

Muscarin-Syndrom: Vergiftungen durch Inocyben Zwischen November 2006 und Januar 2008 wurden am Poison Information Centre in Haifa, Israel, 14 typische Muscarin-Vergiftungen durch Risspilze registriert, und zwar durch den Kegelförmigen Risspilz (*Inocybe fastigiata*), den Erdblättrigen Risspilz (*I. geophylla*) und den Ziegelroten Risspilz (*I. erubescens*). Die Latenzzeit schwankte zwischen 15 Minuten und 2 Stunden (eine Ausnahme von 5 Stunden). Alter der Patienten zwischen 8 und 60 Jahren. Behandlung: Kochsalzinfusionen, Mittel gegen Erbrechen (Antiemetika), 1 mg Atropin in 5 Fällen. Alle Patienten erholten sich innerhalb 12 Stunden. Zu den Initialsymptomen eines Muscarin-Syndroms gehören: Erbrechen, Durchfall, Schweissausbruch, Speichel- und Tränenfluss, enge Pupillen (Miosis), Blutdruckabfall und Pulsverlangsamung. Auffallend ist, dass in 5 Fällen eine Pulsbeschleunigung auf über 100/min und nur in 1 Fall eine Verlangsamung auf 45/min festgestellt wurde. Der Blutdruck war nur in 1 Fall auffallend tief (70/40 mm Hg).

Die Autoren deuten das Fehlen der klassischen Zeichen Blutdruckabfall/Pulsverlangsamung als Folge des Flüssigkeitsverlusts infolge der Brechdurchfälle und der Angstreaktionen.

Fazit: Frühsymptome wie Hypotonie und Bradycardie sind typische Zeichen einer Muscarinvergiftung. Normalisierung des Blutdrucks und der Pulsfrequenz sind Zeichen der spontanen Gegensteuerung des Organismus und/oder der Behandlung mit Atropin.

LURIE Y., WASSER S.P., TAHA M., SHEHADE H., NIJIM J., HOFFMANN Y., BASIS F., VARDI M., LAVON O., SUAED S., BISHARAT B. & Y. BENTUR 2009. Mushroom poisoning from species of genus *Inocybe* (fiber head mushroom): a case series with exact species identification. *Clinical Toxicology* 47: 562-565.

Konfrontation mit dem Birnenstäubling (*Lycoperdon piriforme*) Ein Ehepaar in den 60ern, beide Akademiker, verzehren eiförmige, weisse Pilze, die sie als Boviste bestimmt hatten. Die Ehe-

frau erkrankt nach 7 Stunden an heftigem Erbrechen, an Durchfällen mit blutigen Beimengungen und Schweissausbrüchen. Der Ehemann blieb nach der zu gleichen Teilen verzehrten Mahlzeit beschwerdefrei und erhielt vorsorglich Medizinalkohle. Die lange Latenzzeit bei der Ehefrau liess den Verdacht auf ein Phalloides-Syndrom nicht sicher ausräumen, weshalb ihr Silibinin verabreicht wurde. Nach drei Tagen wurde sie geheilt entlassen, die Leberwerte zeigten keinen markanten, für eine Knollenblätterpilz-Vergiftung typischen Anstieg.

Erst nach der Entlassung wurden auf dem Boden des Fahrzeugs zwei wenige mm grosse Bruchstücke von Peridien gefunden, die sich Birnenstäublingen zuordnen liessen. Im Nachhinein sorgten olfaktorische Divergenzen für Kopfzerbrechen. Die Frau hatte die Pilze als wohlriechend in ihrer Duftzentrale abgelegt, während der Pilzexperte Birnenstäublinge als unangenehm, leicht nach Leuchtgas riechend in seinem Gedächtnis gespeichert hatte. Eine ebenfalls im Nachhinein vorgezeigte, überbelichtete Aufnahme des Fundes liess die Farbe der Peridie nicht sicher bestimmen.

Fazit: Der Vorschlag des Pilzexperten die Frau nach dem Phalloides-Protokoll (Silibinin, Flüssigkeitsersatz, Medizinalkohle) zu behandeln war korrekt, auch wenn nachträglich auf Silibinin hätte verzichtet werden können. Die Annahme einer Kontamination des Sammelgutes mit dem Hexenei eines Grünen oder Weissen Knollenblätterpilzes

war, wenn auch nicht sicher auszuschliessen, unwahrscheinlich. Der Fall zeigt deutlich die individuelle Verträglichkeit bzw. Unverträglichkeit von Pilzen. Ueber den kulinarischen Wert von *Lycoperdon perlatum* und *L. piriforme* sind die Meinungen geteilt. Da viele Sammler mit Kameras unterwegs sind, gehört die Frage nach Konterfeis von Pilzen zum Fragekatalog.

Weshalb wird der Rosastielige Ledertäubling (*Russula olivacea*) im Periskop 30 (SZP 6/2010) als Giftpilz bezeichnet? Ein Leser berichtet, dass bei einem kollektiven Pilzmahl im Schwarzwald auch einige Rosastielige Ledertäublinge einem Mischgericht beigefügt wurden. Seines Wissens hätte keiner der Teilnehmer über negative Folgen des Eintopfs geklagt.

Antwort: Der Pilzschmaus stand unter der kundigen Führung eines Mykologen, der wusste, dass *Russula olivacea* längere Garzeiten erfordert. Auch der Verdünnungseffekt in einem Mischgericht spielt eine nicht unbedeutende Rolle, falls die Schadstoffe nicht vollständig vernichtet werden.

Da jedoch die knackigen Pilze besonders in Italien oft nur gegrillt werden, sind Brechdurchfälle mit unterschiedlichen Latenzzeiten von 2 bis zu 12 Stunden die Regel. Auch zu kurze Garzeiten in der Pfanne vermögen die Pilze nicht zu entgiften. Da bleibt dem Toxikologen keine Wahl: Offiziell ist und bleibt *Russula olivacea* ein Giftpilz.