

Empfehlung

betreffend „Grünling“

Veröffentlicht mit Erlass:
BMSG-32.027/1-IX/B/1b/01 vom 14.12.2001

Hinweis:

Die im Erlass angeführte Speisepilzverordnung wurde durch die „Leitlinie: Information der beteiligten Verkehrskreise über die Verkehrsfähigkeit von Speisepilzen: Liste der üblicherweise als Speisepilze in Verkehr gebrachten Pilze“, Erlass GZ: BMGF-75220/0005-IV/B/10/2006 vom 29.1.2006 ersetzt.

„Grünling“ möglicherweise gesundheitsschädlich

Nach übereinstimmenden Literaturangaben gilt der "Grünling" oder "echte Ritterling" (lat. "Tricholoma equestre" resp. "Tricholoma flavovirens") als guter Speisepilz und wird daher in der Speisepilzverordnung (BGBl. II Nr. 386/1997) angeführt. Seine Bedeutung im Handel ist untergeordnet, aber der Pilz wird von „Schwammerlsuchern“ durchaus für den privaten Verzehr gesammelt. Fälle von Vergiftungen durch diesen Pilz sind in Österreich bisher nicht bekannt geworden.

Verschiedene Publikationen, speziell der Artikel im „New England Journal of Medicine“ (Bedry et al., N Engl J Med 345 798-802 2001, Wild Mushroom Intoxication as a Cause of Rhabdomyolysis) deuten darauf hin, dass vor allem der mehrmalige Verzehr größerer Portionen des Grünlings zu schwerwiegenden Gesundheitsgefährdungen bis hin zum Tod führen kann.

In Frankreich erkrankten in den letzten acht Jahren zwölf Menschen nach wiederholtem aufeinander folgenden Verzehr von größeren Mengen an Grünlingen schwer, drei davon verstarben schließlich. Forschungsergebnisse französischer Wissenschaftler deuten darauf hin, dass der Pilz bei empfindlichen Menschen eine Rhabdomyolyse auslösen kann. Bei dieser Erkrankung kommt es zu einem Zerfall und Abbau von Muskelzellen, der sich in Muskelschmerzen, Muskelschwäche und Müdigkeit äußert und beim weiteren Fortschreiten sogar zum Tod durch Nieren- oder Herzversagen führen kann. Verantwortlich für den Muskelzellzerfall ist die verstärkte Ausschüttung bestimmter Enzyme, die vermutlich durch Inhaltsstoffe des Pilzes ausgelöst wird. Darauf deuten Fütterungsversuche mit Mäusen hin, die von französischen Forschern durchgeführt wurden. Durch diese Untersuchungen erhärtete sich der Verdacht, dass Grünlinge Ursache einer Rhabdomyolyse sein können, wenn sie in grösseren Mengen verzehrt werden. Welcher Inhaltsstoff des Pilzes letztendlich für diese Wirkung verantwortlich ist, konnte bisher noch nicht geklärt werden.

Im Sinne einer vorbeugenden Maßnahme wird vom Konsum dieses Pilzes bis zur genaueren Klärung der o.e. Vergiftungsfälle abgeraten. Keinesfalls sollten größere Mengen allein und in aufeinander folgenden Mahlzeiten verzehrt werden.

Seitens des BMG wird darauf hingewiesen, dass bei geringstem Verdacht auf eine Pilzvergiftung bzw. gesundheitliche Beschwerden nach einer Pilzmahlzeit unbedingt ein Arzt aufgesucht werden sollte. Wenn vorhanden, sollten Pilze, Abfälle vom Putzen der Pilze oder Reste der Mahlzeit mitgebracht werden. Pilze sollten nur dann verzehrt werden, wenn man sie als Speisepilze kennt und auch eindeutig als solche erkannt hat oder wenn die Pilze von Fachleuten als für den Verzehr geeignet befunden wurden.

Ebenso wird die Verzehrsempfehlung des BMSG für Wildpilze in Erinnerung gebracht, die vom reichlichen Verzehr von Wildpilzen (Belastung mit Schwermetallen, „Verstrahlung“ mit Cäsium 137, empfindliche Reaktionen beim Rohgenuss) abrät:

- Erwachsene sollten Gerichte aus Wildpilzen nur ein- bis höchstens zweimal pro Woche essen. Das entspricht etwa 200 g Wildpilzen. Kindern sollten, entsprechend ihrem Körpergewicht, kleinere Mengen an Wildpilzgerichten gegeben werden.
- Speisepilze sollten roh nicht verzehrt werden.