

heitsstörungen hervorgerufen. Darum Vorsicht beim Einsammeln dieses beliebten Suppenpilzes, der im Alter bei feuchter Witterung wieder auflebt.

Nach den Erfahrungen des Lehrers Gescher-Haltern erzeugen schon winzig kleine Stücklein des zerschundenen Wirrkopfes (*Inocybe lacera*) im Magen deutliche Vergiftungserscheinungen. Dagegen wurde der Spitzschuppige Schirmling (*Lepiota acutesquamosa*) hier wiederholt ohne Schaden gegessen.

Von einem Fall, der leicht schlimme Folgen haben konnte, weiß der Leiter der Pilzprüfungsstelle zu berichten. Kommt da zu ihm am Abend des 14. September ein biederer Pilzfreund, der schon einige Jahre „pilzen“ geht, um sein Sammelgut prüfen zu lassen. Durchweg gute Speisepilze! Aber o Schrecken! Unter der Menge befinden sich auch einige kleine Wulstlinge! Entsetzt eilt der Mann nach Hause, wo seine Frau bereits ein Pilzgericht auf dem Feuer hat. Flugs wandert der Topf samt seinem duftenden Inhalt auf den Kehrichthaufen, und die Vergiftungsgefahr ist beseitigt. — Von sämtlichen bekannt gewordenen Vergiftungsfällen hat die Pilzprüfungsstelle dem von der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde berufenen Obmann für Pilzvergiftungen — Herrn Sanitätsrat Dr. Welsmann in Pelkum bei Hamm — Kenntnisgegeben. Es erscheint zweckmäßig, wenn gegebenenfalls von anderen Stellen ein Gleiches geschieht.

Wie bereits angedeutet, sind bei uns in den letzten Jahren Pilzvergiftungen seltener geworden. Letztes Ziel muß sein, sie nach Möglichkeit ganz zu verhindern. Dazu ist noch viel aufklärende Arbeit erforderlich. Hieran hat es die Pilzprüfungsstelle, wie sich aus dem Gesagten ergeben dürfte, auch im verflossenen Jahre nicht fehlen lassen. Nachstehend seien daher nur noch einige besonders wirkungsvolle Maßnahmen hervorgehoben.

(Fortsetzung folgt.)

Eine Vergiftung mit dem Kahlen Krempling.

Von H. Dambach, Würzburg.

Da befaßt man sich nun schon seit Jahren mit den Pilzen, kennt eine ganze große Anzahl von Arten aufs beste, studiert und probiert und bildet sich ein, es kann einem nichts mehr passieren. Und eines Tages ißt man wieder einmal mit aller Seelenruhe ein Gericht Pilze und — hat sich vergiftet. Wenn man dann, gelinde ausgedrückt, recht verwundert seine verschiedenen Pilzbücher zur Hand nimmt und nachsucht, findet man die verschiedenen Bemerkungen wie: eßbar, guter Mischpilz, verursacht bei Rohgenuß schwere Verdauungsstörungen, scheint nicht jedermann gut zu bekommen usw.

Na, was meine Frau und ich im vergangenen Herbst mit dem Kahlen Krempling (*Paxillus involutus*) erlebt haben, war jedenfalls mehr als nur eine schwere Verdauungsstörung.

Am 6. November vergangenen Jahres machte ich eine meiner häufigen Pilzfahrten in den Sommerhäuser Wald. Es ist dies ein sandiger Kiefernwald, nebenbei bemerkt, für mich ein wahres Pilzparadies.

Anschließend liegt das Zeubelrieder Moor mit den Standorten mehrerer „Raritäten“. Dorthin wollte ich eigentlich, um von einer Reihe von Spätlingen Farbaufnahmen zu machen. Auf dem Wege durch den Wald fand ich dank der guten Witterung noch sehr schöne, gesunde Grünlinge (*Trich. equestre*), z. T. noch ganz jung, die mir zum Stehenlassen leid taten. Ich sammelte davon ungefähr ein gutes Pfund. Zwei mittelgroße Semmelstachelinge (*Hydn. repandum*) nahm ich nur deswegen mit, weil ich, als ich den einen versuchte, feststellte, daß sie gar nicht bitter waren. Sodann fand ich noch zwei kleine Täublinge (*Russ. xerampelina*) und drei Kahle Kremplinge, einen mittelgroßen und zwei ganz junge, ungefähr so groß wie ein Fünfmärkstück. Daß alle Pilze frisch und gesund waren, brauche ich wohl nicht besonders zu betonen. Heute wundere ich mich eigentlich, daß ich den Krempling mitgenommen habe, denn ich war ihm immer abgeneigt, weil er, bis man ihn nach Hause brachte, auch bei bester Verpackung immer unansehnlich wurde. Aber ich wollte damals einem bekannten Gastwirt, der ein ganz leidenschaftlicher Pilzesser ist, eine Freude machen. Und um eben nicht zu wenig mit nach Hause zu bringen, nahm ich auch die Kremplinge mit. Ich habe wohl die verschiedenen Bemerkungen in der Literatur betreffs der Verdauungsstörungen usw. schon oft gelesen, aber habe sie nie ernst genommen.

