

Mutterkorn Teil I

Manchmal sieht man an Roggenähren lange dunkelbraune Gebilde anstatt eines normalen Roggenkorns. Es handelt sich dabei um die überwinternde Dauerform des in Roggenblüten schmarotzenden Schlauchpilzes *Claviceps purpurea*. Umgangssprachlich wird es als Mutterkorn (lat. *Secale cornutum*) bezeichnet. Das Mutterkorn fällt aus und treibt im nächsten Frühjahr Keime aus, die mit dem Wind auf die Fruchtknoten des blühenden Getreides getragen werden. Je nach Witterung können große Teile des Getreides befallen werden. Da man heute weiß, dass das Mutterkorn stark wirksame Alkaloide enthält und daher giftig ist, beugt man durch tiefes Pflügen der Ackerflächen und den Einsatz von Fungiziden einem Befall vor. Außerdem wurde das Getreide vor dem Vermahlen gesiebt, um eventuell vorhandenes Mutterkorn abzutrennen. Mutterkornalkaloide sind giftig. Sie führten im Mittelalter und noch bis ins 17. Jhd. hinein immer wieder zu epidemieartig auftretenden Lebensmittelvergiftungen (mehr darüber erfahren Sie in der nächsten Ausgabe). Heute treten Mutterkornvergiftungen – man spricht von Ergotismus – eher durch eine Überdosierung von Medikamenten auf, die aus Mutterkornalkaloiden gewonnen werden.

Eine akute Vergiftung äußert sich in Übelkeit, Bauchkrämp-



Foto: Blende 8

Apotheker Dr. Lutz Engemann

fen, Durchfall, Schweißausbrüchen und Augenflimmern. Der Puls verlangsamt sich, Atemlähmung oder Herzstillstand können zum Tod führen.

Die typischen Symptome einer chronischen Mutterkornvergiftung beginnen mit Kribbeln und Pelzigwerden der Finger und Zehen, feuriger Rötung und extremen brennenden Schmerzen.

Da Mutterkornalkaloide eine gefäßkontrahierende Wirkung haben, werden Finger und Zehen nur noch unzureichend durchblutet. Sie sterben ab und können im schlimmsten Fall sogar abfallen. Aber auch Schäden am Zentralnervensystem sind möglich. Es kann zu Krämpfen und Lähmungserscheinungen, zu Persönlichkeitsveränderungen und Demenz kommen.

**Ihr Apotheker
Dr. Lutz Engemann**