

# Der Zivilschutzverband informiert: Welche Pilze sind genießbar, welche giftig?



## Erste Hilfe bei Pilzvergiftungen

- Bis die Symptome einer Pilzvergiftung auftreten, kann es – je nach Art der gegessenen Pilze – wenige Minuten bis zu mehreren Stunden dauern.
- Die ersten Anzeichen sind oft: Übelkeit, Schweißausbruch, Benommenheit, Gleichgewichtsstörungen, Halsbrennen, Brechreiz und Erbrechen, Durchfall, Fieberschübe.
- Bei Verdacht auf eine Pilzvergiftung: Sofort einen Arzt bzw. die Rettung (Notruf 144) rufen und die sofortige Einlieferung in ein Spital veranlassen. Die Vergiftungszentrale, Tel. (+43) 01 406 43 43, kann erste Auskünfte erteilen, ob die Symptome auf eine Pilzvergiftung hinweisen.
- Niemals selbst ein Kraftfahrzeug lenken! Bei vielen Pilzvergiftungen kann es zur Ohnmacht kommen.
- Nur im Notfall das Erbrechen auslösen (durch mechanische Reize wie Finger in den Hals stecken oder Trinken von lauwarmem Salzwasser).
- Niemals Milch, Rizinusöl oder Alkohol verabreichen.
- Möglichst alle Pilzreste, das Erbrochene und auch eine Stuhlprobe aufbewahren. Fachleute können daraus Rückschlüsse auf die gegessenen Giftpilze ziehen und die rasche, richtige Therapie einleiten.

### Wenn möglich, die vergiftete Person genau befragen:

- Wo und wann wurden die Pilze gefunden?
- Wie haben sie ausgesehen?
- Wie wurden sie aufbewahrt?
- Was glaubt der/die Erkrankte, gegessen zu haben?
- Wann wurde welche Menge gegessen?
- Wie wurde die Mahlzeit zubereitet?
- Was wurde dazu getrunken?
- Welche Krankheitssymptome sind schon aufgetreten?
- Welche Erste-Hilfe-Maßnahmen wurden durchgeführt?
- Möglichst auch Personen befragen, die vom gleichen Gericht gegessen haben.



### Notrufe

<b>Rettung</b>	144
<b>Euro-Notruf</b>	112
<b>Ärzte-Notdienst</b>	141
<b>Vergiftungs- informationszentrale</b>	01 406 43 43
Bei Unfällen am Berg: <b>Bergrettung</b>	140

