

Mykologisches Mitteilungsblatt

Halle, 19. Jahrgang 1975

Heft 1

Die Schädlichkeit des Kahlen Kremplings — *Paxillus involutus* (Batsch ex Fr.) Fr. — historisch betrachtet

Jiří Kubička und Jaroslav Veselský

Bschor, Kohlmeyer und Mallach haben im Jahre 1963 (ZfP 29: 1) eigene Beobachtungen nach dem Genuß des Kahlen Kremplings — *Paxillus involutus* — veröffentlicht, wo in zwei Vergiftungsfällen 3 Personen ums Leben gekommen sind. Sie gaben an, daß die Gesundheitsstörungen erst nach dem zweiten Weltkrieg von Straus (1948) zum ersten Mal beobachtet wurden. Dies ist aber nicht der Fall, wie wir im folgenden zeigen wollen.

Schon Pieschel (Myk. Mitt. Bl. 8, 69, 1964) zitiert frühere Publikationen, und zwar die von Quilling (ZfP 9, 76, 1930) und von G. u. R. Bickerich (in Klein, Speisepilze, 2. Aufl., Heidelberg 1933), die uns leider nicht zugänglich sind, wo aber Angaben über Vergiftungserscheinungen zu finden sind. Im Jahre 1932 berichtet B. Hennig (Speisepilze mit Giftwirkung, Schweiz. ZfP 19, 97), daß *Pax. inv.*, welcher besonders in rohem Zustand schwere Darmkarrhe verursachen kann, als „giftiger Speisepilz“ angesehen werden muß. Auch Dambach (ZfP 17, 39, 1938) gibt seine Erfahrungen bekannt. Es ergibt sich aus den erwähnten Beiträgen, daß Gesundheitsstörungen nach dem Genuß des Kahlen Kremplings schon in den Dreißiger Jahren mehreren Pilzsammlern und Mykologen bekannt waren.

Aber unserer Feststellung nach dürfte die allererste Mitteilung darüber schon aus dem Jahre 1919 stammen: O. Prochnow berichtet in seinem Beitrag über die Giftwirkung bei „eßbaren Pilzen“ (Naturwiss. Wochenschrift, Nr. 48, 712, 1919, Jena) vor allem über die Schäden nach dem Genuß des Seifenritterlings — *Tricholoma saponaceum* — und gibt weiter wörtlich an: „Die beiden bei uns häufig-

sten Kremplingsarten, *Paxillus involutus* Batsch und *atrotomentosus* Batsch, der Kahle und der Samtfuß-Krempling, scheinen auch ein Gift zu beherbergen, das erst bei fast ausschließlicher Verwendung dieser Pilze zur Wirkung kommt. Von jeder der beiden Arten liegt mir ein Fall vor, daß unmittelbar nach dem Genuß geringere Magenbeschwerden und ganz leichtes, an Schwindelgefühl erinnerndes Unwohlsein eintraten, das schon nach einigen Minuten wieder schwand.“

Dieser interessante Bericht, der es verdient, beachtet zu werden, wurde zwei Jahre später in der Tschechowslowakei wiedergegeben (V o d á k in ČČH = Časopis československých houbařů – Zeitschr. f. Pilzsammler – 2, 232, 1921). Dieser Beitrag erregte lebhaftes Interesse, da die Arten bisher allgemein als gute Speisepilze gegolten hatten. Wir sind an dieser Stelle dem Akademiker Prof. Dr. S. P r á t, Praha, für die mühsame Beschaffung der Originalarbeit, die bei uns sehr selten ist, zu herzlichem Dank verbunden.

Während des II. Weltkrieges stieg die Propagierung des Genusses von *Pax. inv.* beträchtlich an; damit kamen auch Berichte über Gesundheitsstörungen immer wieder vor. Die interessanteste Angabe ist ohne Zweifel die von J. C í f k a (ČČH 22, 139, 1943). Wie er berichtet, vergiftete er sich selbst zweimal in einem Jahr. Seine Gattin hatte die von ihm gesammelten Kremplinge anderthalb Stunden zubereitet und dann mit Kartoffeln serviert. Nach 4 Stunden traten bei ihm folgende Vergiftungserscheinungen auf: Schüttelfrost, Unwohlsein, dann Fieber bis zu 40 °C, Brechreiz und Durchfälle. Nach zweitägiger Bettruhe sei er wieder gesund gewesen. Weil er aber von der vollkommenen Unschädlichkeit des *P. inv.* fest überzeugt war, ließ er sich nach einem Monat noch einmal ein solches Essen, diesmal angeblich aus 25 jungen Exemplaren von *P. inv.* zubereiten. Die Giftwirkungen sind danach in derselben Intensität wieder aufgetreten. Dazu gab der damalige Redakteur der Zeitschrift, F. S m o t l a c h a, eine eigene Notiz bei, daß *P. inv.* ein guter Speisepilz sei und daß es sich hier um eine persönliche Überempfindlichkeit gehandelt hätte. Die Symptome schrieb er der Wirkung der Eiweißstoffe des Pilzes zu. Wie nahe stand er schon damals der Klärung! Weiterhin berichtet K á n s k ý (ČČH 23, 44, 1944), er hätte mehrere Exemplare des Kahlen Kremplings in der Suppe gegessen, worauf es bei ihm zu Übelkeit und nach 3 Stunden zu einem Frostgefühl gekommen sei, das sich an der Sonne noch verstärkt habe, jedoch bald verschwunden sei.

