

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 23 (1945)
Heft: 4

Artikel: Über Giftpilze und Pilzvergiftungen
Autor: Arndt, Willy
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933904>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Pholiota (Fries) Quélet. (Fr. subgenus 1821, Q. 1872).
Cortinarius Fries. (Fr. 1836).
Laccaria Berkeley et Broome (B. et Br. 1883).
Marasmius Fries emend. Patouillard. (Fr. 1836).
Melanoleuca Patouillard. (Pat. 1900).
Lactarius Fries. (Fr. 1836).
Russula Fries. (Fr. 1836).
Boletus Fries ex Linné emend. (Fr. 1821).
Polyporus Fries emend. (Fr. 1821).

Noms spécifiques

Amanita phalloides (Fries) Quélet. (Fr. 1821, Q. 1872).
Amanita ovoidea (Fries ex Bulliard) Quélet. (Fr. 1821, Bull. 1787, Q. 1872).
Agaricus augustus Fries. (Fr. 1836).
Mycena pura (Fries ex Persoon) Quélet. (Fr. 1821, Pers. 1801, Q. 1872).
Clitocybe nebularis (Fries ex Batsch) Quélet. (Fr. 1821, Batsch 1786, Q. 1872).
Tricholoma pardinum Quélet. (Q. 1873).
Russula alutacea Fries ex Persoon. (Fr. 1836, Pers. 1801).
Boletus piperatus Fries ex Bulliard. (Fr. 1821, Bull. 1879). etc.

(La suite au prochain numéro.)

Über Giftpilze und Pilzvergiftungen

Von Willy Arndt

In der Nummer 188 vom Samstag den 12. August und in Nummer 228 vom Donnerstag den 28. September 1944 des «Tagesanzeiger», befließt sich ein mit R. H. zeichnender Einsender über pilzkundliche Belehrungen. *)

Es ist im Prinzip durchaus begrüßenswert, wenn in der heutigen Zeit der Lebensmittelverknappung auf den Reichtum der in unseren Wäldern vorkommenden Speisepilze aufmerksam gemacht und das Volk aufgemuntert wird, sich den Pilzkenntnissen zu widmen. Ob aber die vom Einsender R. H. empfohlenen Schnell-Erlernmethoden der Pilzkenntnis vor Pilzvergiftungen, ja sogar vor solchen mit tödlichem Ausgang schützen, ist sehr fragwürdig.

Besonders die erste Veröffentlichung wiedergibt Behauptungen, die nicht den Tatsachen entsprechen. So z. B. die Behauptung, die Anzahl der in der Schweiz vorkommenden Giftpilze sei so gering, daß man sie fast an den Fingern einer Hand abzählen könne, oder 90% aller wirklichen Pilzvergiftungen würden durch den Knollenblätterpilz hervorgerufen, der Panterpilz (*Amanita pantherina*) sei nur einer der verdächtigen Gesellen und gehöre nicht zu den eigentlichen Giftpilzen, überhaupt seien die Vergiftungsmöglichkeiten durch echte Giftpilze bald erschöpft: Knollenblätterschwamm, Fliegenpilz, Satanspilz, Schwefelkopf und Speiteufel. Die beiden restlichen Pilzarten, der Wolfsröhrling und der Kartoffelbovist seien

*) Wir geben die nachfolgenden Ausführungen aus Raummangel etwas verspätet wieder, sind jedoch der Ansicht, daß sie auch heute noch aktuell sind. Wir hoffen, daß sie vor allem auch in die Hände des sonderbaren «Pilzprofessors», des Tagesanzeiger-Schreibers und der Redaktion des letztern gelangen, die obige Entgegnung leider nicht aufgenommen hat.

geradezu «Raritäten». Und schließlich endet das Elaborat mit der Aufmunterung: «Vorsicht, nur keine übertriebene Angst vor Vergiftungen! Wer Pilze mit weißen Lamellen meidet, ist vor Vergiftung durch die wenigen Giftarten, vor allem durch den tückischen Knollenblätterschwamm unbedingt geschützt.»

