

Pilzgenuss mit unangenehmen Folgen : Hautreaktion nach Konsum von Shiitake-Pilzen möglich

Autor(en): **Neukom, Hans-Peter**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **83 (2005)**

Heft 1

PDF erstellt am: **24.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935679>

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.

Pilzgenuss mit unangenehmen Folgen

Hautreaktionen nach Konsum von Shiitake-Pilzen möglich

Hans-Peter Neukom
Felseneggstrasse 9, 8700 Küsnacht

Der Shiitake-Pilz ist vor allem aus Japan und China bekannt. Als Zuchtpilz wurde er in den letzten Jahren auch in der Schweiz vermehrt angeboten. Der Genuss aber kann in seltenen Fällen zu unangenehmen Hautreaktionen führen.

Der Kulturpilz Shiitake (*Lentinula edodes*) kann nach seinem Verzehr eine seltene Hauterkrankung, die Flagellanten-Dermatitis, auch Shiitake-Dermatitis genannt, erzeugen. Diese wurde bisher vor allem in Japan festgestellt und beschrieben. Dabei tritt bei den Betroffenen ein starker Juckreiz auf, und durch Kratzen werden die peitschenhiebähnlichen Hautrötungen am Körper hervorgerufen. Die sich geisselnden Büsser des Mittelalters – die «Flagellanten» – sind für den Namen des typischen Krankheitsbildes verantwortlich, welches auch als unerwünschte Nebenwirkung des Zytostatikums Bleomycin vorkommen kann. Nach dem Genuss von Shiitake reagieren offensichtlich nur einzelne empfindliche Personen aus bisher noch ungeklärten Gründen. Dabei treten stark juckende Hautirritationen einige Stunden bis zwei Tage nach dem Konsum der Pilzmahlzeit auf. Weitere Symptome konnten keine beobachtet werden. Der Heilungsprozess verlief recht unterschiedlich und dauerte maximal 38 Tage. Für die Hauterkrankung verantwortlich soll ein natürlicher Inhaltsstoff sein, das Polysaccharid «Lentinan» (ein β -Glucan). In Deutschland sind nur einige wenige Fälle von Shiitake-Dermatitis bekannt. In der Schweiz konnte bislang ein einziger Fall diagnostiziert werden, wie Christine Rauber, die Leiterin des Auskunftsdienstes des Schweizerischen Toxikologischen Informationszentrums in Zürich, auf Anfrage berichtet: «Seit 1997 haben wir nur diese eine ärztliche Rückmeldung einer Flagellanten-Dermatitis. Ein Zusammenhang mit Shiitake ist hier wahrscheinlich, da keine andere Ursache eruiert werden konnte und die Hauterkrankung kurz nach dem Konsum des Pilzgerichtes auftrat.» Zurzeit keinen Handlungsbedarf sieht Christoph Spinner vom Bundesamt für Gesundheit BAG: «Es sind europaweit nur einige wenige Fälle von Shiitake-Dermatitis bekannt. Den beliebten Speisepilz ohne weitere Abklärungen zu verbieten wäre im Moment unverhältnismässig. Selbstverständlich sollen empfindliche Personen Gerichte mit Shiitake meiden.»

Köstlichkeit seit 2000 Jahren

Der Shiitake ist hier zu Lande sowohl in der Gastronomie als auch in der privaten Küche für verschiedene Speisen sehr geschätzt. Er wird insbesondere in asiatischen Gerichten verwendet, aber auch zu Saucen verarbeitet.

