



Fugu (Kugelfisch) – wird er im Restaurant falsch zubereitet, war dies garantiert die letzte Mahlzeit des Gastes

Mit Vorsicht zu geniessen! Die zehn tödlichsten Lebensmittel

Die [Currywurst](#) zwischendurch, [Schokolade](#) vorm Fernseher: Wir ernähren uns alle mal ungesund – was sein muss, muss sein. Doch der Spaß hört auf, wenn die Nascherei tödliche Konsequenzen hat! Lesen Sie mal, welche [Lebensmittel](#) uns sogar bis ins Grab bringen können:

Beispiele:

Kugelfisch (Fugu)

Serviert in hauchdünnen Scheiben, kombiniert der Kugelfisch kulinarischen Luxus mit einem hohen Risiko. Die Eingeweide, Eierstöcke und Leber des Fisches enthalten das Gift Tetrodotoxin, das 1200-fach tödlicher ist als Zyanid. **So hat ein einziger Fisch genug Gift, um 30 Menschen zu töten!** Wegen dieses hohen Risikos müssen Fach-Köche zunächst ein zwei- bis dreijähriges Training absolvieren, um Kugelfisch servieren zu dürfen. **Die Japaner stört das nicht: Sie essen jährlich 10 000 Tonnen des edlen Fisches.**

San Nak Ji

Die koreanische und japanische Delikatesse San Nak Ji ist eine Krake, die lebendig gegessen wird. Die Arme des Tieres spürt man während des Kauens und Schluckens im Mund und Rachen. Die Herausforderung besteht darin, beim Essen nicht zu ersticken. In Südkorea sterben jährlich etwa sechs Personen bei diesem Versuch.

Pilze

Leider gibt es keine Warnhinweise im Wald. **Denn dort finden sich eine ganze Reihe todbringender Pilze.** Der Knollenblätterpilz, der spitzgebuckelte Rauhkopf und der spitzhäutige Knollenblätterpilz lösen nicht nur Halluzinationen aus, sondern sind auch hochgiftig.

Akee-Frucht

Die Akee-Frucht wächst in der Karibik und ist die Nationalfrucht Jamaikas. **Wenn sie unsachgemäß gegessen wird, kann das Erbrechen und Durchfall auslösen – bis hin zu Koma oder Tod.** Unreife Früchte enthalten nämlich das Gift Hypoglycin. Man muss deshalb warten, bis die Frucht reif ist, sich die Schale rötet und dann von selbst öffnet. Dafür ist mit dem Risiko ein delikater Lohn verbunden – Jamaikas Nationalgericht ist Akee-Frucht mit Kabeljau.

Maniok

Maniok oder Tapioka ist eine Pflanze, die wegen ihrer Stärke beliebter Bestandteil von Desserts ist. Bei falscher Zubereitung kann auch sie tödliche Konsequenzen haben. Dann **verwandelt sie sich nämlich in hochgiftiges Zyanid!**

Der Riesen-Ochsenfrosch

Er gilt in Namibia als Delikatesse, hat aber leider eine giftige Haut und giftige Organe, was beim Menschen fast immer zu Nierenversagen führt.

Grüne Bohnen

Sie sind nahrhaft und lecker, allerdings nur gekocht. Roh können schon fünf bis sechs Bohnen für Kinder tödlich sein, weil sie das Gift Phasin enthalten, das zu schweren Magenblutungen führt. Erst durch Erhitzen wird es unschädlich.

Nomura-Qualle (*Stomolophus nomurai*) in Sesamöl eingelegt – in China gilt das als Gaumenschmaus. Werden allerdings die giftigen Partien nicht fachgerecht entfernt, endet die Mahlzeit tödlich. Es gibt inzwischen sogar Kreationen wie Riesenquallen-Tofu oder Riesenquallen-Eis.

Muskatnuss

Sie ist in winzigen Mengen ein beliebtes Gewürzmittel. Aber schon ab ca. vier Gramm wirkt die Frucht wie eine Droge, löst Halluzinationen, Übelkeit oder gar Bewusstlosigkeit aus. Schon eine halbe Muskatnuss kann ein Kind töten.

Bittermandeln

Gekocht verfeinern sie Salate oder Gebäck; roh sind sie allerdings lebensgefährlich, weil ihre Bestandteile im Magen zu hochgiftiger Blausäure umgewandelt werden. Für Kinder sind schon fünf bis zehn Mandeln tödlich, Erwachsene überleben 50 Stück nicht.

<http://www.bild.de/BILD/ratgeber/gesund-fit/2010/03/09/vorsicht/die-zehn-toedlichsten-lebensmittel.html##>