

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 76 (1998)
Heft: 3

Artikel: Pilzvergiftungen durch den Tigerritterling (*Tricholoma pardalotum* Herink & Kotl.) = Intoxications par le tricholome tigré
Autor: Neukom, Hans-Peter
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936324>

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: 23.02.2026

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

Pilzvergiftungen durch den Tigerritterling (*Tricholoma pardalotum* Herink & Kotl.)

Hans-Peter Neukom

Kantonales Labor Zürich, Postfach, 8030 Zürich

Jedes Jahr wieder ereignen sich Pilzvergiftungen durch nicht kontrollierte Pilze. Unwissenheit, Nachlässigkeit oder Besserwisserei sind dabei für diese Vergiftungen mitverantwortlich. Pilzvergiftungsfälle stossen in der Öffentlichkeit auf grosse Beachtung. So etwa letztes Jahr in Genf, als mehrere Personen durch den Konsum von Tigerritterlingen erkrankten (siehe auch Seite 121).

Fataler Irrtum

Oft taucht die Frage auf: Wie viele giftige Arten gibt es eigentlich? Heute sind etwa 180 giftige Pilzarten bekannt, eingeschlossen jene, deren Pilze nur in rohem Zustand genossen Vergiftungen hervorrufen. Pilzfreunde, die glauben, nur etwa ein Dutzend giftige Arten bestimmen zu müssen, deren Kenntnis man sich rasch aneignen könne, unterliegen unter Umständen einem fatalen Irrtum.

Späte Entdeckung

Vergiftungsfälle mit Pilzen wie dem Grünen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) sind schon seit Urzeiten bekannt. So wurde der römische Kaiser Claudius im Jahre 54 nach Christus von seiner Frau durch Vergiftung getötet, wahrscheinlich mit einem Gericht von Kaiserlingen (*Amanita caesarea*), dem der Saft von Grünen Knollenblätterpilzen zugegeben worden war. Gewisse Pilzarten wurden aber erst in neuerer Zeit als Giftpilze entlarvt; möglicherweise deshalb so spät, weil sie entweder eine lange Latenzzeit (z.B. Orangefuchsigiger Rauhkopf, *Cortinarius orellanus*) aufweisen, selten erscheinen, nur kleine Fruchtkörper bilden oder einen üblen Geruch entwickeln und daher kulinarisch nicht interessant sind. All diese Eigenschaften treffen jedoch beim Tigerritterling nicht zu. Es erstaunt daher, dass diese Art erst um die Jahrhundertwende als giftig erkannt worden ist. Seine Fruchtkörper sind nämlich relativ gross, festfleischig, ohne unangenehmen Geruch oder Geschmack und erscheinen auch nicht sehr selten. Tigerritterlinge laden deshalb zum Sammeln und Konsumieren geradezu ein. Vielleicht aber sind die relativ hohen Dunkelziffern bei Pilzvergiftungen oder die damals fehlenden Literaturhinweise ebenfalls daran schuld, dass einige Arten nicht schon früher auf der «Liste von Giftpilzen» erschienen.

Typische Merkmale

In seiner Gattung (Ritterlinge, *Tricholoma*) ist der Tigerritterling eine der grösseren und festfleischigeren Arten. Sind alle seine charakteristischen Merkmale ausgebildet, sollten bei der Bestimmung eigentlich keine Probleme auftreten. Ab und zu werden aber nicht typische, v.a. blassgraue Exemplare fast ohne Schuppen angetroffen und erschweren dann oftmals eine exakte makroskopische Bestimmung.

Der **Hut** hat einen Durchmesser von 6 bis 15 (–20) cm. Er ist polsterförmig-halbkugelig mit stärker gewölbtem Rand, im Alter weitgehend flach ausgebreitet. Die Farben sind vorherrschend weisslich bis silbergräulich, vereinzelt mit Stich ins Violettliche. Die Hutoberfläche ist trocken und mit zahlreichen dachziegelartigen, teils abstehenden schwärzlichen Schuppen bedeckt.

Die **Lamellen** sind weisslich bis cremefarben und ausgebuchtet am Stiel angewachsen; in ihrer Gesamtheit erinnern die Ausbuchtungen um den Stiel an einen Burggraben – daher stammt möglicherweise der Name der Gattung «Ritterling». Im frischen Zustand sind an den Lamellenschneiden z.T. weisslich-gelbliche Wassertröpfchen zu beobachten.

