



Giftpilze und ihre Pilzgifte

Wichtige Kriterien bei der Triage

Frau Fröhlich hat einen Pilzquiche zubereitet.....



Giftpilze und ihre Pilzgifte

- 1. Ein Korb voller Pilze**
Meistens ein wunderschönes Erlebnis...
- 2. Giftpilze und ihre Pilzgifte**
Die wichtigsten Vergiftungssyndrome
- 3. Algorithmus Pilzvergiftung**
Vorgehen im Vergiftungsfall
- 4. Massnahmen bei einer Pilzvergiftung**
- 5. Pilzvergiftung vermeiden**
- 6. Literatur, Links**
- 7. Zusammenfassung, Ausklang**

1. Ein Korb voller Pilze

Wie lassen sich Pilze einteilen?



Ca. 6000 Grosspilze in der Schweiz

Einteilung nach dem Speisewert:

- Speisepilze: ca. 250 Arten



- Giftpilze: ca. 250 Arten



- Kein Speisepilz ca. 5500 Arten



2. Giftpilze und ihre Pilzgifte

Die wichtigsten Vergiftungssyndrome

2.1 Einige Begriffe

2.2 **Potenziell tödliche Pilzvergiftungen:**
Phalloides-Syndrom

Orellanus-Syndrom

Gyromitra-Syndrom

2.3 **Gastrointestinales Pilzsyndrom**

2.4 **Indigestion**

2.5 **Weitere Vergiftungssyndrome:**

Coprinus, Psilocybin, Muskarin und Pantherina

2.6 **Kinderunfälle mit Rasenpilzen**



2.1 Einige Begriffe



**Lange Latenzzeit:
länger als 4 bis 6 Stunden**

**Kurze Latenzzeit:
kürzer als 4 bis 6 Stunden**

Potenziell tödliche
Pilzvergiftungen

Übrige Pilzvergiftungen.
Potenziell tödliche Vergiftungen
können nicht mit Sicherheit
ausgeschlossen werden.

Latenzzeit

Zeit, die zwischen Pilzmahlzeit und Auftreten der ersten Krankheitszeichen verstreicht.

2.1 Einige Begriffe

SYNDROM

Auftreten von typischen Krankheits**symptomen**, die entweder gleichzeitig (z.B. Brechdurchfall) oder in einer bestimmten Reihenfolge (z.B. Phalloides-Syndrom) auftreten.



Kegelhütiger Knollenblätterpilz
Amanita virosa

G. Martinelli

2.2 Potenziell tödliche Vergiftungen Phalloides-Syndrom

Symptome:

- Heftige Brechdurchfälle (4)-6-12h nach Pilzkonsum
- Nach vermeintlicher Besserung rasches Leber- und Nierenversagen innert 24-48h



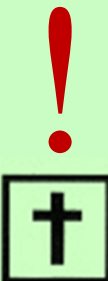
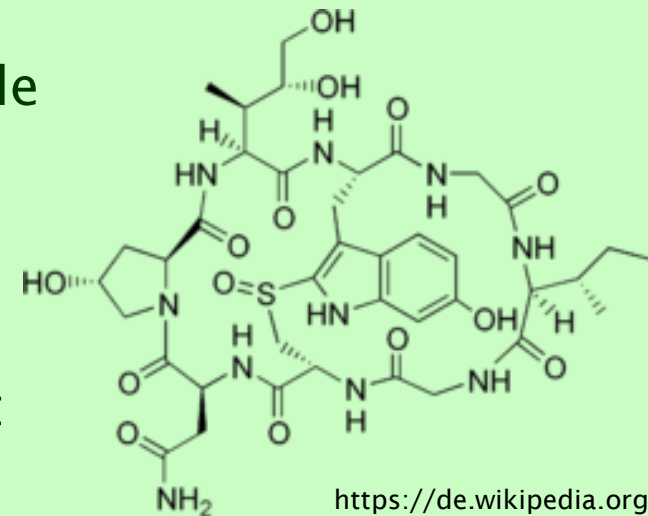
www.karriere-mezizin.at

Knollenblätterpilze verursachen mehr als 90 % aller tödlich verlaufenden Vergiftungen!

Phalloides-Syndrom

- Amatoxine sind **hitzestabile** Oktapeptide
- 10 verschiedene Amatoxine wurden isoliert
- **2 Stunden nach Einnahme** der Mahlzeit sind die Giftstoffe bereits in den Leberzellen angekommen.
- Zelltod durch Hemmung der RNA-Polymerase B in der Leber. Patienten sterben unbehandelt innerhalb von 3 bis 6 Tagen.
- **Tödliche Dosis: 0.1 mg/kg für Erwachsene (=„1 Pilz zu 50g“)**

α - Amanitin





Bei Verdacht:
Therapie vor Diagnostik

Phalloides-Syndrom: Knollenblätterpilze

Grüner Knollenblätterpilz
Amanita phalloides



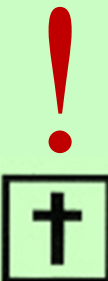
Phalloides-Syndrom

Weitere amatoxinhaltige Pilze:
Schirmlinge und Häublinge

Gift-Häubling
Galerina marginata



Bei Verdacht:
Therapie
vor Diagnostik



Phalloides-Syndrom

Gefährliche Verwechslung:
Stockschwämmchen mit Gifthäubling



Stockschwämmchen
Kuehneromyces mutabilis

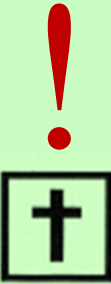
Gift-Häubling
Galerina marginata



©JMM

Phalloides-Syndrom

Weitere amatoxinhaltige Pilze:
Schirmlinge und Häublinge



Rosaroter Stink-Schirmling
Lepiota subincarnata



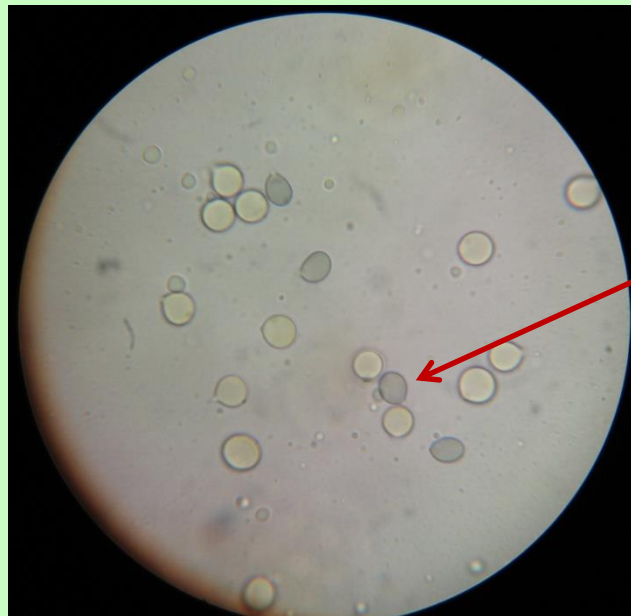
Kleine Schirmlinge (Lepiota sp.) mit **bräunlichen und roten Pigmenten** sind verdächtig, Amatoxine zu enthalten.

Bei Verdacht:
Therapie
vor Diagnostik

Phalloides-Syndrom

Nachweismethoden

- Makroskopische Pilzidentifikation und/oder mikroskopische Sporenanalyse durch die Notfallpilzexperten



Blaufärbung der
Sporen mit
Melzer-Reagens
(iodhaltig)

- Chemische Nachweismethoden:
ELISA-Test auf Amatoxine (in Zürich, Basel, St. Gallen, Bellinzona oder Genf)
- Nachweis mit LC-MS/MS im Unispital Zürich

Phalloides-Syndrom

Therapie bei Amatoxinvergiftung

- primäre Entgiftung:**
- endoskopische Pilzentfernung
 - Aktivkohle
- Leberschutz:**
- **Silibinin (Legalon SIL ®)**
 - N-Acetylcystein
- sekundäre Entgiftung:**
- Duodenalsonde
 - Aktivkohle wiederholt
- Unterstützende Therapie:**
- Flüssigkeitsgabe i.v.
- Lebertransplantation:**
- frühzeitiger Kontakt mit einem Transplantationszentrum



2.2 Potenziell tödliche Vergiftungen Orellanus-Syndrom

Symptome:

- Latenzzeit 2-20 d
- Nierenversagen, Nierenschmerz, Durst, Versiegen der Urinproduktion
- Nachweis: Orellanin im Nierenpunktat
- Verwechslungsgefahr mit Psilocybe-Rauschpilzen



Orellanus-Syndrom



www.pharmanatur.com



Spitzgebuckelter Raukopf
Cortinarius rubellus

2.2 Potenziell tödliche Vergiftungen Gyromitra-Syndrom

Symptome:

- Latenzzeit > 4 h, meist 6-12h, selten bis zu 24 h
- Brechdurchfall, Kopfschmerzen, Krampfanfälle, Organversagen (Nieren, Leber, Herz)
- Nachweis: Stoffwechselprodukt Monomethylhydrazin (MMH) im Urin
- Therapie: Aktivkohle, Pyridoxin



Gyromitra-Syndrom



Frühjahrs-Lorchel
Gyromitra esculenta (!!)

