

# Gesundheitliche Störungen nach Morchelgenuß

PAUL NOTHNAGEL

In einer Familie aus meiner Verwandtschaft in Balgstädt bei Freyburg (Unstrut) sind nach dem Genuß von Morcheln gesundheitliche Störungen aufgetreten. Der Vorfall liegt zwar schon etwa 7 Jahre zurück, ist aber ganz klar, so daß er auch heute noch veröffentlicht werden kann.

Es wurden etwa 3 kg Morcheln gesammelt von einer Art, die höchstwahrscheinlich zu der Gruppe der Speisemorchel (*Morchella esculenta*) gehört. Der größte Teil davon wurde zu einer Abendmahlzeit verwendet (gebraten), an der sich sieben Familienangehörige beteiligten (3 Männer, 3 Frauen und ein größeres Kind). Am anderen Morgen, als die einzelnen Angehörigen der Familie schon ihrer Tagesbeschäftigung nachgingen — zumeist getrennt voneinander —, stellten sich mit einer Ausnahme bei allen leichte gesundheitliche Störungen ein. Sie werden übereinstimmend mit leichtem Schwindelgefühl, Benommenheit, Zustand wie bei einem ganz leichten Alkoholrausch, geschildert. Sie vergingen nach kurzer Zeit ohne jede Nachwirkung. Nur eine ältere Frau, die schon längere Zeit herzkrank war, wurde etwas empfindlicher betroffen; sie mußte sich bis Mittag ins Bett legen. Ein älterer Mann spürte die Störungen erst, als er sich eine Zigarette angezündet hatte. Verdauungsstörungen traten nur bei dem Kinde auf; es erbrach — ebenfalls erst am nächsten Morgen — explosionsartig. Nur ein kräftiger junger Mann hat keinerlei Folgen des Morchelgenusses verspürt; er hat sogar, als er am Abend heimkam, sich nicht abhalten lassen, den Rest der Morcheln zuzubereiten und allein zu verzehren, wiederum ohne nachteilige Folgen.

Von der Familie werden seit jeher Morcheln gesucht und verzehrt; sie sind ihr gut bekannt. Eine Verwechslung mit Lorcheln ist auch deshalb so gut wie ausgeschlossen, weil diese in den kalkhaltigen Laubwäldern der Balgstädter Umgebung nicht anzutreffen sind.

Man könnte diesen Vorfall als Einzellerscheinung und die Gesundheitsstörungen mit irgendwelchen Begleitumständen zu erklären versuchen, wenn nicht in der Literatur häufiger Vorsichtsmahnungen hinsichtlich des Morchelverzehr gebracht worden wären. Sie seien hier kurz zusammengestellt.

MICHAEL-HENNIG bringt im Band I (1958) unter Nr. 192 bei der Rundmorchel (*Morchella esculenta*) den Hinweis, daß sie uneingeschränkt (ohne Abkochen) eßbar sei, bei manchen Abarten mit dickem, großem Stiel jedoch Abkochen anzuraten wäre. In Band II (1960) ist bei Nr. 209 gesagt, welche Art damit gemeint ist, nämlich die Dickfüßige Morchel (*Morchella crassipes* KROMBH.).

HAAS (1953) führt an, daß größere Mengen von Rundmorcheln, ohne Abbrühen zubereitet, trotz genügenden Kochens leichte Schwindelzustände hervorgerufen haben. Von Vergiftungen würde man hier nicht sprechen dürfen. HAAS empfiehlt, die Rundmorcheln mit kochendem Wasser zu übergießen und dieses nach fünf Minuten zu entfernen.

PILÁT (1954) schreibt über *Morchella esculenta*, daß sie wie die anderen in Europa wachsenden Morchelarten eßbar sei, empfiehlt jedoch Abbrühen. Manche Autoren

behaupteten, daß die Morcheln im Unterschied zu den Lorcheln keine oder doch nur in ganz geringen Mengen Helvellasäure enthielten.

