

**Roter Fliegenpilz / Brauner Fliegenpilz / Pantherpilz, *Amanita muscaria* var. *muscaria* / var. *regalis* / *pantherina***

**(Norwegisch: Rød/ Brun/ Panter fluesopp)**

Diese Pilze haben weißliche Lamellen und einen Ring am Stängel. Der Stängel ist am Fuß knollig verdickt. Der Hut ist rötlich oder bräunlich mit weißen Warzen, die allerdings auch abgefallen sein können.



**Vergiftungserscheinungen**

Diese drei Fliegenpilzarten enthalten ein Nervengift. Die Symptome treten in der Regel innerhalb von 30 Min. bis 4 Stunden nach Verzehr auf. Auch bei Verzehr kleiner Mengen können Beschwerden auftreten wie Verwirrung, Schwindel, Herzklopfen und Bauch-/Magenschmerz. Schwere Vergiftungen sind selten, doch der Verzehr größerer Mengen kann Symptome hervorrufen, die stationär behandelt werden müssen.

**Heide-Rotkappe, *Leccinum versipelle***

**(Norwegisch: Rødskrubb)**

Dieser Röhrling hat eine rotbraune Kappe und eine weißen Stängel, der mit schwarzen Schuppen bedeckt ist. Das Fleisch verfärbt sich an Schnittstellen dunkel. Dieser Pilz ist in Norwegen allgemein verbreitet.



**Vergiftungserscheinungen**

Die Heide-Rotkappe ist genießbar, nachdem sie mindestens 15 Minuten lang gekocht wurde. Pilze dieser Art, die nicht ausreichend erhitzt wurden, sind wahrscheinlich für mehr Magen-/Darmverstimmungen in Norwegen verantwortlich als jeder andere Wildpilz. Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und Magenkrämpfe treten meist einige Stunden nach Verzehr auf. Die Symptome sind in der Regel innerhalb von 1-2 Tagen verschwunden. Der Verzehr von größeren Mengen kann ernste Magenbeschwerden verursachen und muss im Krankenhaus behandelt werden.

**Kahler Krempling, *Paxillus involutus***

**(Norwegisch: Pluggsopp)**

Dieser Pilz hat einen braunen Hut mit eingerollter Kante, einen braunen Stängel und Lamellen, die sich bei Druck dunkel verfärben.

Der Kahle Krempling ist in Norwegen stark verbreitet.



**Vergiftungserscheinungen**

Der Kahle Krempling enthält mehrere Gifte, die unterschiedliche Symptome hervorrufen. Erbrechen, Durchfall und Magenkrämpfe treten 30 Min. bis 4 Stunden nach Verzehr des rohen Pilzes auf. Wiederholter Verzehr gekochter Kahler Kremplinge kann schwere Vergiftungen verursachen, die Blutzellen und Nieren schädigen.

# Giftige Pilze in Norwegen

- eine gekürzte Version der norwegischen originalpublikation „Giftige sopper“



In den norwegischen Wäldern finden Sie Speisepilze, nicht genießbare Pilze und Giftpilze.

Einige der giftigsten Pilze in Norwegen sind leicht verwechselbar mit essbaren Wildpilzen, die in anderen Ländern als Speisepilze gesammelt werden.

**Guter Rat für das Sammeln von Wildpilzen:**

- Sammeln Sie ausschließlich Pilze, die Sie ganz sicher identifizieren können.
- Probieren Sie nie einen Teil eines Pilzes, den Sie nicht identifizieren können – einige der giftigsten Pilze sind wohlschmeckend.
- Lassen Sie Ihre Pilzfunde durch die offiziellen Pilzexperten begutachten (Norwegisch: „soppkontrollene“) und nehmen Sie an einem praktischen Kurs zur Pilzbestimmung teil
- Bei Verdacht auf Vergiftung wenden Sie sich an das norwegische Giftnformationszentrum

**Norwegisches Giftnformationszentrum**

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

[www.giftinfo.no](http://www.giftinfo.no)

Diese Broschüre ist herausgegeben vom norwegischen Giftnformationszentrum ([www.giftinfo.no](http://www.giftinfo.no)). Eine ungekürzte Ausgabe auf Norwegisch gibt es als kleines gedrucktes Buch und als Download von der Website.

