

*cellens* Möll. = *Ps. augusta* Ri. non Fr.) sind aber erst unvollständig geklärt. Insbesondere muß auf unangenehm riechende und widerwärtig schmeckende Proben mit grobschuppig-aufreißender Hutoberseite (entsprechend dem Pilz bei Rea) weiterhin geachtet werden.

Der nach Pferdeurin stinkende *A. urinascens* (Möll. et Schäff.), der aus Dänemark 1938 beschrieben wurde, ist zwar 1951 von Möller für synonym mit *A. macrosporus* erklärt worden; doch gibt es ähnlichen „Duft“ auch sonst bei Egerlingen. H. Derbsch berichtete mir, daß er 1950 gemeinsam mit Paul Goergen und Otto Huber im Goergenschen Garten in Neuscheidt (östl. Saarbrücken) einen Egerling gefunden hat, der gleichfalls widerwärtig (nach Pissoir) roch. Der Pilz wuchs im lockeren Gras unter einer angepflanzten, nicht einheimischen Konifere, wo der Hund des Hauses regelmäßig seine Geschäfte verrichtete. „Der Hut war bei allen Stücken das Grobschuppigste, was ich bei *Agaricus* je gesehen habe“ (Derbsch br.); die Sporen paßten in Größe und Form durchaus zu *A. Bernardii*. Leider ist der Pilz in späteren Jahren nicht wieder beobachtet worden, so daß nicht eindeutig sichergestellt ist, ob an solch einem ungewöhnlichen Fundort der Salzwiesen-Egerling auftreten kann. Jedenfalls wird aus russischen Steppen berichtet (Z. f. P. 25, S. 21), daß dort *A. Bernardii* gleichfalls vorkommt und sehr variabel sein soll.

## Forschungs- und Erfahrungsaustausch

### Überempfindlichkeit (Idiosynkrasie) gegen Kremplinge

Von E. H. Benedix

Die Bedenken, die seit längerem gegen den Genuß des Kahlen Kremplings (*Paxillus involutus*) aufgetaucht sind, beschäftigen nicht nur die Mediziner und Mykologen, sondern rufen in zunehmendem Maße auch Unsicherheit unter den Mykophagen hervor, die bisher regelmäßig Kremplinge verzehrten und nun an ihren eigenen Erfahrungen irrewerden. Das beweisen die entsprechenden Anfragen, die laufend in meiner Dresdener Pilzberatungsstelle eingehen.

An der Giftigkeit des Kahlen Kremplings im rohen und halbgaren Zustande zweifelt heute wohl niemand mehr, so daß es hierzu keiner weiteren Bestätigungen bedarf. Dasselbe ist auch von anderen guten Speisepilzen (Hallimasch, Perlpilz, Scheidenstreifling, Schusterpilz usw.) zur Genüge bekannt, ohne daß man diese deshalb als „Giftpilze“ bezeichnet. Inzwischen haben aber Bschor und Mallach im Archiv für Toxikologie (20/1963)\* — vgl. Kurzfassung in Z. f. P. 29/1! — über Vergiftungs- und Todesfälle durch *Paxillus involutus* berichtet, die insofern den gewohnten Rahmen überschreiten, als ihnen „vorschriftsmäßig zubereitete“ Pilzgerichte zugrundeliegen. Allerdings betonen die Verfasser dabei mit Recht, daß diese Beispiele keine verallgemeinernden Schlüsse zulassen, sondern daß magen- bzw. organschwache und ältere Personen (nach Grzymala 1958 auch Kinder) gegen Kremplinge besonders empfindlich sind. Auch das ist nicht neu und gilt ganz entsprechend für andere „giftige Speisepilze“ (z. B. *Gyromitra esculenta*!), ja, mehr oder weniger für den Pilzgenuß überhaupt. Organschwäche war meines Wissens beim Tode Julius Schäffers (1944) beteiligt; und Altersgründe müssen wohl bei der von Bschor (loc. cit.) erwähnten 73-jährigen Berlinerin, die früher nach Kremplingsgerichten niemals Beschwerden hatte, berücksichtigt werden. Bschor sagt selbst, daß diese Frau „nicht völlig gesund“ war (Hypotonie) und daß bei den tödlichen Fällen von 1960—62 (im Alter von 54, 59, 65 Jahren) „chronische Organschäden vorlagen“. Betrachtet man die immer wieder vorkommenden Vergiftungen durch Kremplinge genauer, so wird man wohl stets eine ungenügende Zubereitung (Rohgenuß) oder die Beteiligung irgend-

\* Herrn Dr. F. Bschor (Berlin) danke ich an dieser Stelle bestens für die Überlassung des Sonderdruckes.

welcher organischer bzw. Altersgründe feststellen können — es sei denn, daß bei sonst gesunden Personen spezielle Überempfindlichkeiten (Idiosynkrasien) mitwirken, für die ein extremes Beispiel aus Dresden vorliegt:

