



Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane der Schweiz

Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons

Associazione svizzera degli organi ufficiali di controllo dei funghi

www.vapko.ch

Deutschschweiz

Nebelgrauer Trichterling

Clitocybe nebularis

ÄNDERUNG IM SPEISEWERT:

Neu als Speisepilz nicht mehr empfohlen (kein Speisepilz)



Foto: Sepp Keller

Bei der Beurteilung des Speisewertes eines Pilzes werden verschiedene Kriterien berücksichtigt:

- der Geschmack und die Verträglichkeit (akute Toxizität)
- mögliche unerwünschte Langzeitfolgen (chronische Toxizität)

Im Nebelgrauen Trichterling wurde der Inhaltsstoff **Nebularin** nachgewiesen. Diese hitzebeständige Substanz hat chemisch eine sehr ähnliche Struktur wie ein Baustein der Ribonukleinsäure (RNA). Bisher konnte nicht mit Sicherheit ausgeschlossen werden, dass Nebularin krebserregend und/oder mutagen (Veränderung des Erbgutes) wirkt.

Durch Abkochen und das Wegschütten des Kochwassers der Nebelkappen wird Nebularin nicht entfernt. Mit dieser Massnahme werden ausschliesslich akut den Magendarmtrakt reizende Stoffe herausgelöst.

Das Wissen über die Inhaltsstoffe in Pilzen entwickelt sich ständig weiter. Auch wenn die Nebelkappe über einen langen Zeitraum gegessen wurde, **stuft die VAPKO Deutschschweiz den Verzehr heute als bedenklich ein**; dementsprechend wurde der Speisewert auf «**kein Speisepilz**» geändert.

Inzwischen raten auch alle unsere Nachbarländer vom Verzehr des Nebelgrauen Trichterlings ab oder bezeichnen ihn sogar als Giftpilz.

Schwarzblauer Röhrling *Cyanoboletus pulverulentus*

Mitteilung zur Handhabung als Speisepilz

Barbara Zoller, Verbandstoxikologin VSVP



Cyanoboletus pulverulentus
Foto: Barbara Zoller

Ausgangslage

In einer Tschechischen Studie von 2018 wurden 39 Kollektionen von *Cyanoboletus pulverulentus* analysiert. Es konnte gezeigt werden, dass dieser Röhrling **Arsen unabhängig von der Bodenqualität** aus dem Substrat anreichern kann.

Ungefähr 80% der im Fruchtkörper angereicherten Arsenverbindung befindet sich laut Studie in der Fruchtschicht.

Empfohlene Massnahmen

Um die Sicherheit bei der Einnahme zu verbessern sollten die Sammlerinnen und Sammler wie folgt informiert werden:

Einnahmeempfehlung.

Der Schwarzblauende Röhrling darf weiterhin als Speisepilz freigegeben werden. Dabei sollte beachtet werden:

- Es wird empfohlen, pro Mahlzeit nicht mehr als 100g dieser Pilzart zu essen.
- Auf Grund der Anreicherung von Arsen in der Fruchtschicht soll die **Röhrenschicht entfernt werden.**
- Der Schwarzblauende Röhrling sollte pro Pilzsaison nur wenige Male als Speisepilz verwendet werden.