

Presseinformation

11. August 2023 / 3 Seiten

Ab ins Körbchen? Experten der Deutschen Leberstiftung warnen vor Pilzvergiftungen

Die Niederschläge im Frühling und Sommer lassen Pilzfreunde schon jetzt auf eine gute Pilzsaison 2023 hoffen. Doch der Genuss selbst gesammelter Pilze kann gefährlich sein: Immer wieder landen – häufig bei unerfahrenen Pilzsammlern – giftige Exemplare im Körbchen, dann auf dem Teller und die Betroffenen im Krankenhaus. Schlimmstenfalls kann der Verzehr von Giftpilzen lebensgefährlich sein und beispielsweise zu einem akuten Leberversagen führen. Damit die noch bis Oktober dauernde Pilzsaison möglichst vergiftungsfrei verläuft, mahnt die Deutsche Leberstiftung zur **Vorsicht beim Pilze sammeln und gibt Tipps für den Vergiftungsfall.**

Der an sich unbeschwerte Spaß, in Wald und Flur zu gehen, um sich an der frischen Luft zu bewegen, Pilze zu sammeln und sie anschließend zuzubereiten, sollte keinesfalls die damit verbundenen Gefahren ausblenden. Pilzvergiftungen führen in jedem Jahr dazu, dass Menschen um ihr Leben kämpfen müssen. Der momentan andauernde Regen in Kombination mit milden Temperaturen führt schon Anfang August zu hohem Pilzwachstum. In Niedersachsen sind bereits mehrere Fälle von Pilzvergiftungen mit zum Teil tödlichem Ausgang bekannt geworden.

Unwissen ist häufig der Grund für eine Pilzvergiftung. Das bestätigt auch der Naturschutzbund (NABU), der im Abnehmen von Naturkenntnissen in der Allgemeinheit einen möglichen Grund für einen Anstieg bei den Pilzvergiftungen sieht.

Viele giftige Pilze ähneln essbaren Exemplaren. So kann es bei oberflächlicher Betrachtung zu Verwechslungen kommen. Daher warnt das Giftinformationszentrum Nord alle Pilzunkundigen dringend vor dem Sammeln und dem Verzehr einheimischer Wildpilze.

Warum eine Pilzvergiftung tödlich enden kann, erklärt der Leberexperte und Vorstandsvorsitzende der Deutschen Leberstiftung Prof. Dr. Michael P. Manns: „Im schlimmsten Fall kommt es nach dem Verzehr von Giftpilzen zu einem Organversagen. Wenn die Toxine aus dem Magen- und Darmtrakt aufgenommen sind und über die Blutbahn in die Leber kommen, kann das zu einem Leberversagen führen. Einer der giftigsten Pilze in Europa ist der Knollenblätterpilz. Dieser ist für mindestens 80 Prozent der tödlich verlaufenden Pilzvergiftungen verantwortlich. Für die lebensbedrohliche Wirkung des Knollenblätterpilzes sind sogenannte Amatoxine verantwortlich, vor allem das α -Amanitin. Schon ein einzelner Pilz kann tödlich giftig sein.“

Daher ist beim Pilze sammeln Vorsicht geboten. Pilzexperten raten nur geübten Sammlern, selbst gesammelte Pilze zu verzehren. Und sie warnen davor, bei der Identifizierung von essbaren Pilzen ausschließlich einem Pilzbestimmungsbuch oder einer App zu vertrauen. Anhand von Fotos ist die Unterscheidung der Pilze oft kaum möglich. Es ist dringend ratsam, vor dem Verzehr einen Pilzsachverständigen zu Rate zu ziehen. Auch angebliche überlieferte Merkmale für die Ungiftigkeit von Pilzen wie Maden- oder Schneckenbefall sind irreführend.

„Bei Verdacht auf eine Pilzvergiftung sollte man sich sofort an ein Giftinformationszentrum oder an das nächste Krankenhaus wenden oder den Notarzt rufen. Um die Diagnose zu erleichtern, sollten die Pilzreste, Reste der Mahlzeit oder das Erbrochene aufgehoben und an den Arzt weitergegeben werden. Damit kann die Vergiftung bestimmt und die entsprechende Behandlung besser ermittelt werden. Betroffene sollten keinesfalls auf angebliche Hausmittel gegen Vergiftungen wie ‚Milch trinken‘ oder ‚Erbrechen hervorrufen‘ vertrauen. Erbrochenes kann in die Lunge geraten und Milch die Aufnahme von Gift sogar begünstigen. Damit kann man unter Umständen die Situation noch verschlechtern“, betont Prof. Manns.

Doch nicht nur bei Giftpilzen, auch bei essbaren Exemplaren kann die Gefahr einer Vergiftung bestehen: Zu alte Pilze, gleichgültig ob aus eigenem Sammelgut oder gekauft, können gesundheitsschädlich sein. Und auch falsch gelagerte Pilze, die beispielsweise nicht

durchgehend gekühlt werden, in einer nicht atmenden Plastikverpackung aufbewahrt werden oder tagelang in Kellern und Kisten liegen, können die Ursache für eine Vergiftung sein. Viele Waldpilze verderben ähnlich schnell wie rohes Hackfleisch und sollten innerhalb von 24 Stunden zubereitet werden. Bei matschigen Pilzen hat bereits die Zersetzung des Pilzeiweißes begonnen, was zu einer Lebensmittelvergiftung führen kann.

Deutsche Leberstiftung

Die Deutsche Leberstiftung befasst sich mit der Leber, Lebererkrankungen und ihren Behandlungen. Sie hat das Ziel, die Patientenversorgung durch Forschungsförderung, Forschungsvernetzung und wissenschaftliche Projekte zu verbessern. Mit intensiver Öffentlichkeitsarbeit steigert die Stiftung die öffentliche Wahrnehmung für Lebererkrankungen, damit diese früher erkannt und geheilt werden können. Die Deutsche Leberstiftung bietet außerdem Information und Beratung in medizinischen Fragen. Auf der Website finden Sie umfangreiche Informationen sowie Bildmaterial für Betroffene, Interessierte, Angehörige der Fachkreise und Medienvertreter: www.deutsche-leberstiftung.de.



UNSERE BUCHEMPFEHLUNGEN

„Das große Kochbuch für die Leber“ – 122 Rezepte mit allen wichtigen Nährwertangaben; Küchentipps und Regeln für eine lebergesunde Ernährung, September 2022. Das Buch ist im Buchhandel erhältlich: ISBN 978-3-8426-3100-7 € 28,00 [D].



„Das Leber-Buch“ informiert allgemeinverständlich und umfassend über die Leber, Lebererkrankungen, ihre Diagnosen und Therapien, 4. erweiterte und aktualisierte Auflage September 2021, im Buchhandel erhältlich: ISBN 978-3-8426-3043-7, € 19,99 [D].

Rezensionsexemplare können über asche@humboldt.de angefordert werden.

Kontakt

Deutsche Leberstiftung | Bianka Wiebner | Carl-Neuberg-Straße 1 | 30625 Hannover
Tel 0511 – 532 6815 | Fax 0511 – 532 6820 | presse@deutsche-leberstiftung.de