In meiner Pilzberatungsstelle erschien 1959 ein jüngerer Mann, der sich als leidenschaftlicher Verzehrer von *Paxillus involutus* vorstellte und (genau wie ich selbst) noch niemals den kleinsten Schaden durch Kremplingsgerichte verspürt hatte. Auch seiner Frau bekamen alle bisher verwendeten Speisepilze einwandfrei — lediglich der geringste Anteil von Kahlen Kremplingen (vorschriftsmäßig zubereitet!) machte ihr jedesmal starke Beschwerden. Beide Eheleute hatten daraufhin mehrere Jahre lang auf Pilzmahlzeiten verzichtet, bis schließlich doch wieder die Kremplinge lockten. Der Mann bereitete diese für sich allein zu, um seine Frau nicht zu verleiten; nur „eine Messerspitze voll“ hatte sie am Ende gekostet — und erlebte unfehlbar die gleichen Vergiftungssymptome wie früher! Der Mann dagegen vertrug die Mahlzeit (als Reingericht!) wie immer ausgezeichnet — von allgemeingültiger Giftigkeit solcher Kremplingsgerichte kann also wohl kaum die Rede sein.

Nicht zuletzt sollten als Ursache von Pilzvergiftungen auch alle mitgenossenen Speisen in Rechnung gestellt werden, die keineswegs nur mit *Coprinus atramentarius* (Alkohol!), sondern auch mit handelsüblichen Speisepilzen Komplementär-Vergiftungen hervorrufen können: So hatte z. B. eine ältere Dresdnerin im Herbst 1962 einwandfreie Steinpilze gekauft (Frischexemplare lagen mir vor) und beim Zuputzen etwa die Menge eines halben Stieles nüchtern verzehrt, was 4—5 Stunden lang ohne nachteilige Folgen blieb. Erst als sie das Reststück einer Crème-Torte (die ihr am Vortage bestens bekommen war!) hinzugegessen hatte, stellte sich nach weiteren eineinhalb Stunden erheblicher Brechdurchfall mit Benommenheit ein, was bis zum Abend anhielt. Gegen 20 Uhr jedoch verzehrte die Patientin bereits wieder unbeschadet und mit bestem Appetit das inzwischen fertig zubereitete Steinpilzgericht! Da eine Verdorbenheit der Torte mit Sicherheit ausscheidet, lassen die Begleitumstände und Latenzzeiten vermuten, daß weder die Torte noch die (allerdings rohen) Steinpilzstückchen für sich allein, sondern erst beide gemeinsam die Vergiftung ausgelöst haben. Für Kremplinge ist eine ähnlich-kombinierte Wirkungsweise vorläufig nicht nachgewiesen; sie liegt aber durchaus im Bereiche des Möglichen und sollte — gerade bei vorschriftsmäßiger Zubereitung — als Ursache einkalkuliert werden.

Wir müssen uns auf jeden Fall hüten, die „Giftigkeit“ von Speisepilzen an Sonderfällen — wie schwachen Organen und Idiosynkrasien — zu messen, sondern dürfen allein den Normalfall entscheiden lassen. Sonst kämen bald auch die Pfifferlinge und Steinpilze in Mißkredit! Solche Vergiftungsursachen liegen in erster Linie bei den Verbrauchern; und für alle, die ausreichend sich selbst kennen, ist auch *Paxillus involutus* — vorschriftsmäßig zubereitet — nicht giftiger als andere Speisepilze. Dabei ist Leichtsinn genauso verfehlt wie propagandistische Übertreibung, die Kremplinge mit Knollenblätterpilzen zusammenwirft.

#### Erwähnte Literatur:

- Bschor, F. — Mallach, H. J.: Vergiftungen durch den Kahlen Krempling (*Paxillus involutus*), eine genießbare Pilzart. — Arch. f. Toxikol. 20; 1963.  
 Bschor, F., u. Mitarb.: Neue Vergiftungsfälle durch *Paxillus involutus* (Batsch) Fr. (Kurzfassung d. vorig.) — Z. f. P. 29/1; Bad Heilbrunn 1963.  
 Grzymala, S.: Vergiftungen durch *Paxillus involutus* (Batsch) Fr. — Z. f. P. 24/1; Bad Heilbrunn 1958.

### Studientage süddeutscher Pilzfreunde in Calw

Der Einladung der Mykologischen Arbeitsgemeinschaft Stuttgart zu einem Treffen in dem schönen Schwarzwaldstädtchen Calw (29. Juli bis 1. August 1963) folgten 33 Pilzfreunde, darunter auch Frau Schäffer mit ihrem Gast Professor Buchwald aus Kopenhagen. Nach der Begrüßung gab der Leiter der Arbeitsgemeinschaft, Dr. Hans Haas, an Hand

# 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): Benedix Erich Heinz

Artikel/Article: [Überempfindlichkeit \(Idiosynkrasie\) gegen Kremplinge 42-43](#)