

LESERZUSCHRIFTEN

Zu W. KÜHNEL's Beitrag in Heft 1/93, S. 21: „Ist der Jungfern-Schirmpilz *Macrolepiota puellaris* (Fr.) Moser giftverdächtig?“ wurde der folgende Beitrag eingereicht.

Gift- und/oder Allergiepilze

Wie jeder von uns weiß, sind Giftpilze Pilze, die Toxine enthalten, auf die **jeder** Mensch reagiert. Die jeweiligen Toxine der einzelnen Pilzarten kann man in der entsprechenden Fachliteratur nachlesen. Bekannt sind auch einige Allergiepilze wie z. B. der Butter-Röhrling (*Suillus luteus*) oder der Körnchen-Röhrling (*Suillus granulatus*), die – in größeren Mengen verzehrt – zu Durchfällen oder Erbrechen führen können, aber nicht müssen. So sind Allergiepilze solche, die bestimmte chemische Substanzen enthalten, die bei **manchen** Menschen **sofort bzw. früher oder später** zu toxischähnlichen Reaktionen führen können, obwohl in diesen Pilzen keine eigentlichen Toxine enthalten sind. Entscheidend ist die **individuelle Unverträglichkeit** einer Pilzart. Wenn ich oben von „sofort bzw. früher oder später“ sprach, so möchte ich dafür zwei typische Beispiele anführen, die mir selbst und meiner Frau passiert sind.

1) für „sofort“:

Vor etwa zwanzig Jahren fanden wir bei einer Fahrt nach Bad Mergentheim am Straßenrand in einem Waldstück eine große Platte des Stadt-Champignons (*Agaricus bitorquis*), deutlich zu erkennen an den zwei schmalen Ringen, von denen der obere auf der oberen Seite gerieft ist. Die Fruchtkörper hatten ein Seitenstück der Teerdecke samt dem Straßenunterbau emporgehoben und teilweise durchbrochen. Eine Anzahl Fruchtkörper zogen sich bis in die Seitengrasfläche hinein. Sie konnten nur wenige Stunden alt sein, denn kein einziger war durch ein Fahrzeug beschädigt oder zerquetscht. Wir sammelten die Pilze ein, und da es so viele waren, bekam auch eine befreundete Familie (5 Personen) die Hälfte von dem reichen Segen ab. Am gleichen Abend wurden die Pilze bei uns (auch 5 Personen) und der befreundeten Familie zubereitet und gegessen. Meine Frau und unsere drei Kinder gingen kurz nach der Mahlzeit zu Bett, ich hatte noch zu arbeiten. Nach etwa einer halben Stunde wurde mir furchtbar schlecht, ich hatte rasenden Puls, Schweißausbrüche und Brechdurchfall. Sofort weckte ich meine Frau. Sie zeigte keinerlei toxische Reaktionen, auch die Kinder schliefen ruhig mit normalem Puls. Wir riefen sofort die befreundete Familie an. Keine der fünf Personen hatte irgendwelche Schwierigkeiten. Noch zu sagen wäre, daß ich weder etwas anderes gegessen noch getrunken hatte als meine Frau und die Kinder – auch keinen Alkohol. Es handelte sich auch nicht um ein Mischpilzgericht, sondern nur um den Stadt-Champignon. Allerdings hatte ich diesen Pilz zum ersten (und gewiß zum letzten) Mal gegessen. Nach etwa zwei Stunden begannen die Krankheitssymptome langsam abzuklingen. Natürlich war ich danach furchtbar schlapp. Es handelte sich hierbei einwandfrei um eine individuelle allergische Reaktion auf diesen Pilz, deren Symptome gleich wie bei einer echten Pilzvergiftung waren. Seit dieser Zeit habe ich eine „neue Pilzart“ als Speisepilz mit äußerster Vorsicht getestet.

