Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 66 (1988)
Heft: 4

Artikel: St. Galler Pilzblätter (V) : Dokumentation von Pilzvergiftungen
Autor: Flammer, R.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-936266

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: 14.10.2025

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

Gambo: 2—6 (7)/2—7, cilindrico, in generale ingrossato alla base e con feltro bianco, dapprima farcito poi fistoloso, concolore al cappello o più chiaro, apice finemente peloso-pruinoso, verso la base glabro. Raramente scanalato o con scrobicoli secondo la lunghezza.

Carne: Fragile, bruno chiaro nel gambo e nel cappello, nella corteccia più o meno concolore alla superficie. Sapore mite. Senza odore o indistintamente erbaceo.

Spore: 9—11 (12)×6—8 µm, un poco poligonali, subisodiametriche. Sporata rosa. Basidi tetrasporici. Senza cistidi.

Habitat: Nelle radure erbose dei boschi o nei pascoli, di preferenza in prossimità di conifere. Da marzo a maggio. Località: a Held sopra Bauma, Oberland zurighese, 800—850 m/m.

Osservazioni: Questa specie, che fruttifica esclusivamente a primavera, è localmente frequente, e ben caratterizzata dalla mancanza di odore e dalla vistosa papilla. Aspetto simile a *Entoloma sericeum* (Bull ex Mérat) Quél., il quale peró presenta forte odore di farina e cresce in agosto-settembre.
Noordeloos considera *Rh. cucullatus* Favre identico a *Entoloma vernum* Lundell.
Fotografia: O. Hotz, Zurigo

(trad.: E. Zenone)

St. Galler Pilzblätter (V)
Dokumentation von Pilzvergiftungen

Die saubere Dokumentation einer Pilzvergiftung erfordert die Zusammenarbeit zwischen Pilzfachmann, Mediziner und Toxikologen. Während von ärztlicher Seite in den letzten Jahren besonders über die Amatoxinvergiftung eine reichhaltige Literatur aufgebaut wurde und jährlich toxikologische Entdeckungen gemacht werden, herrscht bei den Pilzexperten weitgehend Funkstille. Informationen lassen sich abrufen über Datastar, einen medizinischen Dokumentationsdienst, dann über den Büchersuchdienst und die Toxzentren. Sorgfältige Statistiken werden jährlich vom Ministerium für Gesundheitswesen in der DDR veröffentlicht.

Da in der Schweiz keine Meldepflicht für Pilzvergiftungen besteht, können keine exakten statistischen Angaben über Art und Häufigkeit der Vergiftungen gegeben werden. Hingegen liesse sich von Seiten der Pilzexperten ein Schritt nach vorne tun, wenn sie ihre Beobachtungen als Experten dokumentieren und an die VAPKO weiterleiten würden.

Ein Fragebogen könnte dem in Vergiftungsfällen beigezogenen Fachmann die Arbeit erleichtern. Damit liesse sich auch vermeiden, dass wesentliche Punkte übersehen werden, interessante Beobachtungen Privatbesitz des Experten und Rückfragen illusorisch bleiben.

Aus Gründen des Datenschutzes müssen nur die Initialen des Erkrankten angeführt werden, sein Geburtsdatum und Wohnort, sowie der behandelnde Arzt oder das behandelnde Spital. Wesentlich sind die Angaben über die Latenzzeit (Zeitspanne zwischen Pilzgenuss und Auftreten der ersten Symptome), die Art der ersten Symptome (Brechdurchfälle, Rauschzustände, Hautausschläge, Asthma, Kollaps, blutiger Urin, Kopfschmerzen, Nierenschmerzen, Gesichtsrötung, Herzklopfen). Weitere wesentliche Fragen richten sich nach der Art der Mahlzeit: Frischpilze, rohe Pilze, gekochte Pilze, Trockenpilze, in Öl oder Essig konserviert. Wurde vor, während oder bis 3 Tage nach der Pilzmahlzeit Alkohol konsumiert? Handelte es sich um ein Mischgericht oder ein Reingericht? Wo und wann wurden die Pilze gesammelt oder gekauft? Wo und von wem wurden sie kontrolliert? Wie viele aufeinanderfolgende Gerichte wurden zubereitet? Von Bedeutung sind ferner der Pilz- bzw. Sporennachweis. Finden sich noch Putz- und Speisereste oder Pilzfragmente im Magensaft? Wurde eine Amatoxinbestimmung im Urin, bzw. Blut veranlasst (RIA-Test)?

