

## Gesundheit heute – Erscheinungstermine 2021 - 2-wöchentlich, in den geraden Kalenderwochen

KW	Erster ET in der KW (Mi. ETs Mi-Fr)
2	13.01.
4	27.01.
6	10.02.
8	24.02.
10	09.03.
12	24.03.
14	07.04.
16	21.04.
18	05.05.
20	19.05.
22	02.06.
24	16.06.
26	30.06.
28	14.07.
30	keine Erscheinung
32	11.08.
34	25.08.
36	02.09.
38	22.09.
40	06.10.
42	20.10.
44	03.11.
46	17.11.
48	01.12.
50	15.12.
52	29.12. (nur Furttaler/Rümlanger)

26 Donnerstag, 17. September 2020
**GESUNDHEIT HEUTE**

## Lebensgefährliche Verwechslung

**Wenn Vergiftungen mit den Pilzen aus dem Boden schiessen: Was ist bei auftretenden Symptomen zu tun und wo besteht Gefahr?**

«2019 war wirklich ein aussergewöhnliches Pilzjahr. Alle sind in die Schwärze verfallen und haben mitgenommen, was ging. Wir wurden mit Anfragen überhüllt», erinnert sich Dr. Katharina Schenk-Nager, Oberärztin und Pilzexpertin bei Top Info Suisse. Auch ohne Pilzsammeln nehmen sie und ihre Fachkollegen und -Kollagen an Spitzerraten bis zu 150 Anrufen am Tag teil. In den letzten Jahren Pilze. Heute malen sich deswegen etwa vier Personen täglich, was einem enormen Pilzjahr entspricht. Das Klänge zwar nach wenig, doch seien viele bei Verursachung zu handeln, wie die Ärztin bestätigt. «Wenn ein Kind zum Beispiel Shampoo verwechselt, dann wissen wir, was dies ist, pilze haben keine Fälscher. Deshalb ist ein Anruf wegen einer möglichen Pilzvergiftung nicht in zwei Minuten erledigt.»

**Vergiftet oder verdorben?**  
Ob es sich um eine Vergiftung oder bloss um einen verdorbenen Magen handelt, ist schwierig zu unterscheiden. Dazu auch eine potentiell gefährliche Pilzvergiftung liegt mit Magen-Darm-Symptomen an. «Wenn es den Kindern schnell schlecht wird und sie sich bereits nach einer Stunde übergeben müssen, weist das eher auf eine harmlose Unverträglichkeit hin», erklärt die Ärztin. Ist einer Vergiftung dagegen, etwa durch Knollenblätter, setzen Chikita, Erbrechen oder Durchfall oft erst nach sechs bis 12 Stunden ein. Doch bis dahin gehen die Leberwerte bereits unmerklich steigend. Die Zeitnahe gibt also in erster Linie Auskunft über sich über eine harmlose Magen-Darm-Beschwerden handelt oder gar um eine lebensbedrohliche Vergiftung. Diese Anzahl bliebt mit höchstens acht Fällen pro Jahr konstant. Die letzte Todesfall in der Schweiz vor 2009 durch hochgiftiges Amanita im Knoblauchpilz. «Da der Zeilfaktor bis zum Beginn der Behandlung so entscheidend ist, schicken wir Betroffene bei Vergiftungen gleich ins Spital. Im Risiko können wir nicht eingreifen.»

**Beschwerden und Behandlung**  
Trifft bereits Obikot auf, so ist die Ärztin. «Konkretes das Erbrechen provozieren». Wir Menschen sind in einem dritten Schritt gleichen sie an ungeschickel an und können uns an unseren eigenen Erbrechen verschlucken. Sie warnen zudem vor Hausmitteln wie Milch zu trinken, die keinen erwünschten Nutzen haben. Das sei gefährlich, da wertvolle Zeit verstriche. «Aber Sie selbst die Notfallnummer 145 an. Falls wir Sie in den Notfall schicken, müssen Sie Pilze oder Mushrooms für die Identifizierung durch einen Notfallpräparat mit Erbrechen werden aus typischen Getreide nicht mehr unterstützen.»

**Besitzt der Verdacht auf Verzehr eines giftigen Knoblauchpilzes, so ist als erstes zu verhindern, dass der Körper dessen Gift weiter aufnimmt. Aktivkohle bindet dank der grossen Oberfläche Giftstoffe als zweite Stufe folgt das spezifische Gegenmittel. Bei Knollenblättern**

das ein Extrakt aus Mariendistel, das verhindert, dass Gift in den Leberzellen aufgenommen wird. In einem dritten Schritt gleichen sie an ungeschickel an und können uns an unseren eigenen Erbrechen verschlucken. Sie warnen zudem vor Hausmitteln wie Milch zu trinken, die keinen erwünschten Nutzen haben. Das sei gefährlich, da wertvolle Zeit verstriche. «Aber Sie selbst die Notfallnummer 145 an. Falls wir Sie in den Notfall schicken, müssen Sie Pilze oder Mushrooms für die Identifizierung durch einen Notfallpräparat mit Erbrechen werden aus typischen Getreide nicht mehr unterstützen.»

