

Johanniter mit Tipps zur Pilz-Saison



Die Pilz-Saison hat begonnen. Passionierte Pilzsammler können in den nächsten Wochen wieder ihrer Leidenschaft nachgehen und mit Korb und Messer durch die Wälder ziehen. Und was Feines kochen (Foto). Doch nicht jeder Pilz ist essbar – der Verzehr eines giftigen Pilzes kann folgenschwer sein. Die Johanniter erklären, welche Symptome auf eine Vergiftung

hinweisen, was im Verdachtsfall zu tun ist und was die häufigsten Ursachen von Pilzvergiftungen sind.

1. Nur nehmen, was man genau kennt: das ist die wichtigste Regel beim Pilze sammeln. Ist man sich nicht absolut sicher zur Genießbarkeit des Pilzes, sollte er auf keinen Fall gegessen werden.

2. Bei Unsicherheit: Rat einholen. Viele Pilzratgeber geben einen guten Überblick über die heimischen Pilze und helfen bei der Erkennbarkeit. Auch kann der Rat der Pilzsachverständigen der Deutschen Gesellschaft für Mykologie befragt werden.

3. Kommt es trotz aller Vorsicht zu einer Verwechslung, ist rasches Handeln geboten. Bereits geringste Mengen von Pilzgiften können schwere Vergiftungserscheinungen hervorrufen, bis hin zu tödlichem Ausgang.

„Typische Symptome, die auch erst Stunden oder sogar Tage nach der Mahlzeit auftreten können, sind Bauchschmerzen, Übelkeit,

Erbrechen, Durchfall, Schweißausbrüche oder eine Gelbfärbung der Haut“, erklärt **Thomas Fuchs, Erste-Hilfe-Ausbildungsleiter der Johanniter in Wasserburg.**

„Bei Verdacht auf eine Vergiftung sollte man sofort den Rettungsdienst rufen sowie alle Pilzreste und gegebenenfalls Erbrochenes aufbewahren“, empfiehlt der Experte. Ärzte können so die Art des Giftes feststellen lassen und die geeigneten Gegenmaßnahmen einleiten.

Von Eigenbehandlungen raten die Johanniter dringend ab. Es gibt keine Hausmittel gegen Pilzvergiftung, die ohne ärztlichen Rat eingesetzt werden sollten. Erbrechen sollte nicht aktiv herbeigeführt werden. „Ruhe bewahren und unter der Notrufnummer 112 professionelle Hilfe rufen, das sind die besten Hilfsmittel. Wer nach einem Pilzessen bewusstlos wird, sollte sofort in die stabile Seitenlage gebracht werden“, empfiehlt Fuchs.

Da sich der Zustand von Menschen mit Vergiftungen jederzeit verschlechtern könne, sollten Betroffene nicht selbst ins Krankenhaus oder zum Arzt fahren, sondern transportiert werden.

Nicht nur Giftpilze sind gefährlich, Gefahr lauert insbesondere auch bei der Lagerung und Zubereitung: Zu Vergiftungserscheinungen kommt es laut der Deutschen Gesellschaft für Mykologie sogar am häufigsten dann, wenn Speisepilze zu lange aufgehoben, falsch gelagert oder nicht richtig zubereitet wurden. Denn auch genießbare Pilze sind im rohen Zustand meistens giftig. Ausnahmen bilden Zuchtchampignons und Steinpilze. „Achten Sie auch bei Speisepilzen auf Frische und ein appetitliches Aussehen. Sicherheit geht in jedem Fall vor“, rät Thomas Fuchs.

Die Johanniter empfehlen eine regelmäßige Auffrischung von Erste-Hilfe-Kenntnissen, um im Ernstfall richtig helfen zu können. Infos zum Kursangebot der Johanniter gibt es im

Internet unter www.johanniter.de/ersthilfe.

Über die Johanniter-Unfall-Hilfe e.V.:

Die Johanniter-Unfall-Hilfe e.V. ist ein Werk des evangelischen Johanniterordens, dessen wichtigstes Anliegen seit Jahrhunderten die Hilfe von Mensch zu Mensch ist. Mit rund 23500 Beschäftigten, 40000 ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern und mehr als 1,2 Millionen Fördermitgliedern ist die Johanniter-Unfall-Hilfe eine der größten deutschen Hilfsorganisationen.

Zu ihren Aufgaben zählen seit ihrer Gründung neben dem Rettungs- und Sanitätsdienst auch Bevölkerungsschutz und Erste-Hilfe-Ausbildung. Hinzu kommen soziale Dienste für Kinder und Jugendliche sowie die Betreuung und Pflege von älteren und kranken Menschen. Die Johanniter engagieren sich ebenso in der humanitären Hilfe im Ausland.

Im Landesverband Bayern der Johanniter arbeiten rund 4000 Beschäftigte, über 7000 Menschen engagieren sich ehrenamtlich und mehr als 250000 Fördermitglieder unterstützen die Organisation.