

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 83 (2005)
Heft: 6

Artikel: Mykotoxikologisches Quiz 10 : Leib und Seele = Quiz
mycotoxicologique no 10 : le corps et l'âme
Autor: Flammer, René
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935725>

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>

Leib und Seele

Dr. med. René Flammer

Fichtenstrasse 26, CH-9303 Wittenbach, E-Mail: rene.flammer@freesurf.ch

Ich beneide meinen Kollegen Dr. Bernhard Gurtner nicht um jenen Samstag in den 70er Jahren, als er von einer Hochzeitsgesellschaft im Kantonsspital St. Gallen überfallen wurde. Er dürfte noch heute bei Vollmond von jenem Notfalldienst träumen und schweissgebadet aufschrecken. Hier sein Bericht:

«Aus dem Reisecar entleerte sich unangemeldet eine ganze Hochzeitsgesellschaft vor dem Eingang des Kantonsspitals. In Deutsch und Italienisch schrien alle wirr durcheinander, viele wanden sich in Krämpfen, schnappten nach Luft oder erbrachen sich in die Blumenbeete. Mit Mühe konnten die von Panik Ergriffenen davon abgehalten werden, allesamt die Notfallstation zu stürmen.»

Was war passiert? Der italienische Brautvater wollte vor dem Dessert einige Worte an die versammelten Familien richten. Er stand auf, klopfte an sein Glas und sackte ohne einen Laut zusammen. Vor lauter Freude und Abschiedsschmerzen war ihm das Herz gebrochen.

Die Braut fiel in Ohnmacht, einige Cousins versuchten den Vater zu reanimieren und eine Tante schrie: «! FUNGHI! ...» und «...» Denn das Hochzeitsmahl wurde mit einer Pilzsuppe eingeleitet.

1. Welcher Pilz könnte die Hochzeitsgesellschaft vergiftet haben?
 - Weshalb wirkte das Gift beim Brautvater tödlich?
2. Eine in Tränen aufgelöste Mutter erscheint mit ihrem heulenden Kleinkind beim Arzt, da sie vermutet, ihr Sprössling hätte sich mit Pilzchen aus dem Rasen vergiftet. Ein Pilzexperte wird eingeschaltet. Welche Strategie ist zu empfehlen?
 - Kind sofort hospitalisieren: Magen auspumpen.
 - Hausgarten inspizieren
 - Mutter beruhigen



3. Schwere Vergiftungen bei Kindern vor der Pubertät durch Essen roher Pilze – meist aus dem Hausgarten – sind sehr selten. Dennoch müsste man an eine schwere Vergiftung denken, wenn sich in mit Häcksel angereicherten Beeten, Büschen und Wegen reichlich Pilze ansiedeln.
 - Welcher Pilz könnte sehr gefährlich werden und eine Abklärung im Spital erfordern?
4. Das Stockschwämmchen (*Pholiota mutabilis*) hat einen potentiell tödlichen Doppelgänger.
 - Wie heisst er?
 - Wie unterscheiden sie sich von blossen Auge?
 - Wie unter dem Mikroskop?
5. Welche zwei Arten stellen die beiden Aufnahmen dar?

Auflösung Quiz 9 (SZP 5 / 2005):

1. Der Kahle Krempling ist toxisch. Messer und Gabel sind fehl am Platz. Auch wenn viele Liebhaber von Kremplingen – vor allem im Osten der BRD, Polen, Russland, den Pilz unbeschadet verzehren, ist vor seinem Genuss dringend abzuraten, da er nicht nur bei unkorrekter Zubereitung heftige Brechdurchfälle nach einer kurzen Latenzzeit von 1/2–4 Stunden hervorruft.
2. Der Kahle Krempling ist giftig. Auch Abbrühen und längeres Kochen garantieren keinen ungeprüften Genuss.
3. In einigen Fällen wurde eine Blutzersetzung (Hämolyse) beobachtet. Die roten Blutkörperchen werden zerstört und der dabei freiwerdende Blutfarbstoff (Hämoglobin) erscheint im Urin. Es handelt sich bei diesen seltenen Komplikationen nicht um eine Vergiftung, sondern um eine Überempfindlichkeitsreaktion, eine Allergie, die sich allmählich beim wiederholten Genuss entwickelt.
4. Der Erlen-Krempling (*Paxillus filamentosus*), der Samtfuss-Krempling (*Paxillus atrotomentosus*) und der Muschelkrempling (*Paxillus panuoides*) sind giftverdächtig.

