

Pilze mit zweifelhaftem (strittigem) Speisewert sowie Gattungen ohne Speisepilze

Zusammengestellt von Hansjörg Kevenhörster, A-6800 Feldkirch, Mühletorplatz 8, Tel. +43(0)5522/72527, E-Mail hansj.kevenhoerster@gmx.at Stand Februar 2016

Allgemein giftverdächtig sind:

Bittere und scharfe Milchlinge, Röhrlinge und Täublinge; alle Fälblinge; frische Morcheln; Haarschleierlinge (Schleierlinge); kleine Trichterlinge; Korallenpilze; Risspilze; Ritterlinge; Rötlinge; Saftlinge; Schirmlinge etc.

Der Rohgenuss jeglicher Pilze kann starke Vergiftungen hervorrufen!

Breitblättriger Rübling:

Der Verzehr dieses kaum verdaubaren Pilzes ist bedenklich und sollte wegen der Gefahr von Magen-Darm-Beschwerden unterlassen werden.

Butterpilz:

Suillus luteus wird nicht von jedem gleich gut vertragen. Es ist ratsam, versuchsweise zunächst nur kleine Mengen zu verzehren. Dies gilt eigentlich generell für die meisten Speisepilze. Außerdem wird vermutet, dass Butterpilze allergische Reaktionen auslösen können, wie man sie in stärkerem Maß vom Kahlen Krempling her kennt.

Champignon:

Die giftigen Schwermetalle Cadmium und Quecksilber wurden in stärkerer Konzentration in wildwachsenden Champignon-Arten festgestellt.

Deshalb ist vom Konsum größerer Mengen abzuraten.

Elfenbein-Schneckling:

Alle weißen, schleimigen Schnecklings-Arten sind zwar nicht giftig, aber sehr bedenklich. Wegen der hitzelabilen Hämolyse und Agglutinine müssen sie vor einem (abzuratenden) Verzehr wenigstens ausreichend gegart werden.

Erdritterling:

Sie sollen nicht mehr konsumiert werden, da sie muskelzersetzende Giftstoffe haben und deshalb eine Rhabdomyolyse auslösen können.

Sicherheitshalber sollte generell auf den Verzehr aller Ritterlings-Arten verzichtet werden.

Fälbling:

In dieser Gattung gibt es keinen Speisepilz.

Falscher Pfifferling:

Hygrophoropsis aurantiaca verursacht bei manchen Personen Magen-Darm-Probleme.

Faserling/Mürbling/Zärtling:

Psathyrella-Arten zählen grundsätzlich nicht zu den Speisepilzen.

Flämmling:

In dieser Gattung gibt es keinen Speisepilz.

Fuchsiger und Wasserfleckiger Röteltrichterling:

Aufgrund der Verwechslungsgefahr mit dem Parfümierten Trichterling (Paralepistopsis amoenolens) hat der VAPKO-Zentralrat entschieden, den Wasserfleckigen Röteltrichterling (Lepista gilva) und den Fuchsigen Röteltrichterling (Lepista inversa) aus der Liste der Speisepilze zu streichen.

Gelbstieliger Muschelseitling:

Sarcomyxa serotina ist zwar nicht unmittelbar giftig, aber seine Inhaltsstoffe (Lektine) werden manchmal für das Verklumpen von roten Blutkörperchen verantwortlich gemacht.

Glockenschüppling:

Es gibt keinen Speisepilz in dieser Gattung.

Hallimasch:

Beim bedingt empfohlenen Verzehr scheint es ratsam, den auf Nadelholz vorkommenden Dunklen Hallimasch (Armillaria ostoyae) vorsichtshalber allen anderen Hallimasch-Arten auf Laubholz (A. mellea etc.) vorzuziehen.

Häubling:

Es gibt keinen Speisepilz in dieser Gattung.

Keulenfüßiger Trichterling:

Ampulloclitocybe clavipes (Syn. Clitocybe clavipes) beinhaltet zwar kein Coprin, soll aber ein Coprinus-Syndrom auslösen können.

Kremplinge:

Kremplinge sind Blut zerstörend – auch das Blut von Infusionen.

Morcheln:

Pilzgerichte aus frischen Morcheln können zu schweren Problemen führen.

Netzstieliger Hexenröhrling:

Auch der Netzstielige Hexenröhrling ist nicht völlig verdachtsfrei. Es wird vermutet, dass er ein Paxillus-Syndrom auslösen könnte. Der Rohgenuss kann ein Antabus-Syndrom auslösen.

Risspilz:

Alle Risspilze sind giftig!

Rosahütiger, Gelbhütiger und Purpur-Röhrling:

Bei allen Purpur-Röhrlingen sind schwere Magen-Darm-Vergiftungen zu befürchten, da sie zum Formenkreis des Satans-Röhrlings gehören.

Rotfußröhrling:

Ein sehr hoher Prozentsatz aller gesammelten Rotfußröhrlinge ist von dem giftigen Goldschimmel befallen und somit matschig und ungenießbar. (Lebensmittelvergiftung durch verdorbene Speisepilz-Arten!)

Saftling / Ellerling:

Diese meist seltenen Pilze sollten generell nicht gesammelt werden. Ihr Verzehr kann (als gerechte Strafe) ein gastrointestinales Syndrom auslösen.

Samthäubchen:

In der Gattung Conocybe gibt es keine Speisepilze.

Schnitzling, Erlenschnitzling, Olivschnitzling und Wurzelschnitzling:

In diesen Gattungen gibt es keinen Speisepilz.

Spitzschuppiger Schirmling:

Der unangenehm riechende Stachelschirmling ist Magen-Darmgiftig und soll in Verbindung mit Alkohol das Coprinus-Syndrom ausgelöst haben, obwohl in seinen Inhaltsstoffen kein Coprin nachgewiesen wurde.

Steinpilz:

Bezüglich des Speisewerts wurden beim Steinpilz Parallelen zum Grünling festgestellt. Deshalb sollten Steinpilze sicherheitshalber nicht wiederholt mehrere Tage hintereinander gegessen werden.

Violetter und Rötlicher Lacktrichterling:

Als optische Besonderheit werden diese Pilze gerne in Sülzen oder auch in Essig eingelegt. In größeren Mengen ist dies höchst problematisch, weil sie Arsen und Antimon beinhalten. Wegen der hitzelabilen Lektine müssen alle Lacktrichterlinge zumindest ausreichend gegart werden.

Weißer Rasling:

Lyophyllum connatum hat mutagene und karzinogene Inhaltsstoffe.

Quellenverzeichnis

Breitenbach/Kränzlin, **Pilze der Schweiz**, Bände 1-6, 1984-2005

Flammer, **Giftpilze** (Pilzvergiftungen), 2014

Guthmann/Hahn/Reichel, **Taschenlexikon der Pilze Deutschlands**, 2011

Haberl/Pfab/Zilker, **Giftnotruf München**, Klinikum rechts der Isar/TUM

Schenk-Jäger, **Tox-Info Suisse**, Zürich