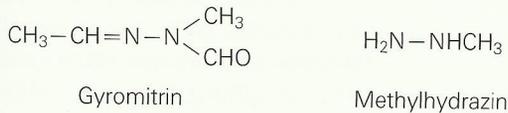


3.1.2 Gyromitriin-Syndrom: B

Giftpilze:	<i>Gyromitra esculenta</i>	Frühjahrs-Lorchel
	<i>Gyromitra gigas?</i>	Riesen-Lorchel
	<i>Gyromitra infula?</i>	Bischofsmütze
	<i>Cudonia circinans</i>	Helm-Kreiseling
Pilzgift:	Gyromitriin und sein Abbauprodukt Monomethylhydrazin (MMH)	
Latenzzeit:	6–8–24 Stunden	
Erste Symptome:	Brechdurchfälle	
Pilznachweis:	Fruchtkörper, Fragmente, Sporen	
Giftnachweis:	Monomethylhydrazin im Urin?	

Giftpilze: Gyromitriin und sein Abbauprodukt wurden bis heute nur in der Frühjahrs-Lorchel in grösseren Mengen nachgewiesen. Als giftverdächtig gelten *Gyromitra gigas*, *Gyromitra infula* und einige *Disciotis*- und *Helvella*-Arten. Auffallend ist der hohe Toxingehalt im kulinarisch unbedeutenden Kleinpilz *Cudonia circinans*, Helm-Kreiseling [6]. Der Nachweis von Spuren des Gyromitriins in *Helvella crispa* und *Leptopodia elastica* [6] könnte sich durch eine Labor-Kontamination erklären lassen. STJVE [129] fand in diesen Pilzen kein Gyromitriin.



Pilzgift: Gyromitriin ist eine wasserlösliche und bereits bei Zimmertemperatur flüchtige toxische Verbindung. Monomethylhydrazin ist ein Abbauprodukt des Gyromitriins. Dieses Toxin verursacht Vergiftungen (Erbrechen, Reizung der Bindehäute, Hautausschläge, Gelbsucht) bei Arbeitern in der Pilzkonserven-Industrie. Theoretisch könnte auch das Einatmen von Gyromitriin beim Kochen leichte Beschwerden auslösen.

Die Gyromitriin-Vergiftung nimmt eine Sonderstellung ein. Die Frühjahrs-Lorchel ist vor allem im Osten und Norden Europas häufig (Polen, Finnland, Russland). Vergiftungen in Westeuropa sind selten. Im Gegensatz zum *Phalloides-Syndrom* ist das *Gyromitriin-Syndrom* noch schlecht erforscht und ungenügend dokumentiert trotz der Tatsache, dass dieses Toxin in Russland anteilmässig für ca. 45% aller Pilzvergiftungen verantwortlich ist. *Gyromitra esculenta* galt und gilt immer noch als hervorragender Speisepilz. Mit Hinweisen wie «ein- oder mehrmaliges Abbrühen» oder «vorsichtiger Genuss» wird versucht, diesen Pilz der Küche zu erhalten.

Die Konsumation von *Gyromitra esculenta* zieht schwere Vergiftungen nach sich, manchmal auch Todesfälle. Der widersprüchliche Artname «*esculenta*», die Essbare, kann aus nomenklatorischen (!) Gründen nicht geändert werden, auch wenn hinreichend bekannt ist, dass frische Pilze giftig sind. Da jedoch Gyromitriin wasserlöslich ist und sich beim Kochen und Trocknen verflüchtigt, wird der Pilz häufig unbeschadet verzehrt, vor allem wenn das Brühwasser weggeschüttet wird. So gekochte Mahlzeiten sind nicht toxisch, aber die Giftkonzentration liegt unter der kritischen Grenze, solange nicht innerhalb der langen Latenzzeit von 6 bis 24 Stunden weitere Mahlzeiten mit *Gyromitra* verzehrt werden. Der Schwellenwert der potentiell tödlichen Giftmenge wird bei Kindern mit 10–30 mg Gyromitriin pro kg Körpergewicht erreicht. Bei Erwachsenen liegt der Wert zwischen 20 und 50 mg pro kg Körpergewicht. Auch wenn der Toxingehalt verschiedener Kollektionen breite Schwankungen zeigt und versucht wird, toxinarme Rassen zu züchten, so ändert dies nichts an der Tatsache, dass die Frühjahrs-Lorchel ein gefährlicher Giftpilz ist.