

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 15 (1937)

Heft: 9

Artikel: Die Pilzvergiftung in Neu-Allschwil

Autor: Zaugg, H.W.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934795>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 22.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Pilzvergiftung in Neu-Allschwil.

Von H. W. Z a u g g.

Ende Juli erschien wohl in allen Zeitungen der deutschen Schweiz die Meldung über eine in Neu-Allschwil vorgekommene Pilzvergiftung mit tödlichem Ausgang. Dieser Fall öffnete der Phantasie der Zeitungsschreiber Tür und Tor und verursachte ungeheure Erregung unter allen Volksschichten. Sogar jüngere Mitglieder der Pilzvereine gerieten in Zweifel, ob nicht etwa unter bekannten Speisepilzen verkappte Übeltäter ihr Unwesen treiben könnten. Der Grund zu dieser Aufregung lag in der tendenziös aufgebauschten Meldung, die genossenen Pilze seien von einem «gewiegten Kenner», der schon 30 Jahre Pilze sammle, zusammengetragen worden. Unsere Erkundigungen an zuverlässiger Stelle haben jedoch gezeigt, dass der Sammler als notorisch schlechter Pilzkenner zu bewerten ist.

Die Unruhe wurde aber noch vermehrt durch den unglücklich verfassten Bericht, in welchem der Genuss von Knollenblätterpilzen als ausgeschlossen galt. Der Berichterstatter begründete seine Ansicht damit, zu dieser Zeit seien überhaupt keine solchen zu finden. Uns wurden aber schon acht Tage vorher grüne Knollenblätterpilze (*Amanita phalloides*) vorgewiesen.

Direkt unsinnig aber war es, von Verwechslungen mit dem echten Reizker (*Lactarius deliciosus*), dem Pantherpilz (*Amanita pantherina*), oder gar mit dem grauen Ziegenbart (*Ramaria grisea*) zu faseln. Die Unterschiede zwischen diesen Arten sind denn doch so gross, dass sie selbst von Anfängern in der Pilzkunde und im Pilzsammeln beachtet werden müssen.

Der Verein für Pilzkunde Basel hat in richtiger Weise zu diesen pomposen Auslassungen Stellung bezogen und einen aufklärenden Bericht veröffentlicht, welcher leider nur lokal berücksichtigt wurde. Wir wollen denselben unsern Mitgliedern nicht vorenthalten und

bringen hier die Ausführungen, wie sie in den «Basler Nachrichten» erschienen sind.

«Die Pilze wurden von der betr. Familie abends 7 Uhr gegessen. Die ersten Vergiftungserscheinungen zeigten sich am folgenden Morgen zwischen 5—7 Uhr, also nach einer 10—12 stündigen Inkubationszeit. Dieses späte Erscheinen der ersten Vergiftungssymptome ist ein sicheres Zeichen einer Knollenblätterpilzvergiftung — *Amanita phalloides*. Neben diesem grünen gibt es noch zwei weisse ebenso giftige Arten oder Unterarten. Nach Aussage von Dr. L. Welsmann, prakt. Arzt, Pelkum Westfalen, der seit Jahren alle Pilzvergiftungen untersucht, genügt eine Messerspitze voll dieses Pilzes, um eine tödliche Vergiftung herbeizuführen. Nachgewiesenermassen sind auch 95 Prozent aller Pilzvergiftungen auf diese Art zurückzuführen. Durch unsere Mitglieder wie auch von andern Sektionen ist festgestellt worden, dass der Knollenblätterpilz zur besagten Zeit in den Wäldern zu finden war.

Eine Vergiftung durch den Reizker — *Lactarius deliciosus* —, der gesucht worden ist, kommt nicht in Frage, da dies ein guter essbarer Pilz und an seiner orangegelben Milch sicher zu erkennen ist. Aber auch eine Vergiftung durch den giftigen Pantherpilz — *Amanita pantherina* — kann ausgeschlossen werden, da dieser ein anderes Krankheitsbild zeigt.

Wenn nun jemand als «gewiegter» 30jähriger Pilzkenner bezeichnet werden darf, so müsste er diese gefährlichen Arten kennen, und sofern er die Pilze nicht allein sucht, diese vor der Zubereitung nachkontrollieren. Diese Nachkontrolle scheint auf jeden Fall gefehlt zu haben. Es handelt sich demnach im vorliegenden Fall nicht um einen «gewiegten» Pilzkenner, sondern eher um einen 30jährigen Pilzfreund oder Pilzsucher, der nun leider ungünstigen Pilzkenntnissen zum Opfer gefallen ist.

