

Catherine Duttweiler

Das Spitzenrestaurant in den Rocky Mountains wollte eine Delikatesse aufstischen: Sushi mit rohem Lachs und kalt marinierten Morcheln. Eine Stunde nach dem Verzehr kämpften 51 Gäste mit heftigem Durchfall und Erbrechen. Mehrere Personen landeten auf der Intensivstation, zwei verstarben innert Stunden.

Das Ereignis von April 2023 ist der grösste bisher bekannte Fall von Morchelvergiftungen, aber bei weitem nicht der einzige. Im spanischen Valencia starb eine Frau, nachdem sie in einem Michelin-Restaurant ein Morchelrisotto gegessen hatte, 30 weitere Gäste entwickelten schwere Symptome. Und in Frankreich recherchierten die Giftinformationszentren zwischen 2010 und 2020 nachträglich 446 Krankheitsfälle, wobei acht Personen einen schweren Schock erlitten, den zwei nicht überlebten.

Neun akute Notfälle in der Schweiz

Die Berichte alarmierten die Verantwortlichen von Tox Info Schweiz. Mit einer Datenbank-Suche konnten sie kürzlich auch in der Schweiz für die letzten zehn Jahre «neun schwere Fälle mit fulminantem Verlauf» dokumentieren, wie Birgit Krueger von Tox Info bestätigt. Was der verantwortlichen Ärztin für Pilzvergiftungen Sorgen macht: Wegen massiven Flüssigkeitsverlusts mussten die Betroffenen jeweils mehrere Tage auf der Intensivstation verbringen, zwei von ihnen starben. Zudem ereigneten sich vier der neun Fälle allein in den letzten zwölf Monaten. Die Todesfälle liegen zeitlich weiter zurück und wurden zunächst nicht als kausal erkannt. Erst aufgrund der neuen Erkenntnisse aus den USA und Frankreich und nachträglichen Abklärungen von Tox Info konnte die Todesursache geklärt werden. Allzu lange wurde vermutet, es gebe bei Morchelverzehr höchstens mittlere Magen-Darm-Symptome.



Frische Morcheln haben gerade Saison – sind aber auch gefährlich.

Bild: Natalia Lebedinskaia/Getty

Tödliches Morchelmahl

Fachleute warnen vor dem Verzehr von Morcheln – zwei Menschen sind in der Schweiz daran gestorben. Essen kann man die Pilze weiterhin, sofern sie richtig zubereitet sind.

Zwar ist schon länger bekannt, dass rohe oder ungenügend gekochte Morcheln zu leichten bis mittelschweren Magen-Darm-Problemen führen können. Doch neu werden in diversen Ländern immer mehr lebensbedrohliche Krankheitsverläufe bekannt. Tox Info lanciert daher diese Woche zusammen mit der Schweizerischen Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane einen Appell. Ihre Botschaft:

– Morcheln müssen immer mindestens 20 Minuten lang gekocht werden,

– Bei Magen-Darm-Beschwerden sofort Tox Info (145) kontaktieren.

Auch getrocknete Pilze sind gefährlich

Was viele nicht wissen: Bei getrockneten oder tiefgefrorenen Morcheln reicht es nicht, diese einzuweichen und am Schluss dem Risotto oder der Pilzsauce beizugeben. Diese Morcheln gelten ebenfalls als roh und müssen mindestens 20 Minuten gegart werden, damit sie bekömmlich werden – was in Rezepten oft falsch angegeben wird.

Bleibt die Frage, warum immer mehr schwere Fälle von Morchelvergiftungen bekannt werden. Trotz intensiver Abklärungen stehen die Fachleute vor einem Rätsel: Es ist unklar, ob die Erkrankungen durch ein unbekanntes Gift in den Morcheln oder eine Kontamination mit Mikroorganismen verursacht werden – oder ob gar individuelle Unverträglichkeiten eine Rolle spielen.

Aus diesem Grund haben bislang weder die Grossverteiler noch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und

Veterinärwesen Rückrufe getätigt oder Produktwarnungen publiziert. Ähnlich wie Tox Info hat das Amt die Bevölkerung dazu aufgerufen, Morcheln ausreichend zu kochen und «nur in kleinen Mengen zu konsumieren». Darunter versteht man Mengen von weniger als 100 Gramm pro Person.

Forschende in den USA, in Frankreich und der Schweiz haben allerdings festgestellt, dass bei den gut dokumentierten Fällen die Auslöser praktisch ausschliesslich Zuchtmoreheln

aus Asien waren, welche seit 2010 im grossen Stil vermarktet werden.

Selbst gepflückte Morcheln auch kochen

Dennoch reicht es nicht, auf den Konsum von solchen Billigmorcheln aus Asien zu verzichten. «Auf die Herkunftsangaben kann man sich nicht immer verlassen», warnt Expertin Krueger. «Wir haben auch Krankheitsfälle mit Morcheln aus anderen Regionen dokumentiert.» In der Schweiz wie in Frankreich sind jedoch keine Fälle bekannt, bei denen selbst gepflückte Morcheln zu schweren gesundheitlichen Problemen führten.

Es besteht also noch viel Klärungsbedarf bei den mysteriösen Morcheln. Tox Info hat in den letzten Tagen die Gesundheitsämter sowie die Kantonsärztinnen und -ärzte über das Problem informiert, damit künftig möglichst alle Fälle bei Tox Info gemeldet und so die Untersuchungen koordiniert werden. Nur so kann es gelingen, Ursachen und Lieferanten zu identifizieren. Fest steht: Die Arbeit geht dem von Sparbemühungen bedrohten Institut gewiss nicht aus.