Der **Stiel** ist weiss-gräulich, dick, voll und gegen die Basis leicht aufgeschwollen. An der Stielspitze befinden sich im frischen Zustand ebenfalls Wassertröpfchen (wie an den Lamellenschneiden).

Das **Fleisch** ist weisslich, von mehlartigem Geruch und Geschmack.

Die **Sporen** sind um 10 x 7 µm gross, farblos, hyalin und glatt. Das Sporenpulver ist weiss.

Vorkommen: Die Art erscheint von August bis Anfang November in Laub- und Nadelwäldern, vorzugsweise auf Kalkböden; gesellig, aber meist nicht in dichten Hexenringen. Der Tigerritterling ist sowohl ein Mykorrhizapilz als auch ein Streuzersetzer.

Verwechslungen: Tigerritterlinge werden in den meisten Fällen mit essbaren Vertretern der selben Gattung verwechselt, vor allem mit dem Erdritterling (*Tricholoma terreum*), aber auch mit dem Gilbenden Ritterling (*T. scalpturatum*) und dem Schwarzfasrigen Ritterling (*T. portentosum*). In seltenen Fällen wird von einer Verwechslung mit dem Nebelgrauen Trichterling (*Clitocybe nebularis*) berichtet.

Vergiftungsfälle mit dem Tigerritterling

Schon im Jahre 1921 ereigneten sich in Zürich und Winterthur mehrere Vergiftungsfälle durch den Tigerritterling, wie der Artikel auf Seite 115 belegt.

Vergiftungsfälle mit dem Tigerritterling traten besonders während der Kriegsjahre vermehrt auf, in denen Pilze als eine willkommene Bereicherung der eher kargen Mahlzeiten oder als zusätzliche Nahrung dienten. Damals gab es oft Massenvergiftungen. Einem Bericht in der «Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde» aus dem Jahre 1960 ist zum Beispiel zu entnehmen, dass rund 21 % aller Pilzvergiftungen während den Jahren 1919 bis 1958 auf diesen Ritterling zurückgeführt werden mussten! Todesfälle traten dabei ganz selten auf (Sterblichkeitsrate unter 1%) und betrafen, laut Literatur, insbesondere stark geschwächte Personen. In den letzten Jahren sind Vergiftungen mit dem Tigerritterling seltener geworden. Es erstaunt daher, dass im letzten Oktober in Genf Dutzende von Menschen mit Vergiftungssymptomen des Tigerritterlings im Kantonsspital behandelt werden mussten. Allein am ersten Wochenende waren es 14 Personen. Aus Presseberichten geht hervor, dass der Giftpilz wahrscheinlich mit essbaren Ritterlingen verwechselt worden war. Fahrlässig war auch, dass die Betroffenen das Sammelgut keiner amtlichen Pilzkontrollstelle vorgelegt hatten. Allgemein konnte letztes Jahr ein vermehrtes Vorkommen des Tigerritterlings registriert werden.

Symptome

Erste Vergiftungssymptome treten in der Regel 15 Min. bis 2 Stunden nach der Mahlzeit auf. Die Vergiftungen (Intoxikationen) verlaufen in den meisten Fällen sehr heftig und lösen immer Durchfall und Erbrechen aus (gastrointestinales Syndrom). Bei älteren, geschwächten Personen und Kindern kann es infolge des hohen Flüssigkeits- und Salzverlustes zu folgenschwerer Austrocknung des Organismus kommen (Exsikkose). Oftmals kann dabei als Begleiterscheinung ein Kreislaufkollaps auftreten. Daneben werden aber auch Symptome wie starke Bauchschmerzen, Schweißausbrüche, Angstzustände und erhöhter Durst beobachtet. Beim letztjährigen Vergiftungsfall in Genf litten die Patienten insbesondere an starken Magen-Darm-Entzündungen. All diese Symptome zeigen, dass Intoxikationen durch den Tigerritterling nicht unbedingt zu den «leichten» Pilzvergiftungen zu zählen sind. Über die Giftstoffe liegen bis heute keine genaueren Erkenntnisse vor; wahrscheinlich handelt es sich hauptsächlich um Stoffe, die den Magen-Darmtrakt reizen. (Für die chemisch Interessierten: Nach neueren Erkenntnissen könnten verschiedene Sesquiterpene in Frage kommen).

