

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Zeuner, Heinrich: Giftpilze und Pilzvergiftungen

[urn:nbn:de:bsz:31-190089](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190089)

angebotener Spezialtees werden wir zur Kenntnis der Leser bringen.

Von den verschiedensten Heilkräutern wollen wir durch wissenschaftliche Untersuchungen ihre chemische Zusammensetzung und ihre Heilwirkungen durch die Praxis erprobt feststellen, ohne damit der Kurpfuscherei Vorschub zu leisten. Ueber die jeweiligen Marktverhältnisse wird berichtet.

Aber auch den vielen durch den Krieg geschaffenen Invaliden, armen Kindern, alten und arbeitslosen Leuten soll das Sammeln der wildwachsenden Pflanzen, sei es direkt zur Nahrung, sei es als Arznei-, Gewürz- und Giftpflanzen, Samen etc. eine gesunde, selbstständige Beschäftigung und lohnende Einnahmequelle verschaffen.

Sie soll dazu dienen, einen tieferen Blick in das Leben und die Eigenschaften der Pflanzen zu erschließen und nachdrücklicher auf deren mannigfache und nützliche Verwendung hinweisen.

Eine Anzahl bedeutender Botaniker und Pilzfreunde, Wissenschaftler und Praktiker haben sich zur Mitarbeit am Pilz- und Kräuterfreund bereit erklärt. Mit Hilfe dieses Stabes hoffen wir unser Ziel zu erreichen. Nicht trockener Lehrstil, auch keine oberflächliche Unterhaltungsdarstellung, sondern in klarer, jedem verständlicher Sprache und wissenschaftlich gediegen werden die Aufsätze gehalten sein.

Die lange Kriegsdauer verschlechterte natürlich die äußeren Lebensbedingungen auch des Pilz- und Kräuterfreundes. Allen Lesern ist der Papier-, Farb- und Drucker-mangel etc. bekannt, so daß die Fachzeitung nicht in dem gedachten Umfang, Größe, Ausstattung erscheinen kann. Im Quartformat und mit Schwarzdruckbildern muß sie ihre erste Reise antreten. Dafür aber soll sie im textlichen Inhalt ausgleichen und auch der Preis ist so niedrig als möglich bemessen.

Diese Aufgabe zu erfüllen und immer besser zu erfüllen, ist dem Pilz- und Kräuterfreund aber auch nur mit Hilfe seiner Leser möglich. Von vielen Seiten wurde dem Herausgeber abgeraten, die Zeitschrift bei den jetzigen wirtschaftlichen und sonstigen Verhältnissen erscheinen zu lassen, aber wir haben das Vertrauen in unsere Leser, daß sie uns die vielen Schwierigkeiten mit überwinden helfen. Wodurch geschieht das?

I. Durch das Werben neuer Besteller! Jeder Leser möge es sich zur Aufgabe machen, wenigstens einen neuen Abnehmer zu finden.

II. Durch persönliche Mitarbeit! Sei es durch Anfragen im Briefkasten, Beteiligung am Rezept-austausch, Einsendungen von passenden Aufsätzen, oder durch Verbesserungsvorschläge. Die Schriftleitung ist für alle Anregungen dankbar und erhofft sich aus der Mitarbeit aller Leser den besten Nutzen für die Allgemeinheit.

Als Gründer und langjähriger Leiter des Nürnberger Vereins für Pilzkunde, als Veranstalter zahlreicher Pilzausstellungen in allen Gegenden Deutschlands, als Auskunftgebender der amtlichen Pilzbestimmungsstelle Nürnbergs, als Pilz- und Sachverständiger der Naturhistorischen Gesellschaft, durch zahlreiche Vorträge und Aufsätze in weitesten Kreisen bekannt, dürfte der Herausgeber Gewähr für sach- und fachkundige Durchführung des Unternehmens bieten.

Mit Pilzheil!

Schriftleitung und Verlag.



## Giftpilze und Pilzvergiftungen.

Von Heinrich Seuner, Würzburg.

Der Weltkrieg, der große Lehrmeister, hat neben manchen anderen erfreulichen Erscheinungen auch eine höhere und gerechtere Würdigung unserer heimischen Pilze in Bezug auf ihre Bedeutung in Volkswirtschaft und Küche gebracht. Allgemein kann man die Beobachtung machen, daß das Interesse an den Pilzen wächst. Auf den Märkten werden weit größere Mengen von Speisepilzen zum Verkauf angeboten als in früheren Jahren, darunter manche neue Arten. Behörden und Presse geben Anregungen zum Sammeln in Wort und Bild, Vorträge und Ausstellungen suchen Kenntnisse zu verbreiten und mehr als je prangen in den Auslagen der Buchhandlungen die zum Teil prächtigen Abbildungen der neuen Pilzbücher. Ueberall entdeckt der aufmerksame Beobachter Anzeichen, daß die Pilzkunde nach jahrhundertelangem Dornröschenschlaf anfängt Allgemeingut zu werden.