Erst hier können wir die erwähnte Arbeit von A. S t r a u s (Pilz-

vergiftungen 1946 in Berlin und Brandenburg, Ther. Gegenw. 5, 110, 1948) einreihen. Bald darauf berichtet Alder aus der Schweiz (Schweiz. ZfP. 28, 131, 1950), daß in Bern 3 Personen nach dem Genuß von Kahlen Kremplingen, die sie bisher ohne Schaden gegessen hätten, an einer schweren Magen-Darmkanalvergiftung erkrankt seien. In den fünfziger Jahren erschienen bemerkenswerte Beobachtungen von S. Grzymala, der eine erhebliche Anzahl Vergiftungen in der VR Polen feststellte und dadurch in ganz Europa weitere Aufmerksamkeit auf *P. inv.* lenkte. Bis 1950 gab Grzymala die größte Zusammenstellung von Vergiftungen mit dieser Art bekannt (Bull. med. Légal et Toxicol. 2, 200, 1965); er konnte in den Jahren 1953–1962 allein in einem Bezirk Polens insgesamt 58 Vergiftungsfälle bei 109 Personen mit einem Todesfall feststellen. Bei der sorgsamsten Anamnese und mit Hilfe von Mykologen müßten in ganz Europa, wo der Pilz häufig gesammelt wird, weitere Fälle entdeckt werden. Wichtige Ergebnisse stammen aus der DDR und können den Arbeiten im Myk. Mitt. Blatt von Mila Herrmann (1961), Rauschert (1963), Tannert (1964), Holzhey (1969, 1970 und 1972) entnommen werden.

In der Literatur kann man insgesamt mehr als 300 „Vergiftungsfälle“ durch *P. inv.* verfolgen. Dabei sind schon 5 Todesfälle bekannt geworden: Straus 1948 – 1 Person, Grzymala 1958 – 1 Person, Bschor et al. 1963 – 3 Personen. Dazu dürfte auch der plötzliche Tod J. Schäffers (1944) gezählt werden und sicher noch andere mehr, weil die Beziehungen zwischen dem Genuß dieser Pilzart und akutem oder auch chronischem Nierenversagen nicht bekannt waren. Wir schließen nicht aus, daß nach genauerer Durchsichtung der ältesten Fachabhandlungen weitere interessante Angaben gefunden werden können. Ein retrospektives Verfolgen verschiedener Gesundheitsstörungen nach dem Genuß von Kahlen Kremplingen ist nicht nur in rein mykologischer Hinsicht interessant, sondern wird auch zur Klärung anderer, bisher ungeklärter Vergiftungserscheinungen beitragen.

Durch die jetzt allgemein bekannten Beobachtungen von Schmidt, Hartmann, Würstlin und Deicker (Akutes Nierenversagen durch immunohämolytische Anämie nach Genuß des Kahlen Kremplings – *Paxillus involutus* – in Deutsche Med. Wochenschr. 96, 1188–1191, 1971) wurde die Vergiftung durch *Paxillus involutus* bei etlichen Personen als eine Form der Allergie wissenschaftlich klargestellt.

