„Vorsicht beim Pilzesammeln: So erkennen Sie tödliche Doppelgänger“

Erfahren Sie, wie Sie den giftigen Grünen Knollenblätterpilz erkennen und was im Notfall zu tun ist – lebensrettende Tipps für Pilzsammler.

Hannover – Die schönen Herbsttage locken viele Menschen in die Natur, um die bunte Laubpracht zu genießen und Pilze zu sammeln. Doch aufgepasst: Während Steinpilze und Pfifferlinge appetitlich und essbar sind, gibt es einen heimtückischen Pilz, der nicht unterschätzt werden darf – der Grüne Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*). Diese gefährliche Art gehört zu den giftigsten Pilzen in Europa und ist eine häufige Ursache für tödliche Vergiftungen.

Die Deutsche Leberstiftung informiert, dass dieser Pilz für etwa 90 Prozent der Todesfälle durch Pilzvergiftungen verantwortlich ist. Daher ist es von größter Wichtigkeit, die charakteristischen Merkmale dieses Pilzes zu kennen und im Falle einer Vergiftung schnell zu handeln.

Merkmale des Grünen Knollenblätterpilzes

Der Grüne Knollenblätterpilz zeigt sich häufig grünlich, wobei die Färbung zum Rand hin blasser wird. Sein Hut hat anfangs eine halbkugelige Form, die sich im Laufe der Zeit in eine flache Gestalt verwandelt. Mit einem Durchmesser von bis zu 12 cm kann er recht groß werden. Auch der Stiel ist erwähnenswert: Er erreicht Längen von bis zu 10 cm und hat einen Durchmesser von ungefähr 2 cm. Ein besonders eigenartiger Aspekt ist der Geruch des Pilzes, der an Kunsthonig oder süße

Invertzuckercreme erinnert.

Dies führt zu einer oft fatalen Verwechslung mit essbaren Sorten wie Champignons oder grünen Täublingen. Die Ähnlichkeit kann dazu führen, dass unvorsichtige Sammler den Grünen Knollenblätterpilz übersehen und versehentlich zu sich nehmen.

Symptome einer Vergiftung

Ein besonders gefährlicher Aspekt dieses Pilzes ist die Verzögerung der Symptome. Bei einer Vergiftung zeigen sich die Beschwerden erst nach mehreren Stunden – Zeit, die das Gift, bekannt als Amatoxine, hat, um sich im Organismus auszubreiten. Die Symptome sind oft ähnlich denen einer Magen-Darm-Infektion: Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen und Durchfall sind häufig zu beobachten. Innerhalb von 24 Stunden kann das Gift dann zu schweren Leberschäden führen, die im schlimmsten Fall eine Lebertransplantation erfordern, um das Leben zu retten.

Besonders gefährdet sind Kinder und ältere Menschen, die besonders empfindlich auf die toxischen Stoffe reagieren. Daher ist es unabdingbar, die Symptome ernst zu nehmen und schnellstmöglich zu handeln.

Schnelles Handeln im Notfall

Bei den ersten Anzeichen einer Pilzvergiftung, wie etwa Magenbeschwerden oder Übelkeit, ist es entscheidend, sofort einen Notarzt zu rufen oder ein Giftinformationszentrum zu kontaktieren. Eine schnelle medizinische Intervention kann oft Leben retten. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit stellt dazu hilfreiche Informationen sowie Notrufnummern bereit. Es ist ratsam, keine Selbstbehandlungen zu versuchen oder auf Hausmittel zu setzen. Falls möglich, sollten Pilzreste oder Erbrochenes aufbewahrt werden, um dem medizinischen Personal bei der Diagnose zu helfen.

Um die eigene Sicherheit beim Pilzesammeln zu erhöhen, empfehlen Experten, sich eingehend über die verschiedenen Pilzarten zu informieren. Das bloße Vertrauen auf Pilzapps oder Bücher reicht nicht aus, da diese oft unvollständig oder irreführend sein können.

Im Zweifel ist es ratsam, sich an einen Pilzsachverständigen zu wenden, der die gesammelten Funde überprüfen kann. Solche Experten können schnell klären, welche Pilze genießbar sind. Für die unbesorgte Zubereitung von Pilzen bleibt der Kauf im Handel die sicherste Option.

In der aufregenden Zeit des Pilzesammelns gilt es, umsichtig zu sein und sich informierte Entscheidungen zu treffen. Auf diese Weise lassen sich gefährliche Begegnungen mit dem Grünen Knollenblätterpilz und anderen giftigen Sorten vermeiden.

Details

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