

Mykotoxikologisches Quiz 11 : chamer das ässe?

Autor(en): **Flammer, René**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **84 (2006)**

Heft 1

PDF erstellt am: **14.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935631>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Chamer das ässe?

Dr. med. René Flammer

Fichtenstrasse 26, CH-9303 Wittenbach, E-Mail: rene.flammer@freesurf.ch

Ja man kann. Alles ein Frage der Menge und der individuellen Empfindlichkeit. Eigentlich eine banale Feststellung, für die es keinen Paracelsus gebraucht hätte. Fast alles ist Gift. Weshalb hätten sonst die Lebewesen so viele Mechanismen, Schädliches loszuwerden? Und je komplexer ein Organismus, desto mehr Entgiftungsschleusen sind zum Leben erforderlich: eine Leber zur Entgiftung und Ausscheidung von Artfremdem, Nieren zur Elimination von Überschüssen und Toxinen, die Haut zur Regulierung von Wasser- und Salzhaushalt, ein komplexes System von Detektoren in vielen Zellsystemen und eine akribische Steuerung über neurale Systeme (Netze?) und Hormone sowie einen langen Darm zur Umwandlung von Artfremdem in Arteigenes.



1. Die von Frau Krommer-Eisfelder dargestellten Pilze sollen toxisch sein. Ihre Verwandten jedoch nicht.
 - Wie heisst der Pilz?
 - In welcher Gattung finden sich seine Verwandten?



2. Fünf Personen verzehren ein Fleischgericht mit Morcheln. Eine Person erkrankt an Brechdurchfällen nach einer halben Stunde. Sie versucht im folgenden Jahr nochmals ein Gericht mit einer kleinen Garnitur von Morcheln und erkrankt prompt wieder an Brechdurchfällen.
 - Wie ist das Krankheitsbild zu deuten?
3. Ein versierter Pilzsammler verträgt Pilze selbst in grösseren Mengen problemlos. Nur ein einziges Mal plagten ihn nach einern Steinpilzrisotto heftige Durchfälle.
 - Welche Annahme liegt auf der Hand?
4. Essbare Pilze können verdorben sein. Zum Beispiel durch Pilzliebhaber aus dem Tierreich. Einige davon lassen sich häuslich nieder oder wählen die Pilze als Kinderstube. Besonders Zweiflügler (*Diptera*) und Käfer (*Coleoptera*) stürzen sich auf die Pilze.
 - Wie gross schätzen Sie die Zahl der bis anhin in Pilzen entdeckten und einwandfrei bestimmten Insektenarten?
 - Wer hat sich besonders auf diese unsere Konkurrenten spezialisiert?

Auflösung Quiz 10 (SZP 6/2005):

Und hier die Fortsetzung des Berichtes von Dr. Bernhard Gurtner:

«... und eine Tante schrie: <I FUNGHII!> und löste damit eine Massenpsychose aus, fürchteten doch alle, die zu Beginn des Hochzeitsmahles offerierte Pilzsuppe habe den Brautvater vergiftet und werde nun allen das gleiche Schicksal bescheren.

Es war nicht einfach, die verstörte Gesellschaft davon zu überzeugen, dass Pilze – wenn schon giftig – ihre Wirkung erst nach vielen Stunden entfalten und umso harmloser sind, je rascher die Magenbeschwerden auftreten. Den lieben Brautvater, der uns inzwischen von der Ambulanz mit Baulicht und Alarmhorn zugeführt worden war, konnten wir leider nicht mehr ins Leben zurückbringen. Nicht die Pilzsuppe, aber das Fest war rettungslos verdorben.»

- 1 Die Pilzsuppe enthielt keine Giftpilze. Das Erbrechen wurde rein psychisch ausgelöst.
 - Der Brautvater starb an einem akuten Herzversagen.
2. Zuerst Mutter beruhigen, dann hört das Kind eher auf zu schreien.
 - Wenn die Mutter keine «Kostprobe» mitbringt, Inspektion des Hausgartens bzw. Fundortes. Hospitalisation nur bei Verdacht auf eine sich anbahnende schwere Vergiftung. Magen nicht auspumpen. Bei etwas grösseren Kindern Verabreichung von Medizinalkohle.
3. *Galerina marginata* (Nadelholz-Häubling).
4. *Galerina marginata*
 - *Galerina marginata* erreicht nicht die Grösse von *Pholiota mutabilis* (Vorsicht: bei Trockenheit verkümmern die Stockschwämmchen). Der Ring des Nadelholz-Häublings ist flüchtig, der Hutrand wird gerieft. Im Zweifelsfall helfen Geruch und Geschmack weiter: Mehlig bei *Galerina marginata*, pilzartig beim Stockschwämmchen.
 - *Galerina marginata*: Sporen warzig mit Plage. *Pholiota mutabilis*: Sporen glatt mit nicht immer gut sichtbarem Keimporus.
5. Bei beiden Aufnahmen handelt es sich um *Galerina marginata*.
Man beachte: Wachstum von *Galerina marginata* eher gesellig, von *Pholiota mutabilis* eher büschelig. Sie finden sich gelegentlich auf denselben Strünken und Ästen.

**Gewinnen Sie einen Büchergutschein des Verbandsverlages
im Wert von Fr 50.-**

(siehe Sortiment unter <<http://vsvp.ch/Hauptframe.htm>>)

Schicken Sie Ihre Lösungen **bis zum 10. März 2006** per Mail oder Brief an:
Dr. med. René Flammer, Fichtenstrasse 26, 9303 Wittenbach
E-Mail: rene.flammer@freesurf.ch

GewinnerIn Quiz 10:

Fabienne Schwab, Busswil
Fritz Dommann, Kriens