

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 70 (1992)
Heft: 5/6

Artikel: Speisepilze : durch unsere Umweltsünden vergiftet (Klarstellung) =
Champignons comestibles ... pollués
Autor: Hoesch, L.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936699>

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: 30.03.2025

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

Speisepilze – durch unsere Umweltsünden vergiftet (Klarstellung)

In der letzten Februarnummer der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde erschien auf Seite 40 ein Beitrag von Alfred Sterchi unter obigem Titel. Dazu erhielt die Redaktion von Herrn Dr. Lienhard Hoesch – er ist Privatdozent für Organische Chemie am Institut für Pflanzenbiologie der Universität Zürich – eine Klarstellung mit folgendem Wortlaut:

Sehr geehrter Herr Göpfert,
in einer Notiz von Alfred Sterchi (SZP 1992, 70 (2), 40) lesen wir mit Verwunderung, der Zuchtchampignon, *Agaricus bisporus*, enthalte Hydrazin (H_2NNH_2) und dieses sei Ausgangsstoff für Agaritin. Von positivem Hydrazinnachweis in *A. bisporus* ist uns nichts bekannt, und von der Biosynthese des Agaritin, nur formal ein Hydrazinderivat, weiss man bisher noch wenig Verlässliches. Jedenfalls scheint sie komplizierter als seinerzeit von Schütte *et al.* [1] postuliert zu verlaufen, wie unsere eigenen Arbeiten gezeigt haben [2]. Hinweise auf eine Beteiligung von Hydrazin bei der Agaritinbiosynthese fanden weder wir noch andere.

Auf keinen Fall aber erlauben – nach unserer Kenntnis – die vorliegenden Befunde von Inhaltsstoffen des *A. bisporus* und deren Toxikologie eine generelle Warnung vor dem Gebrauch von Zuchtchampignons als Nahrungsmittel.

Auch die übrigen Bemerkungen von A. Sterchi über Gesundheitsrisiken durch Pilzgenuss scheinen uns derart pauschal, dass wir uns fragen, welchen Interessen der Autor damit dienen möchte. Immerhin werden Schwermetallgehalte und Anreicherung von Radioisotopen – unseres Wissens nach – laufend von den zuständigen Lebensmittelkontrollen bei den in den Handel gebrachten Pilzen überprüft, so dass für Panikmache kein hinreichender Grund gegeben zu sein scheint.

Mit freundlichem Gruss Dr. L. Hoesch

Literatur: [1] H. R. Schütte, H. W. Liebisch, O. Miersch & L. Senf, *An. Quim.* 1972, 68, 899.

[2] D. Baumgartner & L. Hoesch, 16th Intern. Symp. Chem. Nat. Products, Kyoto, Japan, 1988, PC 20; L. Hoesch, IMC4, Regensburg, BRD, 1990, IIE-236/2.

Champignons comestibles ... pollués

Dans le numéro de février 1992 du BSM a paru sous ce titre, en page 40, un article de Monsieur A. Sterchi. En réaction, la rédaction a reçu les lignes suivantes de mise au point, rédigées par M. Dr Lienhard Hoesch, privat-docent en Chimie organique à l'Institut de biologie végétale de l'Université de Zurich.

Monsieur le Rédacteur,

Dans une note de M. Alfred Sterchi (BSM 1992, 70/2:40) nous lisons avec surprise que le Champignon de couche (*Agaricus bisporus*) contiendrait de l'Hydrazine (H_2NNH_2) et que de cette substance dériverait l'Agaritrine¹. Nous n'avons pas connaissance que la présence d'Hydrazine dans le Champignon de Paris ait été démontrée²; quant à la biosynthèse de l'agaritrine, qui n'est que formellement un dérivé de l'hydrazine, nous ne savons pour l'heure que peu de chose avec certitude. En tout cas, cette synthèse semble plus compliquée que ne l'ont postulé en son temps SCHÜTTE & al. [1], comme l'ont démontré nos travaux [2]. Ni nous-même ni d'autres chercheurs n'ont pu démontrer que l'hydrazine est un composant participant à la biosynthèse de l'agaritrine.

Mais en aucun cas les substances trouvées dans *Agaricus bisporus* et leur toxicologie ne permettent – à notre connaissance – d'exprimer une mise en garde générale contre la consommation culinaire des Champignons de Paris.