Eine Richtigstellung obiger Behauptungen drängt sich auf und die oberflächliche Schreibweise, die aufklärend sein will und es eben nicht ist, gehört ins richtige Licht gerückt. Um sich mit dem Einsender R. H. auseinanderzusetzen, gestatten Sie, mein Verehrtester: Was verstehen Sie unter «eentlichen» oder «unechten» Giftpilzen? Kennen Sie «unechte» Giftpilze? Finden Sie den Reiz im Pilzessen darin, daß man hernach, bei einer allfälligen Vergiftung durch unechte Giftpilze, zum mindesten mit Sicherheit am Tode vorbeisegelt?

Die Pilzkunde verträgt keine Reglementiererei, alle diesbezüglichen Versuche haben immer wieder zu Unzulänglichkeiten geführt. Es gibt nur eine Regel, die Gültigkeit hat und einwandfrei ist, nämlich:

Man muß die Pilze kennen lernen auf Grund ihrer botanischen Merkmale, d. h. methodisch vorgehen, sich mit den systematischen Begriffen der Pilzfamilien, Unterfamilien und Gattungen, sowie der Arten auseinandersetzen.

Daß hierzu die Beschaffung guter Pilzwerke notwendig ist, versteht sich, doch ist auch hier zu beachten, daß alte Pilzbücher, aus Großmutterzeiten überholt sind, denn giftige Pilze sind darin als eßbar und eßbare Pilze als giftig bezeichnet. Deshalb sei allen Pilzfreunden empfohlen, sich nur solche Pilzbücher zuzulegen, die im oder nach dem Jahre 1924 herausgegeben wurden, denn je jüngeren Datums ein Pilzbuch ist, desto aufgeschlossener sind seine Abbildungen, Beschreibungen und Bewertungen. Denn man muß sich bewußt sein, daß die Pilzkunde ein junges Wissensgebiet ist und gerade in den letzten 20 Jahren in Bezug auf die Genießbarkeit und Giftigkeit eingehenden Untersuchungen unterworfen wurde und Abklärung gefunden hat.

Bekanntermaßen sind 2000—3000 Pilzarten festgelegt, wovon mehr als 500 Arten eßbar sind, je nach den geschmacklichen Ansprüchen, die gestellt werden. Rund 80 Arten sind giftig, wovon nur 7 Arten mit Bestimmtheit tödlich wirken. Und der Genuß dieser rund 73 Arten, die nicht mit Bestimmtheit tödlich wirken (sind das etwa Ihre «unechten» Giftpilze?), ergeben ohne Ausnahme und ohne Rücksicht auf die individuelle Konstitution der Organe ein einwandfreies Krankheitsbild, das meistens auf das Toxin «*Muscarin*» zurückzuführen ist. Während einer stundenlangen körperlichen Tortur, als sollte in den Gedärmen eine «neue Ordnung» geschaffen werden, erfahren die Patienten anhaltende Schwächezustände, die 8 Tage anhalten können, von der öfters einige Tage dauernden Arbeitsunfähigkeit gar nicht zu reden. Ergänzend sei hinzugefügt, daß besonders Kinder und herzleidende Personen stark der Gefahr ausgesetzt sind zu sterben.

Die Vergiftungen durch Knollenblätterpilze sind zurückgegangen (zwangsläufig ihr prozentualer Anteil), da Dank der unermüdlichen Aufklärungsarbeit der Vereine für Pilzkunde das Publikum sich dieselben gemerkt hat. Aber das eine ist unbestreitbar, daß 90% von Knollenblättervergiftungen tödlich wirken. Der Panterpilz (*Amanita muscaria*) ist ein einwandfrei giftiger Pilz, 15% von Vergiftungen durch denselben verlaufen tödlich, während der Fliegenpilz (*Ama-*

