

Praktische Erfahrungen:

Der Kahle Krempling gehört in Bezug auf seinen Speisewert zu den umstrittensten Pilzen.

Er wurde und wird noch von vielen Menschen ohne sichtbaren Schaden gegessen. Andererseits verursacht er alljährlich zahlreiche Erkrankungen. Die bisherigen Erfahrungen können folgendermaßen zusammengefasst werden:

Kahle Kremplinge können in jedem Zustand gesundheitliche Schäden hervorrufen: egal ob jung, alt, roh, getrocknet, oder auch nach 30-minütigem Erhitzen. Krankheitsursache und -verlauf sind nach dem Genuss roher bzw. vorschriftsmäßig erhitzter Kremplinge verschieden, in jedem Fall aber ernst zu nehmen. Durch einwandfrei zubereitete Kremplings-Gerichte verursachte Erkrankungen treten fast immer bei solchen Personen auf, die diesen Pilz vorher jahre- und jahrzehntelang ohne schädliche Folgen verzehrt hatten.



Schlussfolgerungen:

Die Annahme, dass der Kahle Krempling, wenn er wiederholt ohne schädliche Folgen gegessen wurde, auch künftig keine gesundheitliche Störungen verursacht, ist falsch und kann verhängnisvolle Folgen haben.

Je öfter der Kahle Krempling von einer bestimmten Person bereits verzehrt wurde, um so eher besteht für diese die Gefahr, daran zu erkranken.

Die erhebliche Rohgiftigkeit, die auch bei zuverlässiger Zubereitung verbleibende Unsicherheit, ob das enthaltene Gift vollständig zerstört wurde, vor allem aber die Unmöglichkeit, den Eintritt einer allergischen Reaktion vorherzusagen, sind gewichtige Gründe für den dringenden Rat:

HÄNDE WEG VOM KAHLEN KREMPLING !

Wer sich leichtfertig über die Erfahrungen mit dem Kahlen Krempling hinwegsetzt, handelt verantwortungslos!



Samtfußkrempling

Merkblatt Kahler Krempling

HÄNDE WEG VOM KAHLEN KREMPLING!

Er gefährdet die Gesundheit und das Leben des Menschen auf 2 verschiedenen Wegen:

Roh oder im nicht ausreichend erhitzten Zustand verzehrt, verursacht er **echte Vergiftungen**, die zu schweren Erkrankungen, unter Umständen sogar mit tödlichem Ausgang, führen können.

Beschreibung

Der **Kahle oder Empfindliche Krempling (Paxillus involutus)** ist ein leicht kenntlicher Pilz. Sein Hut, Stiel und die Blätter sind nahezu einheitlich gelbbraun gefärbt. Junge Pilze sind filzig und haben einen eingerollten Hutrand. Alte Exemplare bekommen eine glatte, bei feuchtem Wetter schleimige Oberfläche. An Druckstellen wird der Pilz schnell dunkelfleckig (Name!). Kremplinge sind in unseren Wäldern massenhaft zu finden. Sie wachsen auch in Parkanlagen und Gärten. Äußerlich ähnliche Milchlingsarten besitzen brüchiges Fleisch und meist weißen Milchsaft. Der mit dem **Kahlen Krempling** verwandte ungenießbare **Samtfußkrempling** hat einen dunkel- bis schwarzbraunen samtigen Stiel. Er wächst meist an morschem Nadelholz.

Nach wiederholtem Verzehr auch von ausreichend erhitzten Gerichten kann er **Allergien** auslösen, die zu lebensbedrohenden Erkrankungen führen können.



Kahler Krempling

Herausgeber:

Pilzberater Südwestsachsen e.V.

in Zusammenarbeit mit dem Erzgebirgskreis



Download 2019 D.S.



Ergebnisse aus Klinik und Forschung

Die bisherigen Kenntnisse über die schädlichen Inhaltsstoffe des Kahlen Kremplings und ihre Auswirkungen auf den Menschen sind noch lückenhaft. Mit Hilfe vorliegender Beobachtungen und Untersuchungsergebnissen ist es aber möglich, eine Reihe praktischer Erfahrungen zu bestätigen bzw. zu erklären. Wichtige Ergebnisse sind in der folgenden Übersicht zusammenfassend dargestellt.

Die schädigenden Wirkungen des Kahlen Krempling

Roh enthält er ein hinsichtlich seiner chemischen Struktur noch nicht endgültig aufgeklärtes

Gift

Das Gift ist hitzeempfindlich und soll nach allgemein gültiger Auffassung nach 30-minütigem Kochen oder Braten zerstört werden.

Im getrockneten Zustand ist der Kahle Krempling eindeutig giftig!

Er enthält außerdem ein Antigen, welches im Blut zu einer Antikörperbildung führt und das

Paxillus-Syndrom

auslösen kann. Hierbei vereinigen sich die Antigene des Pilzes mit den Antikörpern zu einem **Antigen-Antikörper-Komplex**, der sich auf den roten Blutkörperchen auflagert und diese auflöst, was im schlimmsten Falle zum Tode führen kann.

Die Aufnahme des im rohen oder unzureichend erhitzten Pilz enthaltenen Giftes führt zur

echten Vergiftung

und damit zur Auslösung einer Erkrankung.

Die Antigen-Antikörper-Reaktion (Immunreaktion) kann so stark ausfallen, dass sie zur

Allergie

wird und den Charakter einer Krankheit annimmt.

Erste Krankheitssymptome treten auf

nach 15 Minuten bis 4 Stunden:

Magen- und Darmerkrankung: Übelkeit, kolikartige Bauchschmerzen, Erbrechen, Durchfall, möglicher Kreislaufkollaps. Nach Überwinden eines kritischen Stadiums tritt rasche Besserung ein.

nach 15 Minuten bis 2 Stunden:

Magen- und Darmerkrankung (wie in der linken Spalte beschrieben). Weiterhin wurden beobachtet: Zerfall der roten Blutkörperchen, Blutfarbstoff im Urin, Gelbsucht, Schüttelfrost, Fieber bis 40 °C, Juckreiz, Nierenversagen.

In beiden Fällen wurden Erkrankungen mit tödlichem Ausgang beobachtet!