

Verbraucherschutztafeln

Heinz Ebert & Georg Müller

Das Problem der „Unechten Pilzvergiftung“ und der großflächige Verkauf von verdorbenen Pilzen ist der breiten Öffentlichkeit bisher unbekannt gewesen. Essbare Pilze – „Marktpilze“ – können durch äußere Einflüsse Vergiftungen auslösen, die allgemein unter dem Begriff „Unechte Pilzvergiftung“ fallen. Es ist nichts anderes als eine Lebensmittelvergiftung (Botulismus), die durch verdorbene Pilze, durch Bakterieneinwirkung bei Pilzen, durch Schimmelpilze oder durch die fortgeschrittene Eiweißzersetzung der Pilzfruchtkörper entsteht.

Der Verkauf von verdorbenen Pilzen auf Märkten sowie in Lebensmittelmärkten usw. hat in den vergangenen Jahren Formen angenommen, die erschreckend sind. So hat Georg Müller aus Ganderkesee z.B. im September 2003 für die Verbraucherzentrale in Bremen 14 Proben Pfifferlinge von unterschiedlichen Verkaufsständen untersucht und festgestellt, dass rund 30 % der Proben nicht mehr verkehrsfähig waren. Sie waren zum größten Teil verfault, matschig, verdorben und/oder verschimmelt. In anderen Proben, die er z.B. für Lebensmitteluntersuchungsämter oder Krankenhäuser begutachtete waren bis zu 96 % der Pilze verdorben. Aber dieses ist nicht nur ein regionales Problem sondern ein überregionales, das den gesamten Pilzverkauf in Deutschland betrifft. So war Müller z. B. im Juli 2004 in München auf dem Viktualienmarkt, wo unter anderem große Mengen Pfifferlinge angeboten wurden; rund 20 % davon waren nicht mehr verkehrsfähig. In Leer waren rund 40 % der Pilze und in Oldenburg über 60 % in einem nicht mehr verkehrsfähigen Zustand. Diese Zahlen und das Problem sind in der Öffentlichkeit bis auf einen sehr kleinen Expertenkreis unbekannt geblieben.

Es gibt kaum einen Pilzverkaufsstand – auch in Großmärkten – mit nur einwandfreier Ware. Sie glauben das nicht? Kaufen Sie willkürlich über 3–4 Tage in einigen Geschäften oder auf dem Wochenmarkt Champignons ein. Vergleichen Sie diese anschließend mit der Verbraucherinformationstafel Nummer 2 „Zucht- Champignons“. Sie werden über das Ergebnis sehr überrascht sein!

Wer denkt schon daran, gesundheitliche Probleme zu bekommen, wenn er Schnitzel mit einigen Champignons verzehrt. Häufig entsteht keine Salmonellen- oder Fleischvergiftung, sondern eine „Unechte Pilzvergiftung“. Selbst der aufgesuchte Arzt wird fast nur auf eine unbestimmte Magendarminfektion „tippen“ und diese entsprechend mit mehr oder weniger Erfolg behandeln. Nach einer eher sehr vorsichtigen Schätzung erkranken in Deutschland ernsthaft jährlich mindestens 5.000–10.000 Menschen an einer unechten Pilzvergiftung, davon wird kaum eine als solche erkannt.

Die Verbraucher, die Pilze auf einem Markt oder in einem Geschäft kaufen, gehen grundsätzlich davon aus, dass die gekaufte Ware einwandfrei ist. Sie vertrauen darauf, dass die zuständigen Behörden „ihr Lebensmittel“ kontrollieren und keine Lebensmittel in einem verdorbenen bzw. nicht mehr verkehrsfähigen Zustand vorhanden sind.

Zwar kontrollieren die entsprechenden Lebensmittelkontrolleure der Ämter die Geschäfte und Märkte, aber bei Pilzen ist eine gefährliche Wissenslücke vorhanden, die dazu führt, dass die Lebensmittelkontrolleure meistens nicht wissen, was sie denn kontrollieren, bzw. sind unsicher oder auch unwissend, ob der Pilz noch verkehrsfähig ist oder nicht. Es fehlt hier nicht am Willen der Behörden bzw. deren Mitarbeiter, sondern schlichtweg an dem nötigen Fachwissen.

Das gleiche trifft für die Verkäufer zu. Sie vertrauen aufgrund fehlender Fachkenntnisse darauf, dass die erworbenen Pilze aus dem Großhandel oder vom Hersteller in einem einwandfreien Zustand sind.

Die wirksamen Marktpilzkontrollen durch entsprechende Pilzsachverständige der *DGfM* sind in den meisten Kommunen in den letzten Jahren aus Einsparungsgründen abgeschafft worden. So schließt sich der Kreis.

