



Tintlinge

Namensgebend ist die dunkelbraune bis schwarze Flüssigkeit zu denen sich ihre dünnfleischigen bis häutigen Hüte während der Pilzreife auflösen (Autolyse). Diese wurde früher zur Herstellung von dokumentenechter Tinte verwendet. Für den Pilz hat diese Flüssigkeit eine andere Funktion. Angereichert mit Sporen tropft diese Flüssigkeit auf den Boden wo Insekten, Schnecken und andere Lebewesen für die Verbreitung, und damit die Vermehrung des Pilzes sorgen. Anders als viele andere Ständerpilze ist er damit nicht auf die Verbreitung der Sporen über den Wind angewiesen.

Giftpilz als Sammlerglück

Generell machen geübte Pilzsammler einen Bogen um giftige Pilze. Eine Ausnahme wird jedoch gerne bei giftigen Tintlingsarten (*Coprinus*) gemacht. Besonders der Graue Tintling (*Coprinus atramentarius*), der auch als Falten-Tintling oder Knoten-Tintling bezeichnet wird hat einen hohen Geschmackswert und bereichert Pilzmahlzeiten.

Gewusst wie kann der Giftpilz auch gefahrlos verzehrt werden.

Durch strenge Alkoholabstinenz vier Tage vor, bis vier Tage nach dem Verzehr des Pilzes kann eine Vergiftung vermieden werden.

Warum ist das nötig?

Giftige Tintlingsarten enthalten Coprin, das beim Erhitzen oder durch Säure in Glutaminsäure und 1-Aminocyclopropanol zerfällt. 1-Aminocyclopropanol inhibiert die Acetaldehyddehydrogenase (ALDH) und damit den zweiten Schritt des Ethanolabbaus: Den Abbau des Acetaldehyds, der im ersten Schritt durch den Abbau von Ethanol durch Alkoholdehydrogenasen entsteht.

Wird Alkohol in zeitlicher Nähe zum Verzehr der Pilze konsumiert, kommt es zur Anreicherung von toxischem Acetaldehyd und nach sehr kurzer Latenzzeit zur Ausbildung des Coprinus-Syndroms. Typische Symptome sind Hitzegefühl, Beengung, Atemnot, Rötung von Gesicht und Rumpf, Schwindel, Herzklopfen, Brustschmerzen bis hin zum Kollaps, was aus einem leckeren Pilzessen schnell einen Alptraum werden lässt.

Text: Ute Haßmann