**Gewinnen Sie ein Exemplar des Buches «Giftpilze – Pilzgifte»
von R. Flammer und E. Horak**

Schicken Sie Ihre Lösungen **bis zum 10. Januar 2006** per Mail oder Brief an:
Dr. med. René Flammer, Fichtenstrasse 26, 9303 Wittenbach
E-Mail: rene.flammer@freesurf.ch

GewinnerIn Quiz 9:
Es sind drei richtige Antworten eingegangen.
Ursula Tinner, Gossau SG
Hanspeter Oppliger, Hilterfingen
August Kaiser, 8808 Pfäffikon

Gewinner durch das Los: August Kaiser

Le corps et l'âme

Dr. med. René Flammer

Fichtenstrasse 26, CH-9303 Wittenbach, E-Mail: rene.flammer@freesurf.ch

Je n'envie pas mon collègue, le docteur Bernhard Gurtner, qui fut agressé à l'hôpital cantonal de Saint-Gall dans les années septante, par un groupe de gens fêtant une noce. Les jours de pleine lune, en songeant à ce cas d'urgence, il doit encore tenter d'essuyer sur son front des perles de sueur. Écoutons son récit:

«Sortant d'un car, sans prévenir, toute une noce se précipita devant l'entrée des urgences de l'hôpital cantonal. Ils vociféraient dans le plus grand désordre, criant en allemand ou en italien. Plusieurs se tordaient, saisis de crampes, certains tentaient de respirer bruyamment, d'autres vomissaient dans les parterres de fleurs. On les retint avec peine avant qu'ils ne dévastent le service des urgences, paniqués.»

Que s'était-il passé? Le père de la mariée voulait adresser quelques mots aux familles rassemblées avant le dessert. Il se leva, faisant tinter son verre, et soudain, s'affaissa. Son cœur venait de céder, sous les effets conjoints de la joie et de la douleur de la séparation.

La fiancée tomba évanouie, quelques cousins tentèrent de ranimer le père et une tante criait: «Les champignons!...» Le repas avait débuté par une soupe de champignons.

1. Quelle espèce de champignons avait-elle empoisonné la famille en noces?
Pour quelle raison, le poison sembla-t-il mortel pour le père de la mariée?
2. Une maman, en larmes, surgit avec son petit enfant pleurant chez le médecin: elle suppose que son rejeton s'est empoisonné avec des petits champignons trouvés dans l'herbe. Un expert mycologue est appelé à la rescousse. Quelle stratégie de soins faut-il recommander?
 - Hospitaliser l'enfant immédiatement, procéder à un lavage d'estomac?
 - Examiner le jardin en question?
 - Rassurer la maman?
3. De graves intoxications chez les enfants prépubères causées par la consommation de champignons crus, trouvés surtout dans des jardins familiaux, sont très rares. Pourtant il faut penser à une intoxication sévère, si les buissons, les chemins et les plates-bandes ont été enrichis avec des copeaux de bois.
 - Quel champignon pourrait devenir alors très dangereux et nécessiter une intervention hospitalière?
4. La pholiote changeante (*Pholiota mutabilis*) a un sosie potentiellement très dangereux.
 - Comment se nomme-t-il?
 - Comment peut-on les distinguer à l'œil nu?
 - Comment voit-on leurs différences au microscope?
5. Quelles espèces sont représentées sur les deux photos? (voir page 262)

Traduction. J.-J. Roth.

Solution du quiz n°9 (BSM 5 / 2005): **La science pure**

1. Le Paxille enroulé est toxique. Les couteaux et les fourchettes ne sont pas de mise. Bien que de nombreux amateurs l'aient consommé sans dommage, particulièrement dans les pays de l'Est (ex-Allemagne de l'Est, Pologne et Russie), sa consommation doit être fortement découragée. Même correctement préparé pour la cuisine, il provoque de fortes diarrhées après un court temps de latence, entre un quart d'heure et quatre heures.
2. Le Paxille enroulé est dangereux. Même en le blanchissant ou après une longue cuisson, sa consommation ne se passe pas sans dommages.
3. A de rares occasions, des troubles sanguins ont été observés (Hémolyse). Les globules rouges sont détruits et, à cause de cela, le colorant sanguin libéré (hémoglobine) passe dans l'urine. Il s'agit alors d'une complication rare, et non d'une intoxication. C'est une réaction d'hypersensibilité, une allergie qui s'aggrave à chaque consommation.
4. Quant aux autres espèces du genre, le Paxille filamenteux, (*Paxillus filamentosus*), le Paxille à pied noir (*Paxillus atrotomentosus*) et le Paxille faux panus (*Paxillus panuoides*), elles sont également toxiques.

Traduction: J.-J. Roth

Kurse + Anlässe

Cours + rencontres

Corsi + riunioni

Kalender 2006 / Calendrier 2006 / Calendario 2006

19. / 20. Aug. 2006	Pilzbestimmertagung	Oberburg BE
26. / 27. Aug. 2006	Journées romandes de Mycologie	Delémont JU
17.–23. Sept. 2006	Mykologische Studienwoche	Escholzmatt LU
3.–8. Okt. 2006	WK-Tagung / Journée de la CS/Simposio della CSS	Arenenberg TG
Okt. 2006	Cours romand de détermination	Faoug FR (John Schopfer ist verantwortlich)
9.–15. Sept. 2006	Vapko-Kurs	Landquart GR
11.–15. Sept. 2006	Cours-Vapko	Leysin VD
Okt. 2006	Vapkotagung	

Pilzausstellungen / Exposition

**Nur noch bis Ende
Dezember 2005**

Naturhist. Museum Bern – Sonderausstellung **Waldpilze**