<b>Tödlich giftig!</b>  <b>Grüner Knollenblätterpilz</b> ( <i>Amanita phalloides</i> ): Ring am Stiel, häutige Scheide an der Stielbasis, Fleisch faserig.	<b>Sehr giftig!</b>  <b>Frühjahrs-Lorchel</b> ( <i>Cyromitra esculenta</i> ): Hut hirntartig gewunden. Hut hinartig gewunden.	<b>Sehr giftig!</b>  <b>Gift-Häubling</b> ( <i>Galerina marginata</i> ): Stiel silbrig überfaserig, ohne Schuppen.	<b>Sehr giftig!</b>  <b>Grünblättriger Schwefelkopf</b> ( <i>Hypoloma fasciculare</i> ): Lamellen grünlich, bitterer Geschmack. Wächst in Büscheln.	<b>Sehr giftig!</b>  <b>Kahler Krempling</b> ( <i>Paxillus involutus</i> ): Hut und Stiel trocken, ohne gelbe Farben in der Stielbasis.	<b>Sehr giftig!</b>  <b>Pantherpilz</b> ( <i>Amanita pantherina</i> ): Fleisch ohne Rotverfärbungen, Ring nicht gerieft.	<b>Sehr giftig!</b>  <b>Riesen-Rötling</b> ( <i>Entoloma sinuatum</i> ): Meist im Herbst in Laubwäldern, die jungen Lamellen sind gelblich.	<b>Sehr giftig!</b>  <b>Ziegelroter Risspilz</b> ( <i>Inocybe erubescens</i> ): Fruchtkörper rötend, Geruch etwas unangenehm süßlich bis spermatisch.	<b>Giftig!</b>  <b>Birken-Reizker</b> ( <i>Lactarius torminosus</i> ): Hutrand zottig, Milch weiß. Scharf schmeckend. Ein Birken-Begleiter.
<b>Giftig!</b>  <b>Dickschaliger Kartoffelbovist</b> ( <i>Scleroderma citrinum</i> ): Fruchtkörper gelblich, fest, ohne abwischbare Warzen. In Laub- und Nadelwäldern.	<b>Giftig!</b>  <b>Dreifarbige Koralle</b> ( <i>Ramaria formosa</i> ): Äste zumindest an den Spitzen meist mit Gelbtönen.	<b>Giftig!</b>  <b>Fliegenpilz</b> ( <i>Amanita muscaria</i> ): Lamellen und Stiel weißlich, Stielbasis verdickt und mit Warzen besetzt.	<b>Giftig!</b>  <b>Gemeiner Rettich-Helmling</b> ( <i>Mycena pura</i> ): Intensiver Geruch nach Rettich.	<b>Giftig!</b>  <b>Karboll-Champignon</b> ( <i>Agaricus xanthoderma</i> ): Stielbasis läuft bei Verletzung schnell gelblich an, Geruch unangenehm tintenartig.	<b>Giftig!</b>  <b>Kirschröter Spei-Täubling</b> ( <i>Russula emetica</i> ): Fleisch sehr scharf schmeckend, bevorzugt Nadelwälder.	<b>Giftig!</b>  <b>Lila Dickfuß</b> ( <i>Cortinarius traganus</i> ): In Nadelwäldern. Fleisch im Querschnitt gelblich, Stiel höchstens mit faseriger Ringzone.	<b>Giftig!</b>  <b>Satanspilz</b> ( <i>Rubroboletus satanas</i> ): Hut grau, Stiel mit deutlicher Netzstruktur, Geruch meist unangenehm nach Aas oder Urin.	<b>Giftig!</b>  <b>Sparriger Schüppling</b> ( <i>Pholiota squarrosa</i> ): Grobe Schuppen, braunes Sporenpulver. Un genießbar bis schwach giftig.
<b>Giftig!</b>  <b>Spitzschuppiger Schirmling</b> ( <i>Lepiota aspera</i> ): Stiel nicht genattert, Ring faserig-häutig, nicht verschiebbar.	<b>Ungenießbar</b>  <b>Falscher Eierschwamm, Falscher Pfifferling</b> ( <i>Hygrophoropsis aurantiaca</i> ): Hutunterseite mit Lamellen, Hutoberfläche samtig-filzig.	<b>Ungenießbar</b>  <b>Gallenröhrling</b> ( <i>Tylopilus felleus</i> ): Röhren auf der Hutunterseite im Alter rosa, Geschmack meist stark bitter.	<b>Ungenießbar</b>  <b>Schönfuß-Röhrling</b> ( <i>Caloboletus calopus</i> ): Stiel mit deutlicher Netzstruktur, Hut kaum aufreißend. In Laub- und Nadelwäldern. Bitter.	<b>Genießbar</b>  <b>Apfel-Täubling</b> ( <i>Russula paludosa</i> ): Mild schmeckender Speisepilz, bevorzugt Nadelwälder (Kiefern).	