

Ahnungslos im Wald

Gesundheit Viele Smartphone-Apps zur Bestimmung von Pilzen taugen nicht viel. Wer sich als Sammler darauf verlässt, riskiert schwere Vergiftungen.

Ein Fliegenpilz erkennt jedes Kind. Sollte man meinen. Roter Hut, weiße Tupfen. Das Problem ist nur: Starker Regen kann die Schuppen wegsülen – und auf einmal ähnelt der Fliegenpilz dem Kaiserling, einem wohlschmeckenden Speisepilz, der in Süddeutschland aus dem Boden sprießt.

„Viele Sammler wissen das nicht“, sagt Dieter Heinzler von der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM), „das kann böse enden.“ Der Pilzexperte aus dem baden-württembergischen Ravensburg rät Anfängern dringend davon ab, selbst gesammelte Pilze ohne vorherige Prüfung durch einen Fachmann zu verspeisen. Einmal in der Woche bietet er im Ravensburger Rathaus eine Pilzsprechstunde an – und konnte so schon manches Unglück verhindern.

Viele Hobbysammler überschätzen sich. Täglich gehen derzeit bei den Giftnotrufzentralen in ganz Deutschland Alarmmel-

dungen ein, weil sich jemand den Magen verdorben oder sogar in Lebensgefahr gebracht hat. Beim Giftinformationszentrum Nord, der Anlaufstelle für Hamburg, Bremen, Niedersachsen und Schleswig-Holstein, hat sich die Zahl der Notrufe wegen Pilzvergiftungen in den vergangenen drei Jahren von 589 auf 1206 mehr als verdoppelt.

Dass Pilzesammeln immer beliebter wird, liegt auch an den vielen Apps, die man kostenlos oder für ein paar Euro aufs Smartphone laden kann. Angeblich ermöglichen die Miniprogramme eine einfache Pilzbestimmung. Mithilfe von Apps wie „Meine Pilze“ oder „Myco pro“ durchkämmen Anfänger ahnungslos die Wälder – ein Trend, der den Fachleuten große Sorgen bereitet.

„Die Gefahr, dass man sich da vertut, ist enorm“, sagt Heinzler. Auch die bayerische Gesundheitsministerin Melanie Huml (CSU) warnte jetzt, eine Bestimmung durch Apps reiche nicht aus.

Die DGfM hat in einem Vergleichstest sieben Pilz-Apps untersucht – und kommt zu einem beunruhigenden Ergebnis. Ein Großteil der Angebote kläre noch nicht einmal über „einfache Merkmale wie die Hutoberfläche (schleimig, glatt oder schuppig) oder die Fleischverfärbung“ auf. So sei es zweifelhaft, kritisieren die Tester, ob die Nutzer ohne Vorkenntnisse den ungenießbaren Zedernholz-Täubling allein mithilfe einer App an seinem Geruch erkennen würden. Die Programme enthielten nicht einmal lückenlos die wichtigsten 25 Giftpilzarten.

Auch fehlten Hinweise zu Neubewertungen: Immer wieder kommt es vor, dass Pilze als giftig eingestuft werden, die bislang als genießbar galten.

Eine weitere Schwachstelle, die aber auch für herkömmliche Pilzbestimmungsbücher gilt: Die Ratgeber bieten nur eine begrenzte Auswahl. „Viele Sammler gehen davon aus, dass ihr Pilz unter den beschriebenen sein muss“, so Heinzler. „Sie kommen gar nicht auf die Idee, dass es noch Tausende andere Arten gibt. So kann es passieren, dass ein recht unbekannter Giftpilz mit einem essbaren Exemplar verwechselt wird.“

Heinzler besitzt mehr als hundert Bücher zur Pilzbestimmung. Manche davon widmen sich nur einer einzigen Gattung wie den Milchlingen. Regelmäßig besucht er Fortbildungen. Auch nach 35 Jahren Erfahrung als Sammler weiß der Oberschwabe, was er noch nicht weiß.

In Deutschland gibt es mehr als 14 000 Pilzarten. Und immer wieder tauchen neue auf – Zuwanderer aus anderen Regionen, Neomyceten genannt. Der aus Australien eingeschleppte Tintenfischpilz ist einer der bekanntesten unter ihnen. Immerhin besteht bei ihm keine Verwechslungsgefahr mit einem heimischen Speisepilz: Er sieht aus wie ein fleischfarbener Oktopus und riecht nach Aas.

Heikler wird es bei den giftigen Knollenblätterpilzen. Schon der Verzehr kleinerer Mengen führt zu massiven Leberschäden. In den vergangenen Monaten gab es zahlreiche schwere Vergiftungen und sogar Todesfälle; meist waren Flüchtlinge aus Syrien betroffen – einige Knollenblätterpilze ähneln dem Echten Eier-Wulstling, einem Speisepilz aus ihrer Heimat.

Auch beim Verzehr von Champignons sollten Sammler aufpassen. Unter die genießbaren Exemplare könnte sich ein Karbol-Egerling gemogelt haben. Der bringt zwar niemanden um, verursacht aber heftige Magen-Darm-Probleme und Schwindel.

Einmal rettete Heinzler eine ganze Familie vor einer Vergiftung. Als er die Wohnung einer Bekannten betrat, stank die ganze Küche nach Desinfektionsmittel – es war der typische Geruch eines Karbol-Egerlings.

Die Hobbysammlerin hatte körbewise Giftpilze eingelegt, die sie für essbare Champignons hielt. „Ein Rätsel, dass sie bei dem Geruch nicht selber misstrauisch geworden ist“, sagt Heinzler. Häufig sei es eben besser, seiner Nase zu vertrauen, als dem Foto in einem Buch oder einer App.

Katrin Elger

katrin.elger@spiegel.de



Aus Australien eingeschleppter Tintenfischpilz



Video:

Wo sind sie denn, die Pilze?

spiegel.de/sp392016pilz
oder in der App DER SPIEGEL