Ich glaube, daß sich die Aussagen von W. KÜHNEL – den Jungfern-Schirmling betreffend – hier einordnen lassen. Allerdings stört dabei, daß **beide** Personen gleich reagierten. Ich selbst, meine Frau und meine Kinder haben den Jungfern-Schirmling schon mehrmals unbeschadet und ohne Nebenwirkungen gegessen, zubereitet wie Parasol, Safran-Schirmling und Warzen-Schirmling: gewürzt, paniert und ausgebacken. Mir wurden auch schon mehrmals Jungfern-Schirmlinge bei der Pilzberatung vorgelegt ohne daß nach dem Genuß jemand irgendwelche Schwierigkeiten hatte. Da eine Verwechs-

lung mit dem Rotknolligen Schirmling (*Lepiota ignivolata*) wohl ausgeschlossen werden kann, könnte es womöglich am Blanchieren gelegen haben?

Beispiel: Den Riesenbovist (*Langermannia gigantea*) können zwei Personen nicht zu einer Mahlzeit essen. So habe ich versucht:

a) roh einfrieren b) blanchieren, einfrieren c) fertig ausbacken, einfrieren
Während bei a) und b) die Pilzscheiben nach dem Ausbacken denselben penetranten Geruch und Geschmack hatten wie der rohe Pilz (nicht zu essen!), wurden die Pilzscheiben bei c) gefroren im heißen Fett aufgebacken und schmeckten ausgezeichnet. Das gleiche Verfahren wenden wir bei den Schirmlingen an: Fertig ausbacken, einfrieren, im heißen Fett aufbacken.

Der Jungfern-Schirmling kann kein Giftpilz im eigentlichen Sinne sein. Wir selbst, sowie die in Bad Mergentheim wohnenden Pilzberater H. FRANK, F. KNEISL und K. NEE-SER haben ihn schon mehrmals ohne jede Nebenwirkung gegessen.

2) für „früher oder später“:

Das betrifft meine Frau: Viele Jahre lang wurde bei uns der Wiesen-Egerling (*Agaricus campester*) neben anderen Champignonarten gegessen. In diesen Jahren hat sich bei meiner Frau eine Allergie gegen alle Champignonarten aufgebaut. Es begann mit dem Wiesen-Egerling. Plötzlich „verrug“ sie diesen Pilz nicht mehr gut. Während sie andere Champignonarten noch unbeschadet essen konnte, traten selbst bei Mischgerichten mit einigen Wiesen-Egerlingen Übelkeit und Erbrechen, sowie Darmbrennen auf. Diese Symptome traten nach und nach bei allen Champignonarten auf, auch bei Zuchtchampignons. Diese über Jahre aufgebaute Allergie betrifft nur die Champignonarten, alle anderen Speisepilze kann meine Frau auch heute noch essen. Diese Allergie geht soweit, daß sie die Küche verlassen muß, wenn sich unsere Kinder einmal Champignons zubereiten, der beim Dünsten freiwerdende Geruch brennt ihr im Hals, die Speiseröhre hinunter bis zum Magen und führt zu Übelkeit und Erbrechen.

Diese Allergie auf Champignonarten erinnert an vergleichbar beschriebene Symptome des Kahlen Kremplings (*Paxillus involutus*), den man heute als Giftpilz deklariert!

Bernhard Kurschatke, Craitaler Weg 21, 6993 Creglingen.

Hinweis für Pilzberater

Nach dem „Standpunkt zum Thema Pilzsachverständiger der Deutschen Gesellschaft für Mykologie!“ in der letzten Nummer der SPR werden viele Pilzberater aufgebracht sein. Während meiner Leitung der „Schwarzwälder Pilzlehrschau“ habe ich im Auftrag der DGfM über 500 Pilzberater geprüft und ihnen den verdienten Ausweis übergeben. Diese Ausweise sind gültig und können durch nichts geschmälert werden, auch nicht durch neue „Richtlinien“, die später ausgearbeitet wurden.

Da ich Ihnen aus weiter Ferne nicht gut helfen kann, habe ich beim Vorstand des Vereins der Pilzfreunde Stuttgart diverse Akten hinterlegt, durch die die Rechtmäßigkeit Ihrer Ausweise bewiesen wird. Diese Unterlagen stehen jedem zur Verfügung.

Auch heute noch verwahre ich die vom Prüfling ausgefüllten Fragebögen, die seinen guten Kenntnisstand zur Zeit der Prüfung zeigen. Fotokopien können gegen Unkostenersatz angefordert werden.