In getrocknetem Zustand giftfrei!



**Frühjahrs-
Lorchel:**
ein finnischer
Marktpilz!



Bild: Yngvar Cramer
Verein für Pilzkunde Bern

2.3 Gastrointestinales Pilzsyndrom

- Latenzzeit: 15 Minuten bis 4 h
- **Brechdurchfall**
- verursacht durch ein Sammelsurium verschiedener Giftpilze, z.B. Röhrlinge



Gastrointestinales Pilzsyndrom



Satansröhrling
Boletus satanas

©JMM

Gastrointestinales Pilzsyndrom



©JMM

Schönfussröhrling
Boletus calopus

Gastrointestinales Pilzsyndrom



Karbol-Champignon
Agaricus xanthoderma

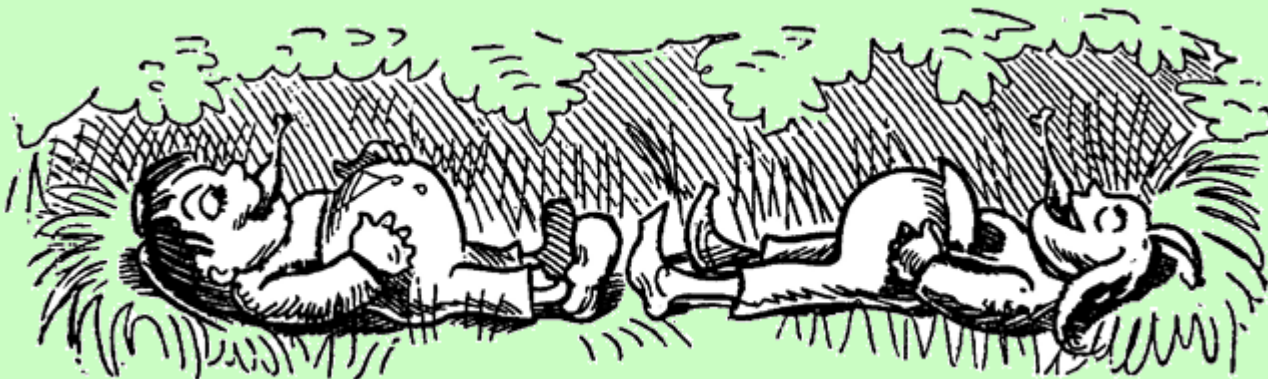
Gastrointestinales Pilzsyndrom



Grünblättriger Schwefelkopf
Hypholoma fasciculare

2.4 Indigestion

- Latenzzeit variabel
(15 Min. bis 6 Stunden)
- Erbrechen, Durchfall, Bauchkrämpfe, Übelkeit
- Ursachen:
Falsche Zubereitung, Schimmelbefall,
übermässiger Genuss



Indigestion



Speisepilz nach Vorbehandlung

Honiggelber Hallimasch
Armillaria mellea

Indigestion



<https://www.pilz-baden.ch>

Nebelgrauer Trichterling
Clitocybe nebularis



Speisepilz nach Vorbehandlung

Indigestion



**Flockenstieliger
Hexenröhrling**
Boletus erythropus

Indigestion

Spezielle
Zubereitung
beachten

Pilzkontrollschein

der Gemeinde _____

Nr. _____

Name und Adresse des Pilzsammlers _____

	Stk.	kg		Stk.	kg		Stk.	kg
Egerlinge (Champignons)			Röhrlinge (Fortsetzung)			Trichterlinge, Farbtrichterlinge		
Dünnfleischiger Anis-E.			Lärchen-R., grauer			Farbtrichterlinge, alle Arten		
Gemeiner Anis-E.			Lärchen-R., roströter			Mönchskopf-T.		
Riesen-E.			Maronen-R.			Nebelgrauer T./Nebelkappe (1)		
Stadt-E.			Rotfuss-R.			Ockerbrauner T.		
Wald-E./Kleinsporiger Blut-E.			Rotkappe					
Wiesen-E.			Sand-R.					
			Schwarzblauer R.			Trüffel		
			Steinpilz			Burgunder-Trüffel		
			Ziegenlippe					
Gallertpilze			Rötlerlinge			Weichritterlinge, alle Arten		
Eispilz			Fuchsiger R.					
Rotbrauner Gallerttrichter			Lilastiel-R.			Wulstlinge, Streiflinge		
			Veichenwurz-R.			Perlpilz (4)		
			Violetter R.			Streiflinge, alle Arten		
Gelbfüße			Rüblingsartige			Zigeuner / Reifpilz		
Filziger Gelbfuss			Butter-Rosaporrübling					
Kupferroter Gelbfuss			Gemeiner Samtfussrübling					
Hallimasch (1 oder 2)			Schleierlinge			Zu beachten! / Da osservare!		
			Schleiereule			Essen Sie keine Pilze roh ausser Gallertpilzen und Trüffeln!		
						Pilze sollten mindestens 10 Minuten gekocht werden.		
Leistlingsartige			Schmierlinge			Non mangiare dei funghi crudi eccettuato funghi gelatinosi e tartufi.		
Eierschwamm/Pfifferling			Kuhmaul			Funghi devono essere bolliti al minimo 10 minuti.		
Schweinsohr								
Starkkriechender Pfifferling			Schnecklinge			(1) Nebelgrauer Trichterling, Hallimasch:		
Toten-Trompete			März-Schn.			5 Minuten im Wasser kochen lassen,		
Trompeten-Pfifferling			Wohlfriechender Schn.			Kochwasser weggiesen, fertig kochen.		
						Far cuocere per 5 minuti nell'acqua bollente, versare l'acqua, dopo cucinarli come al solito.		
Maipilz siehe Schönköpfe			Schönköpfe			(2) Hallimasch: Kann ohne Vorkochen getrocknet und später normal verwendet werden (mind. 10 Minuten kochen).		
			Mai-Schönkopf/Maipilz			Senza cuocere prima, si lascia seccare, più tardi cucinare normale (cuocere al minimo 10 minuti).		
Milchlinge			Schwefelköpfe			(3) Brätling und Reizker nur als Bratpilze verwenden.		
Brätling (3)			Rauchblättriger Schw.			Mangiare soltanto fritti.		
Mohrenkopf-M.								
Reizker (3)			Schwindlinge			(4) Mindestens 20 Minuten kochen.		
			Nelken-Sch.			Kann sonst Beschwerden hervorrufen.		
Möhrlinge			Seitlinge			Cuocere almeno 20 minuti.		
Wurzel-M.			Austern-S.			Altrimenti può provocare incomodi.		
Morcheln			Stachelinge, Stoppelpilze			Konfizierte Pilze		
Käppchen-M.			Habichtspilz			ungeniessbar od. verdorben _____ Stk. _____ kg		
Speise-M.			Semmel-Stoppelpilz			giftige Pilzarten:		
Spitz-M.						_____ Stk. _____ kg		
Porlinge / Glucken			Stäublingsartige			_____ Stk. _____ kg		
Eichhase			Birnen-St.			_____ Stk. _____ kg		
Krause Glucke			Flaschen-St.			_____ Stk. _____ kg		
Schafeuter-Porling			Riesen-Bovist			_____ Stk. _____ kg		
Semmel-Porling						_____ Stk. _____ kg		
Raslinge			Stockschwämmchen			tödlich giftige Pilzarten:		
Gepanzertes Rasling						Grüner Knollenblätterpilz _____ Stk.		
Geselliger Rasling			Streiflinge siehe Wulstlinge			Kegelhütiger/Weisser Knollenblätterpilz _____ Stk.		
Räslinge			Täublinge			Frühlings-Knollenblätterpilz _____ Stk.		
Grosser Mehl-Räsling			Frauen-T.			Gifthäubling _____ Stk.		
			Herings-Täublinge			Gift-Schirmlinge _____ Stk.		
Riesenschirmpilze, Safranschirmlinge			Röhrlinge					
Parasolpilz			Birken-Raufuss					
Safranschirmling			Flockenstieliger Hexen-R. (4)					
			Gold-R./Lärchen-R., goldgelber					
Ritterlinge			Tintlinge					
Gilbender Erd-Ritterling			Schopftintling					
Schwarzfaseriger Ritterling								
Bemerkungen:								

Ort: _____

Datum: _____

Pilzkontrolleur/in: _____

VARPKO B/12

Indigestion

Zu beachten! / Da osservare!

Essen Sie keine Pilze roh ausser Gallertpilzen und Trüffeln!

Pilze sollten mindestens 10 Minuten gekocht werden.

Non mangiare dei funghi crudi eccettuato funghi gelatinosi e tartufi.

Funghi devono essere bolliti al minimo 10 minuti.

