
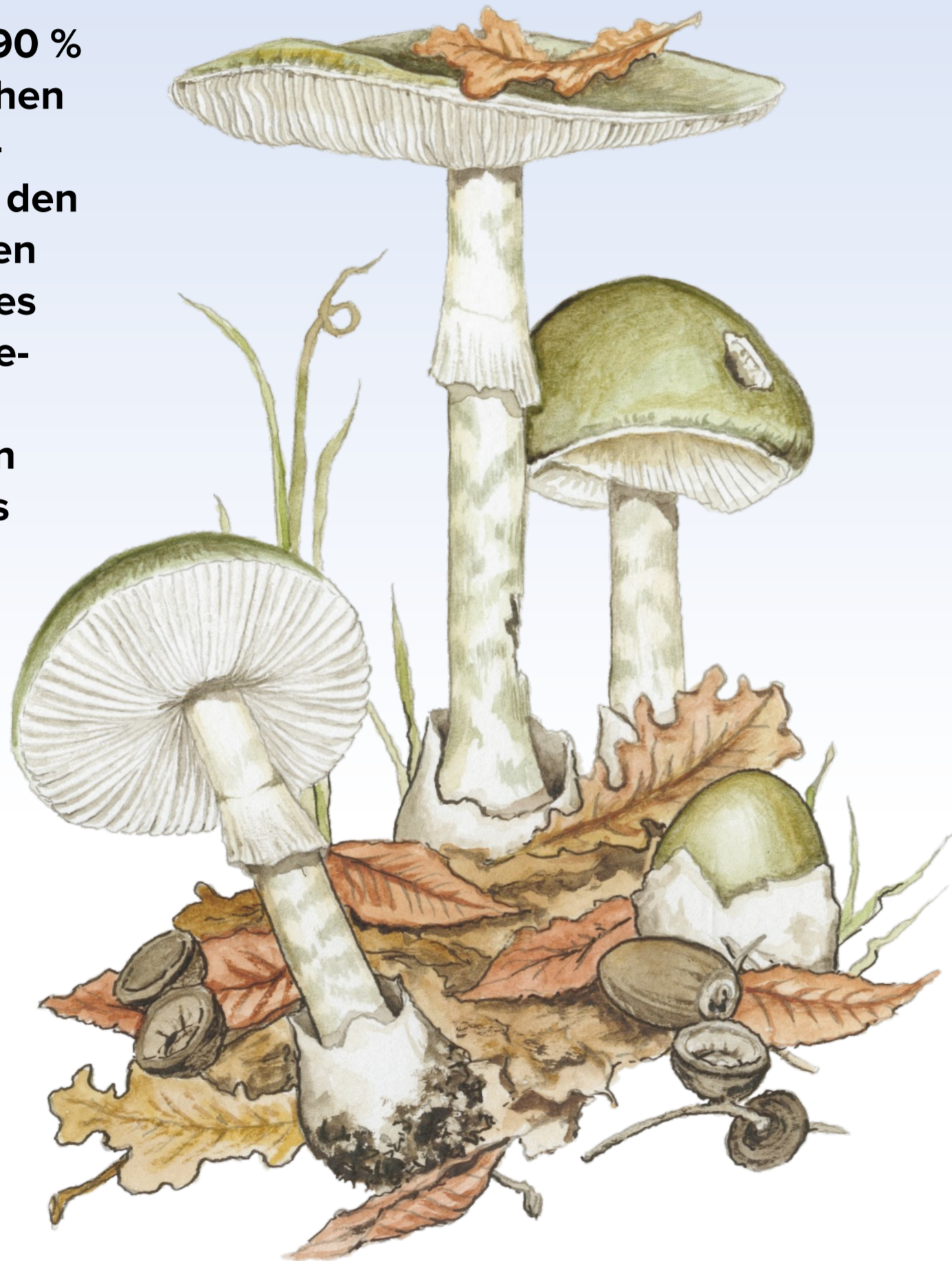




Pilz des Jahres 2019

Grüner Knollenblätterpilz

 Mehr als 90 % der tödlichen Pilzvergiftungen gehen auf den Verzehr des Grünen Knollenblätterpilzes zurück. Dem entgegen steht seine Bedeutung für den Naturhaushalt: Als Symbiont liefert er den Bäumen Wasser und Nährsalze im Tausch gegen Zuckerverbindungen.



Der Grüne Knollenblätterpilz enthält hitzestabile, lebergiftige Stoffe. Bereits der Verzehr von 50 g frischer Pilze kann tödlich sein.



Junge Exemplare

Giftwirkung bis zum Tod

Erst nach 8–12 Stunden beginnen die ersten Symptome. Auf die initiale Phase mit Erbrechen, Durchfällen und Leibschmerzen folgt eine 2–4 Tage lange scheinbare Erholungsphase. In der dritten Phase zeigen sich die Folgen der schwer geschädigten Leber: Gelbsucht, Leberschwellung sowie Blutungen im Magen- und Darmtrakt. Unbehandelt oder zu spät behandelt erfolgt der Tod zwischen dem 3. und 10. Tag im hepatischen Koma und/oder durch Multiorganversagen.

Tipps für Pilzsammler

Der Giftpilz wird meist mit Täublingen und Champignons verwechselt. Durch die freien, weißen Lamellen unter dem Hut und die sackartig umhüllte, knollige Stielbasis ist *Amanita phalloides* aber gut zu erkennen.

Doch die Basis kann in der Streu verborgen sein, weshalb man unbekannte und ähnliche Lamellenpilze aus dem Boden hebeln sollte, statt sie abzuschneiden. Wer sicher gehen will, lässt sein Sammelgut durch einen Pilzsachverständigen für den Verzehr freigeben.

Merkmale im Überblick

Der olivgrüne, radialfaserige Hut schirmt bei Reife bis zu 12 cm flach auf. Am 4–10 cm langen und 1–2 cm dicken Stiel hängt ein flüchtiger weißer und geriefter Ring. Die knollige Basis steckt in einer lappigen und offen abstehenden Scheide. Lamellen und Sporenpulver sind weißlich gefärbt. Der süßliche Geruch erinnert an Kunsthonig.



Hutunterseiten

Lebensweise und Vorkommen

Der Grüne Knollenblätterpilz bildet vor allem mit Eichen und Buchen eine Lebensgemeinschaft. Die Fruchtkörper erscheinen von Juli bis Oktober, gerne in trockenen und warmen Sommern nach ergiebigen Regenfällen.