

Der grüne Knollenblätterpilz, unser gefährlichster Giftpilz.

Die Kenntnis dieses gefährlichsten Giftpilzes ist leider noch viel zu wenig verbreitet, was durch die alljährlich wiederkehrenden Pilzvergiftungen bewiesen wird. Der grüne Knollenblätterpilz ist dabei der Hauptübeltäter. Auf sein Schuldkonto sind die meisten tödlich ausgehenden Pilzvergiftungen zu verbuchen.

Sein Hut ist gelblich bis grünlich, meist etwas faserig geflammt; er kann aber auch ganz weißlich vorkommen und somit Anlaß geben zu einer leichtsinnigen Verwechslung mit dem Champignon. Blätter, Fleisch und Stiel des Knollenblätterschwammes sind weißlich. Der Stiel ist zuweilen etwas gelb-grünlich getönt. Das wichtigste Merkmal des Knollenblätterpilzes ist der Knollen am Stielgrund, oft allerdings ganz unsichtbar, weil er mehr oder weniger in den Boden eingesenkt ist. Die weißlichen Hautfetzen am Rande des Knollens umschließen in der Jugend den ganzen Pilz. Diese Jugendformen des Knollenblätterpilzes sind ganz weiß und kommen ähnlich wie Boviste aus dem Boden. In seinem oberen Teil trägt der Stiel einen herabhängenden weißen Ring, welcher als Schleier die Blätter in der Jugend schützend überspannt. Der ganze Pilz wird gewöhnlich ungefähr 10 cm breit und ebenso hoch. Der Geruch dieses gefährlichsten Giftpilzes ist honigartig-süßlich, aber nicht unangenehm kartoffelkeimartig, wie das meistens angegeben wird. Der grüne Knollenblätterpilz wächst im Laubwald, besonders unter Eichen.

Eine Verwechslung des grünen Knollenblätterpilzes z. B. mit dem Champignon oder mit dem Grünling kann nur durch gröblichen Leichtsinn entstehen. Der Champignon ist leicht an den anfangs rosa, zuletzt dunkel-schokoladebraun werdenden Blättern auf der Hutunterseite zu erkennen. Eine knollige Scheide am Stielgrund fehlt ihm; der Geruch der Champignonarten ist angenehm würzig, öfters anisartig. Der im Kiefernwald vorkommende Grünling ist sofort kenntlich an seiner mehr oder weniger gelben Farbe in allen Teilen; knollige Scheide und Ring fehlen ihm gänzlich.

Nach dem Bericht der medizinischen Fachkommission der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde (Dr. med. Welsmann, Pelkum bei Hamm in Westfalen) kann eine Gabelspitze voll vom grünen Knollenblätterschwamm den Tod herbeiführen. Die Gefährlichkeit ist deshalb so außerordentlich, weil die Giftwirkung sich erst nach 6—40 Stunden, meist mit Erbrechen und Durchfall äußert. Bei den geringsten Anzeichen einer Pilzvergiftung sollte man für sofortige gründliche Entleerung von Magen und Darm durch Brech- und Abführmittel sorgen, wie auch für sofortige ärztliche Hilfe.

Man hüte sich vor allen ähnlichen Pilzen, die eine Knollenscheide am Stielgrund besitzen. Es gibt bei uns noch eine ganze Reihe von anderen

Knollenblätterpilzarten, die zum Teil ebenfalls sehr giftig sind. (Fliegenpilz, Pantherpilz usw.)

Nur solche Pilze darf man essen, die man ganz genau und als unschädlich kennt. Im Zweifelsfall wende man sich an die nächste Pilzberatungsstelle oder an die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde, Darmstadt.

Um die Kenntnis des grünen Knollenblätterpilzes weitgehendst zu verbreiten, hat die Schriftleitung der „Zeitschrift für Pilzkunde“ in Darmstadt eine bunte Wandtafel dieses gefährlichsten Giftpilzes herausgebracht.

Alle vorkommenden Pilzvergiftungen wolle man bitte sofort an die medizinische Fachkommission der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde (Dr. med. Welsmann, Pelkum bei Hamm in Westfalen) mitteilen, da alle solchen Fälle von derselben mit Unterstützung durch das Reichsgesundheitsamt wissenschaftlich gesammelt und bearbeitet werden.

Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde, Darmstadt.
(Um gefl. weitgehendsten Abdruck in der Tagespresse wird gebeten!)

Jahresbericht der Pilzprüfungsstelle des Landkreises Recklinghausen (1929).

Sitz Dorsten, Leiter Schulrat Brock.

Das Jahr 1929 gestaltete sich für die Pilzfreunde zunächst wenig erfreulich, denn abgesehen von dem Wiesenegerling, der an einigen feuchtwarmen Julitagen auf Wiesen und Weiden zum Sammeln einlud, bekam man in den ersten neun Monaten des ungewöhnlich heißen und trockenen Jahres kaum einen Pilz zu Gesicht. Als dann aber Ende September der langersehnte Regen einsetzte, sproßten auch die Pilze hervor, und zwar gleich in so vielen Arten und in so großen Mengen, wie es seit langer Zeit nicht mehr der Fall gewesen war. Tag für Tag kamen daher die gewerbsmäßigen Sammler scharenweise auf dem Rade oder mit der Bahn aus den Industriestädten, um die Wiesen, Wälder und Heiden des weiten Münsterlandes nach Pilzen abzusuchen. Meist konnten sie schon nach kurzer Zeit mit gefüllten Körben und Kiepen heimkehren, wo sie ihr Sammelgut im eigenen Haushalte verwerteten oder gegen angemessenen Preis an den Mann brachten. Nicht selten waren ganze Eisenbahnzüge mit Pilzsammlern besetzt, so daß man auch bei uns die Pilze wenigstens während der Haupterntezeit mit zu den Volksnahrungsmitteln rechnen muß. Zunächst wurden Wiesen- und Schafegerlinge in großen Massen geerntet. Dann kamen die bekannten Röhrenpilze an die Reihe. Ihnen schlossen sich die eßbaren Täublinge („Süßlinge“), Kremplinge („Heidepilze“, „Schokoladenpilze“) und Perlschwämme an. Besonders gut war der Hallimasch („Stamppilz“) geraten, von ihm wurden daher bis Ende November viele Zentner eingebracht. Dagegen ließen die Sammler die Ritterlinge,

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1930

Band/Volume: [9_1930](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Der grüne Knollenblätterpilz, unser gefährlichster Giftpilz 91-92](#)