

Etwas Gewöhnliches wird zur Seltenheit

NATUR Der Wiesenchampignon ist Pilz des Jahres / Was viele nicht wissen: Es gibt über 50 Champignonarten

Von Dr. Matthias Theiß

BIEDENKOPF Man möchte sich erstmal die Augen reiben – für 2018 hat die Deutsche Gesellschaft für Mykologie (Pilzkunde) den Wiesenchampignon zum Pilz des Jahres gewählt. Der Hintergrund hinter dieser auf den ersten Blick unverständlich anmutenden Wahl ist jedoch ernst.

Wissenschaftliche Untersuchungen zeigen, dass selbst eine so verbreitete, gängige und gewöhnliche Pilzart wie der Wiesenchampignon in den vergangenen Jahrzehnten immer seltener geworden ist. Wenn die Entwicklung, die hierzu geführt hat, in gleicher Weise weiter geht, wird der Pilz des Jahres 2018 in nicht allzu ferner Zeit unter den bedrohten Pilzarten geführt werden müssen.

Schuld daran sind nicht etwa die vielen Pilzsammler, die sich in den vergangenen Jahren und Jahrzehnten mit diesem schmackhaften Speisepilz die Körbe gefüllt haben. Durch das Sammeln der Fruchtkörper wird das im Boden lebende Pilzgeflecht (Myzel) nicht geschädigt. Der Pilz des Jahres 2018 leidet vielmehr, wie auch eine große Zahl anderer Wiesenpilze, unter einem stetigen Verlust seiner Lebensräume (Habitat).

Wiesenchampignons können es nicht vertragen, wenn zu viel Stickstoff im Boden ist

Der Wiesenchampignon, auch Wiesenegerling genannt, ist auf extensiv genutzte, wenig gedüngte Wiesen und Weiden angewiesen. Er ernährt sich dort vom Humus und von abgestorbenen Pflanzenresten. Zuviel Stickstoff im Boden kann er nicht vertragen. Intensiv-Landwirtschaft mit einem hohen Viehbestand pro Fläche und insbesondere das Ausbringen von Jauche und Gülle auf den Wiesen machen ihm und vielen seiner Artgenossen schnell den

Garaus. In einigen Gegenden Deutschlands ist der früher extrem häufige Wiesenchampignon durch Überdüngung und Umweltverschmutzung bereits fast völlig verschwunden.

Im mittelhessischen und oberhessischen Bergland kann er hingegen noch recht häufig angetroffen werden. Besonders auf Pferdekoppeln kann man ihn in manchen Jahren bei geeigneter Witterung von Juli bis Oktober in größerer Zahl finden. Auf Kuhweiden hingegen sucht man ihn oft vergeblich.



Dr. Matthias Theiß (Foto: Archiv)

Wenn zu Beginn einer geführten Pilzexkursion danach gefragt wird, welche Vorkenntnisse die Teilnehmer besitzen, hört man oft:

„Ich kenne bisher nur drei Pilze, den Steinpilz, den Pfifferling und den Champignon.“ Es ruft dann regelmäßig Erstaunen und zuweilen auch Erschrecken hervor, zu erfahren, dass es in Deutschland weit über 50 verschiedene Champignonarten gibt. Zwar sind die allermeisten Arten essbar, und viele sind gute Speisepilze. Aber es gibt auch drei giftige Champignonarten, von denen eine sogar sehr häufig vorkommt. Champignons für Speisezwecke zu sammeln bedarf deshalb einiger Kenntnisse und Erfahrungen und ist nichts für Anfänger.

Der Wiesenchampignon (*Agaricus campestris*, Abbildung 1) besitzt einen weißen Hut mit einem Durchmesser von drei bis acht Zentimetern. Seine Lamellen sind jung leuchtend lachsrosa (nie weiß oder grau!) und werden mit zunehmender Reifung der Sporen später dunkel schokoladenbraun. Der Stiel verjüngt sich zur Basis hin und besitzt niemals eine Knolle. Schneidet man den Pilz durch, so bleibt das Fleisch unverändert oder verfärbt sich schwach rosa



Abbildung 1: Wichtige Merkmale des Wiesenchampignons sind leuchtend rosa Lamellen und eine zugespitzte Stielbasis.

(Foto: Theiß)

(niemals gelb!). Der Wiesenchampignon besitzt einen sehr angenehmen, pilzartigen Geruch.

Der häufigste giftige Doppelgänger des Wiesenchampignons ist der Karbolchampignon, auch Karbolegerling genannt (*Agaricus xanthoderma*, Abbildung 2). Er ist zwar nicht tödlich giftig, kann aber heftige Magen- und Darmbeschwerden verursachen. Während der Wiesenchampignon typischerweise auf extensiv genutzten Weiden, besonders auf Pferdekoppeln, vorkommt, tritt der Karbolchampignon für gewöhnlich in Gärten, Parks und auf Rasenflächen von Friedhöfen auf. Ein gemeinsames Auftreten an demselben Standort ist aber durchaus möglich. Die wichtigsten Merkmale des Karbolchampignons sind die knollige Stielbasis, die blass rosagraue (nicht lachsrosa) Lamellen, das bei Berührung sofort chromgelb verfärbende

Fleisch (besonders deutlich am Stielgrund) und der unangenehme Geruch nach Karbol (Desinfektionsmittel). Beachtet man diese Merkmalskombination, so sollte eine Verwechslung mit dem Wiesenchampignon vermeidbar sein.