In einer Zeitung stand: « Pilze wachsen im Sommer sehr rasch. Durch die grosse Wärme tritt dann im Laufe des Sommers ein Rückenschlag des Wachstums und ein Eintrocknen der Pilze ein, das vermutlich die Ursache von Giftwirkungen auch ungiftiger Pilze ist. » Diese Annahme ist vollständig unrichtig, denn die Pilze sind entweder giftig oder ungiftig und werden nicht durch Eintrocknen giftig! Es genügt eben nur ein einziger Knollenblätterpilz und das Unglück ist da. Anders verhält es sich natürlich mit verdorbenen Pilzen, die ähnlich wie etwa verdorbenes Fleisch giftig wirken können.

Wir machen anschliessend auf folgende Pilzregeln aufmerksam: — 1. Allgemeine

Regeln über Essbarkeit oder Giftigkeit der Pilze gibt es nicht! (Wie z. B.: « Verfärbung von Zwiebeln oder silberner Löffel, unangenehmer Geruch oder Geschmack, Verfärbung des Fleisches. ») — 2. Iss nur solche Pilze, die du genau kennst. — 3. Pilzliebhaber aber nicht Pilzkenner kaufen ihre Pilze auf dem Pilzmarkt, wo diese von einem staatlich angestellten Kontrolleur vor Verkauf untersucht werden müssen oder eignen sich die nötigen Kenntnisse an. — 4. Man kaufe keine Pilze von Hausierern oder sogenannten Pilzkennern! — 5. Man schone aber auch die Pilze und lasse sie ruhig stehen, denn nur Rohlinge können diese Pracht unserer Wälder kurz und klein schlagen.

Pilzvergiftung in Graubünden.

Von A. VASELLA, Thusis.

Wohl noch nie seit Bestehen dieser Zeitschrift wurde aus dem Bündnerland ein Fall von Pilzvergiftung gemeldet. Leider hat sich ein solcher mit tödlichem Verlauf Mitte vergangenen Monats in der Nähe von *Thusis* ereignet. Die Schweiz. Depeschenagentur hat den Fall wohl aufgegriffen und in der Presse bekanntgegeben, doch war dessen Beschreibung nicht derart, dass man über die Einzelheiten dieser Pilzvergiftung und besonders über die Schuldigkeit des Knollenblätterpilzes völlige Klarheit bekommen hätte. Wir möchten deswegen die näheren Umstände des Falles an dieser Stelle festhalten, so wie sie uns aus persönlicher Kenntnisnahme und persönlichem Verkehr mit der betroffenen Familie bekannt wurden.

Sonntag den 15. August führte die in Masein bei Thusis wohnende Familie F.-K. mit ihren zwei kleinen Knaben einen gemeinsamen Spaziergang aus. Die beiden noch jungen Eheleute verfolgten dabei wohl auch die Absicht, unterwegs nach dem Vorhandensein von Pilzen Umschau zu halten, hatten sie sich doch in den vergangenen Jahren bereits mit

Pilzen und Pilzsuchen abgegeben und letztes Jahr beispielsweise gegen 30 kg Eierschwämme an den sonnigen Hängen des Heinzenberges gesammelt. Neben diesen kannten sie auch einige wenige andere Pilzsorten, wie die Steinpilze, Reizker und Champignons. Doch heuer wollte es im Bündnerlande mit der Pilzsaison nicht vorwärts gehen. Wiesen und Wälder waren durch die anhaltende Trockenheit des Sommers für eine Pilzsaison schlecht vorbereitet und auch der nachträglich hinzukommende Regen vermochte diese nicht mehr genügend zu fördern. Gerade die so begehrten Steinpilze und Eierschwämme waren um diese Zeit ziemlich rar und mussten mühsam zusammengesucht werden.

Kaum waren die beiden Erwachsenen mit den beiden munteren Kindern ein Stück weit auf dem « Porteinerweg » in den Wald eingetreten, da hatten suchende Blicke auch schon einige Pilze erhascht. Hart über dem Weg winkte ein noch junger, weisslich scheinender Pilz mit seinem Köpfchen entgegen. « Ein echter Champignon », mochte der Vater denken, und gleich streckte das Jüngste sein