**Ursache ist gefährlich**  
Die Fruchtsäfte der Pilze, also die Inhaltsstoffe, die ein guter Anhaltspunkt zur Identifizierung. Unter den Hauptgruppen sind einer Fruchtsäfte wie ein Insekten (z.B. Insekten) und Insekten (z.B. Insekten) gibt es keine Arten, die lebensbedrohlich giftig sind. Verwechslungen mit einem Steinpilz machen den Konsum aber beschwerlich. Das der Gallenerkrankung. Dieser schmeckt zwar gallertig, doch aus gesundheitlichen Gründen sind dies nicht alle Menschen gleich wahr. Auch beim Sättigung ist der Name Programm: Sein Verzehr ist höchste Raucherwaren aus.

Sammel können auch die beliebten Insektenwurzeln verwenden, diese mit einem ungenügenden Pfefferling. Dieser ist zwar nicht giftig, kann jedoch zu Verdauungsstörungen wie Bauchbeschwerden führen. Anders beim Spitzschokollin, der unter Umständen jungen Menschen schaden. Er enthält den Giftstoff Oxalate und führt unbehandelt zu tödlichem Nierenversagen. Ein besonders gefährlicher Pilz, da seine Symptome manchmal erst drei Wochen später auftreten. So kann häufig der Knollen-

zusammenhang nicht mehr gemacht werden.

Typische Vertreter für die dritte Kategorie sind die sehr giftigen Knollenblätterpilze. Wenn eine Verwechslung mit Leinwand häufig vorkommt, kann die Oberärztin der Top Info Suisse nachvollziehen. «Wir bekommen über die Hotline zu hören, dass Spitzerraten Pilze auf einer Wiese gesammelt hätten, weil diese wie Champignons aus dem Grossvertrieb aussehendes hätten.» Zudem hat die Kennlinie, die selbst als Pilzkontrolllinie hing, ist ein wichtiger Tipp: «Sammeln Sie keine noch kleinen Exemplare. Ihre bei einem gut gewaschenen Pilz können Sie klar erkennen, ob dieser Lamellen, Leisten oder Röhren hat.»

**Pilze auf den Tisch**  
Die häufigsten Vergiftungssymptome bei Erwachsenen treten aber nach dem Verzehr der verdorbenen Speisepilzen auf. «Behandeln Sie Pilze wie ein normales Stück Fleisch. Sie müssen gekocht und rasch verarbeitet werden», ist die Experten. Und: «Wenn Sie Pilze nie roh ebenfalls ungenügend ist es, gute Kontakte herstellen, wie Clips zu essen oder Meerkohl nur kurz einzunehmen. «Das richtet sich oft umgeben Erbrechen und Durchfall, wenn die Mediziner, Sie ist dabei die Pilze mindestens 20 Minuten zu kochen. Die Tipp: sich immer zuerst mit den Pilzen an

Hier könnte Ihr Inserat stehen:  
10 Spalten (286 mm) breit  
x 87 mm hoch

Die Textanschlussplatzierung dieser Sonderseite kann in den folgenden Titeln gebucht werden:

- FZ Furttaler Zeitung AG (Furttaler / Rümlanger)
- Aarauer / Lenzburger Nachrichten, Zofinger Nachrichten
- Bodensee Nachrichten
- Kreuzlinger / Weinfelder / Frauenfelder / Untersee Nachrichten
- Luzerner Rundschau
- Neue Oltner Zeitung
- Oberthurgauer Nachrichten
- Rheintaler Bote
- St.Galler Nachrichten / Gossauer Nachrichten / Herisauer Nachrichten
- Toggenburger Zeitung / See & Gaster Zeitung
- Unterland Zeitung
- Wiler Nachrichten
- Winterthurer Zeitung
- Zuger Woche

Wir sind gerne für Sie da:

Swiss Regiomedial AG  
Werdstrasse 21  
8021 Zürich  
071 913 47 22

[info@swissregiomedial.ch](mailto:info@swissregiomedial.ch)  
<https://swissregiomedial.ch/medien>

The screenshot shows a page from 'GESUNDHEIT HEUTE' dated 26 Sonntag, 7 September 2015. The main article is titled 'Lebensgefährliche Verwechslung' and features a photo of a person holding a basket of mushrooms. The text discusses the dangers of confusing mushrooms with other fungi. Below the main article, there are several smaller sections: 'Bienen- oder Bienenstich', 'Frucht auf den Tisch', 'Was hilft bei Hüftschmerzen?', and 'Schmerzmittel'. Each section includes a small photo and a brief headline.