

Giftpilze - was tun?

Pilzgenuss – Pilzvergiftungen

Wenn man sich der Essbarkeit der bereits verzehrten Pilze nicht mehr sicher ist oder sich gar eine Pilzvergiftung schon mit Symptomen äußert, was ist dann zu tun? Im Folgenden werden einige grundsätzliche Informationen und Ratschläge gegeben, mit denen Sie sicher sein können, dem vorhandenen Unglück keine weiteren Fehler hinzufügen. Diese Richtlinien gelten natürlich für alle, die an der zweifelhaften Pilzmahlzeit teilgenommen haben. Die Informationen wurden von Walter W. A. Pätzold †, Deutsche Gesellschaft für Mykologie, zusammengestellt und von Prof. Dr. med. Siegm. Berndt, DGfM - Toxikologe aktualisiert.

Sofortmaßnahmen:

- Nehmen Sie schnell ärztliche Hilfe in Anspruch! Je nach Einschätzung der Situation gehen Sie zum Hausarzt, verständigen Sie eine der Gift-Notruf-Zentralen oder lassen Sie sich zum nächsten Krankenhaus bringen.
- Lassen Sie alle Reste des Sammelguts, Reste vom Pilze putzen, Reste der Mahlzeit und eventuell sogar Erbrochenes sicherstellen und zur Untersuchung aufbewahren.
- Versuchen Sie sich und andere Beteiligte zu beruhigen und einen bedachten, verantwortungsvollen Weg zur Bereinigung der Situation zu gehen.
- Ziehen Sie einen geprüften Pilzsachverständigen DGfM hinzu.
- Keine Hausmittel! Es gibt keine vernünftigen Hausmittel bei einer Pilzvergiftung, die ohne ärztlich festgestellte Indikation eingesetzt werden können. Milch trinken ist immer falsch, aber auch Salzwasser trinken, um Erbrechen zu fördern oder Kohletabletten, um Durchfälle zu lindern, können schwere Nachteile mit sich bringen und die Prognose bis hin zu Todesfällen verschlechtern.
- Nur bei Verdacht auf eine schwerwiegende Vergiftung und wenn ein Krankenhaus zu weit entfernt und ein Arzt nicht zu erreichen ist, kann der Pilzsachverständige Medizinalkohle (1g/Kg Körpergewicht in 400 ml Wasser aufgeschwemmt) empfehlen, oder, falls nicht zu beschaffen, in einer derartigen Ausnahmesituation und wenn die Pilzmahlzeit nicht länger als 5 - 6 Stunden zurückliegt, dem Betroffenen raten, durch "Finger in den Hals stecken" zu erbrechen.
- Halten Sie die Reihenfolge dieser Sofortmaßnahmen ein. Versuchen Sie nicht erst mal nach der Ursache zu forschen oder zu „behandeln“. Das machen die ausgewiesenen Fachleute von Medizin und Mykologie (Pilzkunde).

Die häufigsten Ursachen für Pilzvergiftungen:

- Am häufigsten treten Pilzvergiftungen durch zu alte Pilze (aus eigenem Sammelgut, aus Verkauf und aus fremder Verarbeitung!) oder zu lange, bzw. falsch gelagerte (Unterbrechung der Kühlkette, nicht atmende Plastikverpackung, tagelang in Kellern und Kisten usw.) auf.
- Genuss von rohen oder ungenügend gedünsteten Pilzen. Rohe Speisepilze sind im Allgemeinen giftig. Nur Kulturegerling (Zuchtchampignon), Steinpilz und einige wenige andere Arten sind roh genießbar.
- Verzehr von Giftpilzen, die durch Verwechslung, viel häufiger aber durch Unachtsamkeit, in die Mahlzeit gelangten. Oft wissen Sammler nichts von der Existenz selbst tödlich giftiger Arten, wie z. B. bestimmten Schleierlingen, die zudem auch noch ansprechend aussehen.

- Vergiftungen und allergieähnliche Erkrankungen durch Pilze, deren Inhaltsstoffe und individuelle Wirkungen noch unzureichend bekannt sind.
- Allgemeine Unverträglichkeitsreaktionen auf Pilze. Es gibt eine kleine Minderheit von Mitmenschen die einige oder gar alle Speisepilze nicht vertragen. Es sind weder die Pilze deswegen giftig noch haben diese Menschen einen erkennbaren Defekt. Es ist aber hilfreich zu wissen, dass es so etwas gibt.

Prävention – Verhindern von Pilzvergiftungen

- Sammeln Sie nur Pilze, die Sie sicher kennen. Pilze, die Sie bestimmen, essen Sie bestimmt nicht! Erst wenn Sie sich nach wiederholter Bestimmung der Kenntnis sicher sind, denken Sie an die Bratpfanne.
- Verwenden Sie einen Korb oder andere luftige Gefäße zum Sammeln und lassen zu alte, madige und zu kleine Pilze stehen.
- Lassen Sie sich Ihre Pilze nur von geprüften Pilzsachverständigen^{DGfM} auf Essbarkeit hin überprüfen und fragen Sie ihn nach seinem Ausweis der DGfM.
- Fragen Sie bei Wildpilzen auf Märkten und in Restaurants im Zweifelsfall, ob die Pilze kontrolliert wurden.
- Achten Sie auch bei Zuchtpilzen auf Frische und appetitliches Aussehen. Ein Sonderpreis muss kein Schnäppchen sein.
- Erweitern und sichern Sie Ihre Kenntnisse mit guten Bestimmungsbüchern, durch den Besuch von Pilzberatungsstellen, durch Mitarbeit in Pilzvereinen bzw. pilzkundliche Arbeitsgemeinschaften oder durch Kurse bei VHS u. ä., die von anerkannten Pilzsachverständigen^{DGfM} geleitet werden. Vertrauen Sie nicht auf die selbsternannten „alten Hasen“. Oft haben die bis jetzt nur Glück gehabt.

Prof. Dr. Siegmar Berndt

Telefon privat: 05251-34549

Telefax: 05251-870788

drs.berndt@t-online.de