



Pilz des Monats

Wiesen-Champignon

Agaricus Campestris

camp- = Feld

Englisch: Field Mushroom, Französisch: Agaric des champs
weitere Volksnamen: Drieschling

Der Wiesenchampignon (*Agaricus campestris*) wurde 2018 von der DGfM zum Pilz des Jahres gekürt.



Allgemeines

Die Gattung *Agaricus* umfasst in Mitteleuropa rund 60 Arten, die sich anhand ihrer Merkmale und chemischen Reaktionen in verschiedene Sektionen einteilen lassen. Die wichtigsten Gruppen sind:

Sektion *Arvensis* (Anis-Egerlinge):

Merkmale: Riechen meist nach Anis oder Bittermandeln, gilben oft bei Berührung und bleiben auch gelb.

Chemische Reaktion: Mit KOH gelb und Schäffer-Reaktion positiv (Orangerot-Verfärbung durch kreuzweises Auftragen von Anilin und Salpetersäure auf der Hutoberfläche).

Beispiele: Schafchampignon (*Agaricus arvensis*), Riesenchampignon (*Agaricus augustus*), Schiefknolligen Anisegerling (*Agaricus essettei*).

***Agaricus* (Edel-Egerlinge):**

Merkmale: Kein deutlicher Anis- oder Karbolgeruch (unauffällig bis angenehm pilzig), gilben oder röten leicht.

Chemische Reaktion: Keine Reaktion mit KOH, Schäffer-Reaktion negativ

Beispiele: Wiesen-Champignon (*Agaricus campestris*), Stadt-Champignon (*Agaricus bitorquis*), Zweisporiger Egerling (*Agaricus bisporus* != Zucht-Champignon).

***Sanguinolenti* (Blut-Egerlinge):**

Merkmale: Fleisch läuft bei Verletzung oder im Schnitt rot an, ohne Anisgeruch.

Chemische Reaktion: Keine Reaktion mit KOH, Schäffer- Reaktion negativ

Beispiele: Kleiner Wald-Champignon (*Agaricus silvaticus*), Großer Waldchampignon (*Agaricus langei*).

***Minores* (Zwerg-Egerlinge):**

Merkmale: Sehr kleine Arten, oft mit rötlichen bis ockerfarbenen Tönen auf dem Hut, Fleisch gilbend und mit Anisgeruch.

Chemische Reaktion: Sie reagieren ähnlich wie die Anischampignons positiv auf chemische Tests.

Beispiele: Weinrötlicher Zwergchampignon (*Agaricus semotus*), Wiesenzwergchampignon (*Agaricus comtulus*).

Sektion *Xanthodermatei* (Karbol-Egerlinge):

Merkmale: Giftige Arten, die an der Stielbasis intensiv gelb anlaufen (entfärbt sich wieder nach ca. 10 Minuten). Sie weisen einen unangenehmen Karbol- oder Tinten-Geruch (phenolartig) auf.

Chemische Reaktion: Gelb mit KOH, Schäffer- Reaktion negativ

Beispiele: Karbol-Champignon (*Agaricus xanthodermus*), Perlhuhn-Egerling (*Agaricus moelleri*)



Deutlich erkennbar dunkle Ringe in der Wiese, an deren Ränder viele Wiesen-Champignons wachsen. Foto: Helmut Walz

Vorkommen

- Auf bewirtschafteten Wiesen und Weiden, auch in Parkanlagen und Gärten.
- Bevorzugt basische Böden.
- Wächst oft in Hexenringen.
- Von Juni bis Oktober. Gerne in heißen Sommern (wärmeliebend) nach Regenfällen.

Typische Erkennungsmerkmale

1. Jung rosa Lamellen, später durch die Sporen kakaobraun.
2. Flüchtiger Ring.
3. Riecht weder nach Anis noch nach Karbol.



Makroskopische Merkmale

Hut: 4–10 cm breit, jung kugelig, später gewölbt bis flach; Oberfläche weiß, seidig, feinschuppig; Huthaut meist überstehend und gut abziehbar.

Lamellen: Jung lebhaft rosa, später durch die Sporen dunkelbraun bis kakaobraun; Frei; wenn der Pilz noch ganz jung ist, sind die Lamellen durch ein blickdichtes Teilvelum versteckt.

Stiel: 3–6 cm, zylindrisch – teils an der Basis etwas zugespitzt; Weißlich; mit vergänglichem Ring, oft nur angedeutet; Unterhalb des Rings häufig flockig-schuppig

Fleisch: Weiß

Geruch: unauffällig, angenehm.

