

## Neue Vergiftungsfälle durch *Paxillus involutus* (Batsch) Fr.

Von F. Bschor, J. Kohlmeyer und H. J. Mallach

Mit 1 Abbildung

Über gehäuft auftretende Vergiftungsfälle durch *Paxillus involutus* ist erst nach dem 2. Weltkrieg von verschiedener Seite berichtet worden. So hat Straus (1948/49) bei seinen Erhebungen über Pilzvergiftungen in Berlin und Brandenburg die Gefährlichkeit von *Paxillus involutus* in rohem Zustande besonders hervorgehoben. Unter 16 diesem Autor bekannt gewordenen Kremplingsvergiftungen endete eine tödlich.

In Polen machten nach Grzymala (1958) die Vergiftungen durch Kremplinge ein Drittel der insgesamt bekannt gewordenen Pilzvergiftungen aus. Er erwähnt die tödliche Vergiftung eines dreijährigen Kindes, das einige Stückchen eines rohen Kremplings gegessen hatte. Auch in den letzten Jahren traten Kremplingsvergiftungen immer wieder auf. Bei neun Pilzvergiftungen, die von Herrmann (1961) für das Berichtsjahr 1960 erwähnt wurden, handelte es sich zweimal um Vergiftungen mit ungenügend lange gekochten oder in gedankenloser Weise roh gegessenen Kahlen Kremplingen. So hatte ein Mann einige fingerdicke Stücke vom Kahlen Krempling roh verspeist; zwei Stunden danach stellten sich Erbrechen, Durchfälle und Herzbeschwerden ein. Die Beschwerden klangen nach sechs Stunden wieder ab, nachdem ärztliche Hilfe in Anspruch genommen worden war. In einem Bericht von Rauschert (1962) über 36 schwere Vergiftungsfälle, die Krankenhausbehandlung erfordert hatten, werden fünf durch den Kahlen Krempling verursachte Pilzvergiftungen erwähnt. Es besteht kein Zweifel, daß diese einzelnen Berichte lediglich einen kleinen Ausschnitt der tatsächlich vorgekommenen Kremplingsvergiftungen wiedergeben, da zuverlässige Informationen nur dort verfügbar werden, wo regelmäßige Meldungen über Pilzvergiftungen erfolgen.

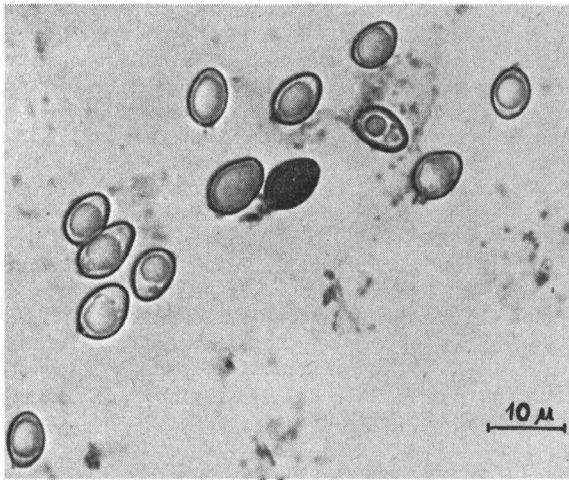
Es herrscht heute Übereinstimmung darüber, daß der rohe oder halbgare Pilz für den Menschen in mehr oder weniger starkem Maße giftig ist. In manchen älteren Pilzbüchern findet man noch keinen Hinweis darauf, daß der Kahle Krempling ein Gift enthält und längere Zeit erhitzt werden muß. Nach den heutigen Vorschriften über die Zubereitung von Kremplingen, wie sie in den neuesten Pilzbüchern niedergelegt sind, dürften Giftwirkungen nach ausreichend langem Erhitzen nicht zu erwarten sein. Allerdings wird man auch nach dem bisherigen Kenntnisstand diese Meinung nicht ganz vorbehaltlos hinnehmen können, da Fälle von Vergiftungen auch bei offenkundig sorgsam zubereiteten Mahlzeiten bekannt geworden sind. So soll ein bekannter Mykologe im Jahre 1944 im Anschluß an eine Kremplingsmahlzeit gestorben sein; doch wird man hier nicht mit ausreichender Zuverlässigkeit die Kausalität zwischen der Kremplingsmahlzeit und dem Tod nachweisen können.

