

Phaeolepiota aurea ist ein Giftpilz!

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Der Goldfarbene Glimmerschüppling ist eine Augenweide. Wenn es nur dabei bliebe! Nur wenige Pilzsammler können der Verlockung widerstehen eines oder mehrere Exemplare zu pflücken, vorzuzeigen und zu kosten. In der SZP 1/2007, S. 17, und SZP 1/2008, S. 15 hatte ich über insgesamt fünf Vergiftungsfälle bei zwei Ereignissen berichtet. Typisch waren heftige Brechdurchfälle mit unterschiedlichen Latenzzeiten von 4–16 Stunden. Sowohl in der älteren als auch in der neueren Literatur wird *Phaeolepiota aurea* unterschiedlich bewertet: Schonenswert (1), probabement comestible (2), essbar aber mittelmässig (3), com. ++ (4), kein Speisepilz (5).

Unter dem Synonym *Cystoderma aureum* wird er sogar mit drei gekreuzten Messern und Gabeln bedacht (6)! Diese Angaben der Autoren dürften in den wenigsten Fällen auf eigenen Erfahrungen beruhen.

Prof. H. Cléménçon machte mich kürzlich auf ein japanisches Büchlein aufmerksam. Titel: «Nihon no doku kinoko» (Japans Giftpilze). Unter den 150 giftigen Arten wird auch *Phaeolepiota aurea*

erwähnt. Gift unbekannt, Symptome: Bauchschmerzen, Erbrechen, Durchfall.

Die toxikologische Bedeutung des hohen Gehaltes an gebundener Blausäure, die beim Kochen nicht vollständig verdampft, ist nicht bekannt. Jedenfalls sollte allein diese Tatsache genügen den Pilz auf die Giftliste zu setzen.

LITERATUR

1. LUDWIG E. 2001. Pilzkompendium. Band 1. IHW-Verlag, Eching.
2. ROMAGNESI H. 1961. Nouvel Atlas des Champignons. Tome III. Bordas.
3. CETTO B. 1988. Enzyklopädie der Pilze. Band 3. BLV, München.
4. COURTECUISSE R. & B. DUHEM 1994. Les Champignons de France. Eclectis.
5. WINKLER R. 1996. 2000 Pilze einfach bestimmen. AT-Verlag, Aarau.
6. KÜHNER R. & H. ROMAGNESI 1953. Flore analytique des Champignons supérieurs. Masson.

Phaeolepiota aurea est une espèce toxique!

DR. MED. RENÉ FLAMMER

La Pholiote dorée est un régal pour les yeux. Mais que cela n'aille pas plus loin! Rares sont les admirateurs de la flore fongique qui peuvent résister à la tentation de cueillir un ou plusieurs exemplaires, de les montrer et de les déguster. Dans le BSM 1/2007 page 17 et le 1/2008 page 15, j'ai présenté deux événements et cinq cas d'intoxication. Les diarrhées violentes commencent dès 4 à 16 heures après la consommation. Il faut pourtant signaler les différents jugements prononcés sur cette espèce dans la littérature ancienne comme dans la nouvelle: à éviter (1), probablement comestible (2), comestible, mais médiocre (3), com ++ (4), n'est pas un champignon comestible (5).

C'est sous le synonyme de *Cystoderma aureum* qu'on lui attribue même trois couteaux et fourchettes croisés (6). De toute évidence, les indications des auteurs ne se basent que rarement sur des expériences personnelles.

Le Prof. H. Cléménçon a attiré mon attention récemment sur le contenu d'un petit livre japonais qui porte le titre de «Nihon no doku kinoko» (Cham-

pignons toxiques du Japon). Parmi 150 espèces fongiques toxiques, *Phaeolepiota aurea* est citée. Principe toxique inconnu. Symptômes: douleurs stomacales, vomissements, diarrhées.

La signification toxique du taux élevé en acide prussique qui ne se détruit pas entièrement avec la cuisson, nous est encore inconnue. En tous les cas, ce fait à lui seul suffit à placer cette espèce sur la liste des champignons toxiques.

Littérature voir le texte en allemand.

Traduction J.-J. ROTH