Ähnliche gastrointestinale Symptome können übrigens auch der Riesenrötling (*Entoloma sinuatum*), scharfe Täublinge oder Milchlinge sowie einige weitere Pilzarten auslösen.

Therapie

In den meisten Fällen machen die starken Brechdurchfälle und der erhöhte Wasser- sowie Mineralstoffverlust eine Spitaleinweisung unumgänglich.

Als erste Massnahmen nach einer Vergiftung mit dem Tigerritterling wird versucht, dass Gift durch Magenspülung aus dem Körper zu bringen oder/und durch sofortige Einnahme von Aktivkohle zu binden. Bei hohem Flüssigkeitsverlust ist eine Infusion mit physiologischer Kochsalzlösung angebracht. Nach entsprechender medikamentöser Behandlung klingen die Symptome rasch ab, meist nach 1 bis 2 Tagen und ohne weitere Beschwerden.

Dank: Für interessante Anregungen möchte ich Herrn Dr. med. R. Flammer meinen besten Dank aussprechen.

Literatur

1. Alder, A. E., Die Pilzvergiftungen in der Schweiz während 40 Jahren. Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde 38, 65–73 (1960).
2. Alder, A. E., Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1963. Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde 44, 33–44 (1966).
3. Begenat, F., Die «grundfalschen» Nebelkappen. Südwestdeutsche Pilzrundschau 10 (1), 5–6 (1974).
4. Bresinsky, A., Besel, H., Pilzgifte, Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft (1985).
5. Dietrich, G., Über Vergiftungen durch Pilze der Gattungen *Inocybe* und *Tricholoma*. Ber. Dtsch. Bot. Ges. 36, 456–459 (1918).
6. Flammer, R. und Horak, E., Giftpilze-Pilzgifte, Stuttgart: Verlag Kosmos (1983).
7. Michael, H., Hennig, B., Kreisel, H., Handbuch für Pilzfreunde. Bd. 1, Stuttgart, New York: Verlag G. Fischer, (1983).
8. Neukom, H.-P., Toxikologische Aspekte der Pilze. Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde 74 (Heft 3, 56–59; Heft 5/6, 111–113; Heft 7, 141–143) (1996).
9. Schreier, L., Der Tigerritterling (*Tricholoma tigrinum* Schaeff.). Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde 1, 53–54 (1923).
10. Thellung, F., Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1921. Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde 1, 11–13 (1923).

Erste Massnahmen bei Pilzvergiftungen

1. Treten nach dem Genuss einer Pilzmahlzeit Beschwerden auf, so ist in jedem Fall sofort ein Arzt beizuziehen, oder es sollten bezüglich des weiteren Vorgehens Auskünfte beim Toxikologischen Informationszentrum in Zürich (Tel. 01 251 51 51) eingeholt werden.
2. Erbrechen auslösen: Entweder Finger in den Rachen halten oder lauwarmes Salzwasser trinken (drei Teelöffel Salz auf ein Glas Wasser). Achtung! Kindern unter sieben Jahren darf kein Salzwasser verabreicht werden, Gefahr einer Salzvergiftung.
3. Sicherstellen von Pilzresten. Abfallkübel, rohe und gekochte Pilzreste, Erbrochenes, eventuell Stuhl an den Arzt oder einen amtlichen Pilzkontrolleur weitergeben.
4. Der Arzt entscheidet, ob eine Spitaleinweisung notwendig ist.
5. Alle übrigen Tischgenossen der Pilzmahlzeit ausfindig machen und benachrichtigen.



Martin Kaufmann,
Zürich, in seinem
Lieblings-T-Shirt:
«Schlechte Taxonomie
kann töten»



Tricholoma pardalotum:

Foto: G. Martinelli

Der Tigerritterling, ein gefährlicher Giftpilz. Die dachziegelartig angeordneten dunklen Schuppen auf dem Hut sind ein charakteristisches, aber nicht ganz konstantes Bestimmungsmerkmal.

Le tricholome tigré, un champignon hautement toxique. Son chapeau est typiquement orné de squames foncées, rangées comme des tuiles sur un toit; c'est un bon caractère de détermination, mais il est un peu inconstant.

Intoxications par le tricholome tigré

(*Tricholoma pardalotum* Herink & Kotl.)

