



Weißer Knollenblätterpilz - Lebensgefahr durch Verwechslung

Aufgrund eines aktuellen Vorfalls, bei dem sich eine Familie lebensgefährlich mit weißen Knollenblätterpilzen (*Amanita verna*) vergiftete, warnen wir eindringlich alle Pilzsammler vor dem unbedachten Verzehr nicht genau bestimmter Lamellenpilze.

Weißer Knollenblätterpilz wachsen vom Mai bis Oktober in Laub- und Nadelwäldern besonders auf kalkhaltigen Böden in ganz Europa. Von der weißen Variante des grünen Knollenblätterpilzes (*Amanita phalloides*) und dem ebenfalls weißen spitzkegeligen Knollenblätterpilz (*Amanita virosa*) lässt sich diese Art schlecht unterscheiden. Die Giftigkeit aller Knollenblätterpilze ist nahezu gleich und beruht auf dem Gehalt an Amatoxin, einem starken Zellgift, das eine schwere Leberschädigung auslösen kann. Eine Verwechslung der Knollenblätterpilze mit dem Wiesenchampignon (*Agaricus campester*), dem Waldchampignon (*Agaricus silvaticus*) und dem weißen Anisegerling (*Agaricus arvensis*) wird durch die Tatsache begünstigt, dass das Erscheinungsbild der Arten variieren kann und es geschmacklich praktisch keine Unterscheidungsmöglichkeit gibt. Heimtückisch ist das späte Auftreten der Vergiftungserscheinungen nach dem Verzehr der Pilzmahlzeit.

Beim geringsten Verdacht sollte eine umgehende Vorstellung in den nächstgelegenen Klinik erfolgen. Ein Pilzberater sollte immer zu Rate gezogen werden. Sind keine Reste der verzehrten Pilze mehr vorhanden, ist eine Begehung der Fundstelle zu empfehlen.