

Im Kochtopf lauert der Tod



Pilzmenü wird einem Ehepaar beinahe zum Verhängnis – Sachverständiger gibt Tipps zum richtigen Sammeln

Nur knapp entging ein Ehepaar aus dem Landkreis Lörrach dem Tod durch eine Pilzvergiftung. In seinem Omelett war der hochgiftige Grüne Knollenblätterpilz eingebacken.

„Die haben verdammt Glück gehabt.“ Christoph Wermuth, Gastronom und geprüfter Pilzsachverständiger, kann es noch immer nicht fassen. „Eine Vergiftung mit dem Grünen Knollenblätterpilz endet zu 95 Prozent tödlich.“ Sonntagabend vor einer Woche, das Restaurant hat bereits geschlossen. Christoph Wermuth genießt seinen Feierabend, als das Telefon klingelt. Ein Anruf aus dem Kreiskrankenhaus Lörrach. Die Ärztin benötigt fachliche Hilfe wegen einer möglichen Pilzvergiftung. Die Giftzentrale Freiburg vermittelt weiter an Christoph Wermuth. Er ist der einzige Pilzsachverständige der Gesellschaft für Mykologie im Landkreis Lörrach und Ansprechpartner bei möglichen Pilzvergiftungen.

Was war geschehen? Das Ehepaar bereitete sich aus selbst gesammelten Pilzen ein Omelett zu. Nach der Mahlzeit kommen der Frau Zweifel. Waren es wirklich die essbaren Frauentäublinge, die sie im Korb hatte? Ein Blick in das Pilzbuch untermauert den Verdacht. Die Pilze waren leicht grünlich und hatten eine häutige Manschette am Stil. Frauentäublinge und junge Champignons werden oft mit dem hochgiftigen Grünen Knollenblätterpilz verwechselt. Erst kürzlich waren zwei Frauen in Norddeutschland an einer Pilzvergiftung gestorben, die offenbar einen giftigen Grünen Knollenblätterpilz verzehrt hatten. Vorsorglich begibt sie sich nach Lörrach ins Krankenhaus.

„Nach dem Anruf musste ich so schnell wie möglich herausfinden, um welchen Pilz es sich handelt“, berichtet Wermuth. –Glücklicherweise hatte das Ehepaar Pilzreste auf dem

Kompost entsorgt. Im Dunkeln wühlte Wermuth, bis er zwei Pilzreste mit Stielen fand. „Es war äußerst schwierig, den Pilz eindeutig zu bestimmen. Die Pilzreste hatten lange Stiele, es könnte sich auch um einen ungiftigen grauen Scheidenstreifling handeln, allerdings wären dann die Stiele hohl.“ Wermuth zog telefonisch den Basler Pilzexperten Peter Kaupp hinzu. Anhand eines Geruchstests wäre der Grüne Knollenblätterpilz eindeutig zu bestimmen. „Dieser Pilz riecht süßlich-honigartig, aber –penetrant eklig“, erklärt Wermuth, der dem Basler Reste-Fotos per E-Mail übermittelte.

Durch den Kompost waren die Pilze nass und mit Kaffeesatz durchtränkt. Eine Identifizierung per Geruchstest war unmöglich. Dennoch kamen beide Experten zu dem Ergebnis, dass es sich bei den Pilzen mit höchster Wahrscheinlichkeit um die hochgiftigen Grünen Knollenblätterpilze handelt.

Grüne Knollenblätterpilze enthalten Amatoxine, die zu tödlichen Organschäden führen. „Bereits 60 bis 80 Gramm reichen bei Erwachsenen für eine tödliche Vergiftung“, sagt Wermuth. „Diese Menge ist in einem einzigen Pilz enthalten.“ Besonders fatal ist die lange Latenzzeit bei einer Pilzvergiftung: Meistens treten die ersten Anzeichen erst fünf bis 24 Stunden nach der Mahlzeit auf. Beim Grünen Knollenblätterpilz äußert sich die Vergiftung zunächst in einer Magen-Darm-Verstimmung. „Erste Anzeichen sind heftige Brechanfälle und blutige Durchfälle“, erklärt der Pilzsachverständige. Auch können starke Schweißausbrüche auftreten. Danach setzt eine scheinbare Besserung ein. Doch die Symptome kehren zurück und führen in wenigen Tagen zum Tod durch Leberversagen. Je nach Giftmenge kann der Tod bereits in den ersten 40 Stunden eintreten.

„Das Lörracher Krankenhaus hat richtig gehandelt, indem es die Giftzentrale informiert hat, die gleich einen Experten hinzuzog“, sagt Wermuth. Gerade noch rechtzeitig. Das Ehepaar wurde am gleichen Abend in die Uniklinik nach Basel verlegt und von dort weiter nach Heidelberg. „Die haben verdammt Glück gehabt. Wären sie erst am nächsten Tag ins Krankenhaus gegangen, sie wären heute nicht mehr am Leben.“

Anfang Oktober kam es im Saarland zu mehreren Pilzvergiftungen, die ebenfalls durch den Verzehr von Grünen Knollenblätterpilzen hervorgerufen wurden. Einige der Patienten können möglicherweise nur durch eine Lebertransplantation gerettet werden.

Allen Pilzsammlern rät Christoph Wermuth, die Hände von Pilzen zu lassen, die sie nicht eindeutig bestimmen können. Gerade beim Grünen Knollenblätterpilz, der in unseren Wäldern sehr häufig anzutreffen ist, kommt es immer wieder zu Verwechslungen. Pilzsachbücher oder Apps, anhand derer sich Pilze bestimmen lassen, eignen sich für Unkundige nicht zur Bestimmung von Pilzen, mahnt der Pilzexperte. „Fotos sind viel zu ungenau, da viele Pilze auf den Bildern ähnlich aussehen.“

„Es halten sich auch hartnäckige Gerüchte wie die von Zwiebeln, die sich verfärben, wenn man sie mit giftigen Pilzen anbrät, oder einem Silberlöffel, der schwarz wird, wenn man ihn in die Pilzsoße taucht.“ Wermuth stellt klar: „Aufgrund solcher Farbveränderungen giftige Pilze auszumachen ist Unsinn. Beim Sammeln sollten Pilze nicht durcheinander in den Korb gelegt werden, sondern nach Gattungen sortiert. Wermuth rät dazu, sie vor dem Verzehr von einem Sachverständigen kontrollieren zu lassen.“

Stuttgarter Nachrichten, 2.11.2013, Text wurde von Birgit-Cathrin Duval zur Verfügung gestellt.