

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 67 (1989)
Heft: 2

Artikel: Knollenblätterpilzvergiftung im Winter oder der mutige Familienvater = Intoxication phalloïdienne hivernale ou la témérité d'une père de famille
Autor: Buob, Eugen
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936435>

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: 03.04.2025

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

Knollenblätterpilzvergiftung im Winter oder der mutige Familienvater

Am 25. November 1988, bei Schnee und Eis, wurde ich in der Nacht in ein Spital gerufen, weil sich ein Mann mit Pilzen vergiftet hätte. Bei jeder Vergiftung mit Pilzen muss man annehmen, dass es sich um eine Knollenblättervergiftung handeln könnte, bevor nicht Gegenteiliges bewiesen ist.

So nahm ich mein Mikroskop mit und dachte nach, um was für Pilze es sich in dieser Jahreszeit handeln könnte. Aber weit gefehlt! Man zeigte mir nämlich eine Aluminium-Tiefkühlschachtel mit einem Fertigericht tiefgekühlter Pilze darin, die noch steinhart gefroren waren. Was war geschehen? Am Donnerstagsabend hatte der Vater von drei Kindern aus einer solchen Schachtel Pilze gegessen. Er musste am andern Morgen erbrechen und dies noch den ganzen Tag. Im Laufe des Abends wurde er ins Spital eingeliefert.

Die lange Latenzzeit bis zu den ersten Brechdurchfällen weist auf eine Knollenblätterpilzvergiftung hin. Die Pilze waren von der Frau des Patienten im September/Oktober gesammelt, fertig gekocht und eingefroren worden, ohne sie kontrollieren zu lassen. So konnte mir der Patient auch keine Angaben über das Biotop der gesammelten Pilze machen. Meine Untersuchungen ergaben, dass es sich zum Teil um grüne Knollenblätterpilze (*Amanita phalloides*) handelte, konnte ich doch einwandfreie Knollenblätterpilzsporen nachweisen und auch mit einem von mir tiefgekühlten Knollenblätterpilz vergleichen. Somit war der Fall klar.

Leider musste ich schon mehrere Male hören, welche Mittel angewandt würden, um giftige Pilze zu erkennen. Wenn sich der mitgekochte Knoblauch verfärbt, wären die Pilze giftig. Doch im obigen Fall war der mitgekochte Knoblauch schön weiss. Dann wieder der Trick mit dem Silberlöffel oder der Silbermünze, die sich verfärben sollen, wenn giftige Pilze mit im Spiel sind. Genau das Gegenteil ist der Fall, Silber wird beim Mitkochen schön sauber. Dann wieder wurde mir gesagt, dass Pilze nicht giftig wären, wenn sie von Schnecken und Mäusen angenagt würden. Mäuse sterben auf alle Fälle, und Schnecken verziehen sich in ein Loch oder sind gegen Amatoxine immun. Es gibt nur ein sicheres Mittel, und das heisst: die Pilze nach ihren botanischen Merkmalen kennen und kennenlernen, oder auf einer Pilzkontrollstelle die Pilze kontrollieren lassen. Den Hausfrauen möchte ich raten, nur Pilze zu kochen, die von einer amtlichen Pilzkontrollstelle kontrolliert worden sind.

Aber jetzt gibt es scheinbar noch eine neue Variante, um sicher zu gehen, ob die Pilze essbar oder giftig sind: der mutige Familienvater isst am Abend zuvor eine Portion Pilze. Wenn dann keine Beschwerden auftreten, kann am andern Tag die Familie mit den Kindern auch am Genuss der Waldpilze teilhaben. Diesmal ist auch die Wirkung nicht ausgeblieben. Der Mann konnte dank ärztlicher Hilfe gerettet werden. Doch leider gibt es immer wieder Pilzvergiftungen, sei es, dass die Pilze nicht richtig zubereitet werden oder aus anderen Gründen. Im letzten Frühjahr wurden eine Mutter und ihr Kind in ein Spital eingeliefert wegen einer Pilzvergiftung. Ich stellte fest, dass es sich um eine Morchel (eine Speisemorchel) handelte, von der ein roher Salat gemacht worden war, was zu grossem Erbrechen bei Kind und Mutter führte. Rohe Pilze enthalten verschiedene toxische Stoffe und ebenso die gesundheitsschädlichen Nitrosamine. Pilze sind in der Lage, toxische Stoffe zu produzieren, die sonst nur synthetisch hergestellt werden können. Aber auch Zuchtchampignons sind roh genossen giftig, und es ist unter allen Umständen davon abzuraten. Kinder sind besonders gefährdet. Auch Leute mit empfindlichen Verdauungsorganen reagieren rasch nach roh genossenen Speisepilzen. Aber auch ein Stillstand im Pilzwachstum — zum Beispiel wegen einer Kälteperiode — kann zu unliebsamen Überraschungen mit Speisepilzen führen. Eine Untersuchung zeigte mir, dass solche Pilze sehr stark von Bakterien befallen waren, die toxische Stoffe ausscheiden. So kommt es dann zu einer Sekundärvergiftung mit Lebensmitteln, was hauptsächlich im Herbst der Fall ist. Also mit Pilzen immer vorsichtig umgehen, auch mit geschenkten und verschenkten.