Um hier Abhilfe zu schaffen und den entsprechenden Ämtern, Personen und vor allem auch dem Verbraucher eine Entscheidungshilfe an die Hand zu geben, hatte sich Georg Müller schon vor Jahren entschlossen, für die wichtigsten fünf „Marktpilze“ Pilztafeln zu erstellen. Die Tafeln sollen jeden in die Lage versetzen, mindestens annähernd den Frischegrad, den Alterungszustand, die Essbarkeit und die Verkehrsfähigkeit der Pilze anhand der dort vorhandenen kurzen Pilzbeschreibung und der abgebildeten Pilze selbst zu überprüfen oder zu bestimmen. Somit sind die Tafeln auch für Schulungszwecke und als Referenzdarstellung sehr gut geeignet.

Da die *DGfM* die Fachgesellschaft für Pilzkunde ist und Pilzsachverständige ausbildet, hat sie die Druckkosten von 5000 Blättern pro Pilzart übernommen, so dass jetzt die Tafeln erstmalig am 25.09.2004 auf der Internationalen Tagung der *DGfM* der Öffentlichkeit vorgestellt werden konnten.

Es ist die Tafel Nr. 1: Pfifferlinge, die Tafel Nr. 2: Champignons, die Tafel Nr. 3: Maronenröhrlinge, die Tafel Nr. 4: Steinpilze und die Tafel Nr. 5: Seitlinge.

Primär ist es Aufgabe des Staates, die Gesundheitsfürsorge bzw. Vorsorge für die Bevölkerung durchzuführen. Die *DGfM* ist nur eine kleine Fachgesellschaft mit rund 1700 Mitgliedern (davon sind rund 750 Pilzsachverständige) und kann daher nur in einem sehr begrenzten Rahmen die Tafeln fördern und verbreiten.

Aufgrund der großen Problematik und der Gesundheitsfürsorgepflicht des Staates wäre es sehr hilfreich, die Verbreitung der Tafeln an die zuständigen Ämter, Verbraucher- und Handelsorganisationen, an Ausbildungszentren für z.B. Verkaufs- und Einkaufspersonal, Mediziner und Gastronomen (Köche) usw. seitens des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft durchzuführen oder zu fördern.

Folgende Forderungen für den Verkauf von Marktpilzen sollten unbedingt erfüllt werden:

1. Alle Gemeinden und Städte erlassen eine Marktpilzordnung, die *DGfM* erstellt eine Muster-satzung.
2. Eindeutiger Herkunftsnachweis und vor allem ein tatsächlich zutreffender. (Hier wird ständig gemogelt!)
3. Das Pflück- bzw. Erntedatum muss zwingend angegeben werden.
4. Schulung der Lebensmittelkontrolleure durch die *DGfM*
5. Marktpilzkontrolleure der *DGfM* sind von den Gemeinden und Städten einzustellen bzw. zu beauftragen für sie tätig zu werden.
6. Staatliche Anerkennung von *DGfM* Pilzsachverständigen
7. Jede Pilzverkaufsstelle hat an ihrem Stand eine Marktpilztafel, entsprechend der zu verkaufenden Pilzart, aushängen. Der Verkäufer (auch der Verbraucher) kann so vor Ort eine Einschätzung der Ware vornehmen.
8. Die Verkäufer von Pilzen müssen über einen Sachkundenachweis von der *DGfM* verfügen
9. Durch Punkt 7 und 8 würde man Verkäufer in Zugzwang bringen (vorsätzliche Straftat etc.).

Bezugsquellen erfahren sie über das Internet:

www.dgfm-ev.de
www.wallhecke.de



Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V.
Verbraucherinformation über Marktpilze

www.dgfm-ev.de

Nummer 1

Pfifferlinge (*Cantharellus cibarius* Fr.)

Pfifferlinge sind feste und nicht feuchte Speisepilze. Hut und Stiel können farblich von Hellgelb bis fast Dottergelb variieren und das Fleisch ist bei frischen Pfifferlingen im Schnitt weiß bis blassgelb. Überlagerte, d.h. zu lange aufbewahrte und zu alte Pfifferlinge verändern ihre Farbe und können von außen sowie im Schnitt bräunlich- bis olivfarben aussehen. Solche Exemplare sind dann meistens je nach Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Lagerungszeit feucht und schmierig und / oder mit Schimmel befallen, sogar Faulstellen treten auf. Auf diese Weise veränderte Pilze sind für den Verzehr nicht mehr geeignet und können unter Umständen sogar giftig wirken. Sie sind auf jeden Fall gesundheitsgefährdend. Daher dürfen nur einwandfreie und ohne sichtbare Mängel behaftete Pilze verkauft werden.



