

26.09.2006 - 08:30 Uhr

Pilzgenuss mit Alkohol kann giftig sein

Lausanne (ots) -

Die Pilze schiessen um diese Jahreszeit auf Wiesen und in Wäldern aus den feuchten Böden. Bevor man sie genießt, heisst es aber aufpassen: Die Schweizerische Fachstelle für Alkohol- und andere Drogenprobleme (SFA) weist darauf hin, dass der so genannte Faltentintling nicht zusammen mit Alkohol verzehrt werden darf. Die Kombination ist giftig und kann von Hitzewallungen über Übelkeit bis hin zu Herz-Kreislaufproblemen führen.

Alle Pilzfreunde wissen, dass man vom Fliegenpilz und vom Knollenblätterpilz besser die Finger lässt. Weniger bekannt ist, dass der so genannte Faltentintling (*Coprinus atramentarius*) nicht zusammen mit Alkohol genossen werden darf. Die Kombination kann zu einer Vergiftung führen, deren Symptome von Hitzegefühlen über Übelkeit, Atemnot, Schwindel, Herzklopfen bis hin zu einem Kreislaufkollaps oder Herzproblemen reichen. Der Faltentintling wird deswegen in der Umgangssprache auch "Alkoholtintling" genannt. Verantwortlich für die toxische Wirkung ist das im Faltentintling enthaltene Coprin. Es hemmt den Abbau des Alkohols im Körper, genauer des giftigen Acetaldehyds, das sich dann im Blut anreichert und die Vergiftungserscheinungen bewirkt. (Damit wirkt der Faltentintling übrigens ähnlich wie das Arzneimittel "Antabus", das zur Aversionstherapie bei Alkoholabhängigkeit verwendet wird.) Die Symptome treten innert einer Minute bis zu einer Stunde nach dem Essen auf. Weil das Coprin nur sehr langsam vom Körper ausgeschieden wird, kann es noch bis zu drei Tage später zu heftigen Vergiftungserscheinungen kommen, falls in dieser Zeit Alkohol getrunken wird. Um ganz sicher zu gehen, sollte man auch einige Tage vor dem Genuss des Pilzgerichts keinen Alkohol konsumieren. Ebenfalls vermeiden sollte man Alkohol in versteckter Form, zum Beispiel in Weinessig, Medikamenten, Hustensaft etc.

Beim Auftreten von Symptomen das nächste Spital kontaktieren

Nach Auskunft der VAPKO, der Schweizerischen Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane, ist der Faltentintling bis in den späten Herbst hinein auf Wiesen, an Waldrändern und in Gärten anzutreffen. Gerade für weniger erfahrene Pilzsammlerinnen und -sammler ist der Faltentintling nicht leicht vom weit verbreiteten und problemlos mit Alkohol genießbaren Schopftintling zu unterscheiden. Pilzfreunde sollten die gesammelte Beute deshalb stets von der Pilzkontrollstelle in ihrer Region begutachten lassen. Über die nächstgelegene Kontrollstelle gibt die Gemeinde Auskunft oder die VAPKO: Im Internet finden sich unter www.vapko.ch die Adressen sämtlicher Pilzkontrollstellen in der Schweiz. Beim Auftreten der oben geschilderten Vergiftungssymptome sollte man unverzüglich das nächstgelegene Spital, einen Arzt oder das Schweizerische Toxikologische Informationszentrum kontaktieren (Notfallnummer: 145).

Auskunft: Janine Messerli, Mediensprecherin SFA
Tel. 021 321 29 74
E-Mail: jmesserli@sfa-ispa.ch

Diese Medieninformation mit einem Foto des Faltentintlings finden Sie auch unter:

<http://www.sfa-ispa.ch/index.php?IDtheme=64&IDcat24visible=1&langue=D>

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000980/100516522> abgerufen werden.