

tigen Ockerscheidigen Eierwulstling (*Amanita proxima* Dumée) Bescheid weiß und ihn nicht mit Amatoxin-haltigen Knollenblätterpilzen verwechseln wird.

Auch von Russlanddeutschen (die, unabhängig von den Flüchtlingen, seit Jahrzehnten die Mehrzahl der Vergifteten stellen) wird immer wieder behauptet, dass es in ihrer Heimat eine Verwechslungsart gäbe.

Der Pilzsachverständige und DGfM-Referent Harry Andersson hat sich zu dieser Problematik im letzten Jahr mehrmals geäußert: „Es gibt allerdings auch Pilzsammler, denen die traditionellen Bestimmungsmerkmale überhaupt nichts sagen... Es geht darum, die Legende vom ‚nahezu identischen Doppelgänger‘ als simple Erklärung für die Vergiftungen endlich ad acta zu legen und sie nicht immer wieder aufs Neue zu verbreiten. Es ist nicht der heimtückische Pilz, sondern es sind Unkenntnis, verlorengegangene Kenntnisse, Ignorieren von Merkmalen, Leichtsinns, möglicherweise auch Nachahmungen des Sammelns ohne Hintergrundwissen, die in die Katastrophe führen.“

Von Peter Karasch weitergeleitete Frage von Holger Rauhut:

Wird durch Trocknen das in den Faltentintlingen enthaltene Coprin zerstört und kann ich sie mit Alkohol genießen?

Antwort:

Ich muss Sie leider enttäuschen. Alkohol passt auch zu getrockneten Faltentintlingen [*Coprinopsis atramentarius* (Bull.) Redhead, Vilgalys & Moncalvo; Abb. 2] nicht. Der Azetaldehyddehydrogenase-Hemmstoff Coprin wird beim Kochen und Braten, geschweige denn beim Trocknen im Backofen bei 40 °C oder auf dem „Dörrex“, nicht zerstört. Es gibt ausreichend Alternativen von Pilzarten zu denen, auch getrocknet, ein Glas Wein passt.



Abb. 2: Grauer Faltentintling. Foto: P. KARASCH

Frage von Matthias Rheinhardt:

Ich lebe in Finnland und könnte reichlich Glimmerschüpplinge ernten. Sind Ihnen Informationen über Vergiftungen, Unverträglichkeitsreaktionen oder Allergien bekannt?

Antwort:

Angaben in der Literatur zum Speisewert des Glimmerschüpplings [*Phaeolepiota aurea* (Matt.: Fr.) R. Mre; Abb. 3] reichen von besonders schmackhaft und sehr köstlich, über unbedeutend, giftverdächtig bis giftig.

Moser hat ihn mit 2 Sternen als wohl-schmeckenden Speisepilz empfohlen und Kühner und Romagnesi haben ihn sogar mit 3 gekreuzten Messern und Gabeln bedacht, eine Beurteilung, der viele Pilzfreunde, die ihn verkostet haben, sicher zustimmen. Aber leider gibt es auch trotz ausreichender Garzeit Berichte über leichte und mittelschwere Intoxikationen, die nach 4-6 Stunden zu einem gastrointestinalen Syndrom führen.



Abb. 3: Körnig-warziges Velum partiale des Gewöhnlichen Glimmerschüpplings.

Foto: P. KARASCH

Die North American Mycological Association und das Gift-Tox Zürich berichten regelmäßig über Vergiftungsfälle. J. Stijve und Mitarbeiter haben 510 mg HCN/kg im Fruchtkörper gemessen. Diese hohe Zyanid-Konzentration wirkt als Fraßgift (und deshalb sind die Pilze praktisch nie von Schnecken oder Maden befallen). Auch nach Erhitzen konnten noch 200 mg HCN/kg nachgewiesen werden. Dieses liegt als Precursor vor, aus dem nur langsam Blausäure freigesetzt und im Säugetierorganismus entgiftet wird.

P. aurea reichert auch Schwermetalle, insbesondere Cadmium, an. Bei regelmäßigem Verzehr ist daher eine chronische Schwermetall-Vergiftung möglich.

Für die akute Vergiftung spielen Cadmium und HCN aber keine Rolle. Der Rohverzehr größerer Mengen oder das Einatmen der Blausäuredämpfe über der Pilzpfanne kann gefährlich werden.

Für die leichten bis mittelschweren Vergiftungen gut gegarter Pilze sind noch unbekanntes Magen-Darm-Gifte verantwortlich. Darüber hinaus gibt es individuelle Unverträglichkeitsreaktionen.

Dr. med. René Flammer, ehemaliger Toxikologe der Schweizerischen Vereine für Pilzkunde, vertritt die Auffassung, dass *P. aurea* ein Giftpilz ist und allein schon „wegen seiner Seltenheit und Schönheit geschont werden sollte.“ Dieser Beurteilung hat sich auch der Fachausschuss „Pilzverwertung und Toxikologie“ der DGfM angeschlossen.

In nordischen Ländern, bei Ihnen in Finnland und Schweden, kommt der Glimmerschüppling oft als Massenpilz vor. Ich empfehle, zunächst Ihre individuelle Verträglichkeit mit einer kleinen Portion gut gegarter Pilze zu testen und sich bei guter Bekömmlichkeit den Genuss nicht verleiden zu lassen.