

3. Themen aus der Praxis

Der Kahle Krempling (*Paxillus involutus*) und der Streit um seine Giftigkeit bezüglich der „Immunhämolytischen Anämie“.

von Dr. Wulf Pohle

Institut für Pharmakologie und Toxikologie, Medizinische Akademie Magdeburg,
Leipziger Straße 44, O-3090 Magdeburg.

Privat: Röntgenstraße 9, O-3080 Magdeburg.

Paxillus involutus and the controversies about its toxicity due to the immunohemolysis.

Key Words: *Paxillus involutus*, toxicity, immunohemolysis.

Summary: The views about the risk of eating *Paxillus involutus* are controverse. Therefore a review about the controvers of the dangerousness of this species is given: Is *Paxillus involutus* eatable or a toadstool? The symptoms of the „gastroenteric syndrom“ and the immunohemolytic „Paxillus syndrom“ are contrasted. The mechanisms of the immunohemolysis are described. *Paxillus involutus* is highly dangerous!

Zusammenfassung: Die Meinungen über das Risiko beim Genuß von *Paxillus involutus* gehen sehr auseinander. Daher wird ein Überblick über den Streit um die Giftigkeit dieser Species gegeben: Ist *Paxillus involutus* eßbar, oder ist er als gefährlich zu meiden? Die Symptomatik des „gastrointestinalen Syndroms“ wird der des immunhämolytischen „Paxillus Syndroms“ gegenübergestellt. Die zur „Immunhämolytischen Anämie“ führenden Mechanismen werden erläutert. *Paxillus involutus* ist als äußerst gefährlich einzustufen!

Einleitung

Der einst als guter Speisepilz bekannte Kahle Krempling (*Paxillus involutus*) ist seit geraumer Zeit wegen sich häufender Vergiftungsfälle mit z. T. tödlichem Ausgang in Verruf geraten. Widersprüchliche Angaben in der Fachliteratur führen aber zur Verwirrung. Verharmlosung und Fehlinterpretationen können verhängnisvolle Folgen haben, da solche Tendenzen nicht nur unter Pilzessern mit geringer Fachkenntnis verbreitet sind, sondern auch zum Teil in Fachkreisen. Um die Bevölkerung vor dem Gefahrenrisiko zu bewahren, das mit dem Genuß des Kahlen Kremplings verbunden ist, soll hier eine Übersicht über die Ursachen lebensbedrohlicher Zustände nach dem Genuß des Kahlen Kremplings gegeben werden, die vor allem Pilzberatern helfen soll, eine klare Position zu beziehen. Kein Mykologe sollte durch unbedachte Äußerungen seine Mitmenschen dazu verleiten, mit dem Kahlen Krempling „russisch Roulette“ zu spielen.

Der Kahle Krempling

Die bräunlichen Fruchtkörper des Kahlen Kremplings (*Paxillus involutus*) mit den herablaufenden zum Teil vernetzten gelblich ockerfarbenen schmalen Lamellen und dem namengebenden umgekrempten Hutrand findet man von Juni bis November in fast allen Waldtypen. Der Kahle Krempling ist einer der bekanntesten einheimischen Pilze.

Verwechslungsmöglichkeiten gibt es mit dem seltenen Erlenkrempling (*Paxillus filamentosus*), vor dessen Verwendung als Speisepilz gewarnt wird, dem Samtfußkrempling (*Paxillus atromentosus*) und einigen Milchlingen (*Lactarius spec.*), die in den Nordländern und in Rußland nach besonderen Entgiftungsprozeduren gegessen werden. Oberflächlich sammelnde Anfänger können den Krempling auch einmal mit dem Maronenröhrling (*Xerocomus badius*) verwechseln.

Wenn nicht mit Sicherheit feststeht, ob von einer Person mit Vergiftungssymptomen *Paxillus involutus* genossen wurde, können die aus Speiseresten oder Mageninhalt gewonnenen Sporen Klarheit schaffen. Diese sind gelblich, länglich ovoid mit glatter Oberfläche und einem kleinen exzentrischen Stielchen sowie mit einem großen Öltropfen. Die Größe der Sporen ist 8–11 x 5–6,7 µm (POHLE & WÖLLNER-SIEBERT 1983, KELL 1991) (Abb. 1).