JACCOTTET (1930) verweist auf eine in Paris herausgegebene Mitteilung des Inhalts „bei Marengo in der Nähe von Algier bringt ein Wald mit Ulmen- Eschenbestand die Spitzmorchel in großer Menge hervor. Sobald man diesen Pilz im Übermaß genießt, erzeugt er eine Art vorübergehende Trunkenheit, ohne daß sich dabei irgendwelche Spur von Vergiftung zeigt“.

REHM (1896) erwähnt bei *Morchella esculenta*, daß sie ein vorzüglicher Speisepilz sei. Es seien aber auch Vergiftungen bekannt geworden (Helvellasäure  $C_{12}H_{20}O_7$ ) mit Zerstörung der roten Blutkörperchen, lachsfarbigem Blut und stark rot gefärbtem Harn.

KROMBHOLZ (1834), der sich sehr eingehend mit den Morcheln beschäftigt hat, wußte nichts von Gesundheitsstörungen durch Morcheln. Er sagte sogar ausdrücklich: „schädlich ist keine derselben“. Es sei jedoch noch eine Bemerkung über *Morchella crassipes* DECAND. hier hinzugefügt: „Die ganze Substanz dieses Pilzes ist brüchig, wässrig, in dünnen Scheiben durchscheinend und verdirbt bald. Dessen ungeachtet wird diese Morchel zum Tischgebrauche, jedoch nicht zum Trocknen gesammelt.“

KALLENBACH (1937) brachte S. 92 einen Hinweis des Inhalts, daß in einer Försterfamilie nach einer Abendmahlzeit von *Morchella esculenta* bei allen Angehörigen Übelkeit und starkes Erbrechen aufgetreten sind. Ihm selbst sei es auch einmal so ergangen. Bei ihm habe es sich aber wohl nur um eine Magen- und Darmüberladung gehandelt; er habe als Einziger ein recht umfangreiches Morchelgericht verspeist. Das könnte aber bei der Försterfamilie nicht der Fall gewesen sein, da nur etwa 12—15 Morcheln verzehrt worden wären.

Wenn auch die bisher bekannten Daten nicht ausreichen, um das hier in Frage stehende Thema zu klären, so kann man doch aus dem Balgstädter Fall und den Literaturangaben gewisse Folgerungen ziehen: Morcheln, in großen Mengen genossen, können geringfügige Gesundheitsstörungen verursachen, die etwa dem Schwindelgefühl zu vergleichen sind, wie es sich bei einem leichten Alkoholrausch äußert. Ob und in welchem Grade die Störungen auftreten, hängt von der körperlichen Konstitution der beteiligten Personen ab. Wer reichliche Mengen von frischen Morcheln verzehren will, sollte sie vorsichtshalber mit heißem Wasser überbrühen und dieses nach fünf Minuten abgießen. Dies gilt besonders für *Morchella crassipes* KROMBH. (siehe MICHAEL-HENNIG 1960).

#### Literaturverzeichnis:

- HAAS, H., GOSSNER, G.: Pilze Mitteleuropas. Bd. I, Stuttgart 1953.  
JACOTTET, J.: Die Pilze in der Natur. Bern 1930.  
KALLENBACH, F.: Eine Vergiftung durch die Speisemorchel (*Morchella esculenta*)  
Ztschrft. f. Pilzkunde NF 16, S. 92, 1937.  
KROMBHOLZ, J. V.: Naturgetreue Abbildungen und Beschreibungen der schädlichen,  
eßbaren und verdächtigen Schwämme. H. 3. Prag 1834.  
MICHAEL, E.- HENNIG, B.: Handbuch für Pilzkunde. Bd. I. Die wichtigsten u.  
häufigsten Pilze. Jena 1958. Bd. II. Nichtblätterpilze. Jena 1960.  
PILÁT, A., UŠÁK, O.: Pilze. Amsterdam 1954.  
REHM, H.: Ascomyceten (in: RABENHORST. Kryptogamenflora II. Auflage. Bd. I.  
Abt. III). Leipzig 1896.

PAUL NOTHNAGEL, Weißenfels/S., Pestalozzistraße 3

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1962

Band/Volume: [6](#)

Autor(en)/Author(s): Nothnagel Paul

Artikel/Article: [Gesundheitliche Störungen nach Morchelgenuß 32-33](#)