

Gefährliche Doppelgänger: Worauf Pilzsammler besonders achten sollten

Pilzsaison: Tipps für ein sicheres Sammeln

(Verbraucherzentrale / 15.10.2024)

Derzeit wachsen Speisepilze vermehrt auf Wiesen und Wäldern, sind heiß begehrt und werden gern verzehrt. Dank optimaler Wetterbedingungen - feucht, kühl und nicht zu sonnig - sprießen zur Freude der Sammler zahlreiche Pilzarten in großer Menge. Allerdings warnen Pilzsachverständige eindringlich vor einer wachsenden Verbreitung giftiger Pilze, die leicht mit essbaren Arten verwechselt werden können.

Besonders für unerfahrene Sammler besteht ein beträchtliches Verwechslungsrisiko - der **Karbolegerling**, auch Giftchampignon genannt, breitet sich massenhaft in Gärten, Parks und Grünstreifen aus und wird häufig mit dem essbaren Wiesenchampignon verwechselt. Der Verzehr dieses Pilzes kann Magen-Darm-Beschwerden hervorrufen, weshalb Pilzsachverständige dringend empfehlen, bei Pilzen auf urbanen Grünflächen besonders vorsichtig zu sein. Eine weitere Gefahr stellt der **hochgiftige Ölbaumtrichterling** dar, der sich langsam von Süden nach Norden ausbreitet und schnell mit dem Pfifferling verwechselt werden kann. Da bereits geringe Mengen dieses Pilzes zu schweren Vergiftungen führen können, sollten ihn Sammler unbedingt meiden. Immer öfter muss auch auf die **Gefahr des grünen Knollenblätterpilzes** hingewiesen werden. Dieser wird in den letzten Jahren vermehrt mit essbaren Pilzen verwechselt, dabei gilt - schon geringe Mengen des Knollenblätterpilzes können lebensgefährlich sein. Das Bundesinstitut für Risikobewertung schätzt, dass ca. 80% der Pilzvergiftungen auf Knollenblätterpilze zurückgehen. Insbesondere Menschen aus Osteuropa laufen Gefahr den grünen Knollenblätterpilz mit Pilzarten aus ihrer Heimat zu verwechseln.

Immer mehr giftige Doppelgänger - können hier nicht die populären **Apps** zur Bestimmung von Pilzen helfen? Leider nein! Das Versprechen, selbst gesammelte Pilze einfach per Foto zu identifizieren, kann schwerwiegende Folgen haben! Apps nutzen viel zu wenige Merkmale, um Pilze sicher bestimmen zu können. Dabei sind Geruch und Konsistenz elementar für eine zweifelsfreie Identifikation. Und Mikromerkmale wie Sporenform, -farbe und -menge, die von Experten zur zweifelsfreien Bestimmung herangezogen werden, können ausschließlich mithilfe eines Mikroskops untersucht werden.

Die Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt rät daher, Pilze von erfahrenen Pilzsachverständigen überprüfen zu lassen. Diese bieten kostenlose Beratungen an, um das Risiko von Verwechslungen zu minimieren. Eine Liste der Pilzsachverständigen finden Sie [hier](#). Sollten nach dem Verzehr von Pilzen Symptome wie Übelkeit oder Erbrechen auftreten, wird empfohlen, das [Gif tinformationszentrum](#) unter **0551 - 19240** zu kontaktieren.

Bei schwereren Symptomen wie Halluzinationen oder Bewusstlosigkeit muss umgehend der Rettungsdienst alarmiert werden. Es wird zudem geraten, Reste der gesammelten Pilze oder Mahlzeiten aufzubewahren, um im Notfall eine schnelle Identifikation zu ermöglichen. Das Wichtigste in Kürze

- **Hohe Verwechslungsgefahr:** Giftige Pilze wie Karbolegerling (Giftchampignon) und Ölbaumtrichterling können leicht mit essbaren Pilzen verwechselt werden.
- **Knollenblätterpilz:** Hochgiftig und leicht mit essbaren Pilzen zu verwechseln die insbesondere in Osteuropa verzehrt werden.
- **Pilz-Apps unzuverlässig:** Experten warnen davor, sich ausschließlich auf Apps zur Pilzbestimmung zu verlassen; Beratung durch Pilzsachverständige ist sicherer.
- **Sicherheitsvorkehrungen:** Bei Vergiftungsanzeichen Putz- oder Mahlzeitenreste aufbewahren und ein Giftinformationszentrum kontaktieren.

Das landesweite **Servicetelefon** der Verbraucherzentrale ist **unter (0345) 29 27 800 für Auskünfte und Terminvereinbarungen** zu erreichen.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.verbraucherzentrale-sachsen-anhalt.de.

Für weitere Informationen:

- Alexander Heinrich Referat Lebensmittel
Tel. (0345) 2 98 03-38, Fax (0345) 2 98 03-26, heinrich@vzsa.de

Hinweis an die Redaktionen:

Oben genannte Rufnummer / E-Mail-Adressen bitte nicht veröffentlichen.
Diese Presseinformation ist innerhalb von drei Wochen, gerechnet ab Ausgabedatum, zu verwenden.
Bei Nachdruck bitten wir um ein Belegexemplar.