Giftige Pilze in Norwegen

Im Wald wachsen sowohl Speisepilze als auch giftige Pilze. Einige der giftigsten Pilze in Norwegen können Speisepilzen in anderen Ländern ähneln.

Nehmen Sie Kontakt mit der Giftinformationszentrale auf, falls ein Vergiftungsverdacht besteht.

Der Spitzgebuckelte Raukopf (Cortinarius rubellus) (links) ist giftig und kann neben Speisepilzen wie dem Trompetenpfifferling (Craterellus tubaeformis) (4 Pilze rechts) wachsen.

Checkliste für eine sichere Pilzwanderung

- Teilnahme an einem Pilzkurs.
- Pilze immer einzeln pflücken und reinigen.
- Informieren Sie sich über norwegische Speise- und Giftpilze. Pilzarten variieren zwischen verschiedenen Ländern und Kontinenten. Speisepilze in anderen Ländern können giftigen Pilzen in Norwegen ähneln.
- Verwenden Sie neue und aktualisierte Informationen über Pilze.
- Essen Sie nur Pilze von guter Qualität. Werfen Sie wurmige oder verfaulte Pilze weg.
- Der Speisepilz sollte voll entwickelt sein oder genügend Merkmale aufweisen, damit Sie ihn sicher identifizieren können.
- Halten Sie verschiedene Pilzarten im Korb getrennt, z.B. in verschiedenen Gefäßen.
- Seien Sie sich vollkommen sicher, welche Pilze Sie pflücken, essen oder anderen servieren.
- Lassen Sie die Pilze durch Pilzexperten (pilzkundige Personen), entweder bei einer Pilzkontrolle in Ihrer Nähe oder der digitalen Pilzkontrolle auf dem Handy überprüfen.
- Verwenden Sie niemals künstliche Intelligenz zur Bestimmung von Pilzen, die Sie als Lebensmittel verwenden möchten.

Die giftigsten Pilze in Norwegen

Die in dieser Broschüre aufgeführten Pilze können tödlich sein oder langfristige Schäden an Organen wie Leber und Nieren verursachen. Es gibt auch andere Pilze in Norwegen, die giftig sind und Pilze, die nicht zum Verzehr empfohlen werden. Diese Pilze werden hier nicht erwähnt. Weitere Informationen über essbare Pilze finden Sie unter www.soppognyttevekster.no.

Folkehelseinstituttet, 2026

Weißer Knollenblätterpilz
Amanita virosa (Norwegisch: Hvit fluesopp)

Der Pilz ist in allen Teilen weiß (Hut, Stiel, Lamellen und Fleisch). Der Stiel hat einen Ring, aber bedenken Sie, dass dieser auch abgefallen sein kann. Der Fuß des Stiels ist von einer taschenähnlichen Scheide umgeben. Dieser Pilz ist in den norwegischen Wäldern häufig.

Grüner Knollenblätterpilz
Amanita phalloides (Norwegisch: Grønn fluesopp)

Die Hutfarbe variiert von Grün über Braun bis Gelb. Lamellen und Stiel sind weiß. Der Stiel hat einen Ring, aber bedenken Sie, dass dieser auch abgefallen sein kann. Der Fuß des Stiels ist von einer taschenähnlichen Scheide umgeben. Dieser Pilz ist in Norwegen selten.

Gifthäubling
Galerina marginata (Norwegisch: Flatklokkehatt)

Der Hut und die Lamellen sind gelb bis braun, der Stiel ist weiß-grau bis braun. Die Exemplare sind in der Regel klein. Dieser Pilz ist in Norwegen allgemein verbreitet. Er wächst gewöhnlich in Gruppen auf Rinde oder Baumstümpfen.

Lepiota boudieri

Kleine Schirmlinge
Gattung Lepiota

Pilze der Gattung Lepiota sind klein und schwer voneinander zu unterscheiden. Es ist nicht bekannt, welche Arten dieser Gattung giftig sein können.

Die Lamellen sind weiß. Der Hut hat eine schuppige Oberfläche in verschiedenen Farben.

Der Stiel kann mit oder ohne Ring ausgebildet sein und ist weißlich bis creme-, gelblich oder bräunlich gefärbt.

Das Fleisch ist weiß.

Vergiftungserscheinungen

Die vier oben aufgeführten Pilzarten können auch bei Verzehr nur kleiner Mengen Vergiftungserscheinungen hervorrufen. Symptome treten 6-24 Stunden nach der Einnahme auf und umfassen schwere, wässrige Diarrhö, Bauchschmerzen und Erbrechen. Die Gefahr ist groß, dass innerhalb von 2-4 Tagen eine lebensbedrohliche Leberschädigung auftritt.

Bei Vergiftungsverdacht wenden Sie sich umgehend an den telefonischen 24-Std.-Notdienst der norwegischen Giftinformationszentrale.

Folkehelseinstituttet, 2026

Spitzbuckeliger Raukopf
Cortinarius rubellus (Norwegisch: Spiss giftslørsopp)

Der Pilz ist in allen Teilen rotbraun (Hut, Stiel, Lamellen und Fleisch). Dieser Pilz ist in den norwegischen Wäldern häufig vertreten.

Orangefuchsiger Raukopf
Cortinarius orellanus (Norwegisch: Butt giftslørsopp)

Erinnert an spitzbuckeligen Raukopf, doch der Hut ist halbkugelig. Dieser Pilz ist in Norwegen selten, tritt jedoch gelegentlich in Laubwäldern auf.

Vergiftungserscheinungen bei Schleierlingen

Schon eine sehr kleine Menge der Schleierlinge kann schwere dauerhafte Nierenschäden verursachen. Erste Symptome einer Vergiftung treten frühestens nach 36 Stunden auf. Zu den Symptomen gehören Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen, Durst, Muskelschmerzen, Schwindel, Erschöpfung und allgemeines Unwohlsein.
Bei einigen Betroffenen treten nur geringe Symptome auf, bevor Nierenschäden entstehen. Das Risiko, innerhalb von 3 bis 14 Tagen eine schwere Nierenschädigung zu entwickeln, ist hoch.

Norwegisches Giftinformastionszentrale
Tel.: 22 59 13 00
(24-Std.-Notdienst)

Der Norwegische Pilz- und Nutzpflanzenverband (www.soppognyttevekster.no) organisiert Pilzkurse und Ausflüge. Informieren Sie sich über die App „*Digitale Pilzkontrolle*“ - ein Service, bei dem Pilzsachverständige die Pilze begutachten.

Die Broschüre wurde von der Giftinformationszentrale erstellt. Weitere Informationen über Pilze und Vergiftungen sind unter www.giftinfo.no verfügbar.

Foto: Per Marstad.

Zuletzt aktualisiert: April 2026