

# Schwammerlsuche

---

Sie haben Hochsaison, die Schwammerlsucher. Gerade im Spätsommer und Herbst stehen in unseren Wäldern die köstlichsten Pilze.

Das Suchen ist ein Vergnügen, das Auffinden macht große Freude und durch die vielen Möglichkeiten der Zubereitung zählen Pilzgerichte zu den Spezialitäten auf dem Speiseplan. Aber Achtung! Jedes Jahr kommt es trotz zahlreicher Warnungen immer wieder zu Pilzvergiftungen weil "echt" und "unecht" nicht immer so eindeutig zu unterscheiden sind. Abgesehen davon, sind Pilze nicht unbedingt als Nahrungsmittel zu zählen - eher schon als Zusatznahrung. Sie liefern zwar Eiweiß, etwas Kohlenhydrate, einige Vitamine und Mineralstoffe, bestehen aber hauptsächlich aus Wasser und Rohfaser (unverdauliches Chitin). Alle Schwammerln beinhalten darüber hinaus mehr oder weniger große Mengen an Schwermetallen und auch das radioaktive Cäsium hält sich hartnäckig als Folge des Tschernobyl-Unfalls. Als Rohkost sind Pilze - bis auf wenige Ausnahmen - überhaupt ungeeignet. Immer wieder wird daher die Frage aufgeworfen, ob und wie viel von einer Pilzart gegessen werden darf.

## Schwermetalle in Pilzen

Pilze speichern mehr Schwermetalle als Gemüse. Diese werden durch das Pilzgeflecht aus den Böden aufgenommen.

### Medizinisch bedeutsame Konzentrationen:

- **Quecksilber:** alle Champignons, Parasol, Steinpilz, Maipilz, Rötleritterling, Riesenbovist, Reifpilz
- **Cadmium:** alle Champignons, manche Ritterlinge, Steinpilz, alle Täublinge, Perlpilz, Grauer Wulstling, Maronenröhrling
- **Blei:** verschiedene Champignonarten, Parasol, Perlpilz, Steinpilz, Eierschwammerl.

## Radioaktivität in Pilzen

Die Verstrahlung von Pilzen durch radioaktive Stoffe, vor allem durch das Cäsium, ist sehr unterschiedlich. Die geographische und geologische Situation, Bodenart und -beschaffenheit u.a. sind dafür ausschlaggebend. In Gebieten, in denen es nach dem AKW-Unfall in Tschernobyl nicht geregnet hat, findet man kaum höhere Konzentrationen. In Gegenden, wo starke Niederschläge waren, hält sich das Cäsium noch immer. Vorwiegend im Reifpilz und im Maronenröhrling.

## Kenntnis schützt vor Gift

Jeder, der sich auf die Suche nach Schwammerln begibt, sollte die wichtigsten Giftpilze kennen - es gibt keine allgemein gültigen Regeln. Ein weit verbreiteter Irrtum ist z.B., dass ein von Tieren angefressener Pilz auch für Menschen genießbar ist. Es gibt zahlreiche Pilzbücher, die wertvolle Hinweise und Merkmale enthalten. **Grundsätzlich sollten nur jene Pilze mitgenommen werden, die man eindeutig kennt.**

---

## **Erste Hilfe bei Pilzvergiftungen**

- Symptome einer Pilzvergiftung treten, je nach Art, nach wenigen Minuten bis einigen Stunden auf. Erste Anzeichen sind oft Übelkeit, Brechreiz und Erbrechen, Durchfall, Halsbrennen, Gleichgewichtsstörungen.
- Bei Verdacht auf Pilzvergiftung **sofort** zum Arzt oder ins nächste Krankenhaus.
- Niemals selbst Autofahren - es kann zu einem Ohnmachtsanfall kommen.
- Erbrechen auslösen - wenn notwendig durch mechanischen Reiz (Finger in den Hals) oder Trinken von lauwarmen Salzwasser.
- Kein Alkohol, keine Milch, kein Rhizinusöl.
- Pilzreste, Erbrochenes und Stuhl aufbewahren. Fachleute können daraus Rückschlüsse auf die gegessenen Giftpilze treffen und so eine rasche Therapie möglich machen.

**Rettung: Notruf 144**

**Vergiftungsinformationszentrale: 01/406 43 43**