Und doch wird trotz alledem der Pilzsegen unserer Wälder noch lange nicht in dem Maße ausgenützt wie es möglich und wünschenswert wäre. Noch gehen Jahr für Jahr tausende von Werten unbenützt zu Grunde, noch kennen viele nicht den würzigen Wohlgeschmack eines Speisepilzes, noch ist in vielen pilzreichen Gegenden der Pilzgenuß unbekannt. Die Gründe dieser Erscheinung liegen auf der Hand. Einmal ist es eine völlige Gleichgültigkeit gegen die Nugbarmachung dieser Schätze des Waldes, in der Hauptsache aber die Furcht vor Vergiftung, die einer allgemeinen Verwendung der Speisepilze hemmend in den Weg treten.

Die Kenntnis der Giftwirkung einzelner Pilze ist wohl so alt, wie die Wissenschaft der Giftkunde selbst. Von dem griechischen Tragiker Euripides wird uns berichtet, daß er Frau und 3 Kinder durch Pilzvergiftung verlor. Der römische Kaiser Tiberius, Papst Clemens VII., Kaiser Karl VI. sind die Opfer giftiger Pilze geworden. Schon in der Historia naturalis des älteren Plinius († 79 n. Ch.) finden wir Angaben über die giftigen Eigenschaften gewisser Pilze. Der Baseler Botaniker Johannes Bauhin († 1624) gibt uns in seiner Historia plantarum universalis (erst 1650 herausgegeben) die erste eingehendere Beschreibung des Knollenblätterchwammes, — um diesen Pilz handelt es sich aller Wahrscheinlichkeit nach — den er ausdrücklich als giftig bezeichnet. Erst gegen den Ausgang des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts wurden dann Giftpilze wissenschaftlich einwandfrei beschrieben und untersucht. Auf die Ergebnisse der neuen und neuesten Forschung werden wir später zurückkommen.

Das Volk pflegt allgemein alle Pilze, die ihm als nicht genießbar bekannt sind, für giftig zu halten. Selbst gebildete Kreise teilen vielfach diese Anschauung. So wurde dem Verfasser bei einer Wanderung in dem außerordentlich pilzreichen Odenwald, als er den Ortspfarrer

auf den Reichtum an Eierschwämmen aufmerksam machte, die Antwort, „mit dem giftigen Zeug (!) gäbe sich hierzulande kein Mensch ab.“ Womit nicht ausgeschlossen sein soll, daß in einzelnen Gegenden, wie beispielsweise im bayerischen Hochgebirg oder Böhmerwald die Kenntnis der Speise- und Giftpilze eine verhältnismäßig fortgeschrittene ist.

Der praktische Pilzkenner unterscheidet hinsichtlich der Verwendbarkeit der Pilze in der Küche wohl schmeckende, genießbare, ungenießbare, verdächtige und giftige Schwämme. Daraus ergibt sich ohne weiteres, daß nicht jeder ungenießbare Pilz giftig sein muß. Und zudem ist der Begriff eßbar sehr bedingt. Man braucht kein Kostverächter zu sein, um den Pfeffermichling mit seiner brennend scharfen Milch ungenießbar zu finden. Trotzdem wird gerade dieser Pilz in Siebenbürgen, auch in Teilen Rußlands mit Vorliebe verzehrt. Die übergroße Mehrzahl aller in unseren Gebieten vorkommenden Pilze dürfen wir als nur ungenießbar bezeichnen. Immerhin bleiben noch 200 eßbare Arten übrig. Zur Beruhigung ängstlicher Gemüter sei gleich bemerkt, daß wir nur 12 giftige Pilze kennen. Bei vieren davon ist der Giftgehalt zweifelhaft und nur die drei Arten des Knollenblätterpilzes wirken vollkommen tödlich.