- (1) **Nebelgrauer Trichterling, Hallimasch:** 5 Minuten im Wasser kochen lassen, Kochwasser weggiessen, fertig kochen. Far cuocere per 5 minuti nell'acqua bollente, versare l'acqua, dopo cucinarli come al solito.
- (2) **Hallimasch:** Kann ohne Vorkochen getrocknet und später normal verwendet werden (mind. 10 Minuten kochen). Senza cuocere prima, si lascia seccare, più tardi cucinare normale (cuocere al minimo 10 minuti).
- (3) **Brätling und Reizker nur als Bratpilze** verwenden. Mangiare soltanto fritti.
- (4) **Mindestens 20 Minuten kochen.** Kann sonst Beschwerden hervorrufen. **Cuocere almeno 20 minuti.** Altrimenti puo provocare incomodi.



Indigestion



Rotfussröhrling
Xerocomus chrysenteron

Indigestion



Rotfussröhrling
Xerocomus chrysenteron

2.5 Weitere Vergiftungssyndrome:

Coprinus, Psilocybin, Muskarin und Pantherina



Coprinus-Syndrom

- Latenzzeit: Minuten bis 1 h nach Alkoholgenuss, mit akutem Beginn
- Hautrötung, Engegefühl, rascher Puls, Thoraxschmerz
- Abstinenz bis zu 4 Tagen nach Genuss von Faltentintling

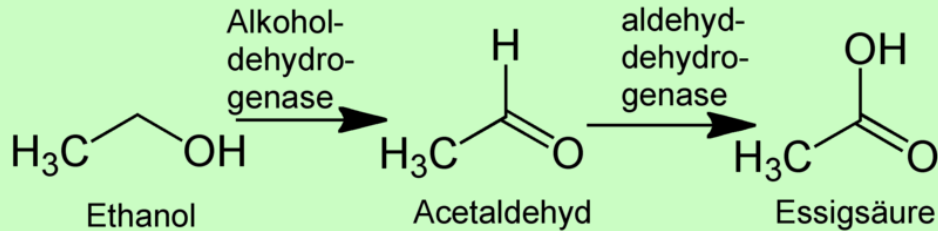


Faltentintling
Coprinus atramentarius

Coprinus-Syndrom



Inhibierung



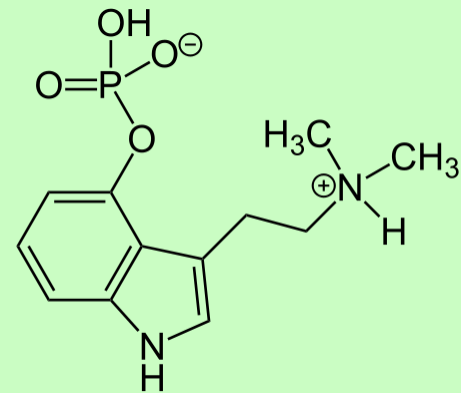
Anreicherung

«Antabus»-Reaktion



Psilocybin-Syndrom

- Latenzzeit < 4 h
- Rauschzustand, Koordinationsstörungen, Störung des Raum- und Zeitempfindens
- Auch Brechdurchfall kann vorkommen
- Halluzinationen (LSD-artig, eher kürzere Dauer)



Psilocybin

Psilocybin-Syndrom



Spitzkegeliger Kahlkopf
Psilocybe semilanceata

Muscarin-Syndrom

- Latenzzeit < 4 h, **meist ¼-2 h**
- Brechdurchfall,
Schweissausbruch,
Speichelfluss, enge Pupillen,
langsamer Puls, niederer
Blutdruck: **cholinerg**
- Therapie: Atropin als
Gegengift



Muscarin-Syndrom



Rinnigbereifter Gift-Trichterling
Clitocybe rivulosa



Hirschbrauner Risspilz
Inocybe cervicolor

Muscarin: Besondere Vorsicht bei Tieren (Hunden) und Kleinkindern

Pantherina-Syndrom



- Latenzzeit < 4 h
- **Rauschzustand**,
Koordinationsstörungen, warme
trockene Haut, weite Pupillen,
meist rascher, auch langsamer
Puls, erhöhter Blutdruck,
Erbrechen nicht obligat.
- Therapie: Medizinalkohle, ev.
Abführmittel

Pantherina-Syndrom



Pantherpilz
Amanita pantherina

Pantherina-Syndrom



Fliegenpilz
Amanita muscaria

2.6 Kinderunfälle mit Rasenpilzen

Kleinkind hat ein Stück eines Pilzes in den Mund genommen. Was tun?

- Die 1 cm²-Regel
- Menge ist ev. grösser als 1 cm²:
Dem Kind 1 g/kg Körpergewicht
Aktivkohle Carbovit[®] geben.
- Der Pilz muss identifiziert werden:
Einen Notfallpilzexperten oder
einen Pilzkontrolleur beiziehen:
Liste unter
www.VAPKO.ch



Kinderunfälle mit Rasenpilzen

Aufgabe des Notfallpilzexperten

Ein Giftpilz muss sicher ausgeschlossen werden.

Besonders gefährlich sind **amatoxinhaltige Pilze**:
Knollenblätterpilze, Giftschirmlinge und Gifthäublinge.
Auch Risspilze (enthalten Muskarin) und Rauschpilze
(Psilocybin) müssen sicher ausgeschlossen werden.



Gift-Häubling



Rosaroter Stink-Schirmling



Kegeliger Risspilz

3. Algorithmus Pilzvergiftung Vorgehen im Vergiftungsfall



www.VAPKO.ch

Leitfaden Pilzvergiftungen

Anleitung zum Vorgehen bei Verdacht auf Intoxikation mit
Wildpilzen
für Notfallpilzexperten und Pilzkontrolleure

Barbara Zoller, dipl. pharm.
Katharina Schenk-Jäger, Dr. med.



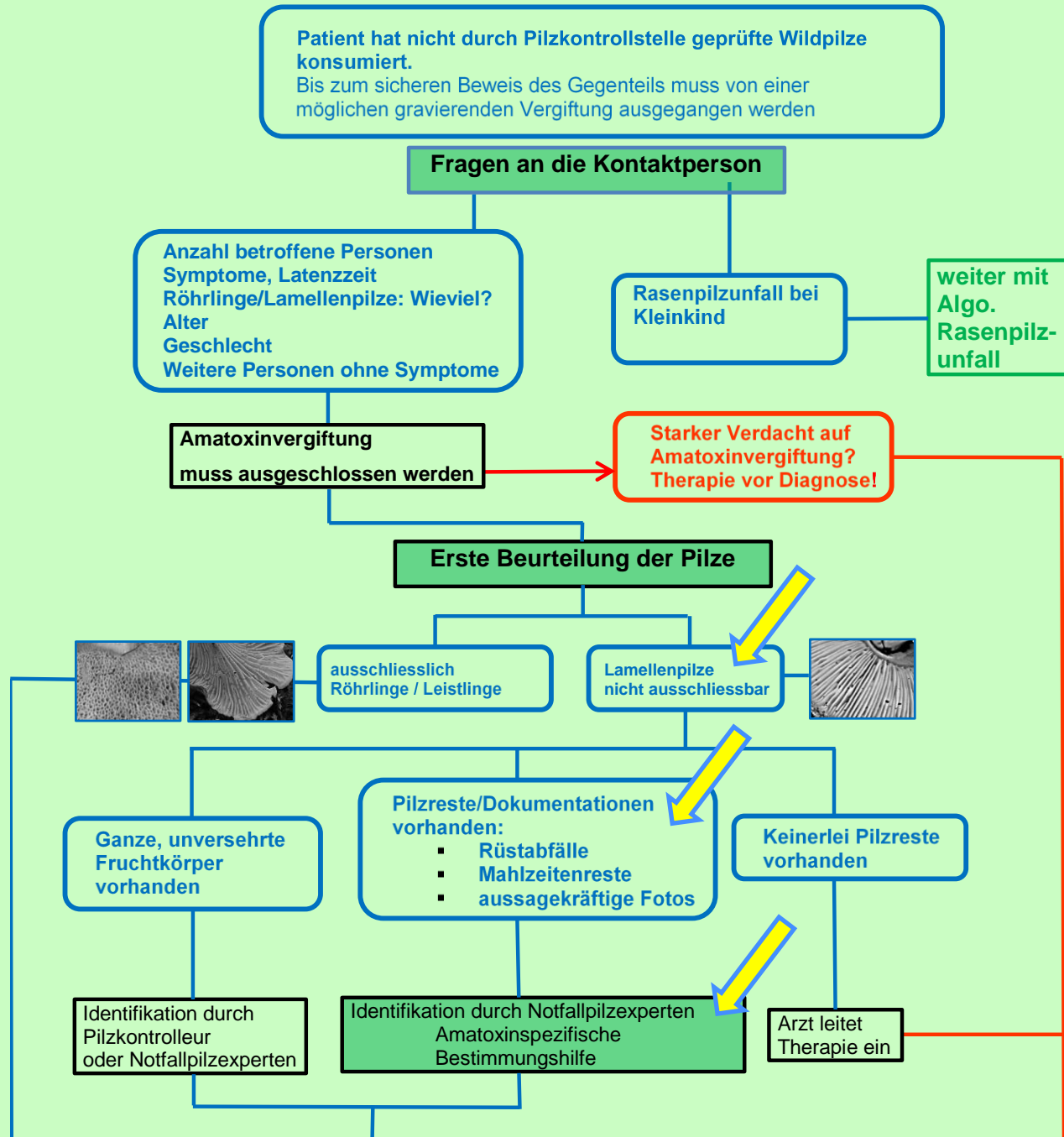
3. Algorithmus Pilzvergiftung Vorgehen im Vergiftungsfall



Fallbeispiel 1: Ein Patient, nennen wir ihn Peter Herren, hat Wildpilze gesammelt, zubereitet und gegessen. Angeblich hat er ausschliesslich von den dunkelbeigen Pilzen gegessen, die andern hat er nicht mitgekocht.

