

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 92 (2014)
Heft: 4

Artikel: Den Giftpilzen auf der Spur oder die Pilzexpertin warnt vor Selbstüberschätzung
Autor: Neukom, Hans-Peter
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935470>

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: 29.01.2026

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

Den Giftpilzen auf der Spur oder Die Pilzexpertin warnt vor Selbstüberschätzung

HANS-PETER NEUKOM

Im Tox-Zentrum klingelt das Telefon. Eine verunsicherte Person meldet sich: Sie hat vor zwei Stunden selbstgesammelte Pilze gegessen, die sie nicht durch einen Pilzkontrolleur prüfen liess. Nun klagt sie über Erbrechen und Durchfall. Doch **Katharina Schenk-Jäger**, Ärztin und Pilzexpertin, bewahrt Ruhe und kann mit wenigen gezielten Fragen das Risiko abschätzen. Im Ernstfall wird die Anruferin ins Spital überwiesen. Katharina Schenk-Jäger gehört zum Expertenteam am Tox-Zentrum, das rund um die Uhr Laien und Medizinalpersonal berät.

Frau Schenk-Jäger, was ist Gift?

Als Gift bezeichnet man einen Stoff, der bei Kontakt den Organismus schädigt. Ob ein Stoff giftig wirkt, hängt von der Dosis ab. Wer etwa an einem Tag 30 Liter Wasser trinkt, kann daran sogar sterben. In solchen Mengen über eine kurze Zeit eingenommen kann selbst Wasser zum Gift werden. Dies wusste schon Paracelsus im 16. Jahrhundert: «Allein die Menge macht das Gift. Alle Dinge sind Gift und nichts ohne Gift.» Oft liegen aber Schönheit, Heil- und Giftwirkung nahe beisammen. Der Rote Fingerhut etwa ist eine wunderschöne Pflanze. Seine Inhaltsstoffe können für uns Menschen tödlich sein. Andererseits sind sie in geeigneter Dosis ein wirksames Herzmedikament.

Gibt es auch Beispiele im Reich der Pilze?

Natürlich. Der Fliegenpilz besticht durch seine leuchtend roten Fruchtkörper und die weißen Flöckchen auf dem Hut und ist doch giftig. In vielen alten Kulturen und Völkern spielte der Fliegenpilz eine wichtige Rolle als Rauschmittel, durch dessen Genuss man den Göttern näher kam. Andererseits hat sich seine Rolle als Glückssymbol bei uns bis heute erhalten. Vergiftungen durch Fliegenpilze enden zwar kaum tödlich. Von seinem Genuss zu Rauschzwecken ist aber dringend abzuraten.

Haben Sie selbst schon einmal unter einer Pilzvergiftung gelitten?

Ja. Ich kann zwar nicht aus persönlicher Erfahrung sprechen, was eine veritable Pilzvergiftung anbelangt. Aber eine unechte Pilzvergiftung hat mich schon einmal eine Nacht wach gehalten. Eine Pilzschnitte mit einer grösseren Menge Eierschwämme ist mir schwer aufgelegen und plagte mich. Es war offensichtlich zu viel des Guten. Seither nehme ich mir den weisen Paracelsus noch mehr zu Herzen.

Wie kamen Sie zu den Pilzen?

In meiner Kindheit hat mein Vater mit mir ab und zu Eierschwämme gesucht, die wir anschliessend gegessen haben. Dafür bewunderte ich ihn sehr.

Warum?

Als ich die Stelle am Tox-Zentrum antrat, hatte ich wenig Erfahrung, was Pilze anbelangt und dementsprechend grossen Respekt. Da habe ich hautnah erlebt, was alles schiefgehen kann. Erst nach Bestehen der Prüfung zur Pilzkontrolleurin habe ich mich ans Essen von selbstgesammelten Pilzen gewagt.

Wie viele Giftpilzarten wachsen überhaupt in unseren Wäldern?

Das ist nicht einfach zu beantworten. Noch immer wissen wir nicht von allen Pilzarten, ob und wie giftig sie sind. Von den hierzulande rund 5500 Grosspilzarten sind die meisten wegen ihrer Zähigkeit oder ihres schlechten Geruchs und Geschmacks ungenießbar. Nur etwa 300 sind essbar und zum Teil begehrte Delikatessen. Mehr oder weniger giftig sind wahrscheinlich gegen 200 Pilzarten. Aber auch hier gibt es immer wieder Überraschungen.

Haben Sie ein Beispiel für so eine Überraschung?

Dass die Giftigkeit eines Pilzes lange verborgen bleibt, ist nicht neu. So hat man zum Beispiel erst 1952 durch eine Mas-

senvergiftung erkannt, dass der Genuss des Orangefuchigen Hautkopfs schwere Vergiftungen hervorruft. 19 Pilzgeniesser starben damals an Nierenversagen. Oder in Frankreich 2001 wiesen Wissenschaftler nach, dass der Konsum von Grünlingen zur Auflösung der Muskelfasern führen kann. Wer denkt schon beim Auftreten grippeähnlicher Symptome wie allgemeiner Müdigkeit, Muskelschwäche und Muskelschmerzen an eine Pilzvergiftung, wenn die Mahlzeit bereits mehrere Tage zurückliegt.

Wie häufig kommen Giftpilze vor?

Ein Standort des tödlich giftigen Grünen Knollenblätterpilzes ist beispielsweise nur rund einen Kilometer von meiner Haustür entfernt. Wenn ich Giftpilze für einen Ausbildungskurs im Herbst brauche, muss ich kaum weiter als in einem Radius von fünf Kilometern die einschlägigen Standorte absuchen. Nicht nur Pilzsammler, sondern auch Waldspaziergänger können also jederzeit auf Giftpilze stossen. Wer hier unkundig sammelt, geht tatsächlich ein grosses Risiko ein.

