

Tödliches Mahl in Sterne-Restaurant – Frau stirbt nach Pilzvergiftung

Eine 46-Jährige ist gestorben, nachdem sie in einem Michelin-Restaurant in Valencia ein Pilzgericht verzehrt hatte. 18 weitere Gäste erlitten Vergiftungen. Ermittler untersuchen nun die genaue Ursache.

María Jesús Fernández Calvo feierte dem britischen Magazin [Independent](#) zufolge mit ihrem zwölfjährigen Sohn und ihrem Ehemann dessen Geburtstag im RiFF, einem Restaurant in Valencia mit Michelin-Stern. Die 46-Jährige bestellte demnach ein Reisgericht mit Morcheln.

Durchfall und Erbrechen

Zurück zuhause fühlte sich die Frau unwohl, sie bekam Durchfall und musste erbrechen. Am nächsten Morgen, dem vergangenen Sonntag, starb sie. Neben ihrem Mann und ihrem Sohn zeigten weitere 16 Gäste des Restaurants Vergiftungssymptome, allerdings mit wesentlich milderem Verlauf.

Ana Barceló, Chefin der regionalen Gesundheitsbehörde, drückte der Familie ihr Beileid aus und sagte gegenüber der spanischen Zeitung [Las Provincias](#), eine Untersuchung sei bereits im Gange. «Wir haben eine Erstermittlung im Lokal durchgeführt, und alles scheint normal zu sein. Die massgeblichen Nahrungsmittel werden nun analysiert.»

Koch ist bestürzt

Proben der Zutaten aus dem Restaurant, das vorerst geschlossen bleibt, wurden an das spanische Nationalinstitut für Toxikologie und Forensik geschickt. Die grundsätzliche Frage der Vergiftungsursache ist, ob die Speise-Morcheln falsch zubereitet wurden und ein gefährlicher Rest des hochgiftigen Hydrazins in den Speisepilzen verblieb, oder aber ähnlich aussehende Giftpilze, beispielsweise die Frühjahrslorchel, auch als Falsche Morchel bekannt, serviert wurden.

Der aus Deutschland stammende Chefkoch und Inhaber des RiFF, Bernd H. Knöllner, zeigt sich in einer [Mitteilung](#) bestürzt und sagt den Behörden volle Unterstützung bei der Untersuchung zu. Ungeachtet der Ursache bedauere er den Vorfall zutiefst.