Aus irgendeinem Grunde (ich glaube wegen Zeitmangel) brachte ich die Pilze dem Bekannten nicht, sondern meine Frau machte sie am nächsten Tage zum Mittagessen, als Gemüse, zusammen mit Spaghetti. Es war gewiß keine große Schüssel voll, aber es hat uns wie immer recht gut geschmeckt. Mein achtjähriges Töchterchen aß nur knapp zwei Eßlöffel voll, aber meine Frau ertappte ich, wie sie beim Einschöpfen immer in der Schüssel herumfischte. Sie hatte es auf die „dunklen“ Pilzstückchen abgesehen, die angeblich sehr zart und gut schmecken sollten. Ich war da weniger Feinschmecker und habe dadurch scheinbar wenig von den Kremplingen (denn um diese handelte es sich bei den „dunklen“ Stückchen) erwischt.

Schon eine Viertelstunde nach dem Essen klagte meine Frau über Übelkeit und leichte Leibscherzen. Ich lachte sie aus, als sie meinte, die Pilze seien schuld. Allerdings war es mir selbst auch nicht so ganz wohl. Ich ging trotzdem wieder meiner Arbeit nach, nachdem ich noch gesehen hatte, wie meine Frau zweimal hintereinander erbrochen hatte. Da ihr danach wieder etwas wohler war, tröstete ich sie damit, daß das nicht so schlimm und nur ein harmloses Unwohlsein sei, das gewiß bald wieder vergehen würde.

Mir wurde im Laufe des Nachmittags immer übler, so daß ich mich entschloß, einen Schnaps zu trinken. Aber erst nach dem zweiten wurde mir etwas besser. Als ich gegen Abend nach Hause kam, klagte mir meine Frau, daß sie schon siebenmal in 5 Stunden erbrochen habe und auch an starkem Durchfall leide. Sie lag im Bett und war sterbenskrank. Es war mir klar, daß nur der „Kahle“ der Übeltäter sein konnte. Dafür

sprach auch die Tatsache, daß meine Frau, die sich die Krempling-Stückchen herausgefischt hatte, viel mehr litt wie ich.

Ich sollte aber auch nicht so ungerupft davonkommen. Nachdem mein ganzes Abendessen aus einer Tasse Kaffee bestand — zu etwas anderem hatte ich absolut keinen Appetit —, mußte ich um 10 Uhr abends fürchterlich erbrechen, gleich darauf noch einmal, bis der arme geplagte Magen leer war. Darauf wurde mir langsam besser. Ich hatte zwar am nächsten Morgen etwas Durchfall, hatte aber zum Mittagessen wieder Appetit. Anders meine Frau. Sie litt mehrere Tage an Appetitlosigkeit und war sehr geschwächt.

Es war mir bei allem ein großer Trost, daß wenigstens mein Töchterchen verschont geblieben war. Es hatte schon sowieso wenig Pilzgemüse gegessen und, wie sich nachträglich herausstellte, die schwärzlichen Krempling-Stückchen verschmäht, da sie, wie es behauptete, angebrannt seien. Meine Frau hatte sie natürlich dann nach Art allzu nachsichtiger Mütter selbst gegessen. Ich hatte von diesem Vorgang nichts gemerkt, da ich eine Minute später zum Essen kam. Dieser Umstand war schuld, daß das Kind verschont blieb.

Ohne Zweifel hat es sich hier um eine Vergiftung gehandelt. Die Wirkung war so nachhaltig, daß uns schon der Gedanke an Pilzgemüse Übelkeit erregte. Und merkwürdigerweise hatten wir dieses Ekelgefühl auch gegen Spaghettis, die, wie oben bemerkt, die Zuspese abgegeben hatten. Wenn man bedenkt, daß es sich um die verhältnismäßig geringe Menge von ungefähr einem großen Exemplar gehandelt hatte, das ohne Zweifel gut gedämpft war, und daß wir beide, meine Frau und ich, über einen gesunden Magen verfügen, so kann man nicht gut nur von „schlechter Bekömmlichkeit“ reden. Ich werde den Kahlen Krempling jedenfalls in Zukunft als Giftpilz betrachten und immer vor ihm warnen. Wenn es auch Menschen gibt, die ihn unbeschadet genießen können, Gift enthält er auf jeden Fall. Warum soll man sich der Gefahr einer, wenn auch leichten Vergiftung aussetzen, indem man Pilze ißt, die schon oft Menschen krank gemacht haben, wenn es eine große Menge anderer Arten gibt, die es sich viel eher verlohnt kennenzulernen. Es ist doch so, daß, wenn der Kahle Krempling erscheint, man auch reichlich andere Pilze findet, ich erinnere nur an den Sand-Röhrling (*B. variegatus*), der, wenn auch nicht so schmackhaft, so doch ungefährlich ist.