Auf der nächsten Seite wird ein Fragebogen, der die oben erwähnten Problemkreise berücksichtigt, zur Diskussion gestellt:

Name (Initialen): _____ Datum: _____

Geburtsdatum: _____

Wohnort: _____

Behandelnder Arzt: _____

Spital: _____

[1]Latenzzeit: _____

[2]Erste Symptome: _____

Frischpilze: gekocht: _____ roh: _____

Konservierte Pilze: Trockenpilze: _____ in Öl oder Essig konserviert: _____

Alkohol: während der Mahlzeit: _____ nach der Mahlzeit: _____

Reingericht: _____

Mischgericht: _____

Gesammelt: _____

Gekauft: _____

Kontrolliert von: _____

Anzahl Gerichte: _____

Tischgenossen (Anzahl): _____

Wurden die Tischgenossen benachrichtigt? _____

Pilznachweis: _____

Wo und wann gesammelt: [3]Makroskopische Bestimmung: _____

[4]Mikroskopische Bestimmung: _____

Amatoxinbestimmung im Urin: Ja Nein

1. Zeitspanne zwischen Pilzgenuss und Auftreten der ersten Symptome
2. Brechdurchfälle, Rauschzustand, Hautausschlag, Asthma, Kollaps, blutiger Urin, Kopfschmerzen, Nierenschmerzen, Gesichtsrötung, Herzklopfen.
3. Putzreste, Mahlzeitenreste, Pilzfragmente im Magensaft
4. Sporenanalyse: Farbe, Form, Grösse, Ornamentation, Melzer-Reaktion

Name und Adresse des Kontrolleurs: _____

_____

Die Rückseite des Fragebogens liesse sich für Zusatzinformationen und ausführlichere Beschreibungen benutzen. Wünschenswert ist ferner die Angabe der Telefonnummer des Toxzentrums in Zürich und die für den Arzt im Notfall brauchbare Literatur.
Die Auswertung der Fragebogen und die Möglichkeit von Rückfragen erleichtern eine exakte Einteilung und Definition von Pilzvergiftungen. Vielleicht lassen sich auf diesem Wege neue Erkenntnisse gewinnen. Auch die Grauzone zwischen echten und unechten Pilzvergiftungen bereitet aufgrund der oft ungenügenden Angaben unlösbare Probleme.
Zu den unechten Vergiftungen gehören Erkrankungen nach Genuss verdorbener Pilze, unsachgemässer Zubereitung, zu reichhaltigem Genuss, oft nach wiederholten Mahlzeiten und die Allergien. Bei den Allergien spielen individuelle Faktoren eine zentrale Rolle. Ein Pilz darf nicht als Giftpilz deklariert werden, wenn er gelegentlich allergische Reaktionen auslöst. So ist *Suillus luteus,* der Butterröhrling, kein Giftpilz, auch wenn in der Literatur ein Fall von Hämolyse (Blutzersetzung) nach wiederholtem Genuss beschrieben wurde. Im Gegensatz dazu steht *Paxillus involutus,* der Kahle Krempling, der roh und ungenügend gekocht toxisch ist. Dass er in seltenen Fällen nach wiederholtem Genuss zu hämolytischen Erkrankungen führt, wäre für sich allein noch kein Grund, ihn zum Giftpilz zu stempeln.
Ein brauchbarer Vorschlag zur Einteilung und Definition von Pilzvergiftungen machte I. Schmidt [1]:

1. Echte Vergiftungen:
   a. Vergiftungen durch in jeder Form giftige Pilze
   b. Vergiftungen durch roh, bzw. unbehandelt giftige Pilze
   c. Vergiftungen in Zusammenhang mit Alkoholgenuss
2. Unechte Vergiftungen
   a. Verdorbene, kontaminierte Pilze
   b. Überlastung der Verdauungsorgane
3. Allergien
4. Geschehen ohne ursächlichen Zusammenhang mit Pilzen [Infekte usw.]
5. Ungeklärte Geschehen:
   a. Pilzvergiftung wahrscheinlich. Auslösende Pilzart unbekannt
   b. Giftwirkung ist für die verzehrte Pilzart bisher nicht bekannt
   c. Symptomatik stimmt nicht mit der angeblichen Pilzart überein

Zusammenfassend wird ein Fragebogen z. H. des in Notfällen beigezogenen Pilzexperten vorgeschlagen. Die Vorteile eines solchen Fragebogens liegen auf der Hand: Es werden keine wesentlichen Punkte übersehen, Rückfragen sind jederzeit möglich, und zweifellos werden alle an einer Pilzvergiftung Involvierten — Patient, Arzt und Pilzexperten — aus einem klaren Konzept Nutzen ziehen.

Dr. med. R. Flammer, Fichtenstrasse 26, 9303 Wittenbach SG

Literatur:

1. Schmidt, I.: Meldung von Erkrankungen nach Pilzverzehr — Begriffe und Definitionen. Myk. Mitt.bl. 29, 17—20 (1986)

Das Wort des Präsidenten der Wissenschaftlichen Kommission

Die 75 Jahre des Vereines für Pilzkunde Genf

Dieser Verein wurde im Jahre 1913 geboren. Er dürfte also wohl der älteste der Schweiz sein. Die Genfer Mykologen haben am letzten 13. Februar das Ereignis gefeiert. Ich wurde dazu freundlich eingeladen und wärmstens empfangen. Bei dieser glücklichen Gelegenheit verbrachte ich ein paar angenehme Stunden in Genf. Und habe ... wieder etwas gelernt. Zuerst konnte man den französischen Mykologen Georges Bekker hören, der uns einen fesselnden Vortrag hielt. Er sprach gewiss über die Pilzkunde. Er brachte uns aber noch viel mehr: eine bescheidene, humanistische, auf die Natur gerichtete Philosophie. Er hat insbesondere auf folgenden Werten beharrt: auf den sehr wichtigen Wissensdurst und darauf, wie man sich