Sporenpulverfarbe: Kakaobraun

Chem. Reaktionen: kaum bis keine Verfärbung mit KOH



Fotos: Silvia Bosch

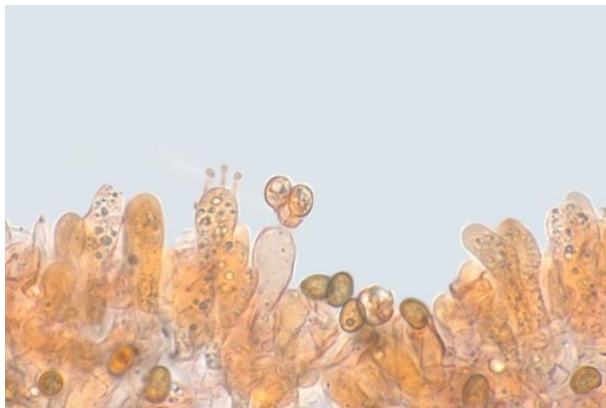
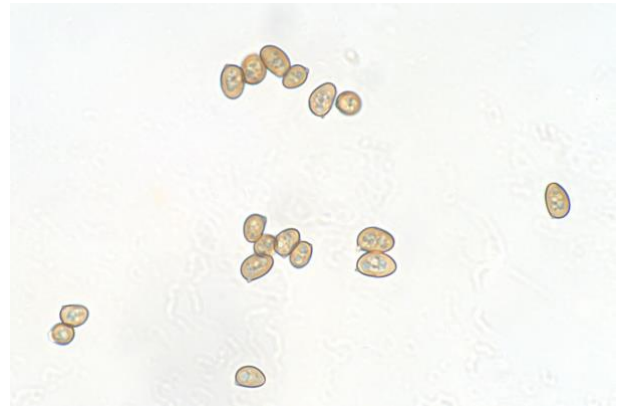
Mikroskopische Merkmale

Sporen: 7–9 × 4–6 µm, ovoid, dickwandig, glatt, mit schwachem Keimporus

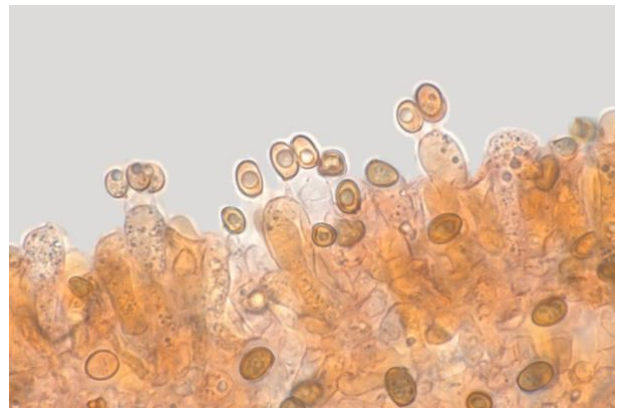
Basidien: mit 4 Sterigmen, ohne Basalschnallen

Cheilocystiden: fehlen

Pleurocystiden: fehlen



Fotos: Helmut Walz



Verwertbarkeit

Der Wiesen-Champignon ist ein guter und zudem sehr ergiebiger Speisepilz. Am besten wird er geerntet, solange die Lamellen noch rosa sind.

Wichtig ist, ihn nicht auf belasteten Standorten zu sammeln, etwa auf Flächen mit Klärschlamm, direkt an Straßen oder entlang von Bahntrassen, da der Wiesen-Champignon Schwermetalle anreichern kann.



So jung schmeckt er besser als jeder Zuchtchampignon.

Foto: Silvia Bosch

Verwechslungen

Am leichtesten lässt sich der Wiesenchampignon mit anderen Champignonarten verwechseln. Unangenehm ist es, wenn man ihn mit dem Magen-Darm-giftigen **Karbolegerling** (*Agaricus xanthodermus*) verwechselt. Dieser riecht deutlich unangenehm nach Karbol oder Tinte – ein Geruch, der sich beim Kochen noch verstärkt. Die Stielbasis verfärbt sich nach dem Ankratzen chromgelb, wobei diese Färbung innerhalb von etwa zehn Minuten wieder verblasst.

Und Vorsicht: Durch den Klimawandel breitet sich bei uns auch der giftige **Falsche Wiesenchampignon** (*Agaricus pseudopratensis*) aus, der bislang sehr selten ist. Seine Stielbasis verfärbt sich nur schwach gelb, das Fleisch kann zunächst gilben und später ins Rötliche übergehen. Ältere Exemplare verströmen einen leichten Karbolgeruch.

Auch der **Rosablättrige Egerlingsschirmling** (*Leucoagaricus leucothites*) ähnelt einem Champignon. Allerdings bleiben seine Lamellen stets hell und zeigen höchstens im Alter einen zarten Rosaton. Er ist kein Speisepilz und gilt als leicht giftig, bzw. kann zu Unverträglichkeiten führen.

Die gefährlichste Verwechslung wäre jedoch die mit dem **Grünen Knollenblätterpilz** (*Amanita phalloides*). Er besitzt immer rein weiße Lamellen und eine knollige Stielbasis – Merkmale, die ein echter Champignon niemals zeigt.

Weiterführende Literatur/Links:

https://mushroomexpert.com/agaricus_campestris.html

<https://fundkorb.de/pilze/agaricus-campestris-wiesenchampignon>

<https://123pilzsuche.de/daten/details/Wiesenchampignon.htm>