Hans-Peter Neukom

Kantonales Labor Zürich, Postfach, 8030 Zürich

(trad.: F. Brunelli)

Chaque année se répètent des intoxications par des champignons non contrôlés. Ignorance, négligence ou pseudo-savoir de «connaisseurs» sont les causes directes ou indirectes de ces empoisonnements. Les médias les signalent, mettent en garde les amateurs, comme par exemple l'année dernière à Genève, où des douzaines de personnes ont été intoxiquées par des tricholomes tigrés (voir aussi page 122).

Erreur fatale

On demande souvent combien il existe, en fait, d'espèces toxiques de champignons. On en connaît à ce jour environ 180, y compris celles qui ne le sont qu'à l'état cru. Et donc les amateurs qui croient que ce nombre est limité à une douzaine d'espèces et qui pensent par conséquent pouvoir les connaître assez rapidement, ils se trompent lourdement et peuvent à l'occasion être victimes d'une erreur fatale.

Découvertes récentes

Les cas d'empoisonnement par des champignons tels que l'amanite phalloïde sont connus de vieille date. En 54 après J.C., l'empereur romain Claude a été assassiné par sa femme, vraisemblablement par un plat d'amanite des Césars «assaisonné» par du jus d'amanites phalloïdes. Mais on n'a découvert que récemment la toxicité de certains champignons, probablement en raison de la manifestation tardive des symptômes (long temps de latence, par exemple avec le cortinaire couleur de rocou, *Cortinarius orellanus*), ou bien parce qu'ils apparaissent rarement, ou encore parce qu'ils sont de petite taille ou que leur odeur est repoussante, ce qui les rend inintéressants au point de vue culinaire. Le tricholome tigré, pourtant, ne vérifie aucun de ces critères. Il est donc surprenant que sa toxicité n'a été reconnue que vers le tournant du siècle. Ses basidiomes, en effet, sont relativement de grande taille, ils sont charnus, leur odeur et leur saveur ne sont pas désagréables, et il ne s'agit pas d'une espèce rare. C'est pourquoi les tricholomes tigrés invitent quasiment les amateurs non éclairés à les cueillir et à les consommer. L'apparition tardive de certaines espèces dans la liste des champignons toxiques pourrait aussi résulter d'informations autrefois manquantes dans la littérature, ou encore des «zones grises» des statistiques (intoxications non signalées ou dont on ignore si elles sont vraiment causées par des champignons).

Caractères déterminants

Le tricholome tigré est l'une des espèces les plus grandes et les plus charnues du genre *Tricholoma*. En tenant compte de tous les caractères qui le particularisent, on ne devrait pas rencontrer de problèmes dans sa détermination. Mais il arrive parfois que des sujets soient atypiques, avant tout gris pâle et presque sans mèches, ce qui rend souvent difficile une détermination macroscopique correcte.

Le diamètre du **chapeau** est de 6–15 (–20) cm. D'abord pulviné-hémisphérique, avec une marge souvent irrégulière, il s'étale largement et s'aplanit avec l'âge. Couleur dominante blanchâtre à argenté-grisâtre, parfois nuancée de violacé. Surface piléique sèche recouverte de nombreuses méchules imbriquées noirâtres, en partie disjointes.

Les **lames** sont blanchâtres à crème et adnées-émarginées; le sinus autour du pied évoque le fossé autour d'un château (origine éventuelle du nom générique allemand «Ritterling» = chevalier). Lorsque les basidiomes sont tout frais, on peut observer des gouttelettes blanc-jaunâtre sur l'arête des lames.

Le **stipe** est blanc-grisâtre, épais, plein, un peu renflé vers la base. Chez les sujets frais on peut observer au sommet du stipe les mêmes gouttelettes que sur l'arête des lames.

La **chair** est blanchâtre, avec une odeur et une saveur farineuses.

Les **spores** mesurent env. 10 x 7 µm, sont incolores, hyalines et lisses; la sporée est blanche.

Écologie

D'août au début novembre, en forêt de feuillus et de conifères, de préférence sur terrain calcaire; en troupes, mais en général pas en ronds de sorcières. Espèce à la fois mycorhizienne et saprobiontique.

Confusions

Le tricholome tigré est confondu, la plupart du temps, avec des espèces comestibles du même genre, surtout avec le tricholome terreux (*T. terreum*), mais aussi avec le tricholome sculpté (*T. sculpturatum*) et avec le tricholome prétentieux (*T. portentosum*). On a signalé des cas, rares, où on l'a confondu avec le nébuleux (*Clitocybe nebularis*).