Buob Eugen sen. Amtl. Pilzkontrollstelle, Samstageren

Intoxication phalloïdienne hivernale ou la témérité d'une père de famille

Par temps de neige et de verglas, la nuit du 25 novembre 1988, un hôpital m'appela au téléphone: un homme s'était empoisonné en consommant des champignons. Chacun sait que, jusqu'à preuve de contraire, il faut soupçonner qu'il pourrait s'agir d'une intoxication phalloïdienne.

Equipé de mon microscope, je me demandais en route quels champignons cet homme avait bien pu cueillir en cette saison. Erreur: on ne me présenta pas des champignons «frais», mais un emballage d'aluminium contenant un bloc gelé d'une préparation précuisinée. Que s'était-il passé? Le jeudi soir, ce père de trois enfants avait «essayé» une portion de ces champignons. Le lendemain matin, vomissements, qui se répétèrent tout au long du vendredi; il fut hospitalisé dans la soirée.

Le temps de latence prolongé, avant les premiers vomissements, indiquait un empoisonnement de type phalloïden. La récolte avait été faite par madame, en septembre-octobre; sans présentation au contrôleur, elle les cuisina et les mit au congélateur. Le patient ne put donc me fournir aucune indication sur le lieu de cueillette, ni sur le biotope environnant. Au microscope, je pus découvrir des spores qui provenaient de toute évidence d'une Amanite phalloïde, et mes observations furent encore confirmées par comparaison avec un spécimen de cette espèce que j'avais moi-même congelé.

Ce qui m'a surpris, une fois de plus, fut la liste des moyens utilisés pour reconnaître les champignons toxiques. Tout y passa: la gousse d'ail cuite avec les champignons était restée blanche et n'avait ni grisonné ni noirci; la cuiller d'argent n'avait nullement noirci lorsque madame l'avait laissée quelque temps dans la préparation; des limaces ou des mulots s'étaient régalés de morceaux des champignons récoltés, et par conséquent ils ne pouvaient être vénéneux! Il me fallut répéter l'inanité de tous ces procédés, affirmer que les mulots meurent s'ils grignotent de l'Amanite phalloïde et que les limaces sont immunisées par le poison ou vont mourir sous un caillou. J'ai dû répéter la leçon: le seul moyen de se prémunir contre un empoisonnement est la connaissance parfaite des caractères botaniques ou la présentation de la récolte à un contrôleur officiel. Mesdames les ménagères, je vous conseille à toutes de ne cuisiner des champignons sauvages qu'après les avoir montrés au poste de contrôle.

Et cependant, il faut ajouter aujourd'hui une variante aux moyens de reconnaissance des champignons toxiques ou comestibles: la veille du repas familial, le papa téméraire et courageux essaie une portion et, si rien de fâcheux ne se passe, la famille tout entière peut, le lendemain, déguster tout le plat sans crainte... La méthode s'est révélée efficace! Heureusement, l'équipe médicale de l'hôpital a pu sauver l'imprudent. Outre les intoxications dues à des espèces contenant telle ou telle substance toxique, on rencontre aussi des empoisonnements de types différents. Le printemps dernier, une mère et son enfant furent hospitalisés parce qu'ils avaient consommé des Morilles fraîches en salade. Les Morilles contiennent une toxine hydrosoluble qui est éliminée soit par dessiccation — complète! —, soit par cuisson et rejet de l'eau utilisée. D'ailleurs, d'autres champignons, et même le Champignon de Paris, ne devraient pas être consommés crus, en tout cas par certaines personnes sensibles, en particulier par les enfants. Par bonheur, ces réactions allergiques sont quasi immédiates, mais elles sont en tout cas bien désagréables.

J'ai pu faire encore une autre constatation: lorsque la croissance des champignons est stoppée, par exemple par une période de basse température, des champignons par ailleurs comestibles peuvent réserver de méchantes surprises. De tels champignons se chargent de bactéries qui produisent des substances toxiques; résultat: intoxications secondaires qui se produisent en particulier dans l'arrière-automne.

Prudence! Prudence! Et aussi avec les champignons que vous recevez en cadeau... ou que vous offrez en présent.

Eugen Buob, contr. off. Samstagerm

(trad. F. Brunelli)

Note du traducteur A propos d'Amanite phalloïde ayant subi le gel nocturne: j'ai trouvé vers la fin novembre 1988 des spécimens de couleur grise, dont l'anneau n'était qu'à peine lisible et dont la marge était assez longuement striée: seule la volve était encore nettement observable. Ces exemplaires faisaient irrésistiblement penser, même pour un bon mycologue, à des Amanites vaginées, forme grise!... (f.b.)