

Gefahren durch giftige Meerestiere

Prof. Dr. Dietrich Mebs
Institut für Rechtsmedizin der Universität Frankfurt
mebs@em.uni-frankfurt.de

Vor allem in tropischen Meeren ist Baden, Schnorcheln und Tauchen nicht gefahrlos. So sind Begegnungen mit Quallen mit schmerzhaften, mitunter auch folgenreichen Nesselerkrankungen wie Ödem, Hautnekrosen und plötzlichem Herzversagen verbunden. Zu den gefährlichsten Quallen zählen die Portugiesische Galeere (*Physalia physalis*), die in allen Weltmeeren verbreitet ist und die Würfelqualle oder Seewespe (*Chironex fleckeri*) im westlichen Pazifik. Das Übergießen der betroffenen Hautregion mit Weinessig inaktiviert die Nesselzellen, ärztliche Hilfe ist besonders bei den erwähnten Arten umgehend aufzusuchen.

Auf ihrem lang ausgezogenen Schwanz tragen Stachelrochen einen bis mehrere Stacheln, die mit Widerhaken und einer dünnen, Gift enthaltenden Epithelschicht versehen sind. Es ist jedoch weniger die Vergiftung zu fürchten, sondern es sind die schweren Stichverletzungen, die man davonträgt, wenn man auf einen Rochen tritt und dieser mit dem Schwanz um sich schlägt, wobei der Stachel tief in Haut und Muskulatur eindringt. Stiche in Abdomen oder Thorax sind hierbei potenziell lebensbedrohlich. Zwar sind Verletzungen durch die Flossenstrahlen von Rotfeuer- und Skorpionsfischen wie auch des Steinfisches (*Synanceja* spp.) äußerst schmerzhaft, jedoch keineswegs tödlich, trotz of gegenteiliger Behauptung.

Als eine besondere Form der Lebensmittelvergiftung sind nach dem Verzehr von Meerestieren wie Muscheln, Krebsen und Fischen Vergiftungen weitaus häufiger. Muscheln werden mitunter unerwartet giftig, wobei giftige Algen hierfür verantwortlich sind, die von den Muscheln aufgenommen werden und deren Toxine von ihnen gespeichert werden. Paralytische, neurotoxische oder gastrointestinale Symptome treten nach dem Verzehr der Muscheln auf, die lebensbedrohliche Lähmungen (Atemlähmung) oder Koma zur Folge haben können. Ciguatera ist die häufigste Fischvergiftung, die im tropischen Indopazifik und in der Karibik auftritt. Giftige Algen spielen erneut eine Rolle, wobei deren Toxine über die Nahrungskette akkumulieren und vor allem in Raubfischen hohe Konzentrationen erreichen, den bevorzugten Speisefischen. Nach dem Verzehr der Fische treten Übelkeit und Erbrechen gefolgt von Pruritus und neurologischen Symptomen wie Umkehr des Kalt-Warmempfindens auf, die über Wochen und Monate anhalten. Allerdings ist die Prognose der Vergiftung gut, es kommt nur sehr selten zu tödlichen Komplikationen. Dem Fisch sieht man es nicht an, ob er giftig ist. Die Toxine sind enorm hitzeresistent und werden durch Braten oder Kochen nicht zerstört.

Spezifische Antidote zur Behandlung mariner Vergiftungen gibt es nicht.