



Verwechslung von Küchen- mit Blumenzwiebeln

[GGIZ 200513489] Ein Ehepaar hatte versehentlich zur Verfeinerung eines Pilzgerichtes anstatt einer Küchenzwiebel eine Narzissenzwiebel verwendet und gegessen. Als der Irrtum bemerkt wurde, rief das Ehepaar den Giftnotruf Erfurt an. Zur Abmilderung der Symptome (Erbrechen, Bauchschmerzen, Durchfall, Apathie) wurde geraten, das nächste Krankenhaus aufzusuchen für die Gabe von Aktivkohle. Die Ehefrau, die die Kohle bereitwillig schluckte, blieb beschwerdefrei. Der Mann hingegen, der die Einnahme der Kohle verweigerte, litt die ganze Nacht bis zum frühen Morgen unter Übelkeit und Erbrechen.

Dieser Verlauf belegt die Wirksamkeit der Verabreichung von medizinischer Kohle zur Verhinderung von Vergiftungserscheinungen durch Bindung der Giftstoffe.

Pflanze: Osterglocke (Narcissus pseudonarcissus)

Giftige Pflanzenteile:

Alle Teile sind giftig, besonders jedoch die Zwiebel.

Giftige Inhaltsstoffe:

Enthalten sind u.a. Lycorin, Galanthamin, Galanthin, Chelidonsäure und Calciumoxalat.

Symptome und Gefährdung:

Nach Verzehr von Blüten, Blättern, Stängeln und Zwiebeln treten häufig Erbrechen, Bauchschmerzen, Übelkeit und Durchfall auf. Auch Schweißausbrüche sind möglich. Bei Verwechslung der Zwiebeln mit Speisezwiebeln muss mit massiven Symptomen gerechnet werden.

Sofort-/Laienhilfe:

In jedem Fall sollte großzügig Flüssigkeit gegeben werden (Tee, Wasser oder Saft). Nach Verzehr von mehr als minimalen Blatt- oder Blütenteilen oder geringen Zwiebelmengen ist eine sofortige Arztvorstellung erforderlich.