Fallbeispiel 1

1a



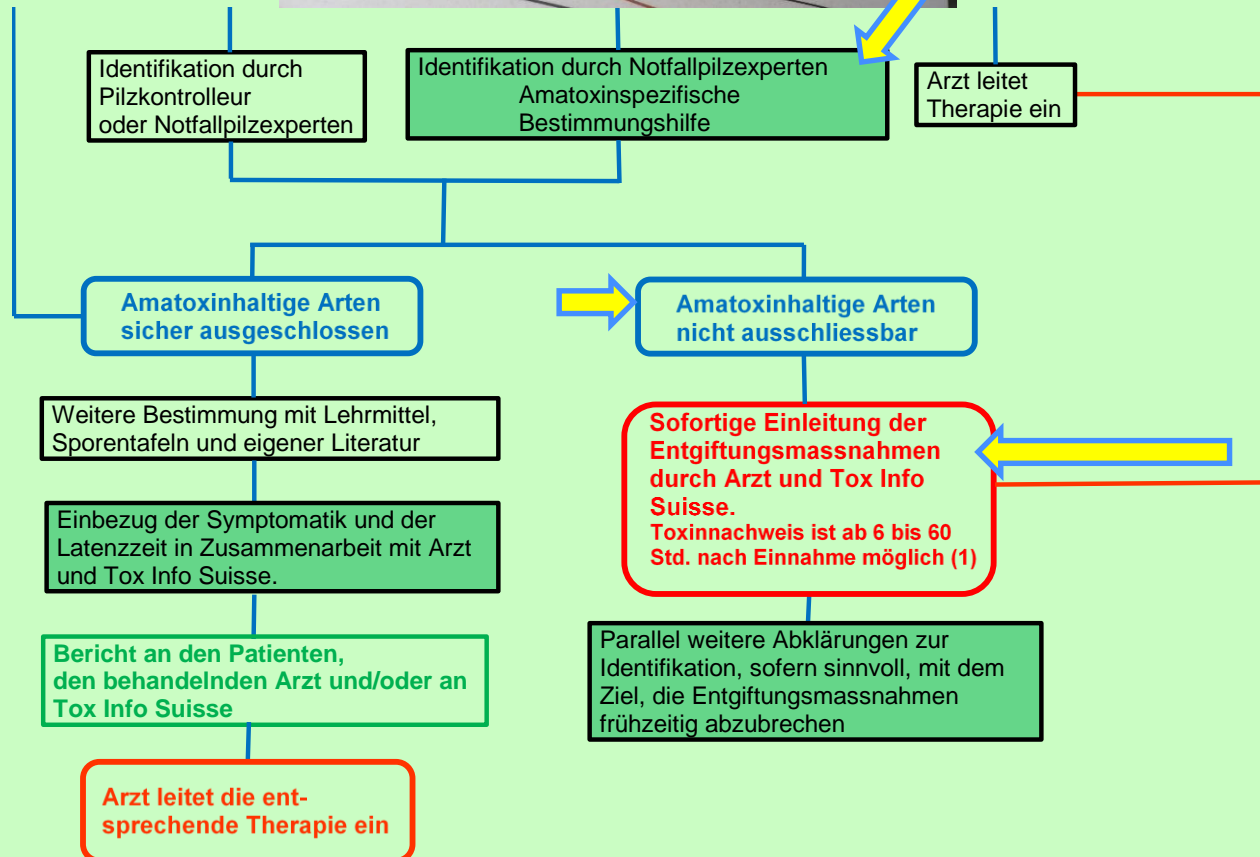
Fallbeispiel 1

1b



Fallbeispiel 1

1c



3. Algorithmus Pilzvergiftung Vorgehen im Vergiftungsfall

Fallbeispiel 2: Die Patientin Tamara Hügli , hat Wildpilze gesammelt, zubereitet und gegessen. Sie fand am Wegrand drei schöne Pilze mit Hut und Stiel und hat daraus Schnitzel zubereitet (Foto).



Fallbeispiel 2

2a

Patient hat nicht durch Pilzkontrollstelle geprüfte Wildpilze konsumiert.
Bis zum sicheren Beweis des Gegenteils muss von einer möglichen gravierenden Vergiftung ausgegangen werden

Fragen an die Kontaktperson

Anzahl betroffene Personen
Symptome, Latenzzeit
Röhrlinge/Lamellenpilze: Wieviel?
Alter
Geschlecht
Weitere Personen ohne Symptome

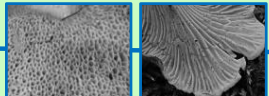
Rasenpilzunfall bei Kleinkind

weiter mit Algo.
Rasenpilzunfall

Amatoxinvergiftung muss ausgeschlossen werden

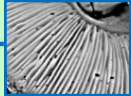
Starker Verdacht auf Amatoxinvergiftung?
Therapie vor Diagnose!

Erste Beurteilung der Pilze



ausschliesslich Röhrlinge / Leistlinge

Lamellenpilze nicht ausschliessbar



Ganze, unversehrte Fruchtkörper vorhanden

Pilzreste/Dokumentationen vorhanden:
▪ Rüstabfälle
▪ Mahlzeitenreste
▪ aussagekräftige Fotos

Keinerlei Pilzreste vorhanden

Identifikation durch Pilzkontrollleur oder Notfallpilzexperten

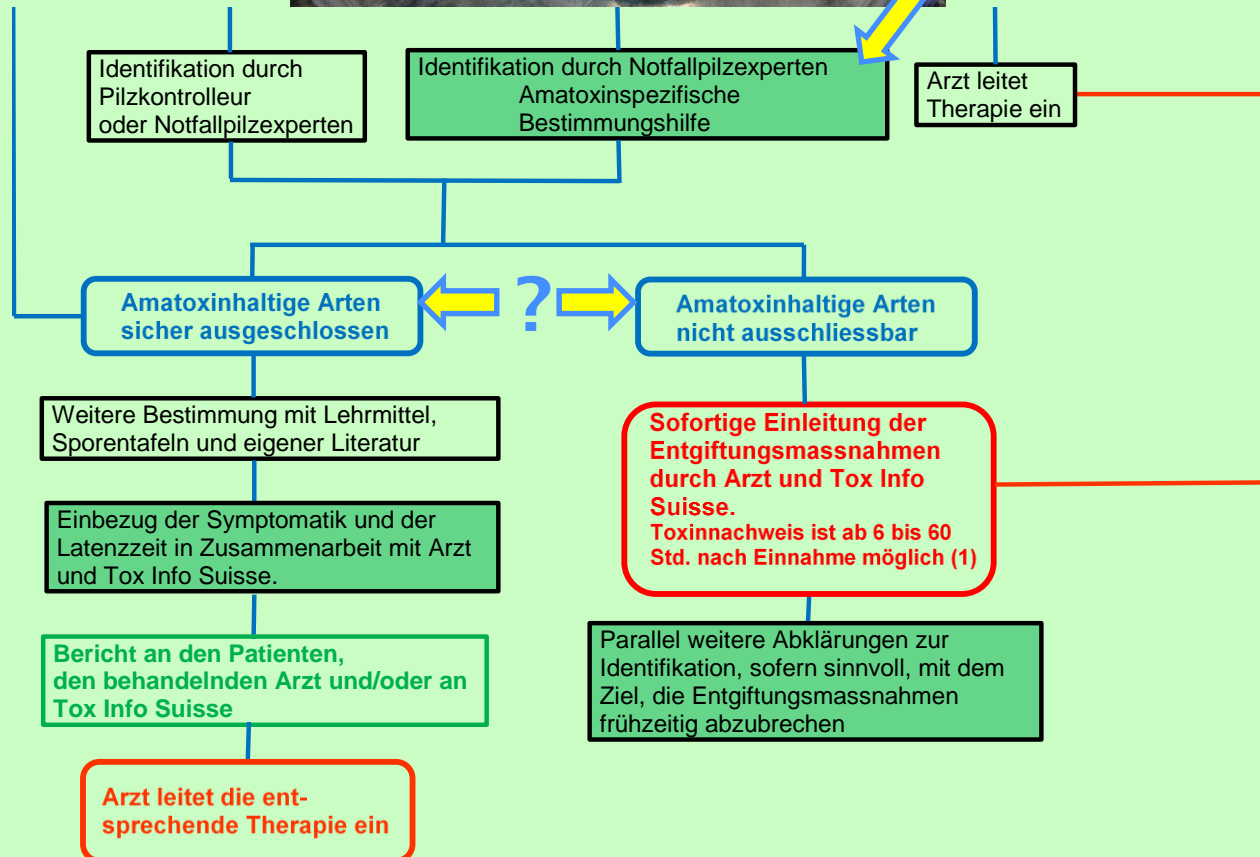
Identifikation durch Notfallpilzexperten
Amatoxinspezifische Bestimmungshilfe

Arzt leitet Therapie ein



Fallbeispiel 2

2b



Fallbeispiel 2



Das Schnittzel hat einen etwas stechenden, säuerlichen Geruch.
Auf dem Hut des zubereiteten Pilzes sind spitze, abstehende Schuppen in beiger Farbe erkennbar. Die Lamellen sind weiss.

