

Dr. med. René Flammer

Fichtenstrasse 26, CH-9303 Wittenbach, E-Mail: rene.flammer@freesurf.ch

Ptychoverpa bohemica – Auf Grund unseres Artikels in der SZP Nr. 3, 2005, wurden bei einem Grossverteiler auch Böhmisches Morcheln in Lieferungen aus Indien entdeckt. Es lohnt sich also, Morcheln makro- und mikroskopisch genau zu prüfen. Die Sammler achten in der Regel nicht auf die feinen Unterschiede der Hutstruktur und den freien Stiel, und so kommen neben Kollektionen mit Böhmisches Morcheln auch Gemische mit unterschiedlichen Anteilen von *Ptychoverpa* und *Morchella* in den Handel. Es wäre interessant, zu erfahren, ob zwischen *Morchella conica* und *Ptychoverpa bohemica* geschmackliche Unterschiede bestehen. Anscheinend reagieren einige Konsumenten auf frische Böhmisches Morcheln mit Brechdurchfällen und vorübergehenden Gleichgewichtsstörungen, besonders nach reichlichem Genuss, ähnlich wie nach Genuss frischer Spitzmorcheln (Siehe Periskop 1 in SZP Nr. 5, 2005). *Verpa bohemica* ist auch in Nordamerika verbreitet. In Michigan fühlt sie sich unter Espen, Buchen, Ahorn und Zedern heimisch und erscheint vor den echten Morcheln. N. Smith-Weber bezeichnet sie als toxisch, da sie besonders nach reichlichem Genuss und in Abhängigkeit von individuellen Faktoren recht häufig zu Beschwerden führt (3). Gleicher Ansicht ist D. Arora, der die in den USA verbreitete «Early Morel» auch nur mit Vorbehalt zum Genuss empfiehlt. Sie sei auch geschmacklich in keiner Weise vergleichbar mit den Morcheln (1). Getrocknete Morcheln werden jedoch wesentlich besser vertragen. Dies dürfte auch für die Böhmisches Vepel gelten.

Ein Bericht in «The Guardian» über das massenhafte Auftreten von Morcheln nach den Waldbränden in Alaska um Fairbanks und Tok zeigt eine Böhmisches Vepel. Diese von einer Agentur eingeforderte Abbildung wurde jedoch von Brad Mitchell in den Cascade Mountains im Staat Washington aufgenommen. Ob die *Ptychoverpa bohemica* in Alaska auch von den Waldbränden profitiert, geht aus dem Bericht nicht hervor (4). Nach Waldbränden in Idaho und Montana wuchsen Morcheln sehr üppig, jedoch keine *Ptychoverpa* (5).

In einem Artikel im Bulletin de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie aus dem Jahr 1969 würdigt H. Robert die «Verpe de Bohême», die in Savoyen und der Dauphiné gar nicht selten ist. Sie wächst in den Tallagen von Ende März bis Ende April mit Vorliebe unter Schwarzpappeln und steigt im Mai/Juni hinauf bis 1300 m, wo sie unter Grün- und Grauerlen, Weiden, Hainbuchen, Hasel und Sanddorn und im kriechenden Efeu zu finden ist. Beim Kochen verströmt sie einen starken, unangenehmen Geruch infolge Verdunstung der toxischen Helvellasäure. Deshalb empfiehlt

der Autor, die Pilze etwa 15 Minuten lang zu kochen und das Brühwasser wegzuschütten. Erst dann können sie ohne Bedenken als Frikassee oder in Omeletten verpackt genossen werden (2).

Frage: Ist die *Ptychoverpa bohemica* in der Schweiz tatsächlich so selten oder wird sie gelegentlich als Morchel verkannt?

1. Arora D. *Mushroom Demystified*. Ten Speed Press, Berkeley 1986.
2. Robert H. *La Verpe de Bohème*. *Bulletin de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie* 1969; 32: 9–11.
3. Smith-Weber N: *A Morel Hunter's Companion*. Two Peninsula Press, Lansing, Michigan 1988.
4. *The Guardian*. *The 'shroom boom*. 27. Juli 2005, S.8/9.
5. McFarlane EM, Pilz D, Weber NS. *High-elevation gray morels and other Morchella species harvested as non-timber forest products in Idaho and Montana*. *Mycologist* 2005; 19: 62–68.

