erbrechen und heftigen explosionsartigen Durchfällen und außerdem zu einer merkwürdigen Veränderung der Stimme, die der Patient „als käme sie aus dem Lautsprecher“ beschrieb. Der herbeigerufene Arzt ordnete die Überführung in ein Krankenhaus mit der Diagnose „Pilzvergiftung, Lebensgefahr“ an. Die Behandlung begann dann einige Stunden später. Bedrohliche Symptome konnten nicht festgestellt werden, so daß der Patient nach 2 Tagen entlassen wurde. Am nächsten Tag klagte der Betroffene über Übel-

keit und Appetitlosigkeit und wurde am Morgen darauf tot im Bett vorgefunden.

Die Obduktion, deren Befund ausführlich beschrieben wird, ergab, daß ähnlich wie bei Vergiftungen mit dem Grünen Knollenblätterpilz — *Amanita phalloides* — Leberschädigung zum Tode führte; auch die lange Latenzzeit von 9 Stunden stimmt etwa mit der bei Knollenblätterpilzvergiftungen überein.

Bei der geschilderten Vergiftung vermissen wir nähere Angaben über die Menge der genossenen Pilze. Daß das Pilzgericht trotz des bitteren Geschmackes gegessen wurde, deutet daraufhin, daß es Menschen gibt, denen der bittere Geschmack nicht unangenehm ist; denn nach meinen Erfahrungen verliert der Grünblättrige Schwefelkopf auch nach der Zubereitung keineswegs seinen bitteren Geschmack. Interessant ist die Mitteilung, daß während und wohl auch nach der Mahlzeit Alkohol und zwar ein Liter Rotwein getrunken wurde. Die Frage, ob nicht gerade der Alkohol den tragischen Ausgang herbeigeführt hat, bleibt offen (Myk. Mitt. Bl. 10: 39—44, 1966), da bei den vorher erwähnten Vergiftungen nie von Alkoholgenuß berichtet wird. Doch halten es die Autoren für möglich, daß der Weingenuß einen Einfluß auf den Krankheitsverlauf hatte.

Die Verfasser empfehlen, auf Grund der beschriebenen Vergiftung mit tödlichem Ausgang den Grünblättrigen Schwefelkopf zu den gefährlichen Giftpilzen zu rechnen.

Der giftige Inhaltstoff des Pilzes, der bisher nicht näher untersucht worden ist, scheint hitzebeständig zu sein und weder durch längeres Lagern nach dem Trocknen, noch durch Zusatz von Essig und Salz in seiner Giftwirkung beeinträchtigt zu werden.

Jedenfalls ist es ratsam, noch eindringlicher als bisher vor dem Genuß des Grünblättrigen Schwefelkopfes zu warnen und auf die Unterscheidungsmerkmale zu den beiden anderen Schwefelköpfen hinzuweisen.

M. Herrmann, 402 Halle, Marthastr. 27

Einiges über den Riesenbovist — *Lycoperdon giganteum*

Albert Pilát

Der Riesenbovist — *Lycoperdon giganteum* Pers. = *Langermannia gigantea* (Pers.) Rostk. = *Lasiophaera gigantea* (Pers.) Šmarda — ist unser größter Bovist und gleichzeitig einer unserer größten Pilze

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1967

Band/Volume: [11](#)

Autor(en)/Author(s): Herrmann Mila

Artikel/Article: [Über Vergiftungen mit dem Grünblättrigen Schwefelkopf 45-47](#)