Frisch gepflückte und einwandfreie Pfifferlinge



Nach dem Pflücken ca. 5 Tage lang gelagerte Pfifferlinge mit Farbveränderungen, aber noch einwandfrei.



Angefaltene Pfifferlinge. Die Pfeile zeigen die Faulstellen an. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**



Angefaltene oder gar verfallene und z.T. mit Schimmel befallene Pilze. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**



Die Pilze sind verfault, feucht und schmierig, das Fleisch ist durchgehend braun / oliv, riecht faulig und vollständig verdorben. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**



Der Pilz ist in Fäulnis, mit Schimmel befallen und vollständig verdorben. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**

Die gesetzlichen Bestimmungen für den Verkauf (Lebensmittelleitsätze etc. / Artenschutzverordnung) sind einzuhalten.

© 2004, Georg Müller, 27777 Ganderkesee, Dürerstraße 7. Konzept, Text u. Fotos. Alle Rechte vorbehalten.
 Pilzsachverständiger und Referent der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM). www.wallhecke.de

Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V. www.dgfm-ev.de

Verbraucherinformation über MarktPilze

Zucht - Champignons (Agaricus bisporus (L.) Imbach)
Zucht-Champignons sind feste und nicht feuchte Speisepilze. Stiel und Fleisch sind im jungen und frischen Zustand weiß, die Lamellen hellrosa, der Hut ist weiß, matt, glänzt bis angeschliffen matt schuppig. Überlagerte, d.h. zu lange aufbewahrte und zu alte Champignons verändern ihre Farbe und Lösen von außen sowie im Schnitt dunkelbeige bis bräunlich ausssehen, die Lamellenfarbe variiert je nach Lagerzeit von rosa bis schwarz. Solche Exemplare sind dann meistens je nach Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Lagerungszeit fleckig, schmierig, weich, faulig und/oder mit Schimmel befallen. Der Hut gibt bei Druck nach, die Druckstelle bleicht. Die Schnittstelle am Stielende verändert sich je nach Lagerzeit von Weiß bis Braun. So veränderte Pilze sind für den Verzehr nicht mehr geeignet, unter Umständen sogar giftig und auf jeden Fall gesundheitsgefährdend. Daher dürfen nur einwandfreie und ohne sichtbare Mängel behaftete Pilze verkauft werden.



Frisch gepflückte und einwandfreie Champignons. Das Fleisch ist fest und weiß, die Lamellen fleischfarben rosa.



Nach dem Ernten ca. 3 Tage lang gelagerte Champignons mit Farbveränderungen, aber noch einwandfrei.



Überlagerte Pilze, die Lamellen sind schwarzbraun, der Stielschnitt ist bräunlich wässrig. Verzehr bedenklich!



Farblich stark veränderte Pilze. Das Fleisch ist weich und beiegebraun. Überlagert. Nicht mehr essbar!



Die Pilze sind in Fäulnis, die Lamellen tiefdunkel, der Stielschnitt und das Fleisch sind bräunlich, die Druckstellen bleiben. Überlagert. Nicht mehr essbar!



Vollständig verderbte Pilze! Sie sind mit Schimmel befallen, verfäul, faulig, schmierig, das Fleisch ist weich, durchgehend braun, nicht faulig. Der Hut ist nutzlos, die Lamellen sind tiefdunkel. Überlagert. Nicht mehr essbar!

Die gesetzlichen Bestimmungen für den Verkauf (Lebensmittelkennzeichnung etc. / Anzeugschutzverordnung) sind einzuhalten. © 2004, Georg Müller, 27777 Ganderkesee, Diverstraße 7, Konzept, Text u. Fotos. Alle Rechte vorbehalten. Pilzschwerständeriger und Referent der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM). www.wallhecke.de

Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V. www.dgfm-ev.de

Verbraucherinformation über MarktPilze

Maronenröhrling (Maronehröhrling (Boletus edulis Bull.))
Maronenröhrlinge sind feste Speisepilze. Stiel und Fleisch sind im jungen und frischen Zustand im Schnitt weiß und nach Bläuen. Die Röhrenfläche ist jung bläulich, der Hut ist kastanienbraun und trocken, bei Feuchtigkeit schmierig. Überlagerte, d.h. zu lange aufbewahrte und zu alte Röhrlinge verändern insbesondere ihre Röhrenfläche. Die Röhren können je nach Lagerzeit von außen bläß gelbgrün bis bräunlich ausssehen. Solche Exemplare sind dann meistens je nach Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Lagerungszeit fleckig, schmierig, weich, faulig und/oder mit Schimmel befallen. Der Hut gibt bei Druck nach, die Druckstelle bleicht. Die Schnittstelle am Stielende verändert sich je nach Lagerzeit von Weiß bis Braun. Derartig veränderte Pilze sind für den Verzehr nicht mehr geeignet, unter Umständen sogar giftig und auf jeden Fall gesundheitsgefährdend. Daher dürfen nur einwandfreie und ohne sichtbare Mängel behaftete Pilze verkauft werden.



