

Erste Hilfe bei Pilzvergiftungen

- ▶ Die Symptome einer Pilzvergiftung treten je nach Art der genossenen Pilze nach wenigen Minuten bis zu mehreren Stunden auf.
- ▶ Oft sind die ersten Anzeichen: Übelkeit, Benommenheit, Gleichgewichtsstörungen, Halsbrennen, Brechreiz und Erbrechen, Durchfall und Fieberschübe.
- ▶ Bei Verdacht auf eine Pilzvergiftung muss sofort ein Arzt gerufen oder die unverzügliche Einlieferung in ein Krankenhaus veranlasst werden.
- ▶ Rettung Notruf 144
- ▶ Man sollte sich niemals selbst ans Steuer eines Autos setzen, denn bei vielen Pilzvergiftungen kann es zu Ohnmachtsanfällen kommen.
- ▶ Wenn der/die Vergiftete ansprechbar ist, sollte durch mechanische Reize (Finger in den Hals) oder Trinken von lauwarmem Salzwasser Erbrechen ausgelöst werden.
- ▶ Keinesfalls Alkohol, Milch oder Rhizinusöl verabreichen!
- ▶ Nach Möglichkeit alle Pilzreste, das Erbrochene und auch eine Stuhlprobe aufbewahren. Fachleute können daraus Rückschlüsse auf die gegessenen Giftpilze ziehen und so eine rasche Therapie möglich machen.
- ▶ Der/die Vergiftete muß, wenn es noch möglich ist, genau befragt werden:
 - Wo wurden die Pilze gefunden?
 - Wie haben sie ausgesehen?
 - Wie wurden sie aufbewahrt?
 - Was glaubt der/die Erkrankte, gegessen zu haben?
 - Wann wurde welche Menge gegessen?
 - Wie wurde die Mahlzeit zubereitet?
 - Was wurde dazu getrunken?
 - Welche Krankheitssymptome gab es bereits?
 - Welche Erste-Hilfe-Maßnahmen wurden bereits durchgeführt?



info Pilze

Dieser Falter soll Sie keinesfalls dazu ermutigen, Pilze zu sammeln, die Sie nicht genau kennen. Er soll Sie, im Gegenteil, auf die zahlreichen Verwechslungsgefahren von Speise- und Giftpilzen hinweisen. Auch bei ausführlichen Beschreibungen und besten Abbildungen dürfen unbekannte Pilze niemals nur nach diesen Angaben selbst bestimmt und als vermeintliche Speisepilze verwendet werden. Nur ein qualifizierter Pilzberater kann einen nicht bekannten Pilz mit so hoher Sicherheit identifizieren, dass dieser gegebenenfalls als Speisepilz verwendet werden darf.



Rettung Notruf

144

Pilzgenuss

Als Nahrungsmittel sind Pilze nicht besonders geeignet, sie dienen schon eher als Zusatznahrung.

Pilze liefern für den Körper Eiweiß, etwas Kohlenhydrate, verschiedene Vitamine (D, B1, B2, A, C) und Mineralstoffe (Kalium, Phosphor, Mangan, Eisen). Doch haupt-

sächlich bestehen Pilze aus Wasser und Rohfaser (unverdauliches Chitin oder Zellulose). Daher sind Pilze als Rohkost, bis auf ganz wenige Ausnahmen, völlig ungeeignet und auch als Kinder- und Krankenkost nicht zu empfehlen. Beliebt ist die Würzkraft mancher Pilze durch die vorhandenen, sehr unterschiedlichen Geschmacksstoffe.

Regeln für die Pilzsuche und Zubereitung



▶ Nur eine gute Kenntnis der Pilze schützt vor Giftpilzen. Es gibt keine allgemein gültigen Faustregeln! Es ist auch ein Irrtum, zu glauben, dass ein von Tieren angefressener Pilz auch für Menschen genießbar ist! Deshalb: Die wichtigsten Giftpilze sollte man genau kennen!

▶ Überhaupt sollen nur jene Pilzarten für den Genuss mitgenommen werden, die man eindeutig kennt. Durch verschiedene Entwicklungsstadien, trockenes oder feuchtes Wetter und unterschiedliche Standorte können Pilze allerdings sehr verändert aussehen.

▶ Gesammelt werden sollen nur gesunde, frische und vollständige Pilzfruchtkörper. In alten oder stark madigen Pilzen können schon Eiweiß-Zersetzungsprozesse stattfinden, durch die normalerweise gut bekömmliche Pilze giftig werden können.

▶ Pilze sollten nicht im Plastiksackerl transportiert werden: durch den Luftabschluss kommt es rasch zur Fäulnis und dadurch zur Bildung von Giftstoffen! Gut geeignet zum Sammeln sind ein Papiersack, ein Korb o.ä.