<b>Genießbar</b>  <b>Edel-Reizker</b> ( <i>Lactarius deliciosus</i> ): Hutrand glatt, Milch orange. Ein Kiefern-Begleiter.	<b>Genießbar</b>  <b>Eierschwamm</b> ( <i>Cantharellus cibarius</i> ): Hutunterseite mit Leisten, Hutoberfläche glatt.	<b>Genießbar</b>  <b>Flaschen-Stäubling</b> ( <i>Lycoperdon perlatum</i> ): Fruchtkörper weißlich, eher weich, mit abwischbaren Warzen. Essbar, solange er noch weiß ist.	<b>Genießbar</b>  <b>Flockenstieler Hexen-Röhrling</b> ( <i>Neoboletus luridiformis</i> ): Hut braun, Stiel mit Flocken, Geruch schwach, unbedeutend.
<b>Genießbar</b>  <b>Gemeiner Rotfuß-Röhrling</b> ( <i>Xerocomellus chrysenteron</i> ): Stiel ohne Netz, Hut im Alter typischerweise aufreißend. Essbar für Mischgerichte.	<b>Genießbar</b>  <b>Graublättriger Schwefelkopf</b> ( <i>Hypoloma capnoides</i> ): Lamellen grünlich, milder Geschmack.	<b>Genießbar</b>  <b>Grünfeldriger Täubling</b> ( <i>Russula virescens</i> ): Weder Ring noch Scheide, Fleisch brüchig, bevorzugt Laubwälder.	<b>Genießbar</b>  <b>Hahnenkamm-Koralle</b> ( <i>Ramaria botrytis</i> agg.): Äste ohne gelbe Farbtöne. Selten und schonenswert!	<b>Genießbar</b>  <b>Hallimasch</b> ( <i>Armillaria mellea</i> agg.): Feine Schuppen, weißliches Sporenpulver. Wird nicht von jedem getragen – gut abkochen!	<b>Genießbar</b>  <b>Kaiserling</b> ( <i>Amanita caesarea</i> ): Lamellen und Stiel gelblich, Stielbasis mit dicker, häutiger Scheide. Selten und schonenswert!	<b>Genießbar</b>  <b>Kuhmaul</b> ( <i>Gomphidius glutinosus</i> ): Hut und Stiel stark schleimig (bei feuchtem Wetter), Fleisch in der Stielbasis gelb.	<b>Genießbar</b>  <b>Maipilz bzw. Mairitterling</b> ( <i>Calocybe gambosa</i> ): Fruchtkörper nicht verfärbend, Geruch intensiv nach Mehl.	<b>Genießbar</b>  <b>Parasol, Gemeiner Riesenschirmling</b> ( <i>Macrolepiota procera</i> ): Groß und stattlich, Stiel genattert, Ring häutig, verschiebbar.
<b>Genießbar</b>  <b>Perlpilz, Rötender Wulstling</b> ( <i>Amanita rubescens</i> ): Fleisch mit Rotverfärbungen, Ring gerieft. NIE roh essen!	<b>Genießbar</b>  <b>Reifpilz</b> ( <i>Cortinarius caperatus</i> ): Meist in Fichtenwäldern. Fleisch ohne Gelbtöne, Stiel mit häutigem Ring.	<b>Genießbar</b>  <b>Schopft-Tintling</b> ( <i>Coprinus comatus</i> ): Hut mit abstehenden Schuppen. Wiesen, Wegränder. Jung essbar.	<b>Genießbar</b>  <b>Speise-Morchel</b> ( <i>Morchella esculenta</i> ): Hut mit wabenähnlichen Strukturen.	<b>Genießbar</b>  <b>Steinpilz, Herrenpilz</b> ( <i>Boletus edulis</i> ): Röhren auf der Hutunterseite im Alter grünlich, Geschmack mild.	<b>Genießbar</b>  <b>Stockschwämmchen</b> ( <i>Kuehneromyces mutabilis</i> ): Stiel mit kleinen, abstehenden Schüppchen. Wächst büschelig an Holz.	<b>Genießbar</b>  <b>Violetter Lacktrichterling</b> ( <i>Laccaria amethystea</i> ): Unauffälliger Geruch.	<b>Genießbar</b>  <b>Weißer Anis-Champignon</b> ( <i>Agaricus arvensis</i> ): Lamellen im Alter braun, ohne Scheide an der Stielbasis. Anis-Geruch.	

Den „Ratgeber Pilze“ erhalten Sie kostenlos bei:  
Zivilschutzverband Steiermark,  
Stadt Graz - Sicherheitsmanagement,  
steirischen Gemeindeämtern.  
Download unter [www.zivilschutz.steiermark.at](http://www.zivilschutz.steiermark.at)

