Landesverband der Pilzsachverständigen in Sachsen-Anhalt e.V. (LVPS)

Mitglied der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM),
Mitglied des „Boletus e.V." und Mitherausgeber der pilzkundlichen Zeitschrift „Boletus"
home-page: http//www.lvps.de/

100 Jahre öffentliche Beratung und Aufklärung zu allen Fragen des Pilzesammelns, des Pilzwachstums, des Pilzschutzes, des Verkehrs mit Speisepilzen und zur Verhütung von Pilzvergiftungen in Sachsen-Anhalt

Ehrenmitglieder: Ute Nothnagel, Ulla Täglich, Lydia Mosler †, Brigitte Ullrich †

M E R K B L A T T Nr.20

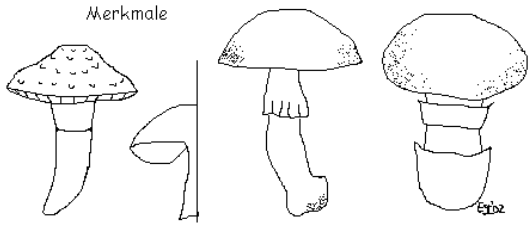
Champignons (Egerlinge)

Herausgeber: Botanischer Garten der Universität Greifswald & das Landeshygieneinstitut Mecklenburg-Vorpommern
für das Land Sachsen-Anhalt bearbeitete Fassung von Elke Stamms, Stand 4/2017

Unter dem Namen „Champignon" versteht man im Allgemeinen eine Gruppe ausgezeichneter Speisepilze. Als Humusbewohner wachsen Champignons auf Wiesen, in Wäldern und Gärten. Einige kommen auch auf Komposthaufen und an anderen gedüngten Stellen vor.
Zu der weitverbreiteten Pilzgattung der Champignons gehören über 50 verschiedene Vertreter. Nicht alle kommen als Speisepilze in Frage, denn einige Arten sind ungenießbar oder giftig. Dieses Merkblatt soll helfen, Champignons von Vertretern anderer Pilzgruppen unterscheiden zu können und die giftigen Champignons sicher zu erkennen.

Wer drei wesentliche Merkmale beachtet, wird einen Champignon niemals mit einem anderen Pilz verwechseln können:

- **Lamellen** (Blätter) **niemals reinweiß**, jung rosa oder hellgrau, bald schokoladenbraun. Alt violett bis schwarz.
- **Lamellen frei**, d.h. nicht am Stiel angewachsen.
- **Stiel mit Ring** (mehr oder weniger deutlich ausgebildet).



Achtung! Fehlt eines dieser Merkmale, so handelt es sich nicht um einen Champignon!

In weiteren Merkmalen sind Champignons sehr verschieden. Der Pilzfreund unterscheidet sechs wichtige Gruppen:

1. Weiß- oder braunhütige **Zuchtchampignon**, die man frisch oder als Konserve kaufen kann. Liebhaber können sie auch selber züchten.
2. **Kompostchampignons**, Wildformen des Zuchtchampignons und ähnliche Arten, die in Gärten, an Komposthaufen, Silogruben und anderen gedüngten Stellen vorkommen. Sie haben weiße bis braunfaserige Hüte und jung einen guten Geschmack. Leider sind sie oft sehr verschmutzt, schwierig zu säubern und im Hochsommer sehr madig.
3. Braunhütige **Waldchampignons** mit deutlich rot anlaufendem Fleisch. Es handelt sich ausschließlich um Waldbewohner. Sie sind gute Speisepilze. Erwähnt werden soll, dass in manchen Gegenden der Perlpilz und der Graue Wulstling fälschlicherweise als Waldchampignons bezeichnet werden.
4. Weiße **Wiesenchampignons**, nicht gilbend, mit einem sehr bald schwindenden Ring, anfangs schön rosa gefärbten Lamellen und angenehmen Geruch. Sie werden oft in großen Mengen auf Wiesen gesammelt und sind beliebte Speisepilze.
5. Weiße **Anischampignons** (Schafchampignons u.a.) gelblich anlaufend, mit stark anis- oder fenchelartigem Geruch. Sie wachsen auf Wiesen und in Wäldern und besitzen hervorragende Geschmacksqualitäten. Bei jungen Anischampignons sind die Lamellen hellgrau.

