

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 85 (2007)
Heft: 5

Artikel: Das Morchella-Syndrom
Autor: Flammer, R.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935794>

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: 29.04.2026

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

Das Morchella-Syndrom

DR. MED. R. FLAMMER

Weshalb denn schon wieder ein neues Syndrom?

Die Frage ist berechtigt. Zwar trug ich mich schon lange mit dem Gedanken, Zwischenfälle nach Genuss von Morcheln aus dem Sammeltopf der Indigestionen – individuelle Unverträglichkeiten, falsche Zubereitung, zu üppige Mahlzeiten – in ein neues Syndrom zu kleiden. Dass frische Morcheln besonders nach reichlichem Genuss oft unbedenklich sind, ist schon lange bekannt. Kurze Latenzzeiten von weniger als 4 Stunden mit Erbrechen, Durchfällen und/oder Schweissausbrüchen überlappen sich mit Schwindel, Muskelschwäche und Gehstörungen, die oft erst am folgenden Tag auftreten und trotz den beängstigenden Erscheinungen innerhalb 24 Stunden folgenlos verschwinden. Man neigte dazu die Beschwerden einer Unverträglichkeit von Pilz und Wein anzulasten und versuchte die flüchtige Vergiftung in die Nähe des *Coprinus*-Syndroms zu stellen. Doch das *Coprinus*-Syndrom tritt unmittelbar nach Alkoholgenuss mit Beklemmung, Herzklopfen, Atemnot und Rötung des Gesichts und des Rumpfes in Erscheinung, wobei erneuter Alkoholgenuss noch bis 4 Tage nach der Mahlzeit von Faltentintlingen Sofortreaktionen auslöst. Die nicht leicht verdaulichen Morcheln werden dank reichlicher Ernte oft auch als Hauptmahlzeiten aufgetischt und verwandeln so das Mitteilungsbedürfnis in ein opulentes Gastmahl.

Was versteht man unter einem Syndrom?

Ein Syndrom ist ein Blumenstrauß, ein Symptom eine einzelne Blume. Die Syndrome unterscheiden sich von einander wie Blumensträuße. Und zwar erkennt man ein Syndrom an der typischen Zusammensetzung der Symptome und ihrem zeitlichen Auftreten, wobei sie sich gegenseitig nicht immer leicht abgrenzen lassen. Oft verirrt sich eine Blume in den falschen Strauß. Mit andern Worten: Wir müssen immer mit fließenden Übergängen rechnen und bedenken, dass die Natur sich unserm Ordnungsbedürfnis gelegentlich widersetzt.

Bis anhin kennt der Toxikologe 17 «Blumensträuße» mit einer typischen Konstellation von Latenzzeit, ersten Symptomen und anamne-

stischen Hinweisen. Gelegentlich wird der Ruf laut, man könnte die Liste noch um ein *Nebularis*-Syndrom, ein *Calocybe*-Syndrom oder ein *Armillaria*-Syndrom erweitern. Doch diese Sträuße sind sich zu ähnlich, als dass sie einen eigenen Namen verdienen. Und so bleiben sie in den Sammeltopfen «Gastrointestinales Frühsyndrom» mit obligaten Giftpilzen oder «Indigestion» infolge individueller Faktoren, Versagen des Koches (der Köchin) und Unkenntnis elementarer Regeln.

Weshalb kommt das Morchella-Syndrom so spät?

Ganz einfach: Die Datenlage war zu nebulös. Vieles blieb anekdotisch, ungenügend dokumentiert oder falsch interpretiert. Ein Bericht von J. Piqueras (2) 2003, brachte Licht ins Dunkel. Meerschweinchen, die mit frischen Morcheln gefüttert wurden, erkrankten am folgenden Tag an motorischen Störungen mit schwankendem Gang. Die Tiere hatten Mühe sich auf den Beinen zu halten. Der Autor erwähnt, dass während der zwei vergangenen Jahrzehnte ähnliche Vergiftungen bei Menschen – nur nach Genuss frischer, nie getrockneter Morcheln – beobachtet wurden. Die Beschwerden traten immer nach einer längeren Latenzzeit am folgenden Tag auf in Form von Schwindel, Zittern und schwankendem Gang wie bei einem Alkoholrausch. Die Beeinträchtigung war meistens leicht und flüchtig, soll in Einzelfällen jedoch wochenlang (?) gedauert haben. Piqueras beschrieb das Vergiftungsbild als «síndrome cerebeloso por colmenillas.» (Siehe Periskop 1, SZP 5/2005, S. 212/213.) Über ähnliche Vergiftungen mit Brechdurchfällen und vorübergehenden Gleichgewichtsstörungen nach reichlichem Genuss Böhmischer Verpeln (*Ptychoverpa bohemica*) und Spitzmorcheln (*Morchella conica*) in Nordamerika berichtet auch N. Smith-Weber (3). (Siehe Periskop 3, SZP 1/2006, S.17/18.)

Persönlich erhielt ich von zwei Fällen Kenntnis. Eine betagte Frau wünschte sich vom Sohn Speisemorcheln. Sie erkrankte innerhalb der ersten vier Stunden an Brechdurchfällen und Schweissausbrüchen. Trotzdem wünschte sie sich im folgenden Jahr nochmals frische Morcheln, und prompt erkrankte sie wieder an denselben Symp-

tomen, was sie bewog ihre kulinarischen Wünsche in andere Sektoren zu verlagern.

