Der Vapko-Region Deutschschweiz gemeldete Pilzvergiftungsfälle : September 1994 bis August 1995 = Intoxications annoncées par le groupement VAPKO de Suisse alémanique (septembre 1994 à août 1995)

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **74 (1996)**

Heft 1

PDF erstellt am: **19.03.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Der Vapko-Region Deutschschweiz gemeldete Pilzvergiftungsfälle September 1994 bis August 1995

Ort	Anzahl Personen	Pilzart(en)	Vergiftungssymptome	Bemerkungen
Winterthur	4	*Amanita phalloides, Boletus luridus, Xerocomus badius*	Starke Brechdurchfälle, Magen- und Darmbeschwerden nach etwa 12 Std. Latenzzeit	Bis zu einer Woche hospitalisiert. Alle Personen konnten ohne bleibende gesundheitliche Schädigungen entlassen werden.
Baden	1	*Agaricus xanthoderma*	Bauchschmerzen, Erbrechen, Durchfall. Latenzzeit $^1/_2$–1 Std.	Essensmenge: 150 g gekochte Pilze. Bereits nach einer Std. Spitalaufenthalt trat eine Besserung der schwangeren Person ein.
Effretikon*	3	*Phaeolepiota aurea*	Heftige Brechdurchfälle. Latenzzeit: 10–15 Std.	Etwa 400 g Pilze gekocht. Vor einem Jahr vom selben Standort Pilze gegessen und damals keine Symptome beobachtet.
Wangen bei Olten	2	*Boletus edulis, Xerocomus chrysenteron* und *Armillaria mellea*	Übelkeit und Magenkrämpfe. Latenzzeit 2 Std.	Ehemann zeigte keine Vergiftungssymptome. Mahlzeit soll angeblich stark bitter geschmeckt haben (evtl. Gallenröhrling?).
Oberengstringen	1	*Clitocybe nebularis*	Erbrechen, Schwindel und Schweissausbruch, am folgenden Tag Durchfall. Latenzzeit: 2 Std.	Erst nach drei Tagen hat sich die Betroffene wieder erholt.
Zürich	4	*Leucoagaricus pudicus*	Übelkeit, Bauchschmerzen und Durchfälle	Am nächsten Tag keine weiteren Komplikationen.
Wettingen	4	*Ramaria mairei*	Durchfall und Erbrechen. Latenzzeit: 5 Std.	Pilze in Öl eingemacht. Nur bei zwei Personen traten Beschwerden auf. Nach etwa 5 Std. konnten die Patienten das Spital verlassen.
Lengnau	1	Verschiedene Röhrlinge, Parasol, Safranschirmling, Champignons und Eierschwämme	Unwohlsein, Erbrechen und Durchfall. Latenzzeit: $1^1/_2$ Std.	Das Pilzgericht enthielt vermutlich verschiedene unverträgliche Röhrlinge.
Adliswil	1	*Panaeolus fimicola*	Etwa 39° Fieber.	Rohe Pilze von einem dreijährigen Knaben gegessen. Ausser Fieber keine weiteren Komplikationen.
Seelisberg	3	*Boletus rhodoxanthus*	Unwohlsein, starkes Erbrechen und Durchfall. Latenzzeit: $^1/_2$ Std.	Alle Personen mussten hospitalisiert werden. Am nächsten Tag wurden die Patienten ohne weitere Beschwerden entlassen.