Gesichert erscheint dagegen eine eigene Beobachtung über die Giftwirkung vorschriftsmäßig zubereiteter Kremplinge in Berlin. Bei einer 73jährigen erfahrenen Pilzkennnerin stellten sich im Spätsommer 1961 insgesamt dreimal nach Kremplingsmahlzeiten schwere „Schwächezustände“ ein, das erste Mal mit einer länger dauernden Bewußtlosigkeit, die anderen beiden Male mit einem eigenartigen Gefühl des Absterbens der unteren Gliedmaßen verknüpft. Nach Genuß von starkem Bohnenkaffee habe sie diese Schwächezustände rasch überwunden. Außer einem niedrigen Blutdruck wies diese Frau keine Gesundheitsstörungen auf, insbesondere war sie nicht gegen Allergene empfindlich.

In den Jahren 1960 bis 1962 untersuchten wir im Institut für gerichtliche und soziale Medizin der Freien Universität Berlin drei tödliche Kremplingsvergiftungen (Bschor und Mallach, 1963). Es handelte sich um zwei Frauen im Alter von 59 und

65 Jahren sowie um einen Mann von 54 Jahren. Die gerichtliche Obduktion war angeordnet worden, weil es sich um ganz unerwartete Todesfälle und — schon nach dem Hergang — offenbar um Vergiftungen gehandelt hatte. Nun kann aber der Nachweis einer tödlichen Pilzvergiftung aus den Leichenorganen bis heute noch nicht mit der Genauigkeit geführt werden wie bei Vergiftungen mit genau definierten chemischen Substanzen. Bei dem negativen Ausfall der eingehenden chemisch-toxikologischen Untersuchungen auf die gewöhnlichen anorganischen und organischen Gifte und nach dem Ergebnis der feingeweblichen Untersuchungen war in diesen drei Fällen praktisch kein Zweifel mehr möglich, daß die dem Ausbruch des schweren Krankheitsbildes zwei bis drei Stunden vorangegangene Kremplingsmahlzeit die entscheidende Bedingung für den tödlichen Ausgang war.

In zwei der drei Fälle wurden bei der botanischen Untersuchung des Magen-Darm-Inhaltes Pilzreste gefunden. Insbesondere die mikroskopisch nachgewiesenen Sporen stimmten in Form, Größe und Farbe mit denen des Kahlen Kremplings überein (vgl. Abb.).



Sporen von *Paxillus involutus* (Batsch) Fr., angefärbt mit wässriger Nilblausulfat-Lösung. Vergr. 900 : 1.

Bei dem 54jährigen Mann waren außer den Sporen des Kremplings auch Steinpilzsporen gefunden worden. Er hatte, wie sich bei späteren Erkundigungen ergab, gemeinsam mit seiner Familie eine aus Kremplingen und Steinpilzen gemischte Mahlzeit zu sich genommen, die von den übrigen Familienmitgliedern ohne Beschwerden vertragen wurde. Der Genuß von rohen oder halbgaren Kremplingen schied nach den Angaben der Angehörigen aus.

Für die Praxis der Pilzberatungsstellen, die gelegentlich auch Speisen oder Magen- und Darminhalt auf Pilzreste zu untersuchen haben, sei hier eine kurze Beschreibung der Sporen von *Paxillus involutus* eingefügt. Nach den Angaben verschiedener wissenschaftlicher Pilzwerke sind die elliptischen glatten Sporen rostblau bis gelbbraun und messen  $8-10 \times 4,5-7 \mu$ . Die eigene Untersuchung ergab Sporenabmessungen von  $7,5-9 \times 5-6 \mu$ . Nach Erfahrungen der Pilzberatungsstelle des Berliner Botanischen Museums wird der Kahle Krempling häufig von Pilzsammlern mit *Lactarius necator* (Pers. ex Fr.) Karst. verwechselt. Im mikroskopischen Bild sind die beiden Arten leicht zu unterscheiden, da *L. necator* weiße Sporen mit typischen Stacheln hat.

