

Die Naumburger Massen-Pilzvergiftung mit dem Ziegelroten Reißpilz — *Inocybe patouillardii* — im Juni 1963

MILA HERRMANN

Bekanntlich kommt von Mai bis Juni mancherorts der Ziegelrote Reißpilz massenhaft vor. Auch im sogenannten Buchholz bei Naumburg wuchs diese Art Mitte Juni 1963 in großen Mengen. Von Unkundigen wird der Ziegelrote Reißpilz mit dem fast zur selben Zeit erscheinenden Mairitterling-*Calocybe georgii*- verwechselt und verursacht alljährlich mehr oder minder schwere Pilzvergiftungen. In jedem Jahr wird von den Pilzsachverständigen auf diese Verwechslungsgefahr hingewiesen und unsere Pilzplakate „Verwechselt nicht“, auf denen beide Pilzarten gegenübergestellt sind, werden ausgehängt.

Trotz allem kam es in Naumburg durch das Zusammentreffen besonders ungünstiger Umstände zu einer Massenvergiftung mit dieser Reißpilzart. Während es sich in den bisher bekannten Vergiftungsfällen ausnahmslos um selbstgesammelte Pilze gehandelt hatte, wurden diesmal die Pilze angekauft.

Ein fast 80jähriger ehemaliger Gärtner, der keinerlei Prüfungsnachweis für Pilze besaß, aber einen vertrauenerweckenden Eindruck machte, bot der 22jährigen Küchenleiterin einer Gaststätte 2 kg Pilze an. Er versicherte, von diesen Pilzen auch gegessen zu haben und berief sich außerdem noch auf seine 35jährige Erfahrung als Pilzsammler. Die Küchenleiterin, die die Pilze nicht kannte, fragte weder nach der Art der Pilze, noch holte sie sich beim Pilzsachverständigen oder bei der Hygieneinspektion Rat und bewahrte die Pilze 2 Tage im Kühlschrank auf. Am 18. 6. 1963 verarbeitete sie die Pilze mit Speck und Mehlschwitze und bot sie als Gemüsebeilage auf der Speisekarte an. Als sie die 35. Portion ausgegeben hatte, traten bei einigen Gästen, die sich noch in der Gaststätte aufgehalten hatten, schon die ersten Vergiftungserscheinungen auf.

Sofort wurde die Hygieneinspektion verständigt, die augenblicklich die Überweisung der Erkrankten in das Naumburger Krankenhaus veranlaßte. Mit Hilfe des Gaststättenpersonals konnten noch weitere Naumburger Bürger, die von dem Gericht gegessen hatten, aufgesucht und in dasselbe Krankenhaus eingewiesen werden. Nur dem raschen und vorbildlichen Eingreifen der Hygieneinspektion und der bestmöglichen Behandlung, die den Erkrankten im Krankenhaus zuteil wurde, ist es zu danken, daß sich alle Vergifteten rasch erholten. Am schwersten betroffen waren zwei Männer im Alter von 72 und 80 Jahren, die nur durch die sofortige Aufnahme und intensive Behandlung gerettet werden konnten.

Die Pilzmenge pro Portion wird auf rund 75 Gramm geschätzt, was eigentlich der tödlichen Dosis für einen 70 kg schweren Menschen (nach Dr. J. HERINK)¹⁾ entspräche. 35 Portionen wurden ausgegeben, 2 Gäste hatten doppelte Portionen gegessen (davon der schon erwähnte 80jährige), sonach mußten sich 33 Personen vergiftet haben, denn es ist nicht anzunehmen, daß jemand die Menge dieses Gift-