Einwandfreie Pilze. Die Röhren bläulich, die Druckstelle graublaue. Das Fleisch ist fest, im Schnitt bläulich.



Nach dem Pflücken ca. 2 Tage lang kühl gelagerte Maronenröhrlinge, noch einwandfrei.



Überlagerte Pilze, die Röhren sind hell olivfarben, die Druckstellen olivbraun bis dunkelblau. Das Hautfleisch ist weich, die Hautdruckstelle bleicht. Verzehr sehr bedenklich!



Farblich stark verändert. Die Röhren sind weich, schmierig und durchgehend oliv bis schwarzbraun. Überlagert. Nicht mehr essbar!



Verfaulte, schmierige, feuchte und weiche Pilze. Die Röhren sind oliv bis braun, der Stielschnitt ist beiegebraun bis braun. Überlagert. Nicht mehr essbar!



Die Pilze sind schmierig, in Fäulnis und mit Schimmel befallen. Sie riechen faulig, sind ektrekretend und vollständig verderben. Überlagert. Nicht mehr essbar!

Die gesetzlichen Bestimmungen für den Verkauf (Lebensmittelkennzeichnung etc. / Anzeugschutzverordnung) sind einzuhalten. © 2004, Georg Müller, 27777 Ganderkesee, Diverstraße 7, Konzept, Text u. Fotos. Alle Rechte vorbehalten. Pilzschwerständeriger und Referent der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM). www.wallhecke.de

Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V. www.dgfm-ev.de

Verbraucherinformation über MarktPilze

Steinpilze (Boletus edulis Bull.)
Steinpilze sind feste, dickfleischige Speisepilze. Stiel und Fleisch sind im jungen und frischen Zustand im Schnitt weiß und nicht selten von Maden befallen. Die Röhrenfläche ist jung weiß, der Hut ist hellbraun - rotbraun trocken, bei Feuchtigkeit schmierig. Überlagerte, d.h. zu lange aufbewahrte und zu alte Röhrlinge verändern insbesondere ihre Röhrenfläche. Die Röhren können je nach Lagerzeit weiß bis oliv (braun) ausssehen. Solche Exemplare sind dann meistens je nach Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Lagerungszeit fleckig, schmierig, weich, faulig und/oder mit Schimmel befallen. Der Hut gibt bei Druck nach, die Druckstelle bleicht. Das Fleisch verändert sich je nach Lagerzeit von weiß bis bräunlich. So veränderte Pilze sind für den Verzehr nicht mehr geeignet, unter Umständen sogar giftig und auf jeden Fall gesundheitsgefährdend. Daher dürfen nur einwandfreie und ohne sichtbare Mängel behaftete Pilze verkauft werden.



Einwandfreie Steinpilze. Die Röhren sind weiß und das Fleisch ist fest und weiß. Auf dem Stiel ist das weiße Netz zu sehen.



Nach dem Pflücken ca. 2 Tage lang kühl gelagerte junge Steinpilze, noch einwandfrei.



Überlagerte Pilze, die Röhren sind oliv und etwas schmierig, die Druckstelle dunkeloliv. Das Hautfleisch ist weich, die Druckstelle bleicht. Verzehr sehr bedenklich!



Stark verändert! Das Hautfleisch ist weich, die Röhren schmierig, mit Schimmel befallen und oliv bis violett verfärbt. Überlagert. Nicht mehr essbar!



Weich, feucht, schmierig, faulig, von Maden und Schimmel befallen. Die Röhrenschicht ist durchgehend olivfarben. Überlagert. Nicht mehr essbar!



Die Pilze sind in Fäulnis und/oder mit Schimmel befallen. Sie riechen faulig, sind ektrekretend und vollständig verderben. Überlagert. Nicht mehr essbar!

