



Pilz des Monats

Karbolegerling - *Agaricus xanthoderma* Genevier

(xanthoderma = gelbhäutig)



© Dittrich

Allgemeines:

Die Familie Agaricaceae ist durch stets freien Lamellenansatz gekennzeichnet. Die Gattung Agaricus = Egerling, Champignon mit ihren etwa 55 mitteleuropäischen Arten wurde vor allem von dem dänischen Mykologen Moeller bearbeitet. Es handelt sich um Bodensaprophyten, die teilweise nitro- und coprophil, zum Teil auch schwach giftig sind. Unter den gilbenden Arten (Flavescentes) gibt es eine kleinere Gruppe nicht essbarer, karbolartig riechender Pilze, die Xanthodermatei, von denen der Karbolegerling hier dargestellt ist. Er erhielt seinen heute gültigen Namen 1876 von Genevier.

Vorkommen:

Juni bis Oktober; vielerorts in Parkanlagen, Wiesen, Gärten, Gebüsch und Abfallplätzen, auch unter Fichten an grasigen Waldrändern; meidet sandige Böden mit pH-Werten unter 6



Typische Erkennungsmerkmale:

1. Das in der Stielbasis rasch intensiv gelb verfärbende Fleisch;
2. Die bei Verletzung (mit Fingernagel Strich ziehen) stark gilbende Huthaut;
3. Der vor allem beim Reiben auftretende unangenehme, karbolartige Geruch;
4. Die kalkweiße, nicht glänzende Huthaut;

Die an *Agaricus campestris* erinnernde rosa Lamellenfarbe des jungen Pilzes

Makroskopische Merkmale:

Der 5-12-(15) cm große, halbkugelige, öfters aber kegelstumpfförmige Hut ist kalkweiß, trocken auch graugelblich gefärbt und hat eine seidig-glatte, kahle Huthaut, die mitunter radial-feinrissig aufgesprungen ist; der Hut ist nicht besonders fleischig, der Hutrand etwas fransig behangen. Die freien dichtstehenden Lamellen sind anfangs schön rosa, später dann violettbräunlich gefärbt und besitzen blässere, gesägte Schneiden. Der schlankzylindrische, bald hohle Stiel (5-10-(15)/0,8-1,5 cm) ist seidig glatt und reinweiß gefärbt, gegebenenfalls im Alter an der Basis etwas schwärzend. Seine Basis ist etwas knollig und ist mit wurzelähnlichen Strängen im Boden befestigt. Der weiße Stielring ist außen wulstig, hier manchmal gelbfleckig, ober glatt, unten dagegen dickflockig. Das weiße, im Stiel blässgelbliche, in der Stielbasis kräftig gelb werdende Fleisch gilbt an der Luft vor allem in den Randzonen, wobei die Gelbverfärbung mit der Zeit ins Bräunliche nachdunkelt. Geruch und Geschmack sind unangenehm, mitunter erst beim Kochen zu bemerken. Bei kaltem Wetter ist der typische Geruch sehr schwach oder gar nicht mehr wahrnehmbar. Gleiches gilt für das Gilben. Beim Anwärmen und Reiben des Fruchtkörpers können beide Merkmale aber meist wieder deutlicher werden. Fleisch und Huthaut verfärben sich mit Laugen satt orange-gelb. Der Sporenstaub in Masse ist purpurbraun gefärbt.

Mikroskopische Merkmale:

Die glatten Sporen sind 5-6,5-(7)/3,2-4-(4,2) μ m groß.



Verwertbarkeit:

Kein Speisepilz; da er häufig starke Verdauungsstörungen hervorgerufen hat, muss er als schwach giftig eingestuft werden.

Verwechslungen:

Standort, Hutoberfläche, Habitus, Verfärbungen und Geruch kennzeichnen die Art recht deutlich.

Agaricus moelleri, Perlhuhn-Egerling, der ebenfalls zu den nicht essbaren Xanthodermatei gehört, unterscheidet sich leicht durch den feinschuppigen, rußigbraunen bis grauen Hut (*Tricholoma terreum* ähnlich). Die Xanthodermatei lassen sich von den übrigen gilbenden Arten zuverlässig durch die negative Anilin-Kreuz-Reaktion unterscheiden, eine allerdings giftige Angelegenheit.

Recht ähnlich ist *Agaricus sylvicola*, Dünnfleischiger Anisegerling, der zu den nur außen gilbenden Arten gehört, also kein gelbes Stielfleisch besitzt; er ist zudem durch seinen süßlichen Anisgeruch, die graufleischrötlichen Lamellen und den Wuchsort im Nadelwald unterscheidbar.

Der Wiesenchampignon, *Agaricus campestris*, besitzt keine Stielknolle, kein gilbendes Fleisch, hat einen dünnen, einfachen Ring und wächst auf Wiesen; sein Geruch ist nicht unangenehm.