

Annehmlichkeit und Intensität den des Birnen-Wirrkopfes. Das Röten des Fleisches ist nur bei frischen Exemplaren deutlich zu beobachten. Der Verfasser hat ihn wiederholt in schönen Stücken aus der Naumburger und Köseger Gegend erhalten. Mikroskopisch gehört er zu der 1. Gruppe. Ausführliche Beschreibung:

B Nr. 359; V Nr. 512; M Nr. 1028.

Mit der Aufzählung dieser 8 Rißpilze, die durch ihre auffallenden Merkmale leichter zu bestimmen sind, soll diese Abhandlung vorläufig schließen. Zu gegebener Zeit wird sie fortgesetzt. Sollten interessierte Pilzfreunde mit der Bestimmung eines hierher gehörenden eigenen Fundes nicht zum Ziel kommen, so bittet der Verfasser um Zusendung¹⁾.

Mögen diese Zeilen dazu beitragen, daß unsere Sachverständigen angeregt und ermutigt werden, einen allerersten Schritt in die Gattung *Inocybe* zu tun, die sie durch das Vorhandensein so vieler giftiger Vertreter schon rein „berufsmäßig“ stark interessieren sollte.

Die Giftigkeit verkümmerter Sommersteinpilze

(*Boletus edulis* var. *reticulatus*)

Georg Martens

Neben den echten Pilzvergiftungen, d. h. solchen, die durch Giftpilze verursacht werden, kommen sogenannte unechte Pilzvergiftungen durch zersetzte Speisepilze in großer Zahl vor. Hierbei braucht nicht immer Leichtsinn und Unachtsamkeit die Ursache zu sein. Insbesondere bei einem unserer besten Speisepilze, dem Sommer- oder Eichensteinpilz, kann eine Wachstumsunterbrechung eintreten, die eine Zersetzung des Pilzeiweißes nach sich zieht und die Bildung von toxischem Phenyläthylamin bewirkt.

Der Pilz erscheint recht früh im Jahr und wächst bis in den Herbst hinein. Tritt nach günstigem Pilzwetter anhaltende Hitze und Trockenheit ein, so ist durchaus die Möglichkeit gegeben, daß ganz junge Pilze durch Austrocknen des Waldbodens und des Mycels von jeder Zufuhr von Nahrung und Feuchtigkeit abgeschnitten werden. Sie sterben gleichsam ab und beginnen sich zu zersetzen.

Im Jahre 1956 ereignete sich auf Usedom ein Fall von Pilzvergiftung durch „junge“ Eichensteinpilze. 1957 geschah dasselbe in Rostock ziemlich am Ende der großen Trockenperiode, die wir Anfang des Sommers hatten.

Beide Vergiftungen hatten ein Gemeinsames. Von den Pilzgerichten aßen jeweils 2 Personen, es erkrankte aber jeweils nur eine. Die Symptome waren in beiden Fällen dieselben. Nach etwa 2 bis 3 Stunden traten Leibschmerzen, Übelkeit und Erbrechen auf. Die Symptome klangen verhältnismäßig schnell innerhalb von 24 Stunden ab.

Der Rostocker Fall wurde mir bei einer Kontrolle von Marktpilzen mitgeteilt. Ich fand einen „jungen“ Steinpilz, bei dem die große Trockenheit bewirkt hatte, daß der Hut kerbig aufgerissen war. Ich schnitt ihn durch.

¹⁾ Anschrift: Karlheinz Saalmann, Weißenfels, Postfach 63.

In seinem Stielinneren fand ich einen zerfließenden hellgelben Fleck, der beim Belecken leicht bitter schmeckt. Er hatte etwa die Größe eines Pfennigstückes.

Ein Artikel über Pilzvergiftungen in der Zeitschrift Med. Klinik, Jahrgg. 57, Nr. 10, machte mich darauf aufmerksam, daß als Ursache für die Vergiftungen toxisches Phenyläthylamin in Frage kommen könnte.

Durch Nachfragen beim Pharmakologischen Institut der Universität Rostock verschaffte ich mir die notwendige Bestätigung und erfuhr, daß die gelbliche Verfärbung und der leicht bittere Geschmack nicht mit der Bildung von Phenyläthylamin zusammenzuhängen brauchen. Sie sind Erscheinungen nebenherlaufender Zersetzungs Vorgänge. Ich ermittelte ferner, daß auch bei Aufbewahrung von rohen Pilzen in Kühlschränken Phenyläthylamin entsteht, ebenso beim wiederholten Aufwärmen von Pilzgerichten.

Der Abbau des Pilzeiweißes zu Phenyläthylamin wird durch Fermente bewirkt. Er ist also wesentlich schwerer zu stoppen als eine Zersetzung durch Bakterien. Aus dem Genannten ergibt sich, daß kleine Steinpilze (etwa 6 cm breit mit einem Stiel von 8 cm Höhe) mit rein weißen Röhrenmündungen verdächtig sind, wenn sie bei einer Witterung gesammelt werden, die ein Austrocknen des Waldbodens und des Mycels verursacht haben muß. Ist das Fleisch im Stielinneren weich, so ist es besser, den Pilz nicht zu essen. Bei größeren Pilzen achte man auf die Färbung der Röhrenmündungen. Jede Art der Fremdfärbung macht sie verdächtig.

Zur Zeit ist kein Mittel bekannt, beginnende Zersetzungen des Pilzeiweißes bei Pilzkontrollen sicher festzustellen. Dies sollte jeder Sachverständige wissen, aber auch, daß die Vergiftungsgefahr sehr klein ist. Bei dem hier besprochenen Wachstumshemmnis des Sommersteinpilzes handelt es sich um einen seltenen Ausnahmefall.

(Georg Martens, Rostock, Große Wasserstraße 29)

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1959

Band/Volume: [3](#)

Autor(en)/Author(s): Martens Georg

Artikel/Article: [Die Giftigkeit verkümmelter Sommersteinpilze 27-28](#)