



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > **Huml warnt vor giftigen Pilzen – Bayerns Gesundheitsministerin: Rund 100 Pilzarten in Bayern sind gesundheitsschädlich**

Huml warnt vor giftigen Pilzen – Bayerns Gesundheitsministerin: Rund 100 Pilzarten in Bayern sind gesundheitsschädlich

6. September 2015

Bayerns Gesundheitsministerin Melanie Huml hat zum Start der Schwammerlsaison vor Sorglosigkeit beim Sammeln von Pilzen gewarnt. Huml betonte am Sonntag: „Es gibt in Bayern rund 100 Pilzarten, die als gesundheitsschädlich gelten. Bis zu acht Arten werden sogar als tödlich giftig eingestuft. Um gefährliche Vergiftungen zu vermeiden, sollten Pilzsammler nur ihnen bekannte Pilze essen.“

Hilfe und Beratung bei einem Verdacht auf Pilzvergiftung kann rund um die Uhr beim Giftnotruf in München unter der Nummer 089/19240 eingeholt werden. Der Notruf ist an die toxikologische Abteilung des Klinikums rechts der Isar angegliedert.

Huml, die auch Ärztin ist, erläuterte: „Wenn Übelkeit, Erbrechen und Durchfall nach dem Verzehr von Pilzen auftreten, sollte man sich unbedingt an einen Arzt wenden oder den Giftnotruf anrufen. Luftnot, Schwindel oder Schweißausbrüche können ebenfalls Hinweise auf eine Pilzvergiftung sein. Auch erst nach sechs bis acht Stunden, in seltenen Fällen sogar nach einer Woche, können Magen-Darm-Beschwerden auf eine Vergiftung hinweisen. Allerdings kann es sich bei solchen Beschwerden auch um eine Pilzunverträglichkeit oder um eine Lebensmittelvergiftung handeln. Das sollte man in jedem Fall klären.“

Die Ministerin fügte hinzu: „Es ist auch für erfahrene Sammler nicht immer leicht, schmackhafte Speisepilze von unbekömmlichen Doppelgängern zu unterscheiden. Auch ein Abgleich mit Bildern in einem Pilzfürer hilft nicht immer weiter. Wenn man unsicher ist, sollte man sich von einem Experten beraten lassen.“

Experten werden auch häufig nach der Radioaktivität in Wildpilzen gefragt, die nach dem Reaktorunglück von Tschernobyl am 26. April 1986 auch in bayerischen Böden vorhanden ist. Hier sind die Messergebnisse sehr unterschiedlich. Grundsätzlich empfiehlt die Gesellschaft für Ernährung, den Verzehr von Wildpilzen auf 250 Gramm pro Woche zu beschränken. Pilze können auch Schwermetalle wie Blei, Quecksilber und Cadmium enthalten.

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

