

- Substrat Vorwiegend *Picea abies*, *Abies alba*, in Nordeuropa *Pinus* (10), in China auch *Eucalyptus robusta* (2) und in Japan *Cedrus japonica* (6).
- Verbreitung China, Europa, Japan, Kanada, Korea, Sibirien, USA. Fast geschlossenes Areal im Ostschwarzwald. In einigen Ländern auf der Roten Liste (10). In der Schweiz vor allem montan verbreitet (3).

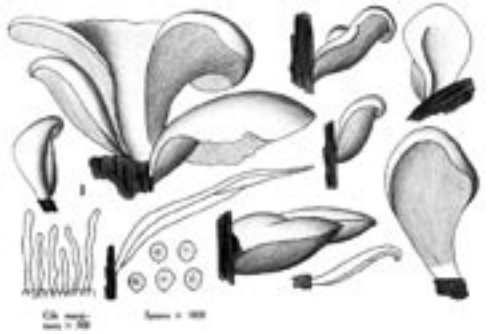


Abb. 1 *Pleurocybella porrigens* (aus Konrad und Maublanc: Icones selectae fungorum)

Zur Toxizität

Konrad und Maublanc taxierten den Pilz (s. Abb. 1) als essbar. Sie fanden ihn im Kalkjura nur in Hochmooren auf Silikat (8). Einige Autoren kommentieren die Essbarkeit nicht (5, 10, 11) oder bezeichnen den Pilz als ungeniessbar oder ordnen ihn bei den Nicht-Speisepilzen ein (4,13).

Hingegen wird im Buch «The Macrofungus Flora of Chinas Guandong Province» 1993, *Pleurocybella porrigens* als Speisepilz aufgeführt. Der ebenfalls in China, inkl. Yunnan und Tibet vorkommende lignicole Pilz, der auch an eingeführtem *Eucalyptus robusta* wächst, **lasse sich auch züchten** (2). *Pleurocybella porrigens* sei in Japan recht häufig auf alten Strünken und Fallholz Japanischer Zedern. Seit vielen Jahrhunderten soll sie schadlos verzehrt worden sein. Sie sei sehr schmackhaft, **lasse sich jedoch nicht züchten** (6). Auch G. H. Lincoff (1981) und D. Arora (1985) halten *Pleurocybella porrigens* für essbar (1, 12). Der schöne weisse Pilz nennt sich «Angel Wing», Engelsflügel. Wie tief sinnig! Arora selbst findet den Pilz nichts sagend, erwähnt jedoch, dass er einigen Leuten besser schmeckt als *Pleurotus ostreatus*.

Verwechslungsmöglichkeiten

Im weiteren Sinn mit allen weissen lignicolen, ungestielten Pilzen, im engeren Sinn mit hellfarbenen *Pleurotus*-Arten.

Kommentar

Wieder werden wir mit einem Pilz konfrontiert, dessen Toxizität wahrscheinlich bis anhin übersehen wurde. Die lange Latenzzeit von Tagen bis die Beschwerden zum Arzt führten, liess die Frage nach einer Pilzvergiftung zunächst gar nicht aufkommen. Auch die anschliessenden Komplikationen mit Bewusstseinsstörungen und epileptischen Anfällen waren schwierig zu deuten. Hellhörig wurde man, als fast gleichzeitig aus mehreren Präfekturen auf diese rätselhafte Krankheit aufmerksam gemacht wurde. An Pilzvergiftungen denkt man in der Regel nur bei Latenzzeiten von Minuten bis 24 Stunden und bei Verdauungsstörungen, Brechdurchfällen und Rauschzuständen. Ungewohnte Ereignisse jedoch, wie Nierenversagen, Muskelschmerzen, Missempfindungen in Händen und Füssen in Verbindung mit langen Latenzzeiten von Tagen werden meist nur zufällig im Zusammenhang mit kollektiven Vergiftungen entdeckt. So war es der Fall beim *Orellanus*-, beim *Equestre*- und beim *Acromelalga*-Syndrom.

Nach einem regenreichen August habe der Herbst 2004 in Japan mit einer Fülle von Sughiratake aufgewartet, die doppelt so gross waren wie in früheren Jahren. Von 524 Nierenpatienten an 9 japanischen Dialysezentren haben 278 *Pleurocybella porrigens* konsumiert, viele anscheinend ohne zu erkranken. Auch hätte man in früheren Jahren keine ähnlichen Fälle beobachtet, obwohl der Pilz auch damals als eine Delikatesse der Miso-Suppe beigefügt worden sei. Wiederholter Genuss und üppige Mahlzeiten könnten zu einem Überschreiten der toxischen Reizschwelle geführt haben(14).

Das Toxin von *Pleurocybella porrigens* ist noch nicht bekannt. Die Vergiftung lässt sich unter keinem der bekannten Syndrome einordnen.