

Press release**Bundesamt für Strahlenschutz****Anja Lutz**

09/16/2021

<http://idw-online.de/en/news775859>

Miscellaneous scientific news/publications, Transfer of Science or Research
Biology, Environment / ecology, Nutrition / healthcare / nursing, Social studies, Zoology / agricultural and forest sciences
transregional, national



Bundesamt für Strahlenschutz

Vor dem Pilze sammeln über Cäsium-Belastung informieren

Mit Beginn der Pilzsaison lockt es Viele in den Wald, um den eigenen Speiseplan zu erweitern. Doch bei aller Freude über ein besonders schön gewachsenes Exemplar kann es angeraten sein, auch einmal der Versuchung zu widerstehen und einen schmackhaften Speisepilz an seinem Platz zu lassen: Vor allem in Süddeutschland weisen einige Pilzarten laut dem aktuellen Pilzbericht des Bundesamtes für Strahlenschutz (BfS) stark erhöhte Mengen an radioaktivem Cäsium (Cäsium-137) auf.

„Das radioaktive Cäsium in den Pilzen stammt noch immer aus dem Reaktorunfall in Tschernobyl vor 35 Jahren“, erklärt BfS-Präsidentin Inge Paulini. „Anders als in landwirtschaftlichen Böden ist es in Waldböden in einer Form vorhanden, in der Pflanzen und Pilze es aufnehmen können – und einige Pilzarten sind besonders gut darin.“

Für den Pilzbericht untersucht das BfS jährlich die Cäsium-137-Belastung von Pilzen an ausgewählten Standorten in Süddeutschland. „Wir sehen, dass die Belastung insgesamt langsam zurückgeht, aber vereinzelt treten immer noch Werte von über 4.000 Becquerel Cäsium-137 pro Kilogramm Frischmasse auf“, führt Paulini weiter aus.

„Pilze, die in den Handel gebracht werden, dürfen höchstens 600 Becquerel pro Kilogramm Frischmasse aufweisen. Der Grenzwert schützt aber nicht, wenn man für den Eigenbedarf selbst Pilze sammelt“, erklärt Paulini. „Gelegentlich auch höher belastete Pilze zu verzehren, ist zwar nicht verboten. Dennoch sollte man sich über die üblicherweise stärker belasteten Pilzarten informieren und sie im Wald stehen lassen, um eine unnötige Strahlenbelastung zu vermeiden.“

Wie stark ein Pilz belastet ist, hängt sowohl von der Pilzart als auch vom Standort eines Pilzes ab. Höher belastete Pilze kommen vor allem in Regionen vor, in denen nach dem Reaktorunfall von Tschernobyl überdurchschnittlich viel Cäsium abgelagert wurde. Dazu gehören Teile Bayerns wie beispielsweise der Bayerische Wald. Eine Übersichtskarte über die Cäsium-Verteilung in Deutschland ist im Pilzbericht des BfS enthalten.

Besonders hohe Werte von über 1.000 Becquerel Cäsium-137 pro Kilogramm Frischmasse stellte das BfS in den Jahren 2018 bis 2020 bei Semmelstoppelpilzen, Rotbraunen Semmelstoppelpilzen, verschiedenen Schnecklingsarten, Gelbstieligen Trompetenpfifferlingen, Gemeinen Rotfußröhrlingen, Maronenröhrlingen, Mohrenkopfmilchlingen, Ockertäublingen, Reifpilzen, Seidigen Ritterlingen, Violetten Lacktrichterlingen, und Ziegenlippen fest.

Niedrig belastet, also regelmäßig unter 5 Becquerel Cäsium-137 pro Kilogramm Frischmasse, und aus Sicht des Strahlenschutzes unbedenklich zu verzehren, waren der Blutende Waldchampignon, der Mönchskopf, der Riesenporling, der Safran-Riesenschirmling und der Schopftintling. Zuchtpilze wie Champignons weisen ebenfalls nur geringe Mengen von Cäsium-137 auf.

Weitere Informationen:

- Pilzbericht des Bundesamtes für Strahlenschutz

- Radioaktive Belastung von Pilzen und Wildbret

Bundesamt für Strahlenschutz

Das Bundesamt für Strahlenschutz (BfS) arbeitet für den Schutz des Menschen und der Umwelt vor Schäden durch Strahlung. Das BfS informiert die Bevölkerung und berät die Bundesregierung in allen Fragen des Strahlenschutzes. Die über 500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bewerten Strahlenrisiken, überwachen die Umweltradioaktivität, unterstützen aktiv im radiologischen Notfallschutz und nehmen hoheitliche Aufgaben wahr, darunter im medizinischen und beruflichen Strahlenschutz. Ultraviolette Strahlung und strahlenrelevante Aspekte der Digitalisierung und Energiewende sind weitere Arbeitsfelder. Als wissenschaftlich-technische Bundesoberbehörde betreibt das BfS Forschung und ist mit nationalen und internationalen Fachleuten vernetzt. Weitere Informationen unter www.bfs.de.