¹⁾ HERINK, JOSEF: Otravy houbami (Pilzvergiftungen S. 57 1958

pilzes ganz ohne Schaden gegessen haben könnte (siehe Myk. Mit. Bl. 2, 40, 1958). Erfasst wurden aber nur 16 Personen, weil viele Gäste zu Reisegesellschaften gehörten, die sofort nach dem Essen weiterfuhren und vermutlich erst außerhalb von Naumburg erkrankten. Es wäre denkbar, daß es sich um jüngere Leute gehandelt hat, bei denen die Vergiftung nicht so stark aufgetreten ist, denn bekanntlich sind bei Pilzvergiftungen Kinder und ältere Menschen am meisten gefährdet. Möglich wäre auch, daß die Vergiftungserscheinungen (Schweißausbruch, übermäßiger Speichelfluß, Erbrechen, Durchfall, Sehstörungen usw.) abgeklungen sind, bevor noch ärztliche Hilfe in Anspruch genommen werden konnte. Da Pilzvergiftungen des sog. Muscarintypus, zu denen die Vergiftungen mit dem Mairiðpilz zählen, keinerlei gesundheitliche Schäden nach sich ziehen, sind weitere Erkrankungen nicht bekannt geworden.

Im gleichen Zeitraum bot derselbe Pilzsammler einer Familie ebenfalls Pilze an und zerstreute ihre Bedenken, ob es wirklich gute Speisepilze wären, mit der Bemerkung, daß er die gleichen Pilze in der gut renommierten Gaststätte verkauft hätte. Die Pilze wurden daraufhin angekauft, sofort zubereitet und gegessen und führten zur Vergiftung aller vier Familienmitglieder, die ärztlich behandelt werden mußten; drei von ihnen wurden stationär aufgenommen. Noch an einer dritten Stelle verkaufte der Sammler Pilze, worauf eine 3köpfige Familie erkrankte, doch nur bei einer 76jährigen Frau war die Überführung in das Krankenhaus erforderlich.

Die Pilzart, die in allen Fällen die Vergiftung hervorgerufen hatte, konnte vom Kreispilzsachverständigen einwandfrei als der Ziegelrote Reißpilz — *Inocybe patouillardii* — bestimmt und von der Bezirkspilzsachverständigen bestätigt werden. In der Gaststätte wurden noch Pilzabfälle gefunden, desgleichen bei einer Familie, wo selbst in den Mahlzeitresten die rötlichen Pilzteilehen des Ziegelroten Reißpilzes auffielen.

Der Sammler konnte wegen Unzurechnungsfähigkeit vom Gericht nicht belangt werden.

Gegen die Küchenleiterin wurde von der Kreishygieneinspektion wegen Vergehens nach §§ 6 und 25²⁾ des Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen — Lebensmittelgesetz v. 30. 11. 1962 (GBI I S. 111) in Verbindung mit § 11 der Anordnung über die hygienische Einrichtung und Überwachung von Gemeinschaftsküchen v. 18. 5. 1955 (GBI I S. 413) Strafanzeige erstattet.

²⁾ § 6 (1) Der Verkehr mit Lebensmitteln ist so zu gestalten, daß bei bestimmungsgemäßem Verkehr der Lebensmittel eine Schädigung der menschlichen Gesundheit ausgeschlossen ist.

§ 24 (1) Wer vorsätzlich Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände im Sinne des Gesetzes entgegen den gesetzlichen Bestimmungen gewinnt oder herstellt, in den Verkehr bringt, oder sonstwie behandelt, obwohl er erkennt, daß dadurch das Leben oder die Gesundheit einer Vielzahl von Menschen gefährdet, die Gefahr schweren Sachschadens oder der erheblichen Beeinträchtigung der lebenswichtigen Versorgung der Bevölkerung herbeigeführt wird, wird mit Gefängnis bis zu 3 Jahren bestraft.

§ 25 (1) Werden die im § 24 Abs. 1 genannten Handlungen vorsätzlich oder fahrlässig begangen und wird dadurch fahrlässig eine Gemeingefahr herbeigeführt, so ist auf Gefängnis bis zu einem Jahr oder bedingte Verurteilung zu erkennen.

(2) Ist einer der im Abs. 1 genannten Schadensfälle eingetreten, so ist auf Gefängnis bis zu 5 Jahren zu erkennen.

