

## **Vorsicht beim Pilzesammeln: So erkennen Sie den tödlichen Knollenblätterpilz**

Vorsicht beim Pilzsammeln! Erfahren Sie, wie Sie den gefährlichen Grünen Knollenblätterpilz erkennen und im Notfall handeln.

Herbstzeit ist Pilzzeit: Die bunten Wälder laden dazu ein, frische Pilze zu sammeln. Doch inmitten der Vorfreude auf die kulinarischen Genüsse ist Vorsicht geboten. Der Grüne Knollenblätterpilz, wissenschaftlich bekannt als *Amanita phalloides*, zählt zu den gefährlichsten Pilzen, die hierzulande vorkommen. Besonders alarmierend ist die Tatsache, dass etwa 90 Prozent der Todesfälle durch Pilzvergiftungen in Europa auf ihn zurückzuführen sind. Ein Grund mehr, aufmerksam zu sein und sich mit dem Aussehen dieses tödlichen Pilzes vertraut zu machen.

Experten der Deutschen Gesellschaft für Mykologie erläutern, wie man den Grünen Knollenblätterpilz sicher erkennen kann. Dieser Pilz hat eine charakteristische grünliche Färbung, die jedoch zu den Rändern hin schwächer werden kann. Sein Hut hat in der Anfangsphase eine halbkugelige Form, flacht im Laufe der Zeit jedoch ab, und kann bis zu 12 Zentimeter im Durchmesser erreichen. Der Stiel misst bis zu 10 Zentimeter in der Länge und hat einen Durchmesser von etwa 2 Zentimetern. Ein weiteres wichtiges Merkmal ist der Geruch des Pilzes; er erinnert an Kunsthonig oder eine süße Invertzuckercreme. Diese Aromen können für viele Sammler irreführend sein, denn der Grüne Knollenblätterpilz wird oft mit essbaren Sorten wie Champignons oder grünen Täublingen verwechselt – eine

Kombination, die fatale Folgen haben kann.

## **Symptome einer Vergiftung**

Die Tücke des Grünen Knollenblätterpilzes zeigt sich besonders in den Symptomen einer Vergiftung. Laut der Deutschen Leberstiftung merkt man anfangs nichts, die Vergiftungserscheinungen treten erst nach mehreren Stunden auf. So hat das im Pilz enthaltene Gift, die sogenannten Amatoxine, bereits Zeit, sich im gesamten Körper auszubreiten. Dies ist besonders gefährlich für Kinder und ältere Menschen.

Die Symptome ähneln häufig denen einer harmlosen Magen-Darm-Infektion: Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und Magenschmerzen können die ersten Anzeichen sein. Innerhalb von 24 Stunden richten die Gifte erheblichen Schaden an der Leber an. Dies kann zu Blutgerinnungsstörungen sowie Funktionsstörungen der Nieren führen. Im schlimmsten Fall kann es zum Versagen lebenswichtiger Leberfunktionen kommen, sodass nur eine Transplantation noch helfen kann.

## **Was im Notfall zu tun ist**

Im Falle einer Vermutung, dass man den Grünen Knollenblätterpilz verzehrt hat, ist es entscheidend, schnell zu handeln. Bei den ersten Anzeichen einer Vergiftung sollte sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden. Das Einholen von Informationen über den Notarzt oder die Kontaktaufnahme zum Giftinformationszentrum ist essenziell. Informationen dazu sind unter anderem auf der Webseite des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit abrufbar.

Es ist wichtig, keinerlei Eigenbehandlungen oder Hausmittel anzuwenden. Pilzreste oder eventuell Erbrochenes sollten aufbewahrt werden, um sie dem Arzt zur Verfügung zu stellen – dies erleichtert die Diagnose und die anschließende Behandlung erheblich.

# Vorbeugende Maßnahmen beim Pilzesammeln

Eine der besten Methoden, um Pilzvergiftungen zu verhindern, liegt im Wissen und der Vorbereitung. Bevor man sich auf das Sammeln von Pilzen begibt, sollte man sich gründlich mit verschiedenen Pilzarten auseinandersetzen und dabei nicht allein auf Apps oder Bücher zurückgreifen. Selbst wenn Pilze sichtbare Schäden durch Maden oder Schnecken aufweisen, bedeutet das nicht, dass sie ungiftig sind.

Im Zweifelsfall ist es ratsam, einen Experten zu Rate zu ziehen. Pilzsachverständige können die gesammelten Pilze begutachten und grünes Licht für den Verzehr geben. Eine Idee, wo man solche Sachverständige finden kann, ist die Webseite der Deutschen Gesellschaft für Mykologie, die hilfreiche Kontakte bereitstellt. Der sicherste Weg, Pilze zu konsumieren, besteht jedoch darin, sie im Handel zu kaufen, wo die Wahrscheinlichkeit, versehentlich auf einen giftigen Pilz zu stoßen, deutlich geringer ist.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)**