

Presseinformation

26. August 2008

Amstettner MedizinerInnen warnen vor giftigen Pilzen

90 Prozent der Vergiftungen durch Knollenblätterpilz

FachexpertInnen der Abteilung für Innere Medizin am Landesklinikum Mostviertel Amstetten warnen vor Pilzverwechslungen, die jährlich sogar Todesopfer fordern. Die ExpertInnen empfehlen, umgehend das nächste Krankenhaus aufzusuchen, sollte man nach dem Verzehr eines Pilzgerichtes erbrechen oder Übelkeit verspüren. Zudem sollten die Pilzreste in das Krankenhaus mitgenommen werden, damit diese einwandfrei identifiziert werden können.

Die meisten Vergiftungen verlaufen mit akuten Magen-Darm-Beschwerden über Kreislauf- und neurologischen Symptomen, bis hin zu Halluzinationen. Speziell der hochgiftige Knollenblätterpilz, der zahlreich in den heimischen Laubwäldern vorkommt, wird sehr leicht mit delikaten Speisepilzen wie Bovisten, Parasol- oder Championarten verwechselt. Rund 90 Prozent der tödlichen Vergiftungen werden durch den Genuss dieser Pilzart verursacht.

Eine typische Knollenblätterpilzvergiftung verläuft in zwei Phasen. Nach rund acht bis 24 Stunden stellt sich ein heftiger Brechdurchfall ein, der zur raschen Austrocknung des Körpers führen kann. Nach einem Stadium, das ähnlich einer Sommergrippe verläuft und rund zwei Tage andauert, folgt für etwa einen Tag eine leichte, aber trügerische Besserung. Es können sich aber bereits schwerste Leberschäden gebildet haben. In weiterer Folge kommt es zu einer starken Schwellung der Leber mit totalem Funktionsausfall sowie einem Nierenversagen.

Die Therapie der Knollenblätterpilzvergiftung hängt auch vom Stadium der Vergiftung ab. Anfangs wird durch die Zufuhr von Aktivkohle versucht, die Menge der Giftaufnahme aus dem Magen-Darm-Trakt zu begrenzen. Weitere Behandlungsziele sind Flüssigkeitszufuhr und Elektrolytausgleich durch Infusionen und kontinuierliche Überwachung der Leberfunktion, um die rechtzeitige Transferierung der gefährdeten PatientInnen an ein Transplantationszentrum sicherzustellen.

Von mehr als 3.000 Pilzen in unseren Regionen sind lediglich 500 bis 800 essbar, rund 150 Arten gehören zur Kategorie „giftig“ und einige davon werden als „absolut lebensgefährlich“ eingestuft. ExpertInnen raten dazu, jene Pilze, die man nicht

Presseinformation

zweifelsfrei bestimmen kann, im Wald stehen zu lassen.

Nähere Informationen: Landesklinikum Mostviertel Amstetten, Telefon 07472/604-0.