Alle Merkmale passen zu
Echinoderma asperum
Spitzschuppiger Stachelschirmling



Präparat aus dem
Schnittzel:
Sporensind glatt, hyalin
und dextrinoid.

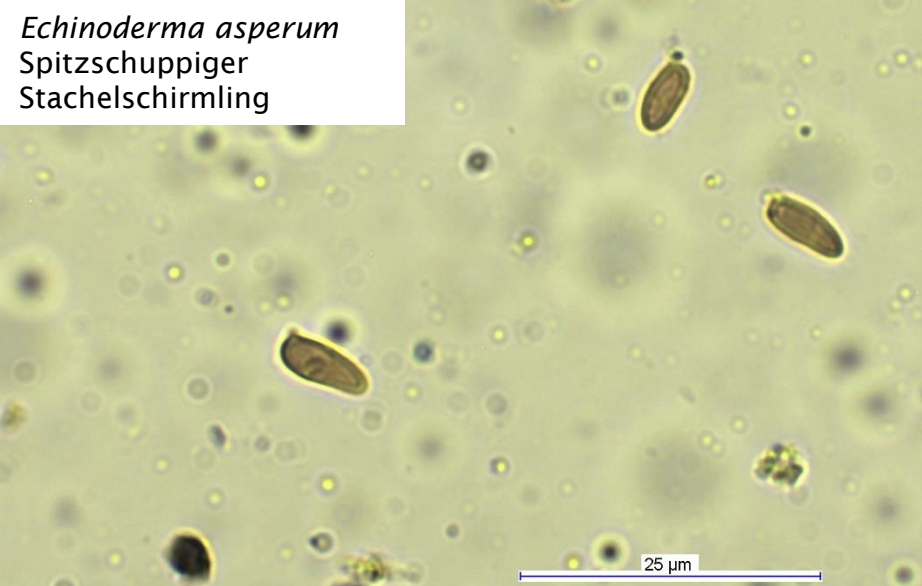
Fallbeispiel 2

www.pharmanatur.com



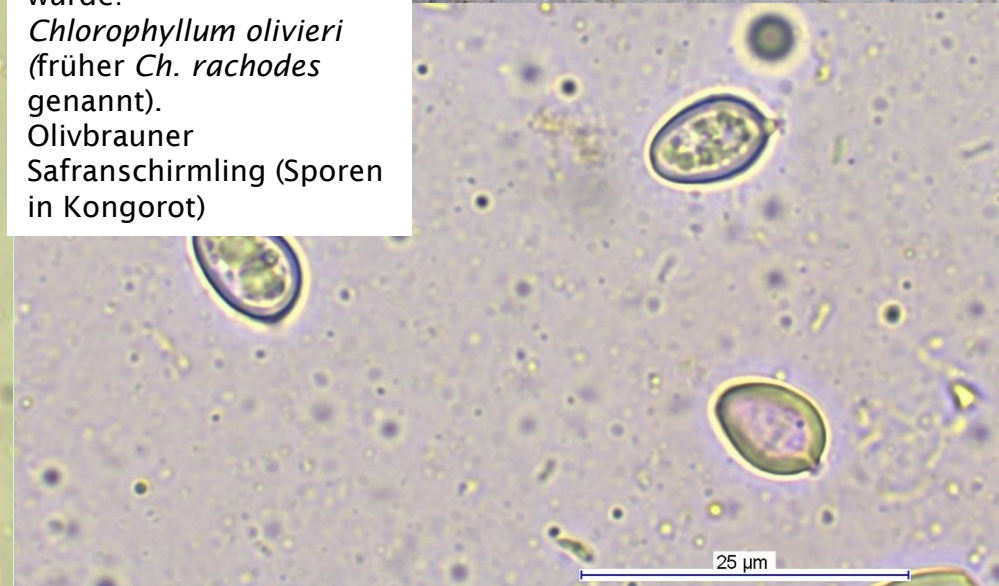
©JMM

Echinoderma asperum
Spitzschuppiger
Stachelschirmling



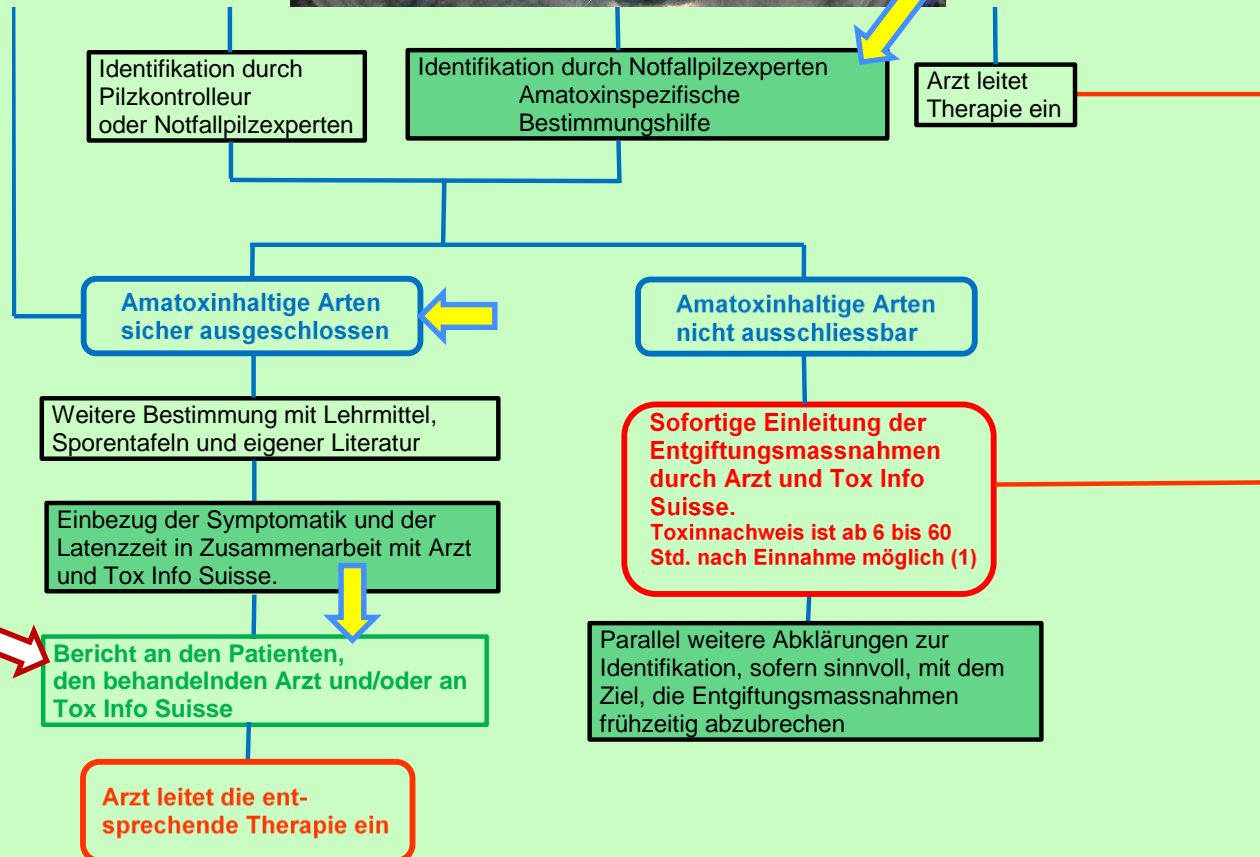
Zum Vergleich - was
vermeintlich gesammelt
wurde:

Chlorophyllum olivieri
(früher *Ch. rachodes*
genannt).
Olivbrauner
Safranschirmling (Sporen
in Kongorot)



Fallbeispiel 2

2c



Coprinus-Syndrom!
Vorsicht, die Patientin hat angeblich Alkohol konsumiert!