Rose Marie Dähncke, Apto. 216, 38710 Breña Alta, La Palma – Canarias.

Anmerkung der Redaktion:

W. Pätzold stellte in seinem Beitrag „Standpunkt...“ in Heft 1/93 nicht die Meinung der DGfM dar, sondern lediglich seine persönliche Meinung zu diesem Thema. Ebenso verhält es sich mit dem oben abgedrucktem Beitrag „Hinweis für Pilzberater“.

Tatsächlich passiert

Am Samstag, dem 7. 11. 92 sah ich in
Offenburg auf dem Markt in der Innenstadt
einen Gemüsestand, wo ein ca. ~~10~~ 50 Jahre
alter Mann neben Gemüse auch Pilze
anbot, darunter auch mehrere Exemplare
des „Kahlen Krenplings“ Pezizella involuta.

Ich wies den Mann darauf hin, daß man
keine Krenplinge mehr verkaufen dürfe. Er
sagte, er esse und verkaufe auch diese „Trichtlinge“
seit seiner Jugend und habe auch noch
nie von Vergiftungen in Offenburg und Schutter-
wald (-tal ??) gehört.

Anonymus

Für die Authentizität bürgt W. Pätzold.

Herr M. GROSSIEN (Aachen) sandte uns aus den Aachener Nachrichten vom 20.10.92 den folgenden Leserbrief, der ihn wie auch uns zum Nachdenken veranlaßte. Wir bitten deshalb unsere Leser, uns ihre Meinung zu diesem Thema mitzuteilen.

Aachener Nachrichten, 20.10.92

Leserbrief Leserbrief Leserbrief

„Naturschützer und Politiker sind gefordert“

Gar nicht einverstanden mit dem Verhalten von Pilzsammlern ist Hartmut Kranzhoff aus Roetgen, Finkenweg 7; er schreibt:

Was sich in den letzten Wochen in unseren Wäldern abspielt, kann man nur noch als Katastrophe für die Natur bezeichnen. Gemeint ist die von Jahr zu Jahr größer werdende Heerschar von Pilzsuchern, die bis in den letzten Winkel vordringt und zum Teil keinerlei Rücksicht auf die Lebensgemeinschaft Wald nimmt. Da werden die Pilze, die man nicht kennt, mutwillig umgetreten und zerschlagen. Da wird die gesamte Bodenvegetation niedergetrampelt einschließlich der natürlichen Waldverjüngung. In einer Zeit, in der fast alle Tiere des Waldes mehr Zeit zur Nahrungsaufnahme brauchen, um Fettreserven für den Winter anzusammeln, werden diese Tiere un-

unterbrochen gestört, ständigem Streß ausgesetzt und am helllichten Tag auf den Straßen überfahren.

Es stellt sich die Frage, wo sind hier die Naturschützer, allen voran BUND und NABU, die sich sonst bei weit weniger gravierenden Beeinträchtigungen der Natur lautstark und durchaus auch mit Erfolg zu Wort melden? Daß das Betretungsrecht des Waldes gesetzlich garantiert ist, ist gut. Auswüchse dieses Betretungsrechtes müssen aber erkannt und gegebenenfalls durch Gesetzesänderungen abgestellt werden. Das dank etlicher zur Unsitte gewordene Pilzsammeln ist ein solcher Auswuchs, der außerdem klar gegen das Landesforstgesetz NRW verstößt, wonach sich jeder Waldbesucher so zu verhalten hat, daß die Lebensgemeinschaft Wald nicht gestört wird. Naturschützer und Politiker sind gefordert!

Dazu die Meinung von Herrn GROSSIEN:

Wie alle an Pilzen Interessierte geben wir uns natürlich nicht immer mit der Bestimmung und dem Anblick der Pilzgeschöpfe zufrieden, sondern sammeln auch schon einmal einen Korb Maronen, Ritterlinge, Steinpilze o. ä. zu Speisezwecken.

