

Presseinformation

4. September 2026 / 4 Seiten

Wenn Pilze zur Gefahr für Leber und Leben werden: Leberstiftung informiert über Risiken von Pilzvergiftungen

Pilzfreunde berichteten bereits im Frühjahr 2026 von Morchelfunden und im Juni wurden in einigen Regionen schon erste Steinpilze entdeckt. Pilze wachsen das ganze Jahr über. Der Wachstumsschwerpunkt fällt jedoch in den Spätsommer und Herbst, da die feuchtwarme Witterung in dieser Zeit ideale Bedingungen schafft. Damit die noch bis Oktober andauernde Hochphase des Pilzwachstums und der Sammelaktivität möglichst vergiftungsfrei verläuft, mahnt die Deutsche Leberstiftung zur Vorsicht beim Sammeln von Pilzen. Nur sicher bestimmte Pilze gehören in den Kochtopf. Andernfalls drohen lebensbedrohliche Leberschäden. Im Verdachtsfall gilt: sofort medizinische Hilfe und Giftnotruf kontaktieren.

Wer einen Ausflug in die Natur unternimmt, um sich an der frischen Luft zu bewegen, Pilze zu sammeln und anschließend zuzubereiten, sollte die damit verbundenen Gefahren nicht unterschätzen. Jedes Jahr verursacht der Verzehr von Giftpilzen lebensgefährliche Vergiftungen, die beispielsweise zu einem Leber- und Nierenversagen führen können. Schwere Pilzvergiftungen führen dazu, dass Menschen um ihr Leben kämpfen müssen und im schlimmsten Fall eine Lebertransplantation notwendig wird. Das letzte Jahr (2025) wird in mehreren Regionen als Jahr mit einer überdurchschnittlichen Zahl an Anfragen zu Pilzvergiftungen beschrieben. Die Deutsche Leberstiftung sieht darin einen Anlass, verstärkt über Risiken beim Sammeln von Pilzen sowie über die Folgen schwerer Pilzvergiftungen für die Leber aufzuklären.

Grüne Knollenblätterpilze – besonders gefährliche Giftpilze

Durch Unachtsamkeit und Unwissenheit – auch bei vermeintlich erfahrenen Pilzsammlern – kommt es insbesondere in den Monaten mit vermehrtem Pilzwachstum zu teils lebensbedrohlichen Vergiftungen nach dem Verzehr giftiger Arten. Einer der gefährlichsten heimischen Giftpilze ist der Grüne Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*), der in Europa zu den toxischsten Pilzen zählt und für circa 90 Prozent der tödlich verlaufenden Pilzvergiftungen verantwortlich ist.

Besonders tückisch ist, dass sich erste Symptome häufig erst mehrere Stunden nach dem Verzehr zeigen. Zu diesem Zeitpunkt haben sich die enthaltenen Giftstoffe bereits im gesamten Körper verteilt. Die lebensbedrohliche Wirkung wird durch das hochgiftige α -Amanitin verursacht, das vor allem die Leber schwer schädigen und zu akutem Organversagen führen kann. Kinder und ältere Menschen, bei denen bereits geringe Mengen zu schweren gesundheitlichen Schäden führen können, sind besonders gefährdet. Eine möglichst frühzeitige medizinische Behandlung kann in solchen Fällen entscheidend für den Verlauf sein.