Fallbeispiel 3 Rasenpilzunfall bei Kleinkind

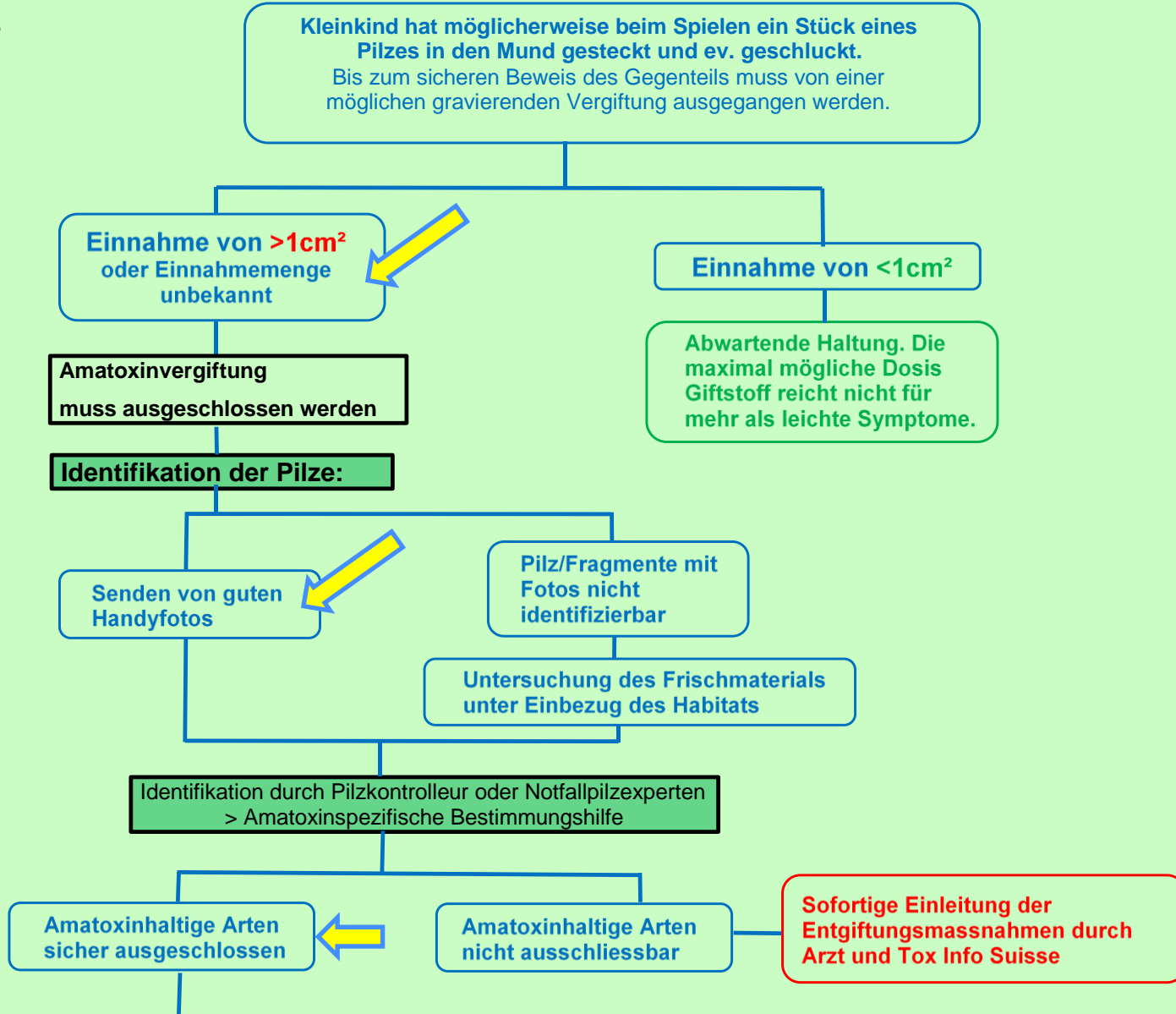
Fallbeispiel 3:
Ein Kind, 11 Monate alt, hat vor 1 Stunde einen (oder zwei?) kleine, beige Pilze vom Rasen gegessen. Keine Symptome.



Fallbeispiel 3

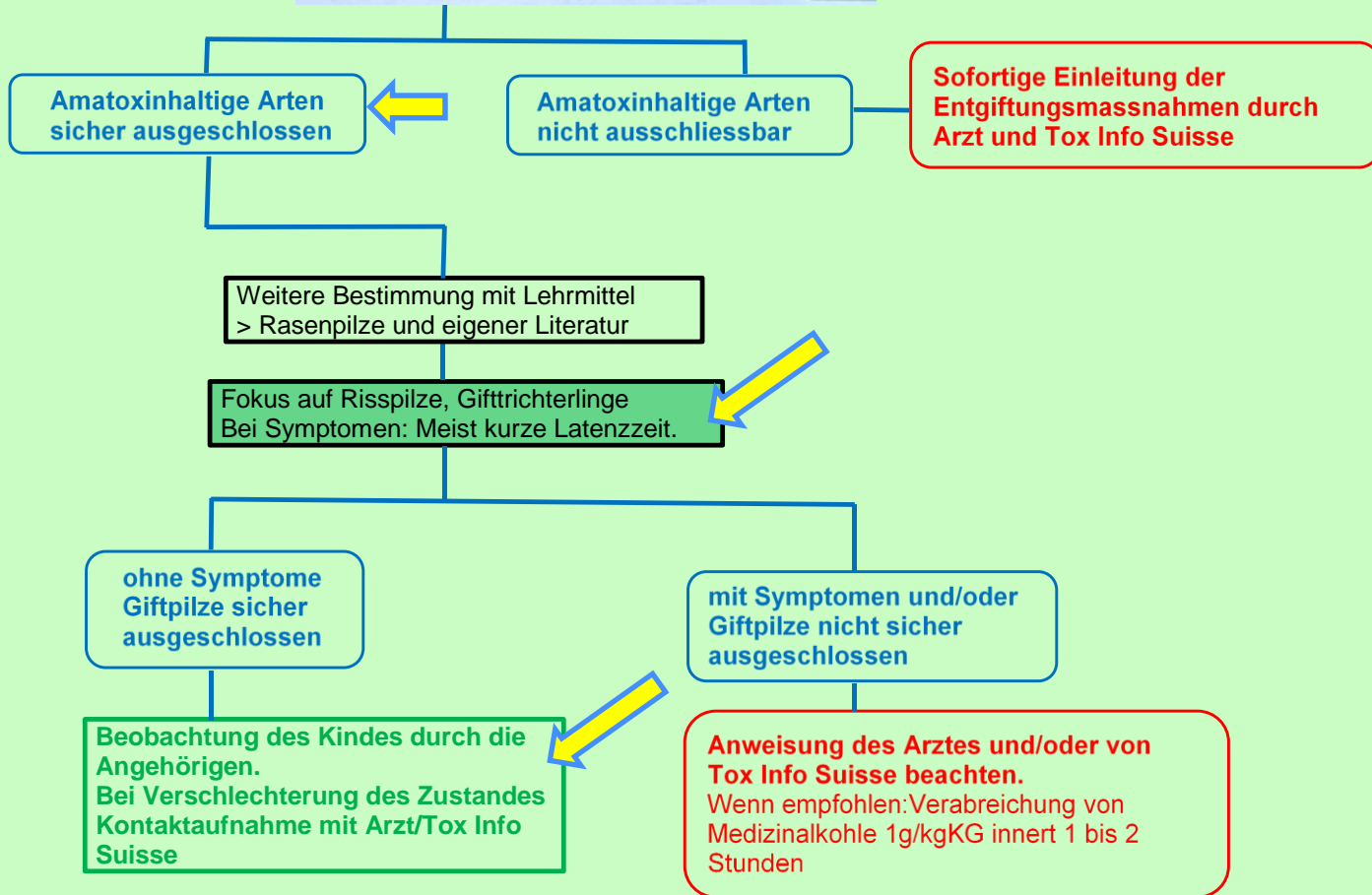
Vorgehen bei Kinderunfällen mit Rasenpilzen

3a



Fallbeispiel 3

3b



Fallbeispiel 3

3c

Heu-Dügerling
Panaeolus foenisecii



Fallbeispiel 3

Rasenpilzunfall bei Kleinkind

- «Rohgenuss» dieses Pilzes kann allenfalls gastrointestinale Beschwerden verursachen, auch wenn es sich nicht um einen Giftpilz handelt.
- Tox Info Suisse konnte zeigen: Keine Halluzinationen bei Einnahme von bis zu 5 Hüten.
- Dem Kind 1g/kg Körpergewicht Aktivkohle Carbovit[®] geben.
- Die Eltern können beruhigt werden, da Giftpilze ausgeschlossen wurden.



4. Massnahmen bei einer Pilzvergiftung

Bei
nicht kontrollierten
Wildpilzen

- Patient hat keine oder **leichte Symptome:**



Informationen über das weitere Vorgehen gibt Tox Info Suisse, 24h-Notrufnummer 145.

- Patient hat **schwere Symptome:**
144!
- Ohne ärztliche Weisung nichts zu essen oder zu trinken geben (weder Wasser, Milch noch alkoholische Getränke).