Ist das Risiko einer Pilzvergiftung nicht so klein wie die Chance, von einem Blitz getroffen zu werden?

Nein. Gefährlich wird es nur, wenn sich dazu Unwissenheit, Selbstüberschätzung und Nachlässigkeit gesellen. Dazu kommt das Nichtaufsuchen einer Pilzkontrollstelle. Eine der häufigsten Vergiftungen mit Pilzen im Erwachsenenalter ist übrigens die unechte Pilzvergiftung. Diese droht, wenn Speisepilze nicht korrekt oder zu lange gelagert und falsch zubereitet werden oder schlicht verdorben sind. Ihre Symptome sind die einer typischen Lebensmittelvergiftung: Innert weniger Stunden kommt es zu Erbrechen, Durchfall und Bauchkrämpfen. Am gefährlichsten sind jedoch Verwechslungen mit einigen hoch giftigen Pilzen. Das kann schnell lebensbedrohlich werden.

Welche Pilze sind das?

Besondere Vorsicht ist bei den tödlich giftigen, oft vorkommenden Knollenblätterpilzen geboten. Verwechslungsgefahr für den Pilzsammler besteht hier vor allem mit verschiedenen essbaren Grünen Täublingen und Champignons. Es gibt aber viele weitere Speisepilze, die gefährliche Doppelgänger haben. Einen sicheren Schutz vor Vergiftungen bieten die in vielen Gemeinden tätigen Pilzkontakteure. Wir am Tox-Zentrum kontrollieren keine Pilze von Sammlern.

Kann man bei Vergiftungen mit Knollenblätterpilzen heute helfen?

Ja. Tatsächlich haben wir seit einigen Jahren bessere Möglichkeiten, die schlimmsten Folgen solcher Vergiftungen in Schach zu halten. Der Erfolg dieser Therapie hängt allerdings wesentlich davon ab, dass Betroffene rechtzeitig in Behandlung kommen. Die grosse Gefahr liegt jedoch in der langen Latenzzeit der Vergiftung. Da die Zeitspanne zwischen Konsum und dem ersten Auftreten von Vergiftungssymptomen lange dauert, können die Giftstoffe der Knollenblätterpilze, die Amatoxine, bereits schwere Leberschäden verursachen. Da in dieser ersten Vergiftungsphase keine Beschwerden auftreten, merkt der Patient noch nichts vom bevorstehenden Unheil. In schweren Fällen hilft aber nur noch eine Lebertransplantation.

Gab es dieses Jahr bereits Pilzvergiftungen?

Im laufenden Jahr haben wir bereits gut 200 Fragen zu Pilzen beantwortet. Im Sommer beschäftigten uns hauptsächlich Kinderunfälle. Dabei haben meist Kleinkinder im Garten gefundene Pilze gegessen. Auch wenn ab und zu ein giftiger Pilz darunter war, verlaufen diese Fälle meist glimpflich. Wie viele Anfragen zu Pilzvergiftungen wir allerdings in der eigentlichen Pilzsaison im Herbst registrieren werden, hängt naturgemäß vom Pilzvorkommen ab.

Wo kann man sich besseres Wissen über Pilze aneignen?

In einem Pilzverein lernt man vieles über Pilze, was man zur Ökologie, Bestimmung, Verwechslungsgefahr und Küche wissen sollte. Der Verein für Pilzkunde Winterthur etwa bietet Anfängern und Fortgeschrittenen lehrreiche Bestimmungsabende unter fachkundiger Anleitung. Dabei werden Pilze aus der näheren und weiteren

Umgebung bestimmt. Anlässlich von Vorträgen wird viel zusätzliches Wissen zum Thema Pilzkunde vermittelt.

Werden am Tox-Zentrum auch Anfragen zu Pilzvergiftungen mit Tieren beantwortet?

Selbstverständlich nehmen wir auch Anfragen zu vergifteten Tieren entgegen. Pilzvergiftungen bei Tieren sind nicht grundlegend anders zu behandeln als beim Menschen. Dazu halten wir uns auch im Bereich der Veterinärtoxikologie auf dem Laufenden. Viel häufiger sind wir unter anderem mit Schoggivergiftungen bei Hunden konfrontiert.

Schoggivergiftungen bei Hunden?

Ja. Das ist gar nicht selten der Fall. Denn Hunde fressen gerne Schokolade. Auf das im Kakao und damit in der Schokolade vorkommende Theobromin reagieren Hunde viel empfindlicher als Menschen. In schweren Fällen kann diese Vergiftung bei Hunden sogar tödlich enden.

Sie haben beruflich viel mit Pilzen zu tun. Können Sie da privat ein Pilzgericht überhaupt noch genießen?

Sicher! Es gehört zur Grundausstattung einer Ärztin, Privates vom Beruf zu trennen. Das Sammeln, die Zubereitung und das Essen von Pilzen bereiten mir viel Vergnügen. Ich bin allerdings keine so «vergiftete» Pilzlerin.

Zur Person

Katharina Schenk-Jäger ist 1971 in Thalwil geboren. Heute lebt sie mit ihrem Mann und den drei Töchtern (9, 12, 14) in Hettlingen. Sie studierte an der Universität Zürich Medizin und erlangte 2012 den Doktortitel. Seit 2006 ist sie am Tox-Zentrum als Ärztin und Pilzexpertin tätig. 2009 bestand sie die Prüfung zur Pilzkontrolleurin und erlangte 2010 das Diplom zur Notfall-Pilzexpertin. Ihre Hobbys neben den Pilzen sind Fotografieren, Garten, Laufen und Wandern.

Katharina Schenk-Jäger, Verbandstoxikologin

HANS-PETER NEUKOM