Die Resultate unserer bisherigen Erkenntnisse sind folgende:

1. Der Kahle Krempling — *Paxillus involutus* — enthält keine für den Menschen im wahren Sinne dieses Wortes giftigen Stoffe.
2. Im Organismus des Menschen, besonders im Blutserum und in den roten Blutkörperchen, können sich dagegen die spezifischen Antikörper gegen *P. inv.* bilden.
3. Solche Antikörper bilden sich meistens nicht gleich nach dem ersten Genuß, sondern nur allmählich nach wiederholtem Verzehren des Kahlen Kremplings. Deswegen gibt es viele Leute, die die Art anscheinend ohne offensichtliche Schäden und Beschwerden jahrelang genießen können.
4. Höchstwahrscheinlich sind Personen mit veränderter Reaktionsfähigkeit des Körpers, z. B. nach überstandenen Krankheiten oder vorhergehender Behandlung mit körperfremden Stoffen, besonders empfindlich (allergisch).
5. Im Verlauf der Antikörperbildung nach *Paxillus involutus* treten verschiedene Reaktionen auf. Das eine Mal sind es leichte Beschwerden mit Übelkeit, Schwindel, Bauchschmerzen und Durchfällen, ein andermal manifestieren sich mittel- bis sehr schwere Krankheitsstörungen oder -schädigungen. In den schwersten Fällen kommt es bald nach dem Essen zu Schüttelfrost, die Temperatur steigt rasch bis 40 °C, der Harn wird von Hämoglobin blutig, die Nieren sind von den zerfallenden Erythrocyten überfüllt und es entwickelt sich schnell eine akute Niereninsuffizienz. Der Mensch kann in dieser akuten Phase sterben, wenn er nicht sofort auf eine spezielle Wiederbelebungsabteilung eines Krankenhauses transportiert werden kann. In allen diesen akuten Fällen ähnelt das Krankheitsbild einer akuten Vergiftung und in dieser Weise wurde es auch in der Literatur interpretiert.
6. Mitunter kann auch eine schwächere, nicht leicht zu diagnostizierende und darum auch übersehene Niereninsuffizienz in eine chronische Insuffizienz übergehen. Die Nieren sind dann nicht imstande, die Abbauprodukte des Metabolismus unschädlich zu machen, diese vermehren sich im Organismus und führen langsam — auch nach Wochen — zur Gesamtvergiftung des Körpers, dann zur Urämie und zum Tod. Menschen, die schon früher an einer Nierenkrankheit (z. B. Arteriosklerose) gelitten haben, sind natürlich mehr bedroht.

7. Es ist also unmöglich, den Kahlen Krempling als Speisepilz zu empfehlen, und die Pilzsammler müssen auf die Gefahr der Antikörperbildung und auf mögliche schwere Folgen nach dem Genuß dieser Art aufmerksam gemacht werden.

Dr. med. J. Kubička, ČS - 398 11 Protivin 202 (ČSSR)

Dr. med. J. Veselský, ČS - 704 00 Ostrava 4, Chrvjuginova 4 (ČSSR)

Graue Ritterlinge

Frieder Gröger

Im Jahre 1972 trat der Schärfliche Ritterling, *Tricholoma sciodes* (Secr.) Mart. in den Buchenwäldern Thüringens in Mengen auf. Aber auch andere graue Ritterlinge gab es häufig, besonders den Rötenden Ritterling, *Tricholoma orirubens* Quél. Er wuchs in großen Hexenringen, die stellenweise äußerst individuenreich waren. Den Schwarzfaserigen Ritterling, *Tricholoma portentosum* (Fr.) Quél., gab es an Stellen, wo er sonst nie aufgetreten war.

Nicht jeder Beauftragte für Pilzaufklärung war in der Lage, die verschiedenen Arten grauer Ritterlinge auseinanderzuhalten. Die folgende Tabelle soll helfen, die wichtigsten Gruppen der grauen Ritterlinge unterscheiden zu lernen. Um ein erstes Einarbeiten zu ermöglichen, werden in den meisten Spalten der folgenden Tabelle mehrere Arten zusammengefaßt, deren Unterscheidung jeweils nur Spezialisten möglich ist.

So sind z. B. die Erdritterlinge aus den Kiefernwäldern auf Sand im Norden der DDR vielleicht eine andere Art als die Erdritterlinge der Kiefernforsten auf Kalk. Daneben mag es weitere Erdritterlinge geben (*gausapatum*, *triste*). Sie alle werden in unserer Tabelle als „Erdritterlinge“ zusammengefaßt. Ähnliches gilt sinngemäß für die anderen Spalten unserer Tabelle.

Die Unterscheidung der Grauen Ritterlinge ist für unsere Mitarbeiter insofern wichtig, als sich unter ihnen ungenießbare, giftige und eßbare Pilze befinden. *Tricholoma portentosum* ist Marktpilz, *Tricholoma terreum* und *Tricholoma scalpturatum* dürfen als Industrietrockenpilze gehandelt werden.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1975

Band/Volume: [19](#)

Autor(en)/Author(s): Kubicka Jiri, Veselsky Jaroslav

Artikel/Article: [Die Schädlichkeit des Kahlen Kremplings - Paxillus involutus \(Batsch ex Fr.\) Fr. - historisch betrachtet 1-5](#)