Keine oder leichte Symptome:

Tox Info Suisse empfiehlt folgendes Vorgehen

bei nicht kontrollierten Wildpilzen:



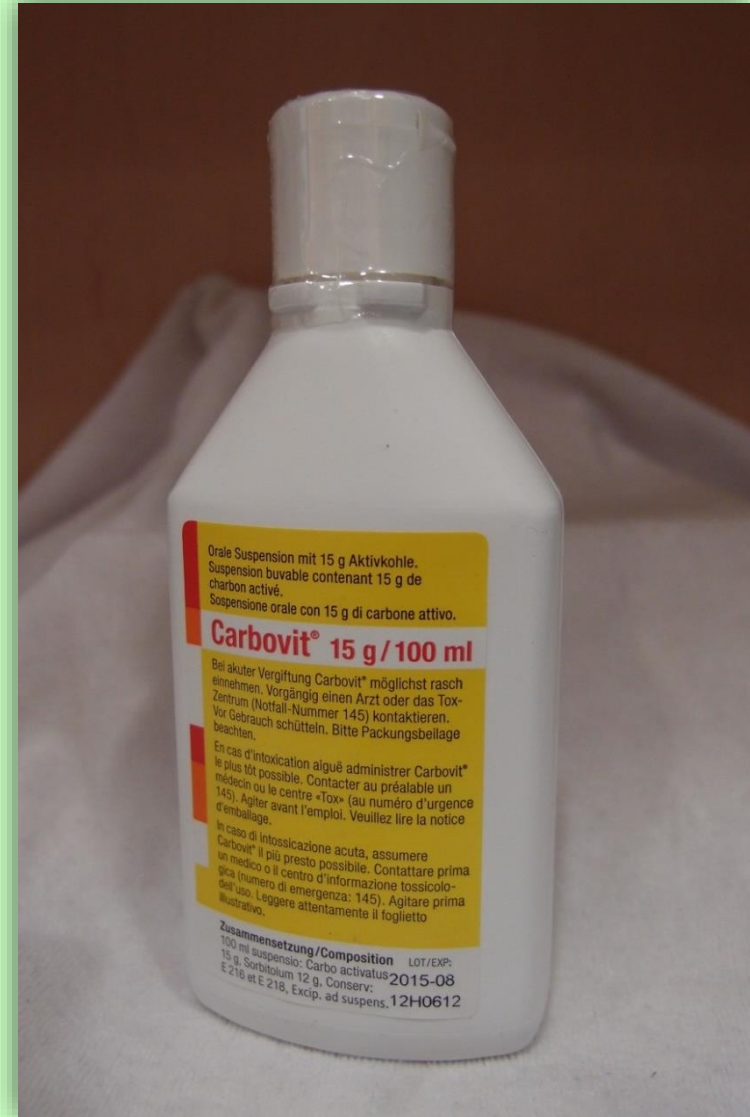
- Asservierung aller Pilzreste (Rüstabfälle in Mülleimer oder Komposteimer sowie Mahlzeitenreste) zur Untersuchung durch den Notfallpilzexperten
- Notfallpilzexperten kontaktieren: www.vapko.ch
VAPKO = Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane



- Aktivkohlegabe, falls ohne Risiko der Aspiration verabreichbar (**auch >1 h nach der Mahlzeit**)
- Asymptomatische Tischgenossen müssen mitbehandelt werden!

Dosierung von Aktivkohle bei einer Pilzvergiftung

- Falls von Tox Info Suisse empfohlen:
Gabe von Aktivkohle: 1g/kgKG
Bsp. Carbovit® 15g/100ml:
- Patient mit 75kgKG muss **5 Flaschen** einnehmen.
Niemals Kohle in Kapselform verabreichen; Dosierung nicht ausreichend.



4. Massnahmen bei einer Pilzvergiftung

Und Frau Fröhlich....?



Kontakt mit Tox Info Suisse

Empfehlungen:

- Verabreichung von Kohle und
- Notfallpilzexperten konsultieren.



4. Massnahmen bei einer Pilzvergiftung



Kontakt mit Tox Info Suisse

Empfehlungen:

- Verabreichung von Kohle und
- Notfallpilzexperten konsultieren.



5. Pilzvergiftung vermeiden

Pilze richtig sammeln

- In Korb; niemals im Plastiksack!
- Ohne Erdklumpen und nach Sorten getrennt
- Unbekannte Pilze separat einpacken, zur Bestimmung 2-3 Exemplare mitnehmen.



Pilze kontrollieren lassen



Berner Zeitung 8.9.2016

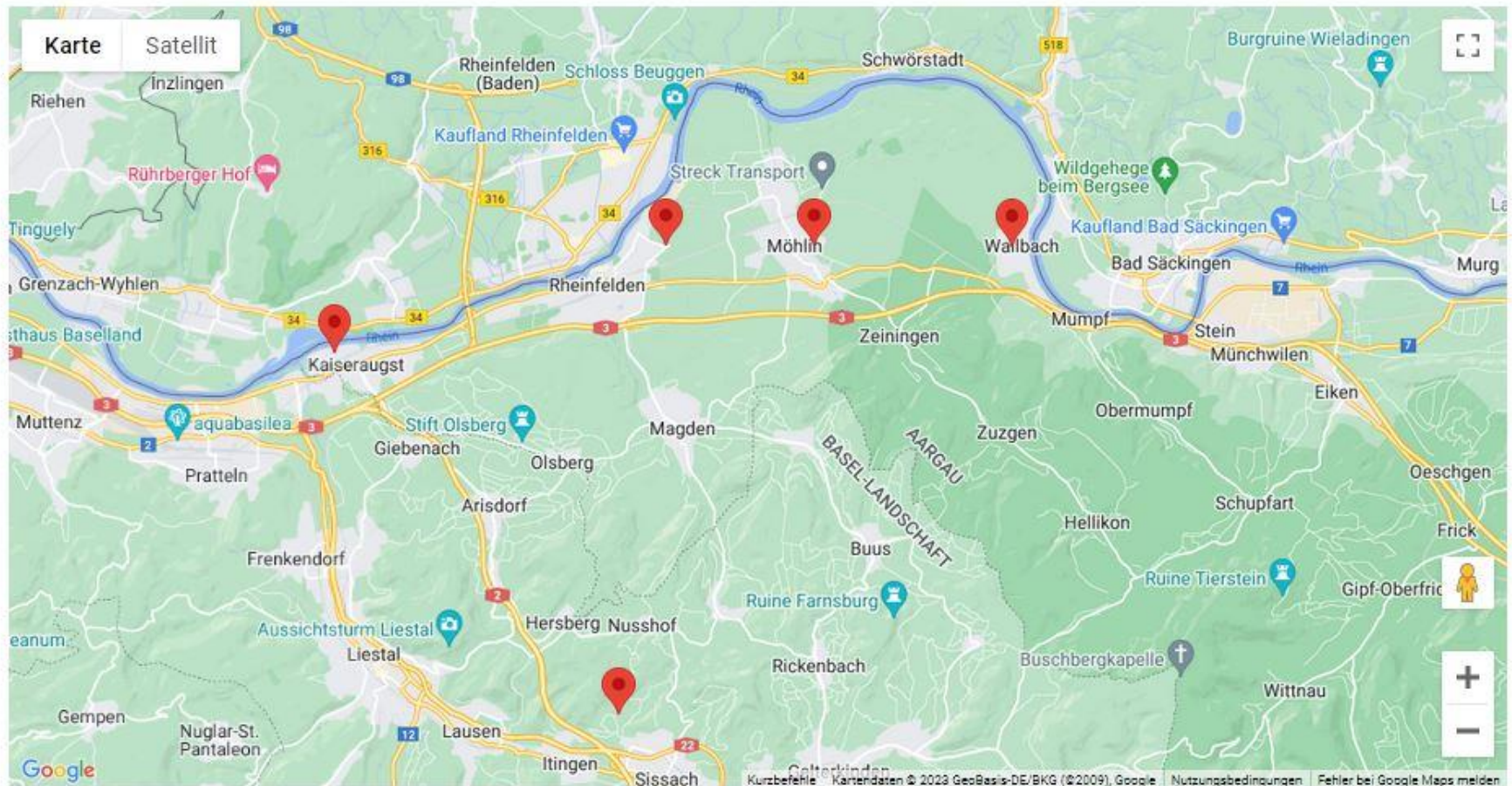
- Zur Pilzkontrollstelle gehen
- Pilzkontrollen per Handy sind nicht empfohlen
- Auskunft über die nächstgelegene Pilzkontrollstelle:
www.VAPKO.ch

Pilzkontrollstelle in Ihrer Nähe finden

So finden Sie die nächstliegende Pilzkontrollstelle: Im ersten Eingabefeld geben Sie eine Gemeinde oder Adresse ein. Definieren Sie danach im zweiten Feld den maximalen Umkreis in Kilometern und drücken Sie auf die Taste GO. Unterhalb der Karte finden Sie die nötigen Informationen zu den aufgelisteten Kontrollstellen.