▶ Pilze sollten gleich verarbeitet oder nur kurze Zeit im Kühlschrank aufbewahrt werden. Pilzgerichte wenn möglich nicht aufwärmen. Ausnahme: Gleich nach der Zubereitung eingefrorene Pilzspeisen.

▶ Im Zweifelsfalle hilft die Pilzberatungsstelle, nicht eindeutig erkannte Pilze zu bestimmen. Dazu soll der ganze Fruchtkörper vorhanden sein.

Schwermetalle und Radioaktivität in Pilzen

Pilze speichern mehr Schwermetalle als Gemüse. Die Schwermetalle werden durch das Pilzgeflecht aus den Böden aufgenommen und in den Stielen und Hüten unterschiedlich abgelagert. Die höchsten Konzentrationen weisen die sporentragenden Teile (Lamellen oder Röhren = "das Futter") auf.

Die Schwermetalle sind entweder natürlich vorhanden (z.B. Erzlagerstätten) oder durch Umweltverschmutzung (Abgase des Kfz-Verkehrs, Industrieabgase, Klärschlamm-düngung) in die Böden gelangt. Sehr schädlich für den menschlichen Genuss sind **Blei, Cadmium, Quecksilber und Thallium.**

Gesundheitlich bedenkliche Konzentrationen bei Pilzen, **ausgenommen Zuchtpilze:**

▶ Quecksilber: alle Champignons, Steinpilz, Maipilz, Rötleritterling, Parasol, Reifpilz

▶ Cadmium: alle Champignons, manche Ritterlinge, Steinpilz, alle Täublinge, Perlpilz, Maronenröhrling

▶ Blei: verschiedene Champignonarten, Parasol, Perlpilz, Steinpilz, Eierschwammerl.

Die Verstrahlung von Pilzen durch radioaktive Stoffe, vor allem durch das Cäsium, ist von vielerlei Faktoren abhängig und war nach dem Reaktorunfall von Tschernobyl im Jahr 1986 sehr unterschiedlich. Stark belastet mit Cäsium waren Reifpilz, Semmelstoppelpilz und Maronenröhrling, eine mittlere Belastung wiesen Eierschwammerl sowie Steinpilz auf und gering belastet war der Parasol. Heute ist die radioaktive Belastung so weit zurückgegangen, dass der Verzehr üblicher Mengen von Pilzen als unbedenklich angesehen werden kann.

Um den Körper nicht unnötig mit zusätzlichen Schwermetallen und radioaktivem Cäsium zu belasten, sollte nach einer Empfehlung der Weltgesundheitsorganisation WHO bei regelmäßigem Verzehr von Wildpilzen der Verbrauch auf 250 Gramm pro Woche eingeschränkt werden!

Pilze im Internet

<http://www.mykonet.ch>
<http://www.wien.gv.at/ma59/pilze>
<http://www.pilzepilze.de>
<http://private.addcom.de/Pilze/Pilze.htm>
<http://www.pilzfinder.de>
<http://www.pilzgalerie.de>

Wir danken dem ehemaligen Leiter des Amtes für Lebensmittelaufsicht und Märkte sowie Leiter der Pilzberatungsstelle des Magistrats Graz, Herrn Direktor I.R. Harald Kahr, für die fachliche Beratung bei der Erstellung dieses Falters.

Pilzberatung in Graz

MAGISTRAT GRAZ -
Gesundheitsamt/Lebensmittelanliegenheiten
Lagergasse 132, 8020 Graz. Telefon: (0316) / 872-3260

Landesmuseum JOANNEUM GesmbH, Botanik,
Raubergasse 10, 8010 Graz. Telefon: (0316) / 8017-9752



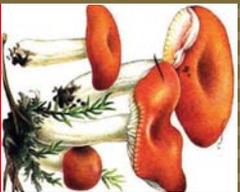
Sicherheits- Informationszentrum
www.sichere.steiermark.at
www.siz.cc



Grüner Knollenblätterpilz
(*Amanita phalloides*)
bevorzugt Laubwälder,
tödlich giftig!!!



Grünelichter Täubling
(*Russula vesperis*)
bevorzugt Laubwälder,
sehr guter, mild
schmeckender Speisepilz



Krischerer Spei-Täubling
(*Russula emetica*)
bevorzugt Nadelwälder
giftig
schärft schmeckend



Apfel-Täubling
(*Russula paludosa*)
bevorzugt Nadelwälder
(Kiefern), mild
schmeckender Speisepilz



Riesens-Röhrling
(*Eriophora sinuata*)
unter Laubbäumen
sehr giftig!