nita muscaria) in seiner Giftwirkung dem Panterpilz wesentlich zurücksteht. Die Warnung vor dem Satanspilz ist angebracht, während die Schwefelköpfe harmlos sind. Außer dem giftigen Speiteufel gibt es noch eine Anzahl ähnlicher roter Täublinge, die giftwirkend sind. Der «Wolfsröhrling» ist ein abgetackelter Begriff und im Schweizerlande unter dem Namen «Schuppenstieliger Hexenröhrling» (*Boletus miniatoporus* Secr.) bekannt, kommt häufig vor und zählt zu den schmackhaftesten Speisepilzen. Ebenso häufig kommen (die von Ihnen als Raritäten bezeichneten) Kartoffelboviste vor, wobei beide Arten, sei es der dünnchalige (*Scleroderma verrucosum*) oder der dickschalige (*Scleroderma vulgare*) in der Giftwirkung einander nicht nachstehen.

Genügt es, um sich vor heftigen oder schweren Pilzvergiftungen zu schützen, indem man Blätterpilze mit weißen Lamellen meidet? Absolut nicht, die nachfolgenden Ausführungen werden dies beweisen. Z. B. der im Sommer vorkommende «Ziegelrote Reißpilz» (*Inocybe Patouillardii*), mit seinen zur Reifezeit olivbräunlichen Lamellen, enthält das 30fache Quantum Muscarin des Fliegenpilzes, eine Dosis, die, sofern nicht innert nützlicher Frist ärztliche Hilfe erreichbar ist, zum Tode führt. Ähnliche Folgen haben noch eine stattliche Anzahl von Reißpilzarten, deren Lamellen mit weißer Farbe nichts gemeinsames haben. Ebensowenig läßt der rosafarbene blätteraufweisende «Riesenrötling» (*Entoloma lividum*) mit sich spassen. Nicht minder gefährlich sind seine Gattungsgenossen, wie der «Niedergedrückte Rötling» (*Entoloma rhodopolium*) und der «Alkalische Rötling» (*Entoloma nidorosum*), nebst einigen anderen Arten derselben Gattung. Als weitere, unheilbringende Arten wären der «Geriefte Scheidling» (*Volvaria gloicephala*) mit rosafarbenen Lamellen zu nennen, sowie der «Gelbfleckende Champignon» (*Psalliota xanthoderma*), dessen Lamellen eine leuchtend weinrötliche Färbung annehmen.

In der zweiten Einsendung vom 28. September 1944 stößt man wieder auf die gleiche, unsinnige und unhaltbare Schreibweise. Durchaus unhaltbar ist die, zum Teil aus der vorigen Einsendung aufgefrischte These, daß es außer den bekannten 7 Arten eigentlicher Giftpilze, noch solche Pilze gebe, deren Genuß individuell unterschiedliche Einflüsse zeitige, indem bei den einen Personen die Folgen in allerlei Beschwerden bestehen, die auf verschiedene Empfindlichkeit der Verdauungsorgane einzelner Menschen begründet seien, während bei anderen Personen keine Verdauungsstörungen auftreten. Man solle deshalb diese Pilze als die zweifelhaften oder verdächtigen Arten betrachten. Der Unsinn einer solchen Behauptung wird noch vollständiger, wenn man sich die Namen dieser Pilzarten ansieht.

Roter Täubling. Diese Bezeichnung ist zu summarisch anzusehen und deshalb praktisch unbrauchbar. Es gibt eine Anzahl giftiger Täublinge, die rot sind, z. B. der «Speiteufel» (*Russula emetica*), der «scharfrandige Täubling» (*Russ. sanguinea*), der «Tränende Täubling» (*Russ. sardonica*) usw. Demgegenüber gibt es etliche Arten eßbarer, roter Täublinge, wie der «Zinnoberrote Täubling» (*Russ. lepida*), der «Morgenrot-Täubling» (*Russ. aurora*), der «Heringstäubling» (*Russ. xerampelina*), etc. Als weitere zweifelhafte Art ist der «Giftreizker» erwähnt, offensichtlich *Lact. torminosus*. Die Giftigkeit dieses Pilzes ist aber über alle Zweifel erhaben, ob ihn der Hans oder der Heiri verspeise, spielt keine Rolle. Gießt man das Kochwasser ab, so kann der Giftreizker ohne Bedenken gegessen werden.

