



Pilz: Frühjahrslorchel (Gyromitra esculenta)

Giftige Inhaltsstoffe:

Gyromitrin

Verwechslungsmöglichkeiten:

Verwechslungen mit Morcheln

Symptome und Gefährdung:

Schwere, zum Teil tödliche Vergiftungen sind durch Verwechslungen vorgekommen. Die Frühjahrslorchel galt früher als Speisepilz (soll nach 2-maligem Abkochen und Verwerfen des Kochwassers ungiftig sein. Das für die Vergiftung verantwortliche Monomethylhydrazin entsteht beim Kochen aus dem in allen Pflanzenteilen enthaltenen Gyromitrin. **Von jeglichem Verzehr, auch nach 2 maligem Abkochen ist dringend abzuraten !**)

Die Vergiftungssymptome treten in 2 Phasen auf:

1. Phase: 6-24h nach Verzehr kommt es zu Bauchschmerzen, Übelkeit, heftigem Erbrechen und Durchfällen. Ähnlichkeit mit den Symptomen nach Knollenblätterpilzvergiftung. Häufig auch Bewusstseinsstrübung, Gangunsicherheit und Krampfanfälle.

2. Phase: Am 2. Tag zunehmende Schädigung von Leber u. Niere, welche zu Leberausfall und Nierenversagen führen kann. Zusätzlich kann es zu gefährlichen Veränderungen im Blut kommen.

Neben der akuten Gefährdung durch den Verzehr der Frühjahrslorchel kommen krebserzeugende Eigenschaften hinzu.

Sofort-/Laienhilfe:

Sammeln Sie nur Pilze, die Sie genau kennen. Bei Unkenntnis von Pilzen sollten grundsätzlich keine Pilze gesammelt und verzehrt werden. Bei jeglichem Verdacht auf eine Vergiftung mit Frühjahrslorchel sollten Sie sich unverzüglich in Ärztliche Behandlung begeben. Es besteht Lebensgefahr. Falls Pilzreste vorhanden sind, sollten diese zur Identifizierung durch einen Pilzexperten mitgebracht werden. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Giftnotruf **0361-730730 !!**