* Nachfolgend wird auf den Vergiftungsfall durch den Glimmerschüppling *(Phaeolepiota aurea)* etwas näher eingegangen.
In der gängigen Pilzliteratur wird der Glimmerschüppling meist als essbar oder seltener als individuell unverträglich bezeichnet. Dies wurde auch der Familie aus Effretikon nach einem angeblich gut gekochten Pilzmahl mit *Phaeolepiota aurea* zum Verhängnis. Das Sammelgut (etwa 400 g) wurde vor dem Verzehr 5 Std. bei Raumtemperatur und anschliessend 13 Std. im Kühlschrank aufbewahrt. Erste Vergiftungssymptome (siehe oben) traten erst nach 10–12 Std. auf. Die Familie hatte schon letztes Jahr vom selben Standort und 14 Tage vor der verhängnisvollen Mahlzeit Glimmerschüpplinge ohne Komplikationen konsumiert. Dieses Beispiel zeigt deutlich, dass der Glimmerschüppling gastrointestinale Beschwerden hervorrufen kann und daher von den amtlichen Pilzkontrolleuren für Speisezwecke nicht freigegeben werden sollte. Der Verbandstoxikologe Dr. A. Sassi wäre dankbar, von Lesern und Leserinnen Einzelheiten über ähnliche Fälle mit *Phaeolepiota aurea* zu erhalten.

Wiederum wurde in keinem dieser erwähnten Vergiftungsfälle das Sammelgut einer amtlichen Pilzkontrollstelle vorgelegt.

Für die wertvolle Zusammenarbeit und das prompte Melden von Pilzvergiftungen danken wir allen amtlichen Pilzkontrolleuren bestens. Die Vapko-D ist Ihnen dankbar, wenn Sie auch in der nächsten Saison bekannt werdende Vergiftungsfälle melden.

Vapko-D, Sekretär H.-P. Neukom, September 1995

Intoxications annoncées par le groupement VAPKO de Suisse alémanique (septembre 1994 à août 1995)

Résumé

Le tableau ci-contre présente la liste (lieu, nombre de personnes intoxiquées, espèces, symptômes, remarques) des intoxications dont la VAPKO de Suisse alémanique a eu connaissance de septembre 1994 à août 1995. H.-P. Neukom accompagne le tableau des notes suivantes:

1. Comme les années précédentes, dans aucun cas d'empoisonnement les champignons consommés n'avaient été présentés à contrôleur officiel.
2. La Lépiote dorée *(Phaeolepiota aurea)* est généralement donnée comme comestible ou plus rarement comme indigeste pour certaines personnes, dans la littérature. En tout cas, la famille d'Effretikon a souffert de violents vomissements après consommation de Lépiotes dorées apparemment bien cuites. La récolte – env. 400 g – est restée 5 h à température ambiante, puis 13 h au frigo avant la préparation culinaire. Les premiers symptômes d'intoxication ont apparu seulement 10 à 12 h après l'ingestion. L'an dernier, et aussi 15 jours avant le repas suivi de vomissements, la famille avait consommé sans dommage des Lépiotes dorées cueillies dans la même station. Ce cas montre de toute évidence que *Phaeolepiota aurea* peut provoquer de violents troubles gastro-intestinaux et, en conséquence, ne devrait pas être déclarée comestible par les contrôleurs officiels. Le toxicologue de l'USSM, M. Dr A. Sassi, serait reconnaissant que les lecteurs lui transmettent toute information utile concernant des cas analogues d'intoxication par les Lépiotes dorées.

Dans le cas de Lengnau, où furent consommés en mélange divers Bolets, des Lépiotes élevées et déguenillées, des Psalliotes et des Chanterelles, il est probable que le lot de Bolets contenait une (ou des) espèce(s) non consommable(s).
A Wangen/Olten, le repas a paru «très amer»: y avait-il des Bolets fiel?
Les *Panaeolus fimicola* (Adliswil) ont été consommés crus par un enfant de trois ans; les symptômes se sont réduits à une fièvre de 39 °C.
Les quatre personnes de Winterthour intoxiquées par des Amanites phalloïdes ont été hospitalisées quelques jours et n'ont pas montré de séquelles durables.
L'empoisonnement par *Clitocybe nebularis* (Oberengstringen) a provoqué des vomissements, des malaises et des accès de sudation, puis des diarrhées; durée: trois jours.
(termes techniques [symptômes]: cf. BSM 1994. 12:275) (rés.: F. Brunelli)