



Pilz des Jahres 2018

Wiesen-Champignon



Die Lebensräume des Wiesen-Champignons sind naturnahe Wiesen und Weiden. Doch die Intensivdüngung mit Gülle macht dem Pilz stark zu schaffen.



Der Wiesen-Champignon oder auch Feld-Egerling (*Agaricus campestris*) ist ein sehr beliebter Speisepilz, der als Lebensraum naturnahes Grünland benötigt. Der Pilz ist eine von mehr als 60 Champignon-Arten in Deutschland. Alle Vertreter der Gattung



Ein Massenvorkommen des Wiesen-Champignons auf einer Weidefläche

wachsen auf Erde, Kompost, Laub- und Nadelstreu und zersetzen totes Pflanzenmaterial. Die Fruchtkörper des Wiesen-Champignons erscheinen zwischen Juli und Oktober, insbesondere in trockenen und warmen Sommern nach ergiebigen Regenfällen. Etwa 10 Tage später sprießen sie oft zu Hunderten aus dem Boden.

Gefährdung der Lebensräume

Viele Pilzsammler berichten, dass der einst in Massen auftretende Speisepilz immer seltener wird. Denn seine Lebensräume

schwinden: Naturnahe Wiesen werden umgebrochen und zur Erzeugung von Energiepflanzen wie Mais genutzt. Nährstoffarme, naturschutzfachlich wertvolle Böden werden als Bauland ausgewiesen. Übermäßiges Ausbringen von Gülle belastet unser Trinkwasser mit Nitrat und raubt dem Wiesen-Champignon und vielen anderen Lebewesen ihre Existenzgrundlage.

Merkmale im Überblick

Der jung fast kugelige Hut schirmt in 3–5 Tagen bis zu 12 cm auf, teils noch größer. Die rosa Lamellen färben sich bei Reife durch die braunen Sporen schokobraun. Der weiße, zylindrische Stiel trägt einen flüchtigen, hängenden Ring. Die Stielbasis ist häufig verjüngt. Pilzsammler sollten den würzigen Wiesenpilz nicht mit giftigen Karbol-Champignons verwechseln.



Die Varietät *squamulosus* des Wiesen-Champignons hat braunschuppige Hüte.