Muscarin in Pilzen – Zahlreiche Pilze enthalten Muscarin in kleinen Mengen von weniger als 2 mg/100 g Trockengewicht. Dennoch ist nach deren Genuss kein Muscarin-Syndrom zu erwarten. Erstens bewegen sich die Muscaringehalte weit unter der Toxizitätsgrenze, und zweitens kommt Muscarin in verschiedenen Isomeren vor, die physiologisch wenig aktiv sind. Unter Isomeren sind Verbindungen zu verstehen, die die gleiche Summenformel, jedoch unterschiedliche räumliche Anordnung und unterschiedliche chemische, physikalische, biologische und auch toxikologische Eigenschaften aufweisen. Zwei Teilnehmer des Quiz über *Paxillus involutus* (Kahler Krempling) glaubten, der Pilz könnte eine Muscarinvergiftung verursachen. Dies ist nicht der Fall, denn der Kahle Krempling enthält nur Spuren Muscarin. Das Toxin, das gelegentlich zu heftigen Brechdurchfällen führt, und dies sowohl nach Genuss ungenügend als auch korrekt gekochter Kremplinge, ist nicht bekannt. Wenn in populären Büchern Muscarin als Inhaltstoff erwähnt wird, sollte man erwarten, dass auf diese Fakten hingewiesen wird. So verursachen auch *Amanita phalloides* und *Amanita muscaria* keine Muscarinvergiftungen. Denn auch sie enthalten nur toxikologisch unbedeutende Mengen von Muscarin.

Stadelmann RJ, Müller E, Eugster CH. *Über die Verbreitung der stereomeren Muscarine innerhalb der Ordnung Agaricales*. 1976; 59: 2432–2436.

Paxillus-Syndrom – Buryska und Kraus berichten über einen Fall von massiver Blutersetzung mit Nierenversagen nach wiederholtem Genuss von *Paxillus involutus* während Jahren. Der Patient konnte nur dank Hämodialysen und Hämooperationen (Blutwäsche) gerettet werden. Nach vielen Jahren wieder einmal ein gut dokumentierter Fall eines Paxillus-Syndroms. Dabei handelt es sich nicht um eine Vergiftung, sondern um eine sich allmählich durch wiederholten Genuss entwickelnde Überempfindlichkeitsreaktion (Antigen-Antikörper-Reaktion).

Buryska J., Kraus J. *Zaludnost otrav houbami*. *Prakticky Lék*. 2003; 83: 697–700.

Agaricus romagnesii – Wasser als Ursache von Brechdurchfällen (3) mit kurzer Latenz. Der Zwischenfall liegt bereits einige Jahre zurück. In der Toscana erkrankten vier Personen nach Genuss von Champignons an intensiven Brechdurchfällen. Der erfahrene Italiener und die beschenkte Schweizer Familie wunderten sich, dass die als essbar gewerteten Feldchampignons sich als toxisch erwiesen. Im folgenden Herbst fand H.-P. Kellerhals an derselben Stelle *Agaricus romagnesii* (Wurzelnder Champignon), eine Art mit auffälligen, ästigen Wurzelrhizoiden, die diagnostisch wegweisend sind. Das Fleisch dieses Pilzes ist weiss, leicht rosa behaucht, im Stiel etwas gilbend. Der Geruch wird unterschiedlich beurteilt: von angenehm bis leicht karbolartig. Schäffer-Reaktion negativ. Der Wurzelnde Champignon wird als toxisch eingestuft (2). Sehr ähnlich ist *Agaricus bresadolanus* Bohus mit ebenfalls kräftigen Rhizoiden und einer Affinität zu Robinien. Dabei soll es sich um einen guten Speisepilz handeln. Cappelli (1) jedoch rät vom Genuss dieses Doppelgängers ab, da er leicht zu verwechseln ist.

1. Cappelli A., *Agaricus L.: Fr. Funghi Europei*. Saronno 1984.
2. Courteuisse R, Duham B. *Guide des Champignons de France*. *Guide encyclopédique*. Electis 1994.
3. Kellerhals H.-P. *Pers.Mitt*. 2005.