Schild-Röhrling
(*Entoloma clypeatum*)
in Obstgärten
Vorsicht!!! Spritzmittel
gut gekocht essbar



Lila Dickhut
(*Cortinarius traganus*)
in Nadelwäldern
giftig



Reiþpilz, Ziganer
(*Rozites caperatus*)
in Fichtenwäldern
guter Speisepilz



Schön- (Dickhut-) Röhrling
(*Boletus calopus*)
in Laub- und Nadelwäldern
ungenießbar, weil bitter



Reiþuß-Röhrling
(*Kerccornus corymbetron*)
in Laub- und Nadelwäldern
essbar, für Mischgerichte



Keegelhütler, Knollenblätterpilz
(*Amanita vrosa*)
Laub- und Nadelwälder
tödlich giftig!



Arns-Champignon
(*Agaricus arvensis*)
Wiesen, Weiden,
Waldänder
sehr guter Speisepilz



Birken-Reizker
(*Lactarius tormosus*)
Birkenbegleiter
giftig
schärft schmeckend



Edel-Reizker
(*Lactarius deliciosus*)
Kiefernbegleiter
guter Speisepilz



Grauer Falten-Fröhling
(*Cortinarius atramentarius*)
Gärten, Parks, Wiesen
bedingt essbar (kein
Alkohol)



Schopf-Fröhling
(*Coprinus cornutus*)
Wiesen, Weigarten,
Ruderalflächen
jung essbar



Grünlüchtiger Schwefelkopf
(*Hyphonia fasciculata*)
büschelig an Laub- u.
Nadelholz, **giftig!**



Stockschwämmchen
(*Kuehneromyces mutabilis*), büschelig an
Laub- u. Nadelholz
guter Speisepilz



Kartoffel-Bovist
(*Scleroderma citrinum*)
in Laub- und Nadelwäldern
giftig!



Fischenstäubling
(*Lycoperdon perlatum*)
in Laub- und Nadelwäldern
essbar solange weiß



Fliegenpilz
(*Amanita muscaria*)
Laub- und Nadelwälder
giftig!
enthält ein Nervengift



Kaiserring
(*Amanita caesarea*)
Laubwälder, wärmeliebend
essbar
selten und schenswert



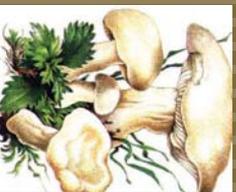
Karbol-Champignon
(*Agaricus kantaberna*)
Gärten, Parks, Waldänder
giftig!



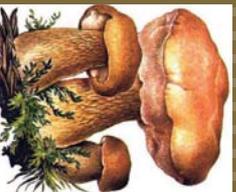
Arns-Champignon
(*Agaricus arvensis*)
Wiesen, Weiden,
Waldänder
sehr guter Speisepilz



Ziegenroter Risspilz
(*Pholiotina pectinifera*)
in Laubwäldern, Parks
sehr giftig!



Mal-Pilz, Mal-Ritterling
(*Calocybe gambosa*)
Parks, Wäldchen
guter Speisepilz,
Mehrgemuch



Gallen-Röhrling
(*Tricholoma felleus*)
in Laub- und Nadelwäldern
ungenießbar weil sehr
bitter



Steinpilz, Herrenpilz
(*Boletus edulis*)
in Nadelwäldern
sehr guter Speisepilz



Frühlings-Lorchel
(*Gyromitra esculenta*)
in Kiefernwäldern
sehr giftig!



Speise-Morchel
(*Morchella esculenta*)
in Laubwäldern, Gärten
geschätzter Speisepilz



Pantherpilz
(*Amanita pantherina*)
Laub- und Nadelwälder
sehr giftig!
enthält ein Nervengift



Perlpilz
(*Psathyra truscensis*)
Laub- und Nadelwälder
nemaht roh verzehren!



Fleischröhrlcher Schrimpling
(*Lepista niveola*)
Parkanlagen, Laubbäume
lebensbedrohend giftig!



Parasol, Fiesens-Schrimpling
(*Macropodia proceal*)
Wiesen, Laub- und Nadel-
wälder, guter Speisepilz



Kalter Krempfung
(*Pavlovius involutus*)
in Laub- und Nadelwäldern
sehr giftig!
bewirkt Allergien



Kuhnmau, Großer Schrimpling
(*Gomphidius glutinosus*)
in Fichtenwäldern
guter Speisepilz, schleimig



Satanpilz
(*Boletus satanas*)
Laubwälder, bei Buchen,
Mögen-Darmstörungen,
giftig!



Flockenstiegliger Hexenröhrling
(*Boletus erythropus*)
in Laub- und Nadelwäldern
gekocht ein guter Speisepilz



Dreifarbige Koralle
(*Fenaria ferosa*)
unter Laubbäumen
(Buchen!) **giftig**
Verdauungsstörungen



**Sehr giftig!
Lebensgefahr!**

**Giftig bzw.
ungenießbar!**

**Ungiftig bzw.
essbar**

