

Giftpilze - Vorsicht

GRÜNER KNOLLENBLÄTTERPILZ



Der Grüne Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) ist der gefährlichste unserer Giftpilze.

Die Erscheinungszeit des Pilzes ist Juli bis Oktober. Schon der Verzehr von geringen Mengen kann tödlich sein. Die Gefährlichkeit dieser Vergiftung besteht auch darin, dass sie sich erst nach 8 bis 40 Stunden bemerkbar macht und dann meistens die Leber irreparabel geschädigt ist. Bis heute ist kein zuverlässiges Medikament gegen eine Vergiftung mit dem Grünen Knollenblätterpilz bekannt. Leicht können junge Exemplare mit dem Champignon verwechselt werden. Die Lamellen beim Knollenblätterpilz sind immer weiß, beim Champignon erst rosa, dann braun.

Also größte Vorsicht!

In den Vorgärten unserer Gemeinde wurden allerdings auch Giftchampignons (Karbologieerling) gefunden. Dieser Pilz ruft zumeist schon kurz nach dem Verzehr Erbrechen und Durchfall hervor, deshalb sollte er nicht verzehrt werden.

Den Pilz erkennt man am starken, unangenehmen Geruch nach Desinfektionsmittel (Karboll). Schneidet man den Stiel ganz unten ab, so verfärbt sich die Schnittstelle sofort chromgelb.

Das Personal der Kindergärten wurde darauf hingewiesen, dass vor Eintreffen der Kinder die Freiflächen einer Sichtkontrolle unterzogen und die vorgefundenen Pilze entfernt und entsorgt werden.

Der Pilzsachverständige Herr Simrock ist gern bereit, weitere Informationen zu geben. Er ist unter der Tel.-Nr. 0561/581767 zu erreichen.

Dieter Lengemann, Bürgermeister