Frische Morcheln sorgen für Rausch

Gut zu wissen: Kochen verhindert auch das Auftreten einer ganz anderen, ebenfalls beunruhigenden Vergiftung namens «Morchella-Syndrom». Dieses tritt fast ausschliesslich nach dem Konsum frischer Morcheln auf und sorgt für neurologische Symptome wie Schwindel, Seh- und Gangstörungen.

«Betroffene fühlen sich wie auf einem schwankenden Boot oder wie wenn sie zu viel getrunken haben», warnt Krueger. Doch ganz im Gegensatz zu den oben beschriebenen Vorfällen ist nach 24 Stunden der Spuk meist vorbei – in der Regel ohne bleibende Schäden.

An einigen Pässen werden Autofahrer verbannt

Eine SP-Nationalrätin fordert autofreie Sonntage. An manchen Orten wird die Idee punktuell schon umgesetzt.

Kari Kälin

Die geopolitischen Verwerfungen im Nahen Osten geben einem alten Anliegen neuen Auftrieb. Martine Docourt fordert den Bundesrat mit einer in der Frühlingssession eingereichten Motion dazu auf, die gesetzlichen Grundlagen für autofreie Tage zu schaffen. Die Neuenburger SP-Nationalrätin will, dass die Kantone Strassen an bestimmten Tagen unkompliziert ausschliesslich für Velofahrer, Fussgänger, Inlineskater, Wanderer etc. reservieren können. Docourt findet, auch angesichts des Klimawandels solle eine Mobilität ohne fossile Brennstoffe gefördert werden.

Im Kanton Graubünden wird Docourts Idee in einem kleineren Format bereits umgesetzt. In diesem Jahr werden Autos und Töffs an fünf Pässen (Flüela, Lukmanier, Splügen, Stilsferjoch/Umbrail, Albula)



Die Strasse gehört ganz ihnen: Velofahrer geniessen eine Fahrt auf dem Albulapass ohne motorisierten Individualverkehr.

Bild: Kevin Wildhaber/Graubünden Ferien

jeweils für einen Tag von den Strassen verbannt. Velofahrer und Wanderer können den Asphalt in Beschlag nehmen, ohne dass sie andauernd vom motorisierten Individualverkehr überholt werden. Bereits an diesem

Dienstag ist der Flüelapass zwischen 9 und 15 Uhr für den Langsamverkehr reserviert.

Pro Velo Graubünden organisiert die autofreien Passtage seit 2024 zusammen mit Tourismusorganisationen unter der

Dachmarke «Freipass Graubünden». Das Angebot ist nicht das Ergebnis aktueller geopolitischer Verwerfungen oder Klimadebatten, sondern primär eine Touristenattraktion. Das Interesse daran ist gross. Vergangenes Jahr waren erstmals der Lukmanier und Splügenpass einen Tag lang für Autos und Töffs gesperrt. Tausende Personen nutzten das Angebot.

Glarner Landsgemeinde macht Klöntal autofrei

Auch an anderen Pässen gibt es in der Schweiz solche Wochenenden. Das «Velojournal» hat die Anlässe aufgelistet. Am 13. September bleibt zum Beispiel der Klausenpass zwischen den Kantonen Uri und Glarus autofrei. Bei der Passtrasse ins Klöntal im Kanton Glarus gilt nach einem Beschluss der Landsgemeinde an drei Sonntagen (28. Juni, 26. Juli und 30. August) ein Fahrverbot für Motorfahrzeuge.

Das Neuenburger Parlament lehnte es derweil im Januar ab, auf Kantonsebene autofreie Sonntage einzuführen.

Der Bundesrat findet diese Idee zwar «sympathisch», wie er vor wenigen Jahren in Antworten auf Vorstösse mit gleicher Stossrichtung schrieb. Er sieht aber zahlreiche Hindernisse, etwa Ausnahmen für den Verkehr der Blaulichtorganisationen. 2003 lehnte auch das Volk eine Initiative für einen autofreien Sonntag pro Jahreszeit deutlich ab.

Ins kollektive Gedächtnis der Schweiz eingebrannt haben sich die drei autofreien Sonntage im Jahr 1973, die eine Folge der Erdölkrise waren. Familien unternahmen, unbehelligt vom Auto, eine Velotour. Hauptstrassen mutierten zu Rollschuhfahrbahnen. Und Spaziergänger nahmen den Asphalt in Beschlag, ohne dass in ihren Ohren Motorenlärm dröhnte.

Kleinflugzeug abgestürzt

Unfall In der Gemeinde Ochlenberg im Kanton Bern ist gestern am frühen Nachmittag ein Kleinflugzeug aus noch ungeklärten Gründen bei Duppenthal auf eine Wiese abgestürzt. Der Pilot, ein 64-jähriger Schweizer aus dem Kanton Solothurn, starb bei dem Unfall, wie die Berner Kantonspolizei mitteilte. (*chm*)

Teenager fällen illegal Bäume

Graubünden Drei Schweizer im Alter von 16, 17 und 18 Jahren haben zugegeben, vor kurzem in einem Wald in Versam auf dem Gemeindegebiet von Safien an zwei Tagen illegal 21 Bäume gefällt zu haben. Dies teilte die Kantonspolizei Graubünden gestern mit. Die gefälltten Bäume waren Teil eines Projekts zur Förderung der Biodiversität. (*chm*)