

28-Jährige starb in Deutschland an Knollenblätterpilz

Beitrag von „consuli“ vom 5. November 2019, 11:12

[Zitat von Nudnik](#)

Die einzigen Pilze, die ich zum Essen mitnehme sind Eierschwammerl, Steinpilz und Parasol. Von allen anderen lasse ich noch die Finger und bevor ich einen Pilz in mein Speiserepertoire aufnehme wird der sehr genau inspiziert. Wenn ich nicht 100% sicher bin, dann esse ich den auch nicht. Ich esse auch keine Pilzgerichte von anderen Sammlern, wenn ich die "Pflücker" nicht gut genug kenne.

Dem kann ich mich nur anschließen. Die Schwamppilze/ Röhrlinge eignen sich sehr gut als Einstieg in das Pilzesammeln. Von denen sind in hiesigen Breiten nur der [Satansröhrlingröhrling](#) und der [netzstielige Hexenröhrling](#) giftig, aber nur leicht. Und der [Gallenröhrling](#) ist ungenießbar. Dass heißt, alle anderen Pilze mit Schwamm drunter die hiesig vorkommen kann man sehr wahrscheinlich essen. Doch obacht: Wenn man im Urlaub ist kann es dort andere Arten geben, die bei uns nicht vorkommen. Oder die durch den Klimawandel hier bei uns heimisch werden.

Die meisten Pilzvergiftungen in Deutschland kommen durch eingewanderte Menschen aus Osteuropa vor. Dort wird der weiße Champignon gesammelt, weil dort der zum Verwechseln ähnliche hochgiftige weiße Knollenblätterpilz nicht vorkommt. Hier kommt er jedoch regelmäßig vor. Und der Schirm der Pilze ist nach einem Regenschauer oft sehr abgewaschen, weshalb dann nur der untere Stil und der Geruch als Unterscheidungsmerkmale bleiben. Doch viele unbedarfte Sammler schneiden die Pilze hoch ab und verarbeiten sie dann im Akkord ...

Aber an Schwammerln ist noch keiner gestorben. Außer jemand hätte Chemikalien im Wald versprüht, auf denen die Pilze gewachsen wären.