Ferner wird der Schwefelkopf zitiert. Es gibt etliche Schwefelköpfe; der «Rauchgraublättrige» (*Hypholoma capnoides*) ist ein guter Suppenpilz, der «Ziegelrote» (*Hyph. sublateritium*) ist eßbar, manchmal ein wenig bitter, der «Grünblättrige Schwefelkopf» (*Hyph. fasciculare*) ist nur leicht giftig und fällt ohnehin wegen seiner starken Bitterkeit für Speisezwecke außer Betracht. Dann wird der «Schwefelritterling» (*Tricholoma sulphureum*) aufgeführt. Derselbe ist nicht giftig, aber sein aufdringlicher Leuchtgasgeruch schließt ihn andererseits als Speisepilz aus. Der «Tränende Hautkopf», der aber heute nur unter dem Namen «Brotfälbling» oder «Gemeiner Fälbling» (*Hebeloma crustiliniforme*), bekannt ist, wirkt giftig. Andererseits aber ist der zitierte Perlpilz (*Amanita rubescens*) ein begehrter und beliebter Speisepilz. Ebensowenig gelten der «Falsche Pfifferling» (*Clitocybe aurantiacus*) und der «Pfeffermilchling» (*Lact. piperatus*) als irgendwie zweifelhaft oder verdächtig. Der letztere ist allerdings sehr scharf, weshalb er sich als Mischpilz zum Würzen eignet. Die beiden zuletzt genannten Arten, wie der «Mordschwamm» (*Lact. turpis*) und der «Rotbraune Milchling» (*Lact. rufus*) sind unbestreitbare Giftpilze, deren hitzebeständige Toxine in scharfen Harzen bestehen.

Wahr ist, daß es Leute gibt, die gute Speisepilze, wie z. B. den Eierschwamm nicht ertragen und erbrechen müssen, was auf Überempfindlichkeit, eine Idiosynkrasie, zurückzuführen ist. Allerdings sind diese Fälle selten, ebenso selten, wie es Menschen gibt, die durch gewisse Speisepilzarten vom Nesselfieber befallen werden.

Ihre Bagatellisierung der Vergiftungsgefahren durch Pilze, Herr R. H. ist auch noch in anderer Beziehung skandalös. Gerade im Zeitpunkte Ihrer mykologischen Verlautbarungen kamen zwei typische und bekannte Giftpilze in unseren Wäldern vor. Wären Sie wirklich Pilzsachverständiger, als welchen Sie sich aufspielen, hätte Ihnen dies nicht entgehen dürfen. Denn massenhaft war das Gedeihen des «Riesenrötlings» (*Entoloma lividum*) und des «Tigerritterlings» (*Tricholoma tigrinum*) festzustellen, deren Genuß schwere Erkrankungen zur Folge haben. Wie immer beim massenhaften Auftreten von Giftpilzen sind eben durch diese beiden Arten wiederum viele Pilzvergiftungen vorgekommen (diese Tatsachen entnehme ich den Mitteilungen von Krankenkassen) und ich halte es nicht für ausgeschlossen, daß gerade Sie mit Ihren saloppen Anpreisungen daran nicht unschuldig sind.

Zusammenfassend mein verehrtester Herr R. H., belieben Sie zur Kenntnis zu nehmen, daß weite Fachkreise Ihre pilzkundlichen Ergüsse nicht nur teilweise als oberflächlich, sondern als unfair und unverantwortlich bezeichnen.

Pilzkunde einmal anders

Von E. Gerber, Bern

Im ewig gleichbleibenden Ablauf der Jahreszeiten ist wieder der Frühling an der Reihe. Ungeachtet des furchbaren Ringens ganzer Völker, verbunden mit der Massenzerstörung von ungeheuren menschlichen Werten, beginnt aus der Erde ein unversieglischer Saftstrom Feld und Wald zu neuem Wachstum zu beleben. Aus kahler Erde sprießen Pflanzen mannigfaltiger Art. In Wald und Rain sprin-