6. **Karbol- oder Giftchampignons**, die sich beim Reiben am Hut und in der Stielbasis stark gelb verfärben und unangenehm riechen. Sie können starke Magen und Darmerkrankungen hervorrufen. Zu dieser Gruppe stark giftig wirkender Champignons gehören:

- **Gift- oder Karbolchampignon** mit weißlichem Hut.
- **Perlhuhnchampignon** mit grauem, grau- oder schwarzfaserigem Hut.
- **Rebhuhnchampignon** mit bräunlichem, feinschuppigem Hut.

Wegen ihrer Neigung zur Gelbfärbung und ihrer schlanken Gestalt ähneln Gift- oder Karbolchampignons den Anischampignons. Folgende Merkmale sind zur Unterscheidung wichtig:

Gruppe *Merkmal*	Gift- oder Karbolchampignons	Anischampignons
Verwendbarkeit	GIFTIG !	eßbar, wohlschmeckend!
Hut	matt, kalkig	seidig glänzend
Lamellen	jung leuchtend rosa	jung hellgrau, dann graurosa
Stielbasis	mit deutlicher Knolle, beim Zerschneiden chromgelb verfärbend	nur leicht verdickt, Knolle beim Zerschneiden hell bleibend
Hutrand	gerieben sofort chromgelb, bald wieder verblassend	Hutoberfläche gelbfleckig, Färbung bleibt erhalten
Fleisch	weiß, im Hut schwach rosa	weiß, gilbend oder ocker verfärbend
Geruch	unangenehm nach Tinte oder Karbol, oft aber erst beim Kochen bemerkbar!	deutlich und stark nach Anis (Fenchel)
Vorkommen	besonders an vom Menschen beeinflußten Stellen, wie Parks, Wegrändern, auch auf Wiesen und in Wäldern	auf Wiesen und in Wäldern

Öffentliche Pilzberatung in Sachsen-Anhalt:
70 geprüfte Sachkundige für Pilzaufklärung (Pilzberater) beraten z.Z. in 55 Orten Sachsen-Anhalts die Bevölkerung ehrenamtlich

Fragen zu Pilzen, Ihrer Essbarkeit und Giftigkeit beantworten im Land Sachsen-Anhalt die in einem beinahhe flächendeckenden Netz von Pilzberatungsstellen ehrenamtlich tätigen Pilzberater. Auskünfte zur nächstgelegenen Pilzberatungsstelle finden sich im Internet unter **www.lvps.de** Auch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter, die Gesundheitsämter der Landkreise und kreisfreien Städte sowie die Fachbereiche des Landesamtes für Verbraucherschutz in Halle, Magdeburg und Stendal sind entsprechend auskunftsfähig. Spenden zur Unterstützung der Arbeit des LVPS werden gern als Überweisungen oder in jeder Pilzberatungsstelle entgegengenommen. Die Geschäftsstelle stellt ab 50 € Spendenbescheinigungen aus.

LVPS -Vorstand:			Tel. /Fax	Email
Martin Groß (Vorsitz)	**Geschäftsstelle:** Buchenweg 15	39120 Magdeburg	**Geschäftsstelle:** 0391/622 7557 mobil: 0175-9807635	**Geschäftsstelle:** lvps@gmx.de privat: bachfetischist@posteo.de
Ulrike Groß	Buchenweg 15	39120 Magdeburg	0391 5828719, mobil: 0176 34690913	ulrike.gross1@gmx.de
Rudolf Knoblich	E.-Eckstein-Str. 8	06110 Halle	0345/1207382	rudiknoblich-davhalle@web.de
Dr. Gerhard Schnüber	Breite Str. 53	38486 Klötze	03909/3758	docdonni@gmx.de
Hans-Dieter Seidewitz	Angerstr. 9a	06779 Raguhn	034906/20 019	seidewitz@online.de

Bankverbindung: IBAN: DE 21 8106 3238 0008 7189 46 BIC: GENODEF1BRG

gedruckt auf Öko-Papier

gedruckt auf Öko-Papier