Norges sopp- og nyttevekstforbund, die norwegische Pilz- und Nutzpflanzenvereinigung ([www.soppognyttevekster.no](http://www.soppognyttevekster.no)), organisiert Praxiskurse zur Pilzbestimmung und richtet Stellen ein, bei denen Bürger ihre Pilzfunde bestimmen lassen können.



Weißer Knollenblätterpilz

**Weißer Knollenblätterpilz,**  
*Amanita virosa*

**(Norwegisch: Hvit fluesopp)**  
Der Pilz ist in allen Teilen weiß (Hut, Stängel, Lamellen und Fleisch). Der Stängel hat einen Ring, aber bedenken Sie, dass der auch abgefallen sein kann. Der Fuß des Stängels ist von einer taschenähnlichen Scheide umgeben. Dieser Pilz ist in den norwegischen Wäldern häufig.



Grüner Knollenblätterpilz

**Grüner Knollenblätterpilz,**  
*Amanita phalloides*

**(Norwegisch: Grønn fluesopp)**  
Die Hutfarbe variiert von Grün über Braun bis Gelb. Lamellen und Stängel sind weiß. Der Stängel hat einen Ring, aber bedenken Sie, dass der auch abgefallen sein kann. Der Fuß des Stängels ist von einer taschenähnlichen Scheide umgeben. Dieser Pilz ist in Norwegen selten.



Gifthäubling

**Gifthäubling,**  
*Galerina marginata*

**(Norwegisch: Flatklokkehatt)**  
Der Pilz ist in allen Teilen braun (Stängel, Lamellen und Fleisch). Die Exemplare sind in der Regel klein. Dieser Pilz ist in Norwegen allgemein verbreitet. Er wächst gewöhnlich in Gruppen auf Rinde oder Baumstümpfen.



Spitzbuckeliger Raukopf

**Spitzbuckeliger Raukopf,**  
*Cortinarius rubellus*

**(Norwegisch: Spiss giftslørsopp)**  
Der Pilz ist in allen Teilen rotbraun (Hut, Stängel, Lamellen und Fleisch). Dieser Pilz ist in den norwegischen Wäldern häufig vertreten.



Orangefuchsigter Raukopf

**Orangefuchsigter 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.



Spitzbuckeliger Raukopf und Trompetenpfefferling

**Verwechslungsgefahr**

Die tödlichen Rauköpfe wachsen an denselben Standorten wie der essbare Trompetenpfefferling (*Craterellus tubaeformis*) und ähneln ihm in der Farbe (siehe Foto). Prüfen Sie jeden einzelnen Pilz, den Sie pflücken, um sicherzustellen, dass der tödliche Raukopf nicht zwischen die gesammelten Trompetenpfefferlinge gerät.

**Vergiftungserscheinungen**

Diese drei Pilzarten können auch bei Verzehr nur kleiner Mengen Vergiftungserscheinungen hervorrufen. Nach mindestens 6 Stunden treten explosiver, wässriger Durchfall, Bauchkrämpfe und Erbrechen auf. Die Gefahr ist groß, dass innerhalb von 2-4 Tagen eine lebensbedrohliche Leberschädigung auftritt. Bei Vergiftungsverdacht wenden Sie sich an den telefonischen 24-Std.-Notdienst des norwegischen Giftinformationszentrums.

**Vergiftungserscheinungen**

Rauköpfe enthalten auch in kleinen Mengen genügend Gift um schwere Nierenschäden hervorzurufen. Vergiftungserscheinungen treten frühestens zwei Tage nach Verzehr auf und erinnern an Grippe-symptome mit allgemeinem Unwohlsein und erhöhter oder reduzierter Harnmenge. Die Gefahr ist groß, dass es nach 7-14 Tagen zu ernstern Nierenschäden kommt. Bei Vergiftungsverdacht wenden Sie sich an den telefonischen 24-Std.-Notdienst des norwegischen Giftinformationszentrums um Rat und weitere Beobachtung.