

Rote Karte für den "Grünling"

Ein Tipp zum Erbrechen: Krankenkasse empfiehlt ihren 1,6 Millionen Mitgliedern einen lebensgefährlichen Giftpilz und rudert jetzt zurück



Hameln (wbn). Waren Sie auch in den „Schwammerln“ im pilzreichen Weserbergland? Steht das Pilzgericht schon dampfend auf dem Tisch? Sind Sie zudem eines von 1,6 Millionen Mitgliedern der Vereinigten IKK und haben sich von den Speisepilzen in der Mitgliederzeitschrift „Der Herbst bittet zu Tisch“ (September-Ausgabe) den Mund wässrig machen lassen? Dann sollten Sie den Löffel erst mal beiseite legen, bevor Sie ihn möglicherweise wegen Muskellähmung für immer abgeben müssen.

Der inzwischen als giftig eingestufte „Grünling“ wird in dem IKK-Pilzratgeber nämlich fälschlicherweise als Speisepilz dargestellt. Jetzt startet eine der größten deutschen Krankenkassen, die auch in Niedersachsen viele Mitglieder hat, einen verzweifelten Informations-„Rückruf“: „In unserer letzten Ausgabe von aktiv+gesund (03/2010 – Erscheinungsdatum Anfang September 2010) haben wir über Waldpilze berichtet und den Grünling (Blätterpilz) als essbar bezeichnet“, heißt es auf der Website der IKK. Dabei sei einer „externen Agentur“ ein bedeutsamer Fehler unterlaufen, der „Gefahr für Leib und Leben bedeuten kann“.

(Zum Bild: Grünling, häufig im Tannenwald auf sandigem Boden. Der Hut wird zwischen 5 und 15 Zentimeter breit und ist gelbgrünlich bis bräunlichgrün gefärbt. In der Mitte ist er oft dunkler gefärbt und besitzt einen Buckel. Die Huthaut ist schmierig und mit anliegenden Schuppen besetzt. Die eng stehenden Lamellen sind zitronengelb bis schwefelgelb getönt. Der Stiel kann bis zu zehn Zentimeter lang werden und ist weißlich bis grünlich gefärbt. Das Fleisch ist weiß, in der Stielerinde aber oft gelbgrünlich. Geruch und Geschmack sind mehlartig. Das Sporenpulver ist weiß. Beschreibung/Foto: Wikipedia)

Geschrieben von: Lorenz

Dienstag, den 28. September 2010 um 14:08 Uhr

Fortsetzung von Seite 1

Wer die nachfolgend geschilderten Symptome der Grünling-Vergiftung liest, stellt schnell fest: Der Pilz ist zum Erbrechen. Und das ist noch die harmlosere Variante. Bei bestimmten empfindlichen Menschen kann der Grünling Vergiftungen hervorrufen, die potentiell lebensgefährlich sein können.

Symptome einer Vergiftung können Müdigkeit, Muskelschwäche mit Muskelschmerzen insbesondere in den oberen Extremitäten (etwa 24 bis 72 Stunden nach der letzten Mahlzeit), Gesichtserythem, geringe Übelkeit ohne Erbrechen und Schweißausbrüche sein. Der Grünling kann zudem leicht verwechselt werden mit dem giftigen Grünen Knollenblätterpilz. Der Grüne Knollenblätterpilz ist aber noch der viel schlimmere Bursche: Absolut tödlich!