Der Perlhuhnchampignon (*Agaricus praeclearsquamosus*, Abbildung 3) und der Rebhuhnchampignon (*Agaricus phaeolepidotus*, Abbildung 4) sind zwei weitere giftige Champignonarten. Sie besitzen Hüte mit winzigen dunklen Schüppchen und ein nur schwach gilbendes Fleisch. Meistens wachsen sie innerhalb von Wäldern. Beide Arten sind ziemlich selten. Von diesen beiden dunkelhäutigen Arten droht deshalb in der Regel keine große Vergiftungsgefahr, wenn man Champignons auf Wiesen sammelt.

Höchst gefährlich ist eine Verwechslung mit dem giftigen Kegelhütigen Knollenblätterpilz

Weitaus gefährlicher ist eine Vergiftung mit weißen Knollenblätterpilzen, insbesondere mit dem auch in unserer Heimat verbreiteten Kegelhütigen Knollenblätterpilz (*Amanita virosa*, Abbildung 5). Eine solche Vergiftung führt zum Leberversagen und kann tödlich enden. Bereits 50 Gramm des Pilzes enthalten eine potentiell tödliche Dosis der Giftstoffe Amanitin und Phalloidin. Der Kegelhütige Knollenblätterpilz wächst üblicherweise unter Fichten in Wäldern, kann aber an Waldrändern oder unter einzeln stehenden Fichten durchaus auch einmal auf einer Wiese vorkommen. Seine wichtigsten Merkmale sind das in allen Teilen immer rein weiße Fleisch, die weißen und auch im Alter weiß bleibenden Lamellen und die für alle Knollenblätterpilze typische Scheide an der knolligen Stielbasis.

Aus diesem Grund ist es besonders für Sammler von weißen Speisepilzen wichtig, die Stielbasis des Pilzes immer ganz genau zu betrachten. Das Merkmal einer knolligen Stielbasis mit einer Scheide kann leicht übersehen werden, wenn man die

Pilze abschneidet, anstatt sie vorsichtig aus dem Boden heraus zu drehen.

Aus der großen Vielzahl der verschiedenen Champignonarten verdienen neben dem Wiesenchampignon noch drei weitere essbare Arten Beachtung. Diese drei Arten sind zum einen wertvolle, schmackhafte Speisepilze und lassen sich zum anderen mit Sorgfalt und mit etwas Erfahrung auch ohne Zuhilfenahme eines Mikroskops sicher bestimmen:

Der Riesenschampignon (*Agaricus augustus*, Abbildung 6) ist der größte aller Champignons. Seine braunschuppigen Hüte können mehr als 20 cm Durchmesser erreichen. Er wächst an Waldrändern und -wegen, auch in Gebüsch und besitzt einen auffällig breiten, lappigen, hängenden Ring am Stiel sowie einen angenehmen Geruch nach Anis oder Bittermandelaroma.

Gemeinsam mit dem Wiesenchampignon wächst auf Wiesen und Weiden auch der Schafchampignon (*Agaricus arvensis*, Abbildung 7). Der Schafchampignon ist allerdings nicht ganz so einfach vom giftigen Karbolchampignon zu unterscheiden, da beide Arten gilbendes Fleisch besitzen. Im Gegensatz zum Karbolchampignon duftet der Schafchampignon jedoch intensiv, manchmal sogar aufdringlich nach Anis. Dieser Anisgeruch verliert sich später bei der Zubereitung.

Wenn man in Wäldern nach Champignons suchen möchte, sollte man sich auf Arten mit stark rötendem Fleisch konzentrieren. Allen voran ist als essbarer Champignon hier der Waldchampignon (*Agaricus silvaticus*, Abbildung 8) zu nennen, der wegen seines Rötens im Anschnitt auch als Kleiner Blutegerling bezeichnet wird. Er wird wie der Wiesenchampignon kaum mehr als 8 cm breit, besitzt rötlich-braune Schuppen auf dem Hut und einen geraden Stiel ohne Knolle.

Der Pilz des Jahres 2018 eignet sich in gleicher Weise wie die anderen essbaren Champignonarten zu verschiedenen Verfahren der Zubereitung und Konservierung. Champignons werden gekocht, gebraten oder gedünstet. Zuchtchampignons

aus dem Supermarkt dürfen auch roh verzehrt werden. Große, noch weitgehend geschlossene Hüte lassen sich nach Entfernung des Stiels mit Hackfleisch oder beispielsweise auch mit einer vegetarischen Reis-Gemüsemischung füllen und können dann im Ofen überbacken werden. Wiesenchampignons und andere essbare Champignonarten können durch Trocknen, Einfrieren oder Einkochen haltbar gemacht werden. Auch das Einfrieren fertig zubereiteter Gerichte mit Champignons ist möglich. Sie dürfen dann aber nach dem Auftauen nicht mehr als einmal aufgewärmt werden.



Abbildung 5: Nicht mit Champignons verwechseln! Der tödlich giftige Kegelhütige Knollenblätterpilz. (Foto: Theiß)



Abbildung 2: Das Gilben des Fleisches des giftigen Karbolchampignons sieht man am besten an der Stielknolle. (Foto: Theiß)



Abbildung 3: Der Hut des giftigen Perlhuhnchampignons erinnert an das Gefieder eines Perlhuhns. (Foto: Theiß)



Abbildung 4: Der Rebhuhnchampignon ist ebenso giftig wie der Perlhuhnchampignon. (Foto: Theiß)



Abbildung 6: Der Riesenschampignon ist die größte aller Champignonarten. (Foto: Theiß)



Abbildung 7: Der Schafchampignon wächst auf Wiesen und riecht intensiv nach Anis. (Foto: Theiß)



Abbildung 8: Der Waldchampignon besitzt rotbraune Schuppen auf dem Hut und ein rötendes Fleisch. (Foto: Theiß)