Immer und immer wieder wird dem Pilzkenner aus den verschiedensten Bevölkerungskreisen die Frage vorgelegt: Woran erkennt man die giftigen Pilze? Und immer wieder sieht er sich genötigt, sogenannte Volksregeln zu bekämpfen, irrige, oft widersinnige Anschauungen zu entkräften und ihnen zu begegnen. Es sind aber auch auf keinem Gebiete soviel falsche Meinungen verbreitet wie auf dem der Pilze. Alte Pilzbücher, Zeitungsaufsätze, die meist kritiklos von einander abgeschrieben sind, vielleicht auch Großmutter's Kochbuch oder die bewährte Erfahrung einer älteren Tante sind vielfach die zweifelhaften Quellen solcher Ansichten. Nur einige seien angeführt: Vermeide Pilze mit grellen, leuchtenden Farben! Scharfer Geruch und Geschmack sind Zeichen von Giftigkeit. Alle Pilze, deren Fleisch bei Schnitt oder Bruch die Farbe wechselt, sind giftig. Auch ausfließende Milch ist verdächtig. Verfasser hat sich der Mühe unterzogen einen besonders hartnäckigen Verfechter des fast unausrottbaren Märchens von der Schwärzung des silbernen Löffels oder dem Bräunen einer mitgekochten Zwiebel durch Versuche an Speise- und Giftpilzen von der Unrichtigkeit seiner Annahmen zu überzeugen. Erst nach wiederholten Proben sah der Ungläubige ein, daß das Anlaufen des Silbers nur auf eine chemische Verbindung von Schwefelwasserstoff, der sich zu Beginn des Zerfallsvorganges in älteren Pilzen findet, mit dem Silber zurückzuführen sei. Eher wäre noch der Standpunkt eines Schäfers im Steigerwalde zu billigen, der dem Verfasser versicherte, daß er seit Jahren alle jene Pilze genösse, die auch seine Hammel verzehrten. Was dagegen die Hammel verschmähten, sei giftig. All diese angeführten Regeln müssen auf das entschiedenste als falsch und geradezu gefährlich bekämpft werden. Es gibt keine kurze, allgemeingültige Formel, nach der Giftpilze von Speisepilzen zu unterscheiden sind. Es fällt ja auch niemanden ein, über die phanerogamen Giftpflanzen eine solche zusammenfassende Regel wissen zu wollen. Noch viel weniger ist dies bei Pilzen möglich, deren Unterscheidungsmerkmale vielfach so feiner, schwieriger Natur sind, daß gewisse Arten nur mit Hilfe des Mikroskops zu bestimmen sind. Das einzige, völlig sichere Mittel, Pilzvergiftungen zu verhüten ist die wirkliche, durch eifriges, gründliches Studium erworbene

Kenntnis. Durch sie allein kann man sich vor Mißgriffen und Schaden bewahren. Wer Gelegenheit hat unter Anleitung eines Fachmanns die Pilze kennen zu lernen, wird bald die ersten Schwierigkeiten überwunden haben. Wem eine solche Bekanntschaft fehlt, dem tut ein gutes Pilzwerk vortreffliche Dienste.

Das Publikum ist leicht geneigt, jede vorkommende durch Pilze verursachte Gesundheitschädigung der Wirkung von Giftpilzen zuzuschreiben. In Wirklichkeit jedoch liegen die Ursachen der Erkrankungen vielfach wo ganz anders. Die Unkenntnis des eigenartigen Aufbaues und die darin begründete verkehrte Behandlung der Pilze vor dem Genuß haben den größeren Teil aller Erkrankungen durch Pilzgenuß herbeigeführt.

Die Pilze stellen ein allerdings sehr gehaltreiches Nahrungsmittel dar, — sie stehen an Nährwert unseren besten Gemüsen gleich, — sind jedoch nicht immer, namentlich bei unrichtiger Zubereitungsweise, leicht verdaulich. Dieser Eigenschaft ist es zuzuschreiben, wenn nach dem Genuß größerer Pilzmengen bei Personen mit schwachem Magen, zuweilen auch bei völlig Gesunden Gesundheitschädigungen in Form heftiger Magenverstimmungen auftreten. Solche leichtere oder schwerere Verdauungsstörungen werden dann gerne als „Vergiftungen“ bezeichnet, mit denen sie jedoch gar nichts gemeinsam haben. Dieselben Erscheinungen würden sich auch nach übermäßiger Aufnahme anderer Nahrungsmittel zeigen, z. B. von Gurkensalat. Ein Zuviel ist eben immer gesundheitschädlich.

Die Mehrzahl aller Gesundheitschädigungen entsteht zumeist durch Fehler, die beim Sammeln, Aufbewahren und Zubereiten der Pilze gemacht werden. Jedes Pilzbuch, jedes Flugblatt, jeder Zeitungsaufsatz weist so dringend auf diese Fehler hin, daß sich eine Wiederholung an dieser Stelle erübrigt. Der chemische Aufbau des Pilzkörpers nähert sich in vielem dem des Fleisches. Infolgedessen sind die Pilze nach der Entnahme von ihren Standorten in höherem Maße dem Verderben ausgesetzt als andere Pflanzen. Es ist nicht immer notwendig, daß die sich bildenden Zerfallstoffe durch Geruch oder Geschmack so wahrnehmbar sind, wie dies beispielsweise bei einem getöteten Fisch der Fall ist. Trotzdem sind sie vorhanden und zwar in umso größerem Maße, je weiter die Zerfegung fortgeschritten ist. Daß diese Zerfallstoffe giftige Eigenschaften besitzen, ist eine allbekannte Tatsache. In diesen Fällen kann man also mit Recht von einer Pilzvergiftung sprechen. Nur darf man die Schuld nicht wirklichen Giftpilzen beimessen, sondern ungeeigneter Verwendung und eigener Unachtsamkeit. Die praktischen Schlussfolgerungen sind also die: Nur gesundes, nicht zu altes Material, baldmöglichste Zubereitung, kein zu langes, Aufheben, richtige Verwendung in der Küche. Auch hierüber gibt jedes bessere Pilzbuch erschöpfende Auskunft.

(Schluß folgt)