Die gesetzlichen Bestimmungen für den Verkauf (Lebensmittelkennzeichnung etc. / Anzeugschutzverordnung) sind einzuhalten. © 2004, Georg Müller, 27777 Ganderkesee, Diverstraße 7, Konzept, Text u. Fotos. Alle Rechte vorbehalten. Pilzschwerständeriger und Referent der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM). www.wallhecke.de

Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V. www.dgfm-ev.de

Verbraucherinformation über MarktPilze

Setlinge (Astersteinpilze, Rillstielige Setlinge etc.) (Pleurotus (Fr.) Quel.)
Setlinge sind feste und nicht feuchte Speisepilze. Stiel, Lamellen und Fleisch sind im frischen Zustand weiß. Die Hutfarbe variiert zwischen beige, graublaue bis violettbraun/schwarz. Der Hut ist matt und glatt und kann auch jung bzw. frisch etwas ungelbes Eigenmyzel aufweisen. Überlagerte, d.h. zu lange aufbewahrte und zu alte Setlinge verändern ihre Hutfarbe, diese kann gelbbraun ausssehen und das Eigenmyzel nimmt stark zu. Die Lamellen werden weich und wässrig, die Farbe variiert je nach Lagerzeit von weiß bis braungelb. Solche Exemplare sind dann meistens je nach Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Lagerungszeit fleckig, schmierig, weich, faulig und/oder mit Schimmel befallen. Der Hut ist weich und wässrig. So veränderte Pilze sind für den Verzehr nicht mehr geeignet, unter Umständen sogar giftig und auf jeden Fall gesundheitsgefährdend. Daher dürfen nur einwandfreie und ohne sichtbare Mängel behaftete Pilze verkauft werden.



Frische, einwandfreie und farblich unterschiedliche Setlinge. Das Fleisch ist fest und wie die Lamellen weiß.



Etwa 3 Tage lang kühl gelagerte Pilze, die Lamellen sind beige, aber noch elastisch. Verzehr unbedenklich!



Die Setlinge sind dunkelbeige, weich und etwas wässrig, Lamellen schmierig. Überlagert. Verzehr sehr bedenklich!



Weich und ergrissenen, die Lamellen sind beiegebraun, schmierig und wässrig. Überlagert. Nicht mehr essbar!



Die Pilze sind verfault, schmierig und vollständig verderben. Die Huthaute sind gelbbraun und stark von Eigenmyzel befallen. Überlagert. Nicht mehr essbar!



Die Pilze sind verfault, schmierig und vollständig verderben. Die Huthaute sind gelbbraun und stark von Eigenmyzel befallen. Überlagert. Nicht mehr essbar!

Die gesetzlichen Bestimmungen für den Verkauf (Lebensmittelkennzeichnung etc. / Anzeugschutzverordnung) sind einzuhalten. © 2004, Georg Müller, 27777 Ganderkesee, Diverstraße 7, Konzept, Text u. Fotos. Alle Rechte vorbehalten. Pilzschwerständeriger und Referent der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM). www.wallhecke.de



Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V.
German Mycological Society

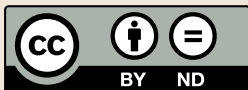
Dieses Werk stammt aus einer Publikation der **DGfM**.

www.dgfm-ev.de

Über [Zobodat](#) werden Artikel aus den Heften der pilzkundlichen Fachgesellschaft kostenfrei als PDF-Dateien zugänglich gemacht:

- **Zeitschrift für Mykologie**
Mykologische Fachartikel (2× jährlich)
- **Zeitschrift für Pilzkunde**
(Name der Heftreihe bis 1977)
- **DGfM-Mitteilungen**
Neues aus dem Vereinsleben (2× jährlich)
- **Beihefte der Zeitschrift für Mykologie**
Artikel zu Themenschwerpunkten (unregelmäßig)

Dieses Werk steht unter der [Creative Commons Namensnennung - Keine Bearbeitungen 4.0 International Lizenz](#) (CC BY-ND 4.0).



- **Teilen:** Sie dürfen das Werk bzw. den Inhalt vervielfältigen, verbreiten und öffentlich zugänglich machen, sogar kommerziell.
- **Namensnennung:** Sie müssen die Namen der Autor/innen bzw. Rechteinhaber/innen in der von ihnen festgelegten Weise nennen.
- **Keine Bearbeitungen:** Das Werk bzw. dieser Inhalt darf nicht bearbeitet, abgewandelt oder in anderer Weise verändert werden.

Es gelten die [vollständigen Lizenzbedingungen](#), wovon eine [offizielle deutsche Übersetzung](#) existiert. Freigebiger lizenzierte Teile eines Werks (z.B. CC BY-SA) bleiben hiervon unberührt.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Mykologie - Journal of the German Mycological Society](#)

Jahr/Year: 2004

Band/Volume: [70_2004](#)

Autor(en)/Author(s): Ebert Heinz, Müller Georg

Artikel/Article: [Verbraucherschutztafeln 227-230](#)