

RATGEBER

Vorsicht bei Pilzen

Die Wildpilze waren ein Genuss und sehr lecker. Doch plötzlich wird jemandem schlecht. Kann das eine Pilzvergiftung sein? Welche Vorsichtsmassnahmen sind beim Pilzesammeln wichtig?

Am Nachmittag wurden fleissig Wildpilze im Wald gesammelt und am Abend war das leckere Pilzessen ein Genuss. Klagt jemand eine halbe bis drei Viertel Stunde nach dem Essen über Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Kopfschmerzen, Verwirrtheit oder Halluzinationen, dann ist Vorsicht angebracht. Es könnte eine Pilzvergiftung sein. Bei verzögertem Auftreten von Beschwerden, erst zehn oder mehr Stunden nach dem Essen eines Pilzgerichts, besteht sogar meist immer Lebensgefahr. In Europa sind etwa 150 Pilzarten als giftig bekannt. Der gefährlichste und bekannteste Giftpilz ist der Grüne Knollenblätterpilz. Ebenfalls tödlich giftig sind der Orangefuchsig-Raukopf sowie der Spitzgebuckelte Raukopf. Gewisse Arten sind nur für bestimmte Personen giftig und können einen allergischen Schock auslösen.

VORSICHTSMASSNAHMEN

Als Grundregel sollten alle Pilzsammler Folgendes beachten: Essen Sie nur Pilze, die Sie sicher

kennen. Bei geringsten Unsicherheiten über die Bestimmung der Pilzart sollte man die Pilze besser stehen lassen. Gehen Sie keine Risiken ein; bei Unsicherheiten können Sie auch ein Exemplar eines unbekanntem Pilzes von einem Sachverständigen oder einer Pilzkontrolle begutachten lassen. Bewahren Sie unbekanntem Pilze in einem separaten Behälter auf. Vertrauen Sie nicht zu sehr den sogenannten Pilzkennern, die man im Wald trifft. Sammeln Sie in Ihrem Elan nicht alle Pilze, die herumstehen und nehmen Sie sich genug Zeit für die Kontrolle. Wichtig ist der Transport in luftigen Körben oder ähnlich atmungsaktiven Behältern. Nehmen Sie keine zerfressenen oder matschigen Pilze mit. Zu Hause sollten Sie die Pilze möglichst noch am selben Tag zubereiten.

ERSTE HILFE BEI PILZVERGIFTUNG

Verlieren Sie keine Zeit bei einem Verdacht auf eine Pilzvergiftung und suchen Sie umgehend das Krankenhaus auf oder alarmieren Sie den Giftnotruf. Beruhigen Sie die betrof-

fene Person und bringen Sie diese bei Bewusstlosigkeit in die stabile Seitenlage. Wenden Sie keine Hausmittel an, wie beispielsweise Milch, um den Betroffenen zum Erbrechen zu bringen. Am besten halten Sie sich an die Anleitungen des Arztes bzw. der Giftnotzentrale. Stellen Sie die Reste der Pilzmahlzeit, Überbleibsel von der Pilzreinigung und evtl. das Erbrochene zur näheren Untersuchung sicher. Erfragen Sie, wie lange die Pilzmahlzeit zurückliegt und wann die ersten Symptome auftraten. Dies sollten Sie dem Rettungsdienst übermitteln. Je nach Menge und Art der verzehrten Pilze kann eine Pilzvergiftung bis zum Tod führen. Bei stark giftigen Pilzen sind dafür kleinste Mengen ausreichend. Wer zehn oder mehr Stunden nach dem Essen eines Pilzgerichts Übelkeit oder Schmerzen verspürt, sollte sofort den Notruf 112 wählen. Schwere Vergiftungen kündigen sich oft erst nach vielen Stunden an. Auch bei leichten Vergiftungen gilt: keine Massnahmen ohne ärztlichen Rat.

Quelle: gesundheitstrends.de



Hätten Sie ihn erkannt?



FELDTRICHTERLING

Geruch
Kaum wahrnehmbar

Geschmack
Mehlig

Besonderheit
Enthält stark giftiges Muscarin.



GETROCKNETES JUDASOHR

Geruch
Neutral bis muffig-erdig

Geschmack
Mild, gallertartig

Besonderheit
Guter Speisepilz, v.a. für die asiatische Küche, gilt auch als Heilpilz.



STEINPILZ

Geruch
Mild

Geschmack
Mild, angenehm pilzartig

Besonderheit
Einer der seltenen Pilze, die roh essbar sind



KRÄUTERSEITLING

Geruch
Mild, steinpilzähnlich

Geschmack
Mild

Besonderheit
Guter, bissfester Speisepilz, gilt auch als Heilpilz.



SHIITAKEPILZ

Geruch
Lauchartig

Geschmack
Mild, würzig

Besonderheit
Muss gut durchgekocht werden, sonst sind Hautausschläge möglich. Gilt in der Chinesischen Medizin als Heilpilz.



CHAMPIGNON

Geruch
Angenehm pilzig

Geschmack
Mild, Anis, süsslich

Besonderheit
Giftige Champignonarten riechen unangenehm nach Fisch oder Tinte und haben oft eine gelbliche Verfärbung am Stiel.



RIESENPORLING

Geruch
Angenehm pilzig

Geschmack
Als jung ist er mild, mit zunehmendem Alter scharf und bitter.

Besonderheit
Nur als ganz jung geniessbar