Cas d'intoxication par *Tricholoma pardalotum*

En 1921 déjà ont été signalées plusieurs intoxications à Zurich et à Winterthur (voir l'article en p. 119). Les cas d'empoisonnement furent plus nombreux pendant les années de guerre, où les champignons constituaient un apport nutritif complémentaire bienvenu à des repas plutôt frugaux. Autrefois on a souvent signalé des intoxications massives. On lit par exemple dans un BSM de 1960 que, de 1919 à 1958, 21% des cas d'intoxication par des champignons étaient le fait du tricholome tigré. Ces cas étaient très rarement mortels (moins de 1%), et concernaient

avant tout, selon la littérature, des personnes gravement affaiblies. Ces dernières années, le nombre de cas a largement diminué. On peut dès lors s'étonner qu'en octobre dernier on ait constaté à Genève des empoisonnements par douzaines présentant les symptômes liés à la consommation de tricholomes tigrés. Durant le premier week-end, pas moins de 14 personnes y furent admises à l'hôpital cantonal. Les communiqués de presse montrent que ces champignons toxiques ont probablement été confondus avec des tricholomes comestibles. Il apparaît aussi que les consommateurs intoxiqués avaient tous négligé de présenter leur récolte à un contrôleur officiel. Globalement, d'ailleurs, on a enregistré l'an dernier une augmentation quantitative d'apparition de *Tricholoma pardalotum*.

Symptomatologie

Les premiers symptômes apparaissent dans la règle un quart d'heure à deux heures après le repas. Ils sont violents, dans la plupart des cas, et induisent toujours diarrhées et vomissements (syndrome gastro-intestinal). Chez les enfants et chez les personnes âgées et affaiblies, la sévère déshydratation et l'importante perte de sel (dans le sang) peut conduire à une exsiccose (dessèchement de l'organisme à conséquences graves). Comme effet secondaire on peut souvent observer un collapsus circulatoire, mais aussi de violents maux de ventre, des sueurs profuses, des états d'angoisse et une soif extrême. Lors des récentes intoxications dans le canton de Genève, les patients souffraient surtout d'une forte inflammation du tractus digestif. Tous ces symptômes démontrent que le tricholome tigré n'est pas à classer parmi les espèces provoquant des intoxications «bénignes». On ne dispose pas, pour l'instant, de connaissances précises sur les toxines; il est probable qu'il s'agisse surtout de substances irritant le tractus digestif. (Pour les chimistes intéressés: divers sesquiterpènes devraient intervenir).

L'entolome livide (*Entoloma sinuatum*), des russules et des lactaires âcres, et d'autres champignons encore, induisent des symptômes gastro-intestinaux analogues.

Traitement thérapeutique

Dans la plupart des cas, la violence des vomissements, la déshydratation et la perte de sels minéraux imposent une hospitalisation. Les premières mesures thérapeutiques suivant une intoxication par le tricholome tigré consistent à extraire les substances toxiques par lavage d'estomac et/ou par fixation sur charbon actif ingéré aussitôt. Si la perte hydrique est importante, une infusion de solution physiologique de sel de cuisine est indiquée. Après un traitement médicamenteux adéquat, les symptômes s'interrompent rapidement, la plupart du temps en un ou deux jours, sans séquelles ultérieures.

Remerciements

Je remercie vivement M. Dr med. R. Flammer pour ses intéressantes communications.

Mesures d'urgence lors d'intoxication par des champignons

1. Lorsque, après consommation de champignons, apparaissent des symptômes douloureux, consulter un médecin dans tous les cas, ou bien appeler le Centre d'information toxicologique de Zurich (tél. 01 251 51 51) qui donnera des instructions sur la conduite à adopter.
2. Provoquer le vomissement, ou bien en introduisant un doigt au fond de la gorge ou bien en buvant de l'eau tiède salée (trois cuillerées à thé de sel dans un verre d'eau). Attention: ne pas donner de l'eau salée aux enfants de moins de 7 ans, danger d'intoxication par le sel!
3. Garder impérativement les épluchures (les récupérer au besoin dans la poubelle), les restes de champignons, crus ou cuits, les vomissures, éventuellement les selles: les remettre au médecin ou à un contrôleur officiel des champignons.
4. Le médecin décidera de la nécessité d'une hospitalisation.
5. Rechercher tous les participants au repas et les tenir au courant.