

Fische, tetrodo-toxisch

Vorkommen:

Indopazifik, Japan.

Wichtigste Giftvertreter:

Igelfische (Diodontidae); Sonnenfische (Molidae); Puffer- oder Kugelfische (Tetraodontidae). Am bekanntesten ist der Fugu, eine Spezies der Gruppe Tetraodontidae, der in Japan als Delikatesse gilt.

Toxine:

Tetrodotoxin - Nicht-Alkaloid und Nicht-Protein-Gift.
Eines der stärksten Nicht-Protein-Gifte.

Vergiftungsweg:

Giftaufnahme peroral. Das Gift findet sich besonders in Ovarien, Testes, Leber und Eingeweiden. Geringe Mengen sind in Muskeln und Haut vorhanden.

Giftwirkung:

Neurotoxisch; kardiotoxisch.

Toxizität:

LD₅₀ Maus s.c. 8 ug/kg.

Symptome:

Einsetzen der Giftwirkung nach 5-30 Minuten mit Schwäche, Schwindelgefühl, Parästhesien an Lippen, Zunge und Rachen. Ausbreitung auf die Extremitäten. Danach folgt starke Übelkeit ohne Erbrechen. Daran schließt sich ein Blutdruck- und Temperaturabfall sowie Schweißausbrüche und Herzschmerzen an. Präfinal kommt es zu lichtstarren, weiten Pupillen, Atemnot und Zyanose. Der Tod erfolgt durch Atemlähmung in ca. 60% der Vergiftungsfälle.

Nachweis:

DC; GC; Identifizierung des Tieres.

Therapie:

Magenspülung, provoziertes Erbrechen, Medizinalkohle, evtl. Beatmung und Herzmassage.

Besonders zu beachten:

Die Giftigkeit des Tieres ist abhängig vom Fortpflanzungszyklus. Sie ist am höchsten kurz vor der Eiablage in der Zeit vom Mai bis Juli.

Der Fugu darf in Japan nur von speziell ausgebildeten lizenzierten Köchen zubereitet werden. Vom Besitzer eines Fugu-Restaurants muß zu jeder Zeit kurzfristig ein Arzt abgerufen werden können. Dennoch gibt es jedes Jahr mehrere tödliche Unfälle.

Zur Zubereitung muß der Fisch im Wasser durchgeknetet werden. Es empfiehlt sich, auch für Hobbyköche, den Fisch nicht selbst zuzubereiten.