

Schlimmeres verhindern

Pilzvergiftung – so handeln Sie richtig!

Folgen auf eine Regenperiode warme Tage, zieht es zahlreiche Pilzsammler in den Wald, in der Hoffnung, einige Köstlichkeiten zu entdecken. Unter den lecker anmutenden Pilzen lauern aber auch giftige Exemplare, die sich gar nicht so selten in die Körbe der Hobby-sammler verirren; mit teils lebensgefährlichen Folgen. Lesen Sie, was im Ernstfall zu tun ist.

Das Pilzesammeln erfreut sich nach wie vor großer Beliebtheit. Dabei bleibt es nicht aus, dass so mancher Sammler irrtümlicherweise ungenießbare Exemplare verzehrt. Allein in Deutschland treten jährlich schätzungsweise bis zu 10.000 Pilzvergiftungen auf, Tendenz steigend, wie Nicola Zulauf und ihre Kollegen vom Institut für Arbeits-, Sozial- und Umweltmedizin der Universität Frankfurt betonen. Die Mediziner verweisen dabei unter anderem auf die Daten der DAK-Gesundheit, nach denen im Jahr 2013 etwa 41% mehr Menschen aufgrund von Pilzintoxikationen in Kliniken behandelt werden mussten als noch im Jahr zuvor.

Giftige Exemplare – gar nicht so selten!

Von den etwa 5.000 in Europa wachsenden Pilzarten werden 150 als giftig eingestuft. Lebensgefährlich toxisch sind etwa 40 Arten. Der bekannteste und gefährlichste Giftpilz ist hierzulande der Grüne Knollenblätterpilz, der zu der Gattung der Wulstlinge gehört. Dessen Gift, das Amatoxin, ist schätzungsweise für 99% der tödlich verlaufenden Pilzvergiftungen verantwortlich.

Klinisch zwischen einer lebensgefährlichen Pilzvergiftung und einem meist

harmlosen gastrointestinalen Pilzsyndrom zu unterscheiden, ist eine große Herausforderung, wie Katrin Romanek und Florian Eyer vom Giftnotruf München des Klinikums rechts der Isar betonen. Wegweisende Laborparameter oder eine anderweitige sinnvolle Sofortdiagnostik existieren nicht.

Auf Latenzzeit achten

Lediglich die Zeit, die zwischen Pilzmahlzeit und dem Auftreten erster Symptome vergangen ist, gibt eine Orientierung. Haben sich die ersten Beschwerden relativ rasch – innerhalb der ersten sechs Stunden – nach der Mahlzeit bemerkbar gemacht, spricht das eher für ein nicht lebensbedrohliches Syndrom. Bei einer längeren Latenzzeit muss zwingend an eine lebensbedrohliche Vergiftung gedacht werden. Gerade wenn eine Knollenblätterpilzvergiftung im Raum steht, sollte der Betroffene umgehend in ein Krankenhaus gebracht und mit dem Antidot Silibinin, einem Wirkstoff aus den Früchten der Mariendistel, behandelt werden.

Grundsätzlich ist bei jedem Verdacht eine ausführliche und gründliche Anamnese entscheidend, um die Art der Vergiftung eingrenzen zu können und damit die Koordination der weiteren Behandlungs-

Tab. 1 Handlungsleitfaden bei Verdacht auf Pilzvergiftung

Gründliche Anamnese erheben:

- Latenzzeit kürzer oder länger als sechs Stunden?
- Welche Pilze wurden gesucht: Lamellen- oder Röhrenpilze, Pilzgröße, Hutfarbe, Lamellenfarbe, Knolle oder Ring am Stiel?
- Wie und wie lange wurden die Pilze gebraten oder gekocht? Wie frisch waren sie? Wurde Alkohol zu den Mahlzeiten getrunken? Mischpilzgericht?
- Haben mehrere Leute von dem Gericht gegessen? Haben diese ebenfalls Symptome?

Pilzreste (Essensreste, Erbrochenes), Blut und Urin asservieren

Giftnotruf kontaktieren: Ortsvorwahl + 19 240

Identifizierung durch einen geprüften Pilzberater anstreben

Jede unklare Vergiftung mit einem Mischpilzgericht sollte zur stationären Aufnahme führen

Kann eine Knollenblätterpilzvergiftung nicht mit Sicherheit ausgeschlossen werden, sollte frühzeitig eine Silibinin-Therapie eingeleitet werden

nach Romanek K., Eyer F. MMW 2019; 161: 64–65

maßnahmen zu erleichtern oder überhaupt erst zu ermöglichen (Tab. 1).

In Abhängigkeit von den Giftstoffen können verschiedene Syndrome beschrieben werden. Zu den Pilzvergiftungssyndromen mit langer Latenzzeit gehören z. B. das Gyromitrin-, Rhabdomyolyse- sowie das Orellanus-Syndrom. Zu den Vergiftungen mit kurzer Latenzzeit zählen das Coprinus-, Fliegenpilz-Pantherpilz- sowie das Muskarin-Syndrom.

Dr. Dagmar Kraus

Zulauf N et al. Zbl Arbeitsmed 2019;69:222–6

Zulauf N et al. Zbl Arbeitsmed 2019;69:86–9;

Romanek K., Eyer F. Notfallcheckliste: Pilzvergiftung. MMW 2019;161: 64–5

Essbar oder giftig?