In China und Japan kennt man den Shiitake (jap.: Shii = Pasaniabaum, take = Pilz) schon seit etwa 2000 Jahren. Der kommerzielle Anbau des Shiitake begann in China zur Zeit der Sung-Dynastie (960–1127 nach Christus). Chinesische Bauern führten den Shiitake-Anbau dann im 16. Jahrhundert auch in Japan ein, wo er in den folgenden Jahrhunderten stetig weiterentwickelt wurde. Der hohe Lebensstandard in den westlichen Ländern hat dazu geführt, dass die Nachfrage nach exklusiven Nahrungsmitteln in den vergangenen Jahrzehnten stark zugenommen hat. Unter anderem wurde dadurch der kommerzielle Anbau des Shiitakes gefördert, und auch in Europa hat die Shiitake-Zucht dadurch vermehrt Fuss gefasst. Heute existieren weltweit über 200 000 Anbaubetriebe. Nach dem Zuchtchampignon ist der Shiitake weltweit bereits der zweithäufigste Speisepilz.

Neben seinen guten Würz- und Geschmackseigenschaften werden ihm auch verschiedene positive Effekte für die Gesundheit zugeschrieben. Nach neueren Erkenntnissen soll der Konsum von Shiitake zum Beispiel die Senkung des Cholesterinspiegels im Blut und die Widerstandsfähigkeit gegen Infektionen durch Grippeviren fördern und sogar das Wachstum von Tumorzellen hemmen. Schon zur Zeit der Ming-Dynastie wurde der Shiitake vom berühmten Arzt Wu Shui als «Lebenselixier» gepriesen.

Gefährlich – lange Latenzzeit

Was früher die Grosseltern noch über Pilze wussten, ist heute zum Teil überholt, ja in manchen Fällen sogar gefährlich falsch. Pilzsammler sollten sich daher nur auf neue Pilzliteratur abstützen oder, noch besser, das ganze Sammelgut von einem Pilzkontrolleur kontrollieren lassen.

Immer mehr Pilze, die lange als essbar galten, müssen inzwischen als Giftpilze taxiert werden. Einige Beispiele: Der einst beliebte und in grossen Mengen konsumierte Kahle Krempling galt noch nach dem zweiten Weltkrieg bis 1967 als harmlos. Er war als billiges Nahrungsmittel ein geschätzter Speisepilz und vor allem auf den deutschen Märkten anzutreffen. Erst nach mehreren Vergiftungsfällen wurde er als Giftpilz erkannt. Der Pilz kann nach wiederholtem Genuss zu einer seltenen Sonderform einer Allergie führen, nämlich zu einer Hämolyse.

Weiter galten alle Arten der Gattung Haarschleierlinge als essbar – bis zur Massenvergiftung 1952 in Polen. 135 Personen konsumierten den Orangefuchsigigen Rauhkopf, davon starben 19 Personen durch Nierenversagen.

Erst 2001 wurde der bis anhin in allen Pilzbüchern als guter Speisepilz bezeichnete Grünling als Giftpilz bekannt. In Frankreich verursachte wiederholter, kurz aufeinander folgender Genuss von Grünlingen bei zwölf Personen schwere Vergiftungen, drei davon starben. Ein Jahr später wurde auch in Polen ein schwerer Vergiftungsfall mit Grünlingen bekannt. Bei allen Patienten zeigte sich eine Auflösung von Muskelfasern, eine sogenannte Rhabdomyolyse. Im Extremfall bewirkt die Erkrankung Nieren- und Herzversagen.

Der Grund, warum die Giftigkeit dieser Pilze erst so spät entdeckt wurde, liegt in der langen Latenzzeit. Dauert die Zeitspanne zwischen Konsum und dem ersten Auftreten von Vergiftungssymptomen zu lange, wird die Vergiftung nur noch selten mit dem Pilzmahl in Verbindung gebracht.

Bei Verdacht auf eine Pilzvergiftung sollte ein Arzt konsultiert oder beim Toxikologischen Institut in Zürich Rat eingeholt werden. Telefon 24-h-Notfallnummer 145.



Der Shiitake (*Lentinula edodes*): Zuchtfarm an einem Buchenstamm. Gut sichtbar die Impflöcher, die zum Infektionsschutz abgedichtet sind. Foto: foto-net / Xaver Schmid