Sichere Pilzbestimmung ist entscheidend

Beim Sammeln von Pilzen ist daher besondere Vorsicht geboten. Fachleute empfehlen, selbst gesammelte Pilze nur dann zu verzehren, wenn eine sichere Bestimmung durch erfahrene Sammler gewährleistet ist – bestenfalls sollte ein Pilzsachverständiger hinzugezogen werden. Auch das gemeinsame Sammeln mit erfahrenen Pilzkennern kann helfen, Risiken deutlich zu reduzieren. Von einer alleinigen Bestimmung mithilfe von Pilzführern oder Apps wird ausdrücklich abgeraten, da sich viele Arten anhand von Fotos kaum zuverlässig unterscheiden lassen. Verwechslungen können unter anderem bei jungen oder noch nicht vollständig ausgebildeten Pilzen auftreten. Auch vermeintlich bewährte „Hausregeln“ wie ein Befall durch Maden oder Schnecken als Zeichen der Ungiftigkeit sind nicht verlässlich und können zu Fehleinschätzungen verleiten. Beispielsweise wird der für Menschen hochgiftige Grüne Knollenblätterpilz von Schnecken problemlos gefressen. Eine sichere Alternative zu möglicherweise giftigen Pilzfunden sind geprüfte Speisepilze aus dem Handel.

Erste Maßnahmen bei einer Pilzvergiftung

Pilzvergiftungen können nach dem Verzehr giftiger Arten ebenso auftreten wie durch falsch gelagerte oder unsachgemäß zubereitete Speisepilze. In der Medizin wird dabei zwischen sogenannten echten Vergiftungen durch Giftpilze und unechten Vergiftungsreaktionen unterschieden. In beiden Fällen gilt: Je schneller gehandelt wird, desto besser sind die Behandlungschancen. Zu den typischen Symptomen einer Pilzvergiftung zählen unter anderem Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Schweißausbrüche und Benommenheit. Wie Betroffene sich verhalten sollten, erläutert Prof. Dr. Markus Cornberg, Medizinischer Geschäftsführer der Deutschen Leberstiftung: „Bei Verdacht auf eine Pilzvergiftung sollte umgehend ein Giftinformationszentrum kontaktiert, der Notarzt gerufen oder das nächste Krankenhaus aufgesucht werden. Zur Unterstützung der Diagnose sollten Pilzreste, Speisereste oder Erbrochenes möglichst aufbewahrt und dem medizinischen Personal übergeben werden. Dies kann helfen, die Art der Vergiftung schneller zu bestimmen und eine gezielte Behandlung einzuleiten. Außerdem sollten alle Personen informiert werden, die von derselben Pilzmahlzeit gegessen haben, damit sie auf mögliche Symptome achten und bei Beschwerden ebenfalls umgehend medizinische Hilfe in Anspruch nehmen können. Von vermeintlichen Hausmitteln wie ‚Milch trinken‘ oder dem absichtlichen Auslösen von Erbrechen ist dringend abzuraten. Erbrochenes kann in die Atemwege gelangen, und Milch kann die Aufnahme bestimmter Giftstoffe sogar begünstigen und die Situation verschlimmern.“

Fachkundige Unterstützung bei der Pilzbestimmung

Wer Pilze sammelt und sich bei der Bestimmung nicht absolut sicher ist, sollte fachkundige Hilfe in Anspruch nehmen. Pilzsachverständige prüfen Funde und helfen, gefährliche Fehlbestimmungen zu vermeiden. Ansprechpartner finden sich bei der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM); zudem bieten viele Städte und Gemeinden während der Pilzsaison fachkundige Beratungen oder Pilzkontrollstellen an.

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. Auf der Website finden Sie unter anderem umfangreiche Informationen sowie Bildmaterial für Betroffene, Interessierte, Angehörige der Fachkreise und Medienvertreter.

UNSERE BUCHEMPFEHLUNGEN



„Das Leber-Buch“ informiert allgemeinverständlich und umfassend über die Leber, Lebererkrankungen, Diagnosen und Therapien, 5., erweiterte und aktualisierte Auflage, 2025.

Das Leber-Buch ist im Buchhandel erhältlich: ISBN 978-3-8426-3043-7, € 22,00 [D].



„Das große Kochbuch für die Leber“ – 122 Rezepte, Küchentipps und Regeln für eine lebergesunde Ernährung, 2., aktualisierte Auflage, 2026.

Das Kochbuch ist im Buchhandel erhältlich: ISBN 978-3-8426-3100-7, € 28,00 [D].

Journalisten können für ihre Berichterstattung Rezensionsexemplare per E-Mail an 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