Das Gericht erhob gegen die Küchenleiterin wegen fahrlässiger Körperverletzung in 16 Fällen Anklage und verurteilte sie nach Durchführung der Gerichtsverhandlung zu einer Gefängnisstrafe von 8 Monaten. In der Verhandlung gab die Küchenleiterin zu, gewußt zu haben, daß Pilzverkäufer Bescheinigungen haben müssen; trotzdem hatte sie den Sammler nicht nach seinem Ausweis gefragt. Nachweisbar sind bei 16 Personen gesundheitliche Schäden aufgetreten. Für eine solche strafbare Handlung sieht das Gesetz ein Strafausmaß von 6 Monaten bis 3 Jahren vor. Die erkannten 8 Monate Gefängnis sind für einen jungen, sonst unbescholtenen Menschen, der einen guten Leumund hatte, eine harte Strafe. Doch beweist dieses Strafausmaß, wie ernst unserem Staat die Sorge um die Gesunderhaltung seiner Bürger ist. Über die Presse und den Stadtfunk wurde die Naumburger Bevölkerung unter Bezug auf die bedauerlichen Vorfälle eindringlich aufgefordert, nur von solchen Personen Pilze zu kaufen, die gültige Prüfungsnachweise für Pilze (rote Karten) haben. Auf diesen Karten sind diejenigen Marktpilze angeführt, über deren genaue Kenntnis der Besitzer eine Prüfung abgelegt hat; andere Pilzarten darf er nicht in den Handel bringen. Es wurde gleichzeitig darauf hingewiesen, daß jeder seine selbstgesammelten Pilze in den staatlichen Pilzberatungsstellen kostenlos überprüfen lassen kann. Mit den Küchenleitern des Kreises Naumburg wurden die Vergiftungsfälle ausgewertet; sie wurden nochmals belehrt, daß sie nur die Pilze verarbeiten dürfen, die entweder vom Großhandel oder vom Händler mit roter Karte angeboten werden. Falls sich Küchenleiter selbst einer Prüfung unterzogen haben, sind auch sie berechtigt, die in ihrer Karte angeführten Pilzarten zu verarbeiten.

Den Gaststätten sollte es zur Pflicht gemacht werden, Pilzgerichte immer mit der Angabe der Pilzart auf der Speisekarte zu vermerken, worauf bei Kontrollen zu achten ist.

Inzwischen ist die Anordnung über den Verkehr mit Speisepilzen und daraus hergestellten Pilzerzeugnissen v. 18. 10. 1963 (siehe Myk. Mitt. Bl. 8/ 19—24, 1964) erschienen, wonach der Hausierhandel mit Pilzen gesetzlich geregelt wird. § 6 lautet: „Pilze dürfen im Umherziehen (Hausierhandel) nur vertrieben werden, wenn der Verkäufer im Besitz eines Prüfungsnachweises gemäß § 4 Abs. 1 ist oder über die erforderliche Sachkenntnis als Pilzkundiger zur eigenverantwortlichen Überprüfung der Pilze verfügt“. Als Frischpilze, also Marktpilze, dürfen nur die in der Anlage 1 angeführten 32 Pilzarten in den Handel kommen.

Piptoporus quercinus — ein seltener Porling

GEORG RITTER

Die Gattung *Piptoporus* P. KARSTEN ist in Mitteleuropa durch zwei Arten vertreten, von denen *Piptoporus betulinus* (BULL. ex FR.) P. KARSTEN als Birkenporling weit verbreitet und allgemein bekannt ist. Die andere, fast ausschließlich an Eiche vorkommende Art *Piptoporus quercinus* (SCHRAD. ex FR.) PILÁT ist dagegen außerordentlich selten und war in Deutschland bisher nur von drei Lokalitäten bekannt (Dubrow bei Berlin, Oldenburg, Dresden; KREISEL 1961). Über

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1964

Band/Volume: [8](#)

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

Artikel/Article: [Die Naumburger Massen-Pilzvergiftung mit dem Ziegelroten Rißpilz — *Inocybe patouillardii* — im Juni 1963 42-44](#)