Unstimmigkeiten bitte melden an kontrollstellen@vapko.ch

Suche einer Kontrollstelle in der Nähe von : Im Umkreis von : km



4313 Möhlin - Ob. Fuchsrainstrasse 34 - (0.37 km)

Korrekte Lagerung und Zubereitung

- Pilze nach dem Sammeln rasch verarbeiten
- Spezielle Vorbehandlung einzelner Pilze beachten
- Nicht Unmengen von Pilzen konsumieren, sondern Pilze als gut schmeckende Beilage verwenden.
- Kleinkinder, Kinder unter (3 bis) 6 Jahren: Keine Pilze
- Aufwärmen von Resten möglich, rasch abkühlen, innert 2 Tagen konsumieren.



Samtfussrübling
Flammulina velutipes



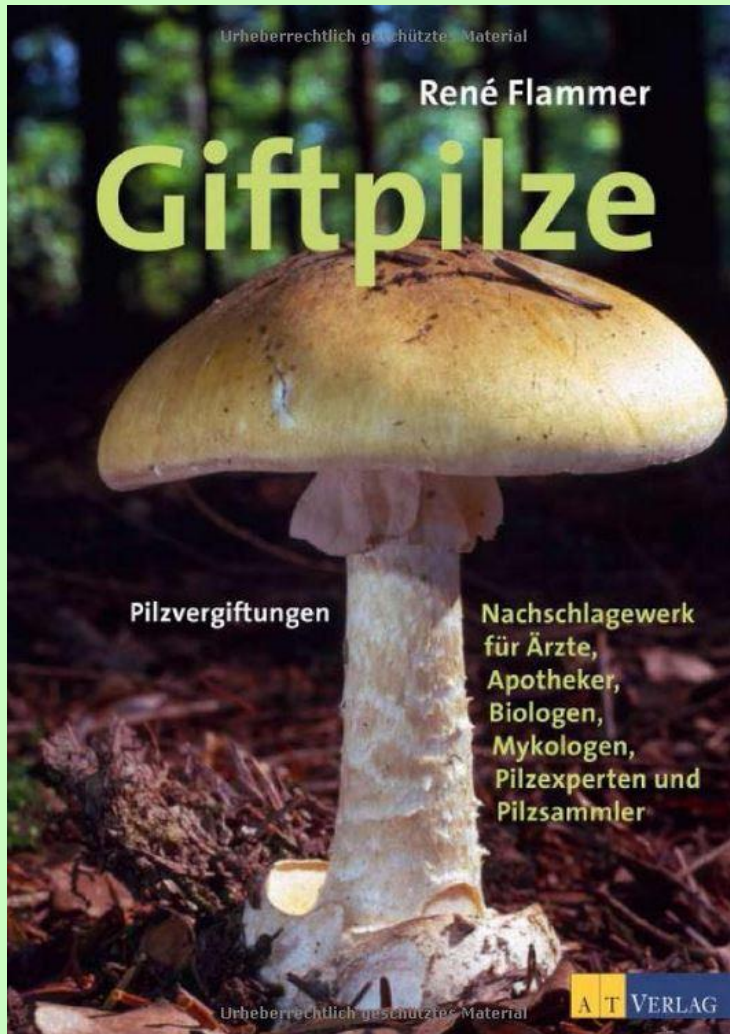
6. Literatur, Links

Links (freier Download)

- Zoller B, Schenk-Jäger K. Leitfaden Pilzvergiftungen. für Notfallpilzexpertinnen und Pilzkontrolleure
<https://www.vapko.ch/de/news-de/neuer-leitfaden-fuer-pilzvergiftungen>
- Wennig R, Eyer F, Schaper A, Zilker T, Andresen-Streichert H. Vergiftungen durch Pilze. Dtsch Arztebl Int 2020; 117: 701-8
<https://www.aerzteblatt.de/pdf.asp?id=216184>
- Seeger Ruth: Vergiftungen durch höhere Pilze. Czechmycol. 48(2), 1995
http://www.czechmycology.org/_cm/CM48202.pdf
- Mushrooms traded as food. Vol II sec. 2
<https://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:733528/FULLTEXT01.pdf>
- Sitta N, Davoli P, Floriani M, Suriano E. regione.piemonte. Guida ragionata alla commestibilità dei funghi. [Online] September 2021.
https://www.regione.piemonte.it/web/sites/default/files/media/documenti/2021-09/guida_commestibilita_funghi_isbn_979-12-200-9297-5.pdf.

Literatur

R. Flammer: Giftpilze (teilweise vergriffen)



Urheberrechtlich geschütztes Material

Inhaltsverzeichnis

Zum Geleit	8
Vorwort zur aktualisierten Neuauflage	11
Zur Benützung des Buches	13
Aus der Geschichte der Giftpilze und der Pilzvergiftungen	14
Vorgehen beim Pilznotfall	26
Grundsatz	26
Erste Massnahmen	26
Aktuelle Therapie des Phalloides-Syndroms	28
Kurzübersicht über die 18 Syndrome	29
Übersicht: Erste Symptome, Latenz, Häufigkeit	32
Therapie-Übersicht	34
Syndrome, Toxine, Zielorgane	36
Allgemeiner medizinisch-toxikologischer Teil	37
Einleitung	37
Pilzvergiftungsnotfall	38
Latenzzeiten	38
Erste Symptome	38
Bestimmung der Pilze	39
Einige Regeln	39
Pilzvergiftungen und Schwangerschaft	40
Aktuelle Therapieempfehlungen	40
Nachweis von Pilzgiften	40
Kochregeln	41
Rohgenuss	41
Spezieller medizinisch-toxikologischer Teil	42
Die 18 Vergiftungs-Syndrome	42
A Phalloides-Syndrom	43
B Gyromitrin-Syndrom	61
C Muscarin-Syndrom	66
D Gastrointestinales Frühsyndrom	70
E Indigestions-Syndrom. Anhang Hämolysen	76
F Allergien und Intoleranz	83

ca. Fr. 60.00

7. Zusammenfassung, Ausklang

Häufigkeit der Noxengruppen bei allen Fällen von Giftkontakt beim Menschen

Noxengruppen/ Altersgruppen	Anzahl Anfragen 2021				Total
	Erwachsene	Kinder	Alter undefiniert		
Medikamente	6 253	5 826	10	12 089	36,7%
Haushaltsprodukte	2 807	5 353	10	8 170	24,8%
Pflanzen	702	2 184	5	2 891	8,8%
Technische und gewerbliche Produkte	1 672	435	5	2 112	6,4%
Körperpflegemittel und Kosmetika	351	1 654	–	2 005	6,1%
Nahrungsmittel und Getränke (exkl. Pilze und Alkohol)	998	858	8	1 864	5,7%
Genussmittel, Drogen und Alkohol	692	408	2	1 102	3,3%
Produkte für Landwirtschaft und Gartenbau	292	304	–	596	1,8%
Pilze	330	196	3	529	1,6%
(Gift-)Tiere	207	114	–	321	1,0%
Veterinärarzneimittel	68	55	–	123	0,4%
Andere oder unbekannte Noxen	725	389	12	1 126	3,4%
Total	15 097	17 776	55	32 928	100%

Häufigkeit im Tox-Alltag¹

1. Indigestion
2. Gastrointestinales Frühsyndrom
3. Psilocybin- und Fliegenpilzsyndrom
4. Amatoxinvergiftung

www.pharmanatur.com

Rotstieliger Ledertäubling
Russula olivacea



¹Birgit Krueger, Tox Info Suisse,
Juni 2022

Dem Pilz sieht man seine Giftigkeit nicht an

Bsp. Röhrlinge:



©JMM



©JMM

Anhängselröhrling
Boletus appendiculatus



Wurzelnder Bitterröhrling
Boletus radicans

Röhrlinge sind nicht tödlich giftig, können aber schwere Brechdurchfälle verursachen.

Dem Pilz sieht man seine Giftigkeit nicht an

Bsp. Lamellenpilze:



©JMM



©JMM

Perlpilz
Amanita rubescens

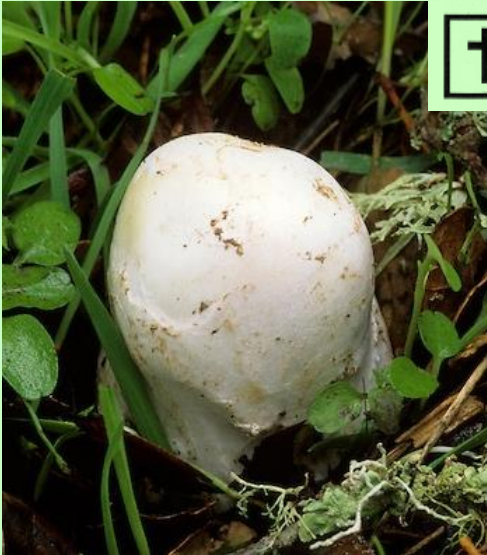


Pantherpilz
Amanita pantherina

Lamellenpilze können tödlich giftig sein.

Das Aussehen einer Pilzart kann stark variieren

<http://marksteinmetz.photoshelter.com>



www.mycovaud.ch

Grüner Knollenblätterpilz
Amanita phalloides

www.mykonet.ch



Birnenstäubling
Lycoperdon pyriforme



Herzlichen Dank für eure Aufmerksamkeit