W. Zimmermann verköstigte vor Jahren eine Gästeschar mit frischen und korrekt zubereiteten Morcheln. Nur ein einziger Gast erkrankte innerhalb von 2 Stunden an Fiebergefühl, Schwindel, Gesichtsrötung und Lidschwellung. Nach 24 Stunden war der Spuk vorüber. Übrigens habe dieser Gast nur wenig Wein getrunken (4).

Den Ausschlag zur Einführung dieses 17. Syndroms geben eine erstmals gut dokumentierte, kollektive Vergiftung von sechs Personen und 11 weitere Fälle, die der Münchner Giftzentrale gemeldet wurden (1). Die Vergiftungen verliefen nach folgendem Schema: Nach einer Latenzzeit von 6 bis 12 Stunden erkrankten alle Patienten an Schwindel und Gehstörungen (Ataxie) und zwei an Durchfall. Die Erkrankten waren ohne Behandlung nach einem Tag beschwerdefrei.

Fazit Das *Morchella*-Syndrom wird nur nach Genuss frischer Morcheln (*Morchella conica* und *M. esculenta*) und Böhmischer Verpeln (*Ptychoverpa*

bohemica) beobachtet. Das unbekannte Toxin hat nichts mit der Helvellasäure zu tun. Es ist wahrscheinlich flüchtig und wasserlöslich, verdampft je nach Kochzeit in unterschiedlichen Mengen und reichert sich in der Sauce an. Bei Genuss größerer Mengen – Pfab et al. erwähnen 250–600 g(!) – reicht das restliche Toxin für eine Vergiftung. Daneben spielen sicher auch individuelle Faktoren eine Rolle. In einigen Fällen stellt sich auch die Frage nach Allergien oder toxinunabhängigen Indigestionen (Schwerverdaulichkeit, Chitin).

Literatur

1. PFAB R, HABERL B, KLEBER JJ, GERBER G, ZILKER T. Cerebellar Symptoms after Consumption of Edible Morels (*Morchella conica*, *Morchella esculenta*). *Clinical Toxicology* 2007;45, Abstract 37, S.343.
2. PIQUERAS J. La toxicidad de las colmenillas (*Morchella* sp.) *Lactarius* 2003;11:83-7.
3. SMITH-WEBER N. A MOREL Hunter's Companion. Two Peninsula Press, Lansing, Michigan 1988.
4. ZIMMERMANN W. *Pers Mitt* 2007.



Leiterin oder Leiter Finanzen im VSVP gesucht

Im Jahre 2006 hat Ruedi Greber dem Vorstand mitgeteilt, dass er auf die Delegiertenversammlung 2008 sein Amt als Kassier niederlegen werde. Nach seinem langjährigen und erfolgreichen Einsatz im Interesse des VSVP wird es für uns nicht einfach sein, eine geeignete Nachfolgerin oder einen geeigneten Nachfolger zu finden.

Von unserem zukünftigen Teammitglied erwarten wir, dass du

- die finanziellen Zusammenhänge einer mittleren bis grösseren Organisation kennst
- mit dem PC gut umgehen kannst
- aktiv handelst, einsatzfreudig und hilfsbereit bist

Hast du Interesse, mit einer lebhaften Organisation erfolgreich in die Zukunft zu gehen? Dann melde dich bis zum **10. November 2007** bei:

Rolf Niggli, Hauptstrasse 3, 3263 Bütigen (Verbandspräsident)

Telefon P 032 685 01 75 Mobil 079 350 28 94 E-Mail rolf.niggli@vsvp.com

Ruedi Greber, Hasenbuelweg 32, 6300 Zug (Kassier)

Telefon P 041 711 06 06 G 041 709 14 87 E-Mail ruedi.greber@vsvp.com

Nous recherchons une trésorière ou un trésorier pour gérer les comptes de l'USSM

En 2006, Ruedi Greber a annoncé au Comité de l'USSM qu'il renoncera en 2008 à son poste de trésorier lors de la prochaine Assemblée des Délégués. Après un travail de qualité de plusieurs années, couronné de succès, il ne sera pas simple pour nous de trouver une nouvelle ou un nouveau trésorier de cette envergure.

Nous attendons de toi, futur partenaire de l'équipe du Comité,

- que tu connaisses les problèmes financiers et comptables d'une moyenne à grande organisation
- que tu maîtrises le travail sur ordinateur
- que tu sois active ou actif, capable de t'engager et de rendre service.

As-tu envie de rejoindre un Comité plein d'enthousiasme pour marcher avec lui dans le futur?

Alors, annonce-toi jusqu'au **10 novembre 2007** à:

Rolf Niggli, Hauptstrasse 3, 3263 Bütigen (Président de l'USSM)

Tel. 032 685 01 75 portable 079 350 28 94 E-Mail rolf.niggli@vsvp.com

Ruedi Greber, Hasenbuelweg 32, 6300 Zug (Trésorier)

Tel. 041 711 06 06 041 709 14 87 E-Mail ruedi.greber@vsvp.com