

Neue Version Leitfaden 2026:

3.3.4 Vergiftungssyndrome durch Morcheln

ALLGEMEINES: Für einen sicheren Verzehr sollten Morcheln stets getrocknet, danach eingeweicht und **mindestens 20 Minuten lang gekocht** werden. Der Genuss von Morcheln kann zu unterschiedlichen Beschwerdebildern führen. Morcheln, die getrocknet oder tiefgekühlt in den Handel kommen, sind roh! Werden sie erst am Ende der Kochzeit dem Gericht zugegeben, garen sie nicht ausreichend durch.
PILZARTEN: Morchella-Arten und Runzelverpel (*Verpa bohemica*).

BESCHWERDEBILDER:

- **Morchella-Syndrom**
Das als «**Morchella-Syndrom**» bezeichnete **neurologische Beschwerdebild** wird fast ausschliesslich mit dem Genuss **frischer Morcheln** in Verbindung gebracht. Dieses Syndrom betrifft das zentrale Nervensystem und nicht den Magendarmtrakt.
GIFTSTOFF: unbekanntes, wahrscheinlich flüchtiges Toxin
LATENZZEIT: 6-24 Stunden.
SYMPTOMATIK: Neurologische Symptome wie Schwindel, Seh- und Gangstörungen. Die Symptome sind zwar unangenehm, klingen aber in der Regel innerhalb von 24 Stunden von selbst wieder ab.
MASSNAHMEN: Die Therapie richtet sich nach den Beschwerden.
- **Akute Magen-Darm-Beschwerden**
Diese können durch frische, durch getrocknete oder durch tiefgekühlte Morcheln ausgelöst werden, insbesondere bei unzureichender Garzeit und grossen Mengen. Magen-Darm-Beschwerden nach Morchelgenuss entsprechen einem **Indigestions-Syndrom (3.2.2)**.
MASSNAHMEN: Symptomatisch, Elektrolytersatz
- **Schwere-Magen-Darm Symptome im Zusammenhang mit Morcheln**
In seltenen Einzelfällen kann es zu schweren Magen-Darm-Symptomen mit lebensbedrohlichen Komplikationen kommen. Diese zeichnen sich durch einen fulminanten Verlauf mit sehr kurzer Latenzzeit aus.
URSACHE: unbekannt
LATENZZEIT: 30 Min. – 2.5 Stunden.
SYMPTOMATIK: rasches Einsetzen schwerster gastrointestinaler Symptome mit Bauchkrämpfen, heftigem Erbrechen und sehr starken Durchfällen, in der Folge kann es zum lebensbedrohlichen Volumenmangelschock kommen.
MASSNAHMEN: Bei heftigen Beschwerden nach Morchelverzehr Spitaleinweisung und Kontaktaufnahme mit Tox Info Suisse.

+Anpassung bei Indigestion (3.2.2)

3.2.2 Indigestion

ALLGEMEINES: Indigestion gilt nicht als Pilzvergiftung im engeren Sinne, sondern als Lebensmittelvergiftung.

Typisch sind Magendarmsymptome, die nach dem Verzehr von Speisepilzen auftreten. Die Ursachen sind vielfältig: zu üppige Mahlzeiten, unzureichende Kochzeit, individuelle Unverträglichkeit oder verdorbene Pilze. In der Praxis gehören ausschliesslich kontrollierte oder kommerziell erworbene Pilze ins Kapitel Indigestion. In allen anderen Fällen besteht eine Restunsicherheit bezüglich der effektiv konsumierten Pilzarten. Von der Indigestion abzugrenzen ist auch die Pilzallergie, siehe unter 3.4.5.

PILZE: Am häufigsten sind Pilzarten involviert, die oft konsumiert werden: Fichtensteinpilz (*Boletus edulis*), Champignon (*Agaricus sp.*) und Eierschwamm (*Cantharellus cibarius*). Weiter können Pilze beteiligt sein, die eine spezielle Behandlung benötigen: Hallimasch (*Armillaria sp.*), Rotstieliger Ledertäubling (*Russula olivacea*). Siehe dazu auch 3.6 „Korrekte Zubereitung von bedingt geniessbaren Speisepilzen“. Auch akute Magen-Darm-Beschwerden nach dem Verzehr von Morcheln entsprechen einer Indigestion; Beschreibung unter 3.3.4 Vergiftungssyndrome durch Morcheln.