

Vergiftungsursachen: Pilze

Ratschläge für Pilzsammler

Leider kommt es in jedem Jahr zu Verwechslungen von Speisepilzen mit Giftpilzen. Um selbst gesammelte Pilze "ungestraft" genießen zu können, sollten Sie einige Vorsichtsmaßnahmen beachten:



Eignen Sie sich vor dem Waldspaziergang Kenntnisse über das Aussehen, die Beschaffenheit und den Standort nicht nur der wichtigsten essbaren, sondern auch der giftigen Pilze an. **Prägen Sie sich vor allem die Merkmale des gefährlichen Grünen Knollenblätterpilzes genau ein!**



Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Ämtern oder im Giftinformationszentrum, ob es in Ihrer Nähe Pilzsachverständige gibt.

Sammeln Sie nur Pilze, die Sie genau kennen.



Die giftigsten Pilze sind unter den Lamellenpilzen zu finden. Deshalb sollten sich Anfänger auf Röhrenpilze beschränken.



Bedenken Sie, dass Champignons (besonders Waldchampignons) leicht mit den tödlich giftigen Knollenblätterpilzen zu verwechseln sind und dass die giftigen Pantherpilze häufig für Perlpilze oder Graue Wulstlinge gehalten werden. Meiden Sie Trichterlinge, Schirmlinge, Rötlinge, Reißpilze, Ritterlinge, Schleierlinge und Korallenpilze, weil sie schwierig zu bestimmen und somit leicht zu verwechseln sind.



Beachten Sie, dass der bisher als Speisepilz geltende Grünling bei empfindlichen Personen möglicherweise schwerwiegende Krankheitserscheinungen hervorrufen kann.



Bei den geringsten Zweifeln an der Genießbarkeit der gesammelten Pilze sollten Sie entweder Fachleute zu Rate ziehen oder die Pilze nicht essen.



Putzen Sie die Pilze gegebenenfalls nicht bereits im Wald, sondern nehmen Sie die ganzen Pilze mit. So bleiben alle für die Bestimmung wichtigen Details erhalten.



Lassen Sie giftige und ungenießbare Pilze stehen; zerstören Sie sie nicht. So leisten Sie einen Beitrag zum Naturschutz.

■ Transportieren Sie die Pilze in einem Korb. Im Plastbeutel können sie schon auf dem Heimweg verderben.

■ Heben Sie die Putzreste für 24 Stunden auf. Sollten sich tatsächlich Vergiftungserscheinungen einstellen, kann ein Pilzsachverständiger aus diesen Resten oft noch erkennen, welche Pilze Sie gegessen haben. Das kann für Sie lebenswichtig sein!

■ Da Pilzeiweiß sehr leicht verdirbt, bereiten Sie die Pilze möglichst bald zu. Auch im Kühlschrank sollten sie nur 1 - 2 Tage gelagert werden.

■ Wenn Sie das fertig zubereitete Pilzgericht schnell in den Kühlschrank stellen, können Sie es dort bis zum nächsten Tag aufheben. Beim Aufwärmen müssen die Pilze dann unbedingt wieder über 70 °C erhitzt werden.

■ Da Pilze schwer verdaulich sind, essen Sie keine "Riesenportionen". Wenn Sie wissen, dass Sie Pilze nicht gut vertragen, essen Sie nur wenig davon und kauen Sie gut - so ersparen Sie sich Bauchschmerzen und die Angst, sich vergiftet zu haben.

■ Lassen Sie Kleinkinder noch nicht ausgiebig an Ihrer Pilzmahlzeit teilnehmen. Ihre Verdauungsorgane verkraften auch essbare Pilze noch nicht gut.

■ Trinken Sie während und nach der Pilzmahlzeit keinen Alkohol.

Wenn trotz aller Vorsicht nach einer Pilzmahlzeit Übelkeit, Bauchschmerzen, Schweißausbrüche, Kopfschmerzen oder andere Symptome auftreten sollten, wenden Sie sich an eine/n Arzt/Ärztin oder an das nächstgelegte Krankenhaus.

■ Sind andere Personen erkrankt, lösen Sie bei ihnen nicht ohne Rücksprache mit einem Arzt Erbrechen aus. Lassen Sie Kinder niemals zum Erbrechen Salzwasser trinken.