In der Notzeit des Krieges und danach war das Sammeln von Pilzen als Nahrungsbedarf sicher erforderlich, aber heute? Es scheint, daß „Pilzesuchen“ immer mehr zur Freizeitbeschäftigung erholungssuchender Menschen wird! (Was, außer Pilzen und Wildfrüchten, kann man sich in der Natur heute noch aneignen?) Zudem erschien in den letzten 25 Jahren eine Flut von Pilzbüchern, die Naturfreunde (und nicht nur solche) erst inspirierten, nach diesen Leckerbissen Ausschau zu halten.

Die Frage ist, was wir, denen das Wohl der Pilze besonders am Herzen liegt, nun tun sollen:

Eine „Rote Liste der Großpilze“ ist sicher unbedingt erforderlich, doch machen wir uns nichts vor: Welcher Sammler schert sich darum? Seltene Arten kann er wohl oft kaum

von häufigen unterscheiden. Also wird alles gesammelt, was nicht giftig aussieht. Die letzteren werden zudem häufig umgetrampelt. Jeder Angler muß eine „Fischereiprüfung“ ablegen, ehe er einen Angelschein lösen darf. Warum aber kann jedermann von der Pilzflora Gebrauch machen, ohne einen Sachkundenachweis zu erbringen?

Allein die Baum-Pilz-Symbiose wird durch den ständigen Pilz-Raubbau, den das Sammeln in vielen Gegenden darstellt, nachhaltig gestört.

Nur wenige, aber häufige Arten, wie z. B. der Graublättrige Schwefelkopf, das Stockschwämmchen, der Hallimasch und der Schopftintling sind Pilze, deren Einsammlung keine gravierenden Schäden im Ökosystem hinterläßt.

Es sollte daher öffentlichkeitswirksam darauf hingearbeitet werden, daß außer wenigen, häufigen Arten **alle** sonstigen Pilze einem generellen Sammelverbot unterliegen.

Stellungnahme der Redaktion:

Nun kennen wir diesbezüglich die Aachener Verhältnisse nicht und können also nur von unseren eigenen „Revieren“ sprechen, doch scheint uns der Leserbrief reichlich überzeugend. Die Verhaltensfehler, die Herr KRANZHOFF darin anspricht, sind zweifelsohne richtig erkannt (und wer von uns hat sich noch nicht über umgetrampelte Pilze geärgert), doch das Resultat als „Katastrophe für die Natur“ zu bezeichnen, halten wir für unverhältnismäßig. Was im übrigen die „am helllichten Tag überfahrenen“ Wildtiere mit den Pilzsammlern zu tun haben, leuchtet nicht ganz ein: Machen im Aachener Raum vielleicht die zum Pilzesammeln fahrenden Leute den Großteil des Straßenverkehrs aus?! Auch die Forderung von Herrn GROSSIEN, nur wenige, häufige Arten (Holzbewohner, Streuzersetzer) zum Sammeln freizugeben, weil die „Baum-Pilz-Symbiose durch ständige Fruchtkörperentnahme gestört wird“, ist unserer Erkenntnis nach nicht richtig, **so lange die Pilze vernünftig geerntet werden!** Langzeituntersuchungen in Holland haben eindeutig ergeben, daß die Menge von Pfifferlingsfruchtkörpern an den untersuchten Standorten nicht vom Sammeln beeinflusst wird.

Gefordert sind wohl nicht die Politiker mit irgendwelchen Gesetzen und Sammelverboten (an die sich mangels Kontrollen sowieso keiner halten wird), **sondern wir selbst**, indem wir mit Informationsabenden zum Pilzesammeln, geführten Pilzwanderungen o. ä. Aktionen Verständnis für die Pilze (und die Natur überhaupt) wecken, damit diese Auswüchse unterbleiben.

Zu diesem Themenkomplex gab Herr BOLLMANN bereits früher diverse Denkanstöße im Editorial der SPR, z. B. Heft 23(1), 1987: „Sind wir Pilzsammler Räuber und Zerstörer?“; Heft 24(1), 1988: „Ein Gesetz ohne Wirkung?“ oder auch Heft 27(2), 1991: „Sind wir noch auf dem richtigen Weg?“

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1993

Band/Volume: [29 2 1993](#)

Autor(en)/Author(s): Kurschatke Bernhard

Artikel/Article: [LESERZUSCHRIFTEN 76-80](#)