

Vorsicht beim Pilzesammeln im Kreis Steinburg: Giftige Doppelgänger lauern!

Entdecken Sie die Pilzsaison im Kreis Steinburg: Wichtige Tipps zur sicheren Pilzsuche und Vermeidung von Vergiftungen.

Die Pilzsaison hat begonnen und mit ihr eine aufregende, aber auch gefährliche Zeit für Pilzliebhaber. In den letzten Wochen hat es in der Region Kreis Steinburg häufig geregnet, was die Wälder in ein wahres Pilzparadies verwandelt hat. Das verlockt viele Menschen, sich auf die Suche nach den schmackhaften Schätzen des Waldes zu begeben. Doch nicht jeder Pilz ist zum Verzehr geeignet, und genau hier liegt die Gefahr.

Der steigende Pilzwachstum bringt auch ein erhöhtes Risiko von Vergiftungen mit sich. Dies warnt das Giftinformationszentrum-Nord für Schleswig-Holstein (GIZ-Nord). Die feuchten Sommer- und frühen Herbstmonate sind Zeiten, in denen die Zahl der Pilzvergiftungen merklich zunimmt. Besonders gefährlich ist dies für unerfahrene Sammler, die leicht mit den zahlreichen Pilzarten, darunter viele giftige, durcheinanderkommen können.

Vorsicht vor giftigen Doppelgängern

Stefan Kölpin, Serviceregionsleiter der AOK Nord-West, betont, dass viele giftige Pilze essbaren Exemplaren ähnlich sehen. Der Knollenblätterpilz ist hierbei besonders berüchtigt und wird häufig mit dem harmlosen Champignon verwechselt. Die Folgen einer Verwechslung können gravierend sein: Innerhalb von 24 Stunden nach dem Verzehr kann es zu heftigem Erbrechen, starken Bauchschmerzen und Durchfall kommen. Im

schlimmsten Fall kann ein einzelner Knollenblätterpilz bei einem Kind tödlich sein.

In Deutschland existieren mehrere tausend Pilzarten, von denen etwa 200 als giftig gelten. Dies zeigt, wie wichtig es ist, eine solide Ausbildung im Pilzsammeln zu haben. Ein gut selektiertes Bestimmungsbuch und das Wissen von erfahrenen Pilzexperten sind unerlässlich für eine sichere Pilzernte. Die Deutsche Gesellschaft für Mykologie bietet auf ihrer Webseite wertvolle Informationen an, die Pilzsammlern helfen können, sicher zu navigieren.

Kölpin empfiehlt dringend, bei jeglichen Anzeichen einer Vergiftung – wie Übelkeit, Bauchschmerzen, Schwindel oder abnormalen Empfindungen – sofort einen Arzt aufzusuchen. Ratsam sei es zudem, den Pilz oder Reste davon mit zu bringen, um eine schnelle Identifizierung des möglicherweise schädlichen Pilzes zu ermöglichen.

Im Fall einer Vergiftung steht die Giftnotrufzentrale Nord unter der kostenfreien Nummer 0551-19240 rund um die Uhr zur Verfügung. Dort erhalten Betroffene eine medizinische Beratung. Im Durchschnitt machen Pilzvergiftungen etwa ein Prozent aller Anrufe bei der Giftnotrufzentrale aus. „Bereits im Jahr 2023 konnten wir im Juni eine deutlich erhöhte Nachfrage nach Informationen zu Pilzvergiftungen feststellen“, erklärt Dr. Martin Ebbecke von GIZ-Nord. Im Notfall können sie auch den Kontakt zu Pilzsachverständigen herstellen, um bei der Identifizierung des verzehrten Pilzes zu helfen.

Eine verbreitete Annahme ist, dass bestimmte Zeichen – wie ein verfärbter Löffel im Pilzgericht, Fraßspuren von Tieren oder sogar der Geschmack des Pilzes – Hinweise auf dessen Essbarkeit geben. Doch Ebbecke warnt: „Keiner dieser Anzeichen ist zuverlässig. Der beste Schutz ist eine gründliche Kenntnis der einheimischen Pilzarten.“ Ein altbekanntes Sprichwort besagt: „Es gibt alte Pilzsammler und es gibt wagemutige Pilzsammler, aber es gibt keine alten, wagemutigen

Pilzsammler.“ Um sicher in der Pilzwelt unterwegs zu sein, sollten sich Sammler vor dem Genuss gut informieren und nicht vorschnell handeln.

In den kommenden Wochen ist im Kreis Steinburg und Umgebung besonders hohe Aufmerksamkeit geboten. Die Vielzahl an Pilzen verleitet viele, doch die Gefahren durch ihre giftigen Verwandten sollten niemals unterschätzt werden. Nur wer gut informiert und vorsichtig ist, kann die Früchte der Natur genießen, ohne die eigenen Gesundheit aufs Spiel zu setzen.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de