

## Presseinformation

2. September 2024 / 3 Seiten

---

# **Pilzsaison eröffnet: Deutsche Leberstiftung warnt vor erhöhter Gefahr von Lebervergiftungen durch giftige Pilze**

Der Sommer 2024, der bislang recht wechselhaft mit Regenphasen und anschließender Wärme war, könnte für die diesjährige Pilzsaison optimale Bedingungen geschaffen haben. Die Freude, im Wald und auf der Wiese schmackhafte Pilze zu sammeln und anschließend leckere Pilz-Gerichte zuzubereiten, kann durch Unachtsamkeit zu einem medizinischen Notfall führen. Deswegen warnt die Deutsche Leberstiftung zu Beginn der Pilzsaison vor dem Verzehr von Giftpilzen, die lebensgefährliche Vergiftungen verursachen und beispielsweise ein Leber- und Nierenversagen bewirken können.

Nach den Tieren sind Pilze geschätzt mit weltweit drei bis fünf Millionen Spezies die zweitgrößte Organismengruppe der Erde. Pilze sind für uns Menschen in vielen Bereichen sehr wichtig: Ob Lebensmittel-Produktion wie beispielsweise bei Käse- und Wurstwaren sowie Genussmitteln wie Bier und Wein, ob industrielle Produktion von Papier und Zellstoff-Artikeln und auch bei der Herstellung von Medizin-Produkten wie zum Beispiel Penicillin – überall dort sind Pilze im Einsatz. Und nicht zu vergessen sind die schmackhaften Speisepilze, die nach Angaben der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM) circa 200 Arten in Mitteleuropa umfassen. Doch es gibt auch die gefährlichen Giftpilze, mit circa 150 Arten, von denen etwa zehn Pilzsorten so giftig sind, dass der Verzehr tödlich sein kann.

In jeder Pilzsaison kommt es aus Unachtsamkeit und Unwissenheit, auch bei selbst ernannten Pilzexperten, zu teils lebensgefährlichen Vergiftungen durch den Verzehr von Giftpilzen. Einer

der giftigsten Pilze in Europa ist der Grüne Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*), er zählt auch in Deutschland zu den toxischsten Pilzen und ist für circa 90 Prozent aller durch Pilzvergiftungen verursachten Todesfälle verantwortlich.

„Der Grüne Knollenblätterpilz ist besonders gefährlich, weil es bei diesem Giftpilz meistens erst mehrere Stunden nach dem Verzehr zu Vergiftungserscheinungen kommt – und zu diesem Zeitpunkt ist das Gift dann bereits überall im Körper verteilt. Die lebensbedrohliche Wirkung des Knollenblätterpilzes wird durch sogenannte Amatoxine verursacht. Besonders für Kinder und ältere Menschen ist die Gefahr extrem groß, da bei ihnen bereits kleine Mengen giftiger Pilze schwere gesundheitliche Schäden hervorrufen können“, erläutert Prof. Dr. Michael P. Manns, Vorstandsvorsitzender der Deutschen Leberstiftung, und konkretisiert den Verlauf, der häufig bei einer Pilzvergiftung zu beobachten ist: „Nach einer gewissen Zeit kommt es bei den Patienten zu Beschwerden wie Unwohlsein und Magenschmerzen sowie Übelkeit, Erbrechen und Durchfall, Symptome, die auch bei einer Magen-Darm-Infektion auftreten können. Die Gifte des Knollenblätterpilzes beginnen bereits etwa 24 Stunden nach dem Verzehr die Leber zu zerstören, dies kann von Blutgerinnungs- und Nierenfunktionsstörungen begleitet werden. Im schlimmsten Fall kann eine Knollenblätterpilzvergiftung zum kompletten Versagen der lebenswichtigen Leberfunktionen führen, sodass nur noch eine Lebertransplantation das Leben des Patienten retten kann. Mein dringender Appell lautet deswegen: Wenn der Verdacht einer Pilzvergiftung besteht, sollte unbedingt der Notarzt gerufen oder ein Giftinformationszentrum befragt werden.“

Die Deutsche Leberstiftung rät allen Pilzsammlern, sich sehr gründlich über die Pilzarten zu informieren und am besten einen Experten zu Rate zu ziehen – oder (noch besser) Speisepilze zu kaufen. Eine Lebervergiftung durch Giftpilze ist eine ernstzunehmende medizinische Notlage, die bei Nichtbehandlung tödlich enden kann.

### **Wenn man Pilze sammelt, sollten folgende Punkte beachtet werden:**

- Niemals bei der Identifizierung von essbaren Pilzen ausschließlich einem Pilzbestimmungsbuch oder einer App vertrauen.
- Niemals auf angeblich überlieferte Merkmale für die Ungiftigkeit von Pilzen wie Maden- oder Schneckenbefall vertrauen.

- Auf Symptome nach einer Pilzmahlzeit achten: Bei ersten Anzeichen einer Vergiftung sofort medizinische Hilfe aufsuchen oder ein Giftinformationszentrum kontaktieren.
- Keine eigenen Behandlungsversuche unternehmen oder „Hausmittel“ anwenden.
- Wenn es zu einer Pilzvergiftung gekommen ist, sollten zur Erleichterung der Diagnose Pilzreste und gegebenenfalls Erbrochenes dem behandelnden Arzt übergeben werden.

## Deutsche Leberstiftung

Die Deutsche Leberstiftung befasst sich mit der Leber, Lebererkrankungen und ihren Behandlungen. Sie hat das Ziel, die Patientenversorgung durch Forschungsförderung und eigene wissenschaftliche Projekte zu verbessern. Durch intensive Öffentlichkeitsarbeit steigert die Stiftung die öffentliche Wahrnehmung für Lebererkrankungen, damit diese früher erkannt und geheilt werden können. Die Deutsche Leberstiftung bietet außerdem Information und Beratung für Betroffene und Angehörige sowie für Ärzte und Apotheker in medizinischen Fragen. Weitere Informationen zur Stiftung unter [www.deutsche-leberstiftung.de](http://www.deutsche-leberstiftung.de). Auf der Website finden Sie unter anderem umfangreiche Informationen sowie Bildmaterial für Betroffene, Interessierte, Angehörige der Fachkreise und Medienvertreter.

## UNSERE BUCHEMPFEHLUNGEN



„Das große Kochbuch für die Leber“ – 122 Rezepte mit allen wichtigen Nährwertangaben; Küchentipps und Regeln für eine lebergesunde Ernährung, September 2022. Das Buch ist im Buchhandel erhältlich:  
ISBN 978-3-8426-3100-7 € 28,00 [D].



„Das Leber-Buch“ informiert allgemeinverständlich und umfassend über die Leber, Lebererkrankungen, ihre Diagnosen und Therapien, 4. erweiterte und aktualisierte Auflage September 2021 und ist im Buchhandel erhältlich:  
ISBN 978-3-8426-3043-7, € 19,99 [D].

Journalisten können für ihre Berichterstattung Rezensionsexemplare der Bücher per E-Mail an [asche@humboldt.de](mailto:asche@humboldt.de) anfordern.

## Kontakt

Deutsche Leberstiftung | Bianka Wiebner | Carl-Neuberg-Straße 1 | 30625 Hannover  
Tel 0511 – 532 6815 | Fax 0511 – 532 6820 | [presse@deutsche-leberstiftung.de](mailto:presse@deutsche-leberstiftung.de)