Les autres remarques de M. Sterchi concernant les risques encourus par la consommation de champignons pour notre santé nous semblent d'une telle gratuité que nous nous demandons quels intérêts l'auteur cherche à servir. En tout cas — à notre connaissance —, les teneurs en métaux lourds et l'augmentation des radioisotopes dans les champignons mis sur le commerce sont constamment contrôlées par les offices compétents, de sorte qu'il ne semble pas y avoir de raisons suffisantes pour faire souffler un vent de panique.

En toute amitié.

Dr L. Hoesch (trad.: F. Brunelli)

Notes du traducteur:

¹⁾ À la lecture de la traduction en allemand du texte de M. Sterchi, une erreur m'a échappé. «L'hydrazine est issue de l'agaritine» ne doit pas être traduit par «Hydrazin ist der Ausgangsstoff für das Agaritin», mais, au contraire, par «Agaritin ist der Ausgangsstoff für das Hydrazin». Je ne suis pas chimiste et je n'écris cette remarque qu'au niveau de la fidélité de traduction.

²⁾ Dans son ouvrage «Les champignons — Intoxication — Pollutions — Responsabilités», Malakoff 1989, Le Dr Lucien Giacomoni semble très sûr de son fait quand il écrit (p. 89), à propos des hydrazines: «Mais on ignore — ou on fait semblant d'ignorer — que des poisons de la même famille se trouvent en quantités importantes et à l'état naturel (sans contamination par les pesticides ou les pollutions industrielles) chez la plupart des Agarics comestibles et chez le plus consommé d'entre eux, et souvent à l'état cru: *Agaricus bisporus*, le CHAMPIGNON DE PARIS CULTIVÉ». Le Dr Giacomoni fait référence à 23 travaux de divers auteurs publiés dans les années 80.

Littérature: voir à la fin du texte en allemand.

Rapporto del tossicologo dell'USSM per il 1991

Anche il 1991 lo possiamo annoverare fra gli anni caratterizzati dalla siccità. Parafrasando quanto scritto dai due redattori del nostro Bollettino, abbiamo avuto una splendida estate, calda e secca, che si è protratta fino alla fine di settembre, ideale per gli escursionisti, ma veramente negativa per il micologo e per il micofago. Le piogge autunnali hanno un po' salvato l'annata micologica e, verso la metà di ottobre abbiamo potuto ammirare nel Luganese, magnifici esemplari di *Amanita caesarea*.

Annata quindi anche poco favorevole alle intossicazioni da funghi. Ciò nonostante tre casi di avvelenamento da *Amanita falloide* li abbiamo avuti.

All'ospedale di Frauenfeld vennero ricoverate due persone che presentavano una grave epatite tossica, curata secondo le direttive della dottoressa Barbara Gossweiler. Al paziente che presentava una sintomatologia più grave venne anche somministrata per 4 giorni in dosi forti della N-acetilcisteina. Ambedue i pazienti sono sopravvissuti, ma non ho notizie sul loro attuale stato di salute. Un terzo caso mi è stato segnalato da Baden; purtroppo non ho i dettagli.

A Stans l'ingestione di *Boletus luridus* secco e leggermente ammuffito causò una intossicazione con vomito e diarrea tali da provocare una disidratazione e una leggera insufficienza renale. Dopo reidratazione parenterale ci fu un rapido miglioramento e, 4 giorni più tardi, il paziente poté lasciare l'ospedale completamente ristabilito. Sempre a Stans vennero ricoverati due bambini di circa 10 anni che accusavano vomito e dolori gastrici. La sera avevano mangiato un piatto di funghi, fra i quali c'erano alcuni esemplari di *Agaricus xanthoderma* e, dopo 2½ ore, apparvero i primi sintomi. Ad un bambino venne praticata una lavanda gastrica, all'altro venne somministrato un emetico.

Da St. Imier viene segnalato un caso interessante di intossicazione da *Lepista nebularis*. La sintomatologia, che si è manifestata 12 ore dopo il pasto, era quella di una gastrite acuta con compromissione dello stato generale, malessere, ipotensione arteriosa, choc cardiovascolare