Ähnlich verhält es sich mit der Giftigkeit mancher Ziegenbartarten. Mir sind im vergangenen Herbst drei Fälle von Pilzvergiftung durch selbstgesammelte Ziegenbärte bekannt geworden. Freilich starben die Leute nicht daran, aber sie hatten furchtbares Erbrechen und schmerzhaften Durchfall zu erleiden und hatten z. T. bis zu acht Tagen mit verdorbenem Magen zu tun. Alle — es handelte sich um je ein Ehepaar in zwei Fällen und um eine einzelne Dame — schworen hoch und teuer, in ihrem ganzen Leben nie mehr Pilze zu essen. Sie sind, nachdem sie vorher Pilzfreunde waren, nun Pilzfeinde geworden und haben ihr

Erlebnis sicher einigen Dutzend anderer Menschen erzählt, wahrscheinlich noch tüchtig aufgebauscht. Wir wissen ja, wie gern das Wort Pilzvergiftung überall aufgeschnappt, lang und breit mündlich und durch die Presse ausgetratscht wird, während man andererseits von Fleisch-, Wurst-, Käse- und Fischvergiftungen weiter kein Aufhebens macht.

Ich werde auch in Zukunft vor Ziegenbärten mehr als bisher warnen, wie wir es hier in Würzburg bei unserer drei Wochen währenden Pilz-Ausstellung im vergangenen Herbst schon getan haben. Lieber sollen einige Körbe voll Ziegenbärte zugrunde gehen, als daß der Ruf unserer Freunde, der Pilze, den wir uns fortwährend zu heben bemühen, immer wieder von neuem verdorben wird.

Vorschläge für die Kontrolle des Pilzhandels.

Von Oberlehrer Engel, Gaupilzberater, Dresden.

Die Hausfrau bringt Pilze auf den Tisch. Sie ist ganz unbesorgt, denn sie verwendet grundsätzlich nur Pilze, die sie im Geschäft gekauft hat, und das steht ja unter Kontrolle. Der Grünwarenhändler hält ganz unbesorgt seine Ware feil, denn er verkauft grundsätzlich nur Pilze, die er aus der Markthalle geholt hat, und da werden ja nur kontrollierte Pilze gehandelt. Und das Resultat dieses Vertrauens: ein verdorbener Magen, eine Erschütterung des Vertrauens zur Kontrolle und der Vorsatz: Nie wieder Pilze! Daß die Pilze überhaupt nicht kontrolliert waren, würde die Hausfrau gar nicht glauben. Sie weiß nicht, daß nur in wenigen Städten die Pilzkontrolle durchgeführt wird.

Wie liegen nämlich die Verhältnisse? In der Großmarkthalle werden zur Pilzzeit täglich mehrere hundert Doppelzentner angeliefert. In kurzer Zeit müssen sie kontrolliert werden. Der Kontrolleur kann beim besten Willen nur Stichproben machen. Der Händler kauft die Menge, die er loszuwerden gedenkt. Die Pilze sind einwandfrei, aber sie werden unsachgemäß verpackt, auf dem Transport geschüttelt, im Laden zu warm gelagert, auch für den nächsten Tag in ungeeigneter Weise aufgehoben, und trotz aller Kontrolle ist der Käufer getäuscht.

Um den Verbrauch von Pilzen zu steigern und das Vertrauen zur Kontrolle zu rechtfertigen, ist deshalb folgendes zu beachten:

1. In jedem Orte, in dem Pilze zum Verkauf zugelassen sind, ist die Kontrolle wirklich durchzuführen.

In Sachsen besteht eine Pilzkontrolle nur in den Großstädten und in einzelnen kleineren Städten wie Elsterberg, Meißen, Zittau. Die überwiegende Mehrzahl der Städte und Gemeinden kennt noch keine Kontrolle. Wie aus den Berichten unserer Berater hervorgeht, sind die Gemeinden zwar bereit, die Kontrolle einzuführen, erwarten aber von der Regierung Richtlinien.

2. Die Verantwortung trägt der Händler, der die Pilze an den Verbraucher abgibt. Diese Verantwortung kann ihm keine Kontrolle abnehmen, die Kontrolle kann ihn nur unterstützen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1939

Band/Volume: [18_1939](#)

Autor(en)/Author(s): Dambach Hans

Artikel/Article: [Eine Vergiftung mit dem Kahlen Krempling 39-42](#)