Der Vergiftungsverlauf war bei den drei untersuchten Fällen durch eine nur ganz kurze Latenzzeit charakterisiert. Wenige Stunden nach der Mahlzeit traten schwerste akute Kreislaufentgleisungen und kolikartige Bauchschmerzen auf. Der genaue Verlauf ist allerdings nur für zwei Fälle bekannt geworden, da sie nach dem akuten Kollaps alsbald in klinische

Behandlung kamen. Die 65jährige Frau dagegen war in ihrer Wohnung gestorben, so daß hier der zeitliche Ablauf nicht genau geklärt werden konnte. Anatomisch fanden sich eine hochgradige Blutfülle der Bauchorgane und unspezifische Parenchymveränderungen in Leber, Niere, Herz und Skelettmuskel, in erster Linie feintropfige Verfettung. Besonders auffallend war aber die starke Einschwemmung von grob- und feintropfigem Fett in die Endstromgebiete der Lungen, Nieren und des Herzens, die sich ganz ähnlich darstellte wie bei einer massiven traumatischen Fettembolie.

Diese Beobachtungen geben Anlaß, gegenüber dem Kahlen Krempling noch mehr Vorsicht walten zu lassen, als dies bisher schon gefordert worden ist. Sicher wird man aus den hier beschriebenen Vergiftungsfällen nicht den Schluß ziehen können, daß der sorgfältig zubereitete Krempling beim Gesunden schädlich wirkt. Doch ist zu bedenken, daß organische (atherosklerotische) Kreislaufschäden schon bei Menschen in mittleren Jahren vorkommen können, obwohl die Betroffenen sich subjektiv gesund fühlen. Wenn man die sich häufenden Angaben über mehr oder weniger schwere Kremplingsvergiftungen berücksichtigt und ferner die tödlichen Vergiftungsfälle kritisch bewertet, so liegt es auf der Hand, zumindest älteren Menschen und auf jeden Fall organisch Kranken selbst vom Genuß korrekt zubereiteter Kremplinge abzuraten; insbesondere auch deshalb, weil das Toxin des Kremplings chemisch noch nicht aufgeklärt ist, die pathophysiologischen Angriffspunkte unbekannt sind und eine spezifische Therapie nicht zur Verfügung steht.

Für die weiteren Kreise der Bevölkerung ist es wegen des raschen Vergiftungsverlaufes besonders wichtig zu wissen, daß beim Verdachtsfall keine Zeit verloren gehen darf und auf jeden Fall ärztliche Hilfe (Krankenhausbehandlung) in Anspruch zu nehmen ist. Es wäre auch sehr ratsam, wenn die örtlichen Pilzberatungsstellen grundsätzlich mit den Krankenhäusern enge Verbindung hielten.

#### Zusammenfassung:

Vier eigene Beobachtungen der letzten drei Jahre haben gezeigt, daß nicht nur der Genuß roher oder halbgarer, sondern auch sorgfältig zubereiteter Kahler Kremplinge (*Paxillus involutus*) zu schweren Vergiftungserscheinungen — in erster Linie akuten Kreislaufentgleisungen und kolikartigen Bauchschmerzen — führen kann. Betroffen werden davon vor allem ältere Menschen und organisch Kranke. Beim Vergiftungsfall empfiehlt sich die sofortige Krankenhauseinweisung.

#### Summary:

Four own observations made in the past three years have shown that even carefully prepared meals of *Paxillus involutus* may cause severe poisoning, with acute cardiovascular collapse and gastrointestinal colics. Mainly elderly and organically disabled people are mostly involved. In case of poisoning by *Paxillus involutus* it is advisable to hospitalize the patient immediately.

#### Literatur

- Bschor, F., und Mallach, H. J.: Vergiftungen durch den Kahlen Krempling (*Paxillus involutus*), eine genießbare Pilzart. Arch. Toxikol. (1963, im Druck).
- Grzymala, S.: Vergiftungen durch *Paxillus involutus* (Batsch) Fr. Z. Pilzkunde 24 N. F., 19—21 (1958).
- Herrmann, Mila: Pilzvergiftungen im Berichtsjahr 1960. Mykol. Mitt.blatt 5, 76—77 (1961).
- Rauschert, W.: Bericht über die Pilzberatungs- und Aufklärungstätigkeit in der DDR 1961. Mykol. Mitt.blatt 6, 40—41 (1962).
- Straus, A.: Pilzvergiftungen 1946 in Berlin und Brandenburg. Ther. d. Gegenw. 5, 110—113 (1948).
- Straus, A.: Pilzvergiftungen 1946 in Berlin und Brandenburg. Z. Pilzkunde 21, Nr. 2 37—41 (1949).

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1963

Band/Volume: [29\\_1963](#)

Autor(en)/Author(s): Bschor J., Kohlmeyer J., Mallach H.J.

Artikel/Article: [Neue Vergiftungsfälle durch Paxillus involutus \(Batsch\) Fr. 1-3](#)