

Der Zivilschutzverband informiert: Welche Pilze sind genießbar, welche giftig?

Zivilschutzverband
Niederösterreich



Erste Hilfe bei Pilzvergiftungen

- Bis die Symptome einer Pilzvergiftung auftreten, kann es – je nach Art der gegessenen Pilze – wenige Minuten bis zu mehreren Stunden dauern.
- Die ersten Anzeichen sind oft: Übelkeit, Schweißausbruch, Benommenheit, Gleichgewichtsstörungen, Halsbrennen, Brechreiz und Erbrechen, Durchfall, Fieberschübe.
- Bei Verdacht auf eine Pilzvergiftung: Sofort einen Arzt bzw. die Rettung (Notruf 144) rufen und die sofortige Einlieferung in ein Spital veranlassen. Die Vergiftungszentrale, Tel. (+43) 01 406 43 43, kann erste Auskünfte erteilen, ob die Symptome auf eine Pilzvergiftung hinweisen.
- Niemals selbst ein Kraftfahrzeug lenken! Bei vielen Pilzvergiftungen kann es zur Ohnmacht kommen.
- Nur im Notfall das Erbrechen auslösen (durch mechanische Reize wie Finger in den Hals stecken oder Trinken von lauwarmem Salzwasser).
- Niemals Milch, Rizinusöl oder Alkohol verabreichen.
- Möglichst alle Pilzreste, das Erbrochene und auch eine Stuhlprobe aufbewahren. Fachleute können daraus Rückschlüsse auf die gegessenen Giftpilze ziehen und die rasche, richtige Therapie einleiten.

Wenn möglich, die vergiftete Person genau befragen:

- Wo und wann wurden die Pilze gefunden?
- Wie haben sie ausgesehen?
- Wie wurden sie aufbewahrt?
- Was glaubt der/die Erkrankte, gegessen zu haben?
- Wann wurde welche Menge gegessen?
- Wie wurde die Mahlzeit zubereitet?
- Was wurde dazu getrunken?
- Welche Krankheitssymptome sind schon aufgetreten?
- Welche Erste-Hilfe-Maßnahmen wurden durchgeführt?
- Möglichst auch Personen befragen, die vom gleichen Gericht gegessen haben.



Notrufe

Rettung	144
Euro-Notruf	112
Ärzte-Notdienst	141
Vergiftungs- informationszentrale	01 406 43 43
Bei Unfällen am Berg: Bergrettung	140

Tödlich giftig!  Grüner Knollenblätterpilz (<i>Amanita phalloides</i>): Ring am Stiel, häutige Scheide an der Stielbasis, Fleisch faserig.	Sehr giftig!  Frühjahrs-Lorchel (<i>Gyromitra esculenta</i>): Hut himartig gewunden.	Sehr giftig!  Gift-Häubling (<i>Galerina marginata</i>): Stiel silbrig überfaserig, ohne Schuppen.	Sehr giftig!  Grünblättriger Schwefelkopf (<i>Hypoloma fasciculare</i>): Lamellen grünlich, bitterer Geschmack. Wächst in Büscheln.	Sehr giftig!  Kahler Krempling (<i>Paxillus involutus</i>): Hut und Stiel trocken, ohne gelbe Farben in der Stielbasis.	Sehr giftig!  Pantherpilz (<i>Amanita pantherina</i>): Fleisch ohne Rotverfärbungen, Ring nicht gerieft.	Sehr giftig!  Riesen-Rötling (<i>Entoloma sinuatum</i>): Meist im Herbst in Laubwäldern, die jungen Lamellen sind gelblich.	Sehr giftig!  Ziegelroter Risspilz (<i>Inocybe erubescens</i>): Fruchtkörper rötend, Geruch etwas unangenehm süßlich bis spermatisch.	Giftig!  Birken-Reizker (<i>Lactarius torminosus</i>): Hutrand zottig, Milch weiß. Scharf schmeckend. Ein Birken-Begleiter.
Giftig!  Dickschaliger Kartoffelbovist (<i>Scleroderma citrinum</i>): Fruchtkörper gelblich, fest, ohne abwischbare Warzen. In Laub- und Nadelwäldern.	Giftig!  Dreifarbige Koralle (<i>Ramaria formosa</i>): Äste zumindest an den Spitzen meist mit Gelbtönen.	Giftig!  Fliegenpilz (<i>Amanita muscaria</i>): Lamellen und Stiel weißlich, Stielbasis verdickt und mit Warzen besetzt.	Giftig!  Gemeiner Rettich-Helmling (<i>Mycena pura</i>): Intensiver Geruch nach Rettich.	Giftig!  Karbon-Champignon (<i>Agaricus xanthoderma</i>): Stielbasis läuft bei Verletzung schnell gelblich an, Geruch unangenehm tintenartig.	Giftig!  Kirschröter Spei-Täubling (<i>Russula emetica</i>): Fleisch sehr scharf schmeckend, bevorzugt Nadelwälder.	Giftig!  Lila Dickfuß (<i>Cortinarius traganus</i>): In Nadelwäldern. Fleisch im Querschnitt gelblich, Stiel höchstens mit faseriger Ringzone.	Giftig!  Satanspilz (<i>Rubroboletus satanas</i>): Hut grau, Stiel mit deutlicher Netzstruktur, Geruch meist unangenehm nach Aas oder Urin.	Giftig!  Sparriger Schüppling (<i>Pholiota squarrosa</i>): Grobe Schuppen, braunes Sporenpulver. Ungenießbar bis schwach giftig.
Giftig!  Spitzschuppiger Schirmling (<i>Lepiota aspera</i>): Stiel nicht genattert, Ring faserig-häutig, nicht verschiebbar.	Ungenießbar  Falscher Eierschwamm, Falscher Pfifferling (<i>Hypophoropsis aurantiaca</i>): Hutunterseite mit Lamellen, Hutoberfläche samtig-filzig.	Ungenießbar  Gallenröhrling (<i>Tylophorus felleus</i>): Röhren auf der Hutunterseite im Alter rosa, Geschmack meist stark bitter.	Ungenießbar  Schönfuß-Röhrling (<i>Caloboletus calopus</i>): Stiel mit deutlicher Netzstruktur, Hut kaum aufreißend. In Laub- und Nadelwäldern. Bitter.	Genießbar  Apfel-Täubling (<i>Russula paludosa</i>): Mild schmeckender Speisepilz, bevorzugt Nadelwälder (Kiefern).	Genießbar  Edel-Reizker (<i>Lactarius deliciosus</i>): Hutrand glatt, Milch orange. Ein Kiefern-Begleiter.	Genießbar  Eierschwamm (<i>Cantharellus cibarius</i>): Hutunterseite mit Leisten, Hutoberfläche glatt.	Genießbar  Flaschen-Stäubling (<i>Lycoperdon perlatum</i>): Fruchtkörper weißlich, eher weich, mit abwischbaren Warzen. Essbar, so lange er noch weiß ist.	Genießbar  Flockenstieler Hexen-Röhrling (<i>Neoboletus luridiformis</i>): Hut braun, Stiel mit Flocken, Geruch schwach, unbedeutend.
Genießbar  Gemeiner Rotfußröhrling (<i>Xerocomellus chrysenteron</i>): Stiel ohne Netz, Hut im Alter typischerweise aufreißend. Essbar für Mischgerichte.	Genießbar  Graublättriger Schwefelkopf (<i>Hypoloma capnoides</i>): Lamellen grünlich, milder Geschmack.	Genießbar  Grünfeldriger Täubling (<i>Russula virescens</i>): Weder Ring noch Scheide, Fleisch brüchig, bevorzugt Laubwälder.	Genießbar  Hahnenkamm-Koralle (<i>Ramaria botrytis</i> agg.): Äste ohne gelbe Farbtöne. Selten und schonenswert!	Genießbar  Hallimasch (<i>Armillaria mellea</i> agg.): Feine Schuppen, weißliches Sporenpulver. Wird nicht von jedem vertragen – gut abkochen!	Genießbar  Kaiserling (<i>Amanita caesarea</i>): Lamellen und Stiel gelblich, Stielbasis mit dicker, häutiger Scheide. Selten und schonenswert!	Genießbar  Kuhmaul (<i>Gomphidius glutinosus</i>): Hut und Stiel stark schleimig (bei feuchtem Wetter), Fleisch in der Stielbasis gelb.	Genießbar  Maipilz bzw. Maieritterling (<i>Calocybe gambosa</i>): Fruchtkörper nicht verfärbend, Geruch intensiv nach Mehl.	Genießbar  Parasol, Gemeiner Riesenschirmling (<i>Macrolepiota procera</i>): Groß und stattlich, Stiel genattert, Ring häutig, verschiebbar.
Genießbar  Perlpilz, Rötender Wulstling (<i>Amanita rubescens</i>): Fleisch mit Rotverfärbungen, Ring gerieft. NIE roh essen!	Genießbar  Reifpilz (<i>Cortinarius caperatus</i>): Meist in Fichtenwäldern. Fleisch ohne Gelbtöne, Stiel mit häutigem Ring.	Genießbar  Schopf-Tintling (<i>Coprinus comatus</i>): Hut mit abstehenden Schuppen. Wiesen, Wegränder. Jung essbar.	Genießbar  Speise-Morchel (<i>Morchella esculenta</i>): Hut mit wabenähnlichen Strukturen.	Genießbar  Steinpilz, Herrenpilz (<i>Boletus edulis</i>): Röhren auf der Hutunterseite im Alter grünlich, Geschmack mild.	Genießbar  Stockschwämmchen (<i>Kuehneromyces matabilis</i>): Unauffälliger Geruch. Wächst büschelig an Holz.	Genießbar  Violetter Lacktrichterling (<i>Laccaria amethystea</i>): Unauffälliger Geruch.	Genießbar  Weißer Anis-Champignon (<i>Agaricus arvensis</i>): Lamellen im Alter braun, ohne Scheide an der Stielbasis. Anis-Geruch.	

Den „Ratgeber Pilze“ erhalten Sie kostenlos bei:
Zivilschutzverband Niederösterreich

Download unter
www.noezsv.at

