

Klasse: *Basidiomycetes*

Gattung *Agaricus*

Ordnung: *Agaricales*

Familie: *Agaricaceae*

## **Gattung *Agaricus* L. ex Fr. (= *Psalliota* Fr. = *Pratella* (Pers.) Gray.) (Champignon)**

### **Merkmale**

Hutform	kugelig – ausgebreitet
Hutfarbe	weiss, gelblich bis braun
Hutoberfläche	glatt – schuppig
Fleisch	dünn – dickfleischig
Lamellen	<b>frei, jung nie rein weiss, alt dunkelbraun</b>
Sporenfarbe	<b>purpurbraun (jung rosa)</b>
Stiel	aufsteigend oder hängend beringt
Vorkommen	Wald, Wiese, Äcker

### **Vertreter**

[gemäss Verordnung des EDI über Speisepilze (Pilzverordnung, VSp) Anhang 1]

*Agaricus aestivalis* (Moell.) Moell. (Sommerchampignon)

*A. arvensis* Schff.: Fr. (Schafchampignon, Weissler Anischampignon)

*A. augustus* Fr. (Riesenchampignon)

*A. bisporus* (Lge.) Sing. (et varietates) (weisser und brauner Zuchtchampignon)

*A. campester* (L.) Fr. (Wiesen-, Feldchampignon)

*A. haemorrhoidarius* Kalchbr.: Schulz. (Grosser Wald-, Blutchampignon)

*A. macrosporus* (Moell.: Schff.) Pilat (Grossporiger Champignon)

*A. silvaticus* Schff.: Secr. (Waldchampignon)

*A. sylvicola* (Vitt.) Sacc. (Dünnfleischiger Anischampignon)

### **Beschreibung nach Moser, 5. Aufl. 1983**

Egerlinge, Champignons. **Ausser den Xanthodermatei fast alle essbar.** Fruchtkörper meist fleischig, weiss oder mit gelben bis braunen Farben. Sporenpulver purpurbraun. Lamellen alt schokoladenbraun, jung weisslich, rosa, graurosa, frei. Stiel mit hängendem oder aufsteigendem Ring.

### **Beschreibung nach Svengunnar Ryman & Ingmar Holmåsen, 1992**

Kleine bis sehr grosse und fleischige Lamellenpilze. Hut weiss, gelb oder braun. Lamellen frei; jung blassgrau oder rosa, alt schokoladenbraun bis schwarz. Ring hängen oder aufsteigen. Fleisch rötend oder gilbend. Sporen glatt, oft ohne Keimporus. Sporenpulver purpurbraun bis schwarzbraun. Meist mit Cheilozystiden. Auf dem Erdboden wachsend.

Die meisten Champignons sind gute Speisepilze, doch können verschiedene gilbende Arten hohe Kadmiumwerte enthalten. eine Art, *A. bisporus*, wird gerne gezüchtet, vor allem in ihrer weissen Form.

Ca. 50 – 60 Arten.

Lit.: Bohus 1990, Cappelli 1984, Möller 1950, 1952.

### Beschreibung nach Winkler, 1996

Eine äusserst bekannte Gattung mit meist fleischigen, kleinen bis riesigen Fruchtkörpern mit weisser, gelber bis brauner, selten etwas rötlicher Farbe. Die Hutoberfläche kann glatt, seidig, faserig oder fein- bis grobschuppig sein. Die Lamellen sind frei (mindestens fast frei) und jung blassrosa bis rosagrau, später verfärben sie sich zunehmend schokoladen- bis schwarzbraun. Bei vielen Arten bleiben die Schneiden heller, weil darauf keine Sporen wachsen. Bei jenen mit fruchtbaren, gleichfarbigen Schneiden wird dies in der Beschreibung erwähnt (z.B. beim Wiesenchampignon, *A. campester*). Das Sporenpulver ist prapurbraun. Der Stiel ist beringt, z.T. auffällig doppelt. Vereinzelt treten Champignons schon im Frühling auf, hauptsächlich aber vom Sommer bis zum Herbst. Sie wachsen auf Erde, Mist, im Wald, z.T. in der offenen Wiese oder mitten in der Stadt aus kleinen Humusinseln.

Für die weitere Bestimmung ist in erster Linie die Verfärbung der Fruchtkörper wichtig (Gilben oder Röten). Diese Unterscheidung kann aber Schwierigkeiten bereiten. Die Verfärbung gegen Rot findet im Fleisch statt, der Pilz muss also aufgeschnitten oder mindesten angekratzt werden. Gelbverfärbungen finden hingegen im Fleisch oder aussen statt. So gibt es einige Arten, die aussen gilben und im Fleisch etwas röten. Ein weiteres Merkmal ist der Ring. Ist er aufsteigend oder hängend? Im Zweifelsfalle hilft es, wenn der Ring oder die Ringreste vorsichtig abgelöst werden. Nach oben abziehbar ist gleichbedeutend mit einem hängenden Ring, nach unten abziehbar mit einem aufsteigenden.

Die Gattung enthält sehr gute und lohnende Speisepilze. Die Zuchtchampignons sind sicher jedem bekannt, sie sind übers ganze Jahr im Handel erhältlich. **Zur Unterscheidung der giftigen von den bekömmlichen Arten gibt es eine Regel: Eine starke, chromgelbe Verfärbung beim Kratzen an der Stielbasis oder am Hutrand sowie Karbolgeruch weisen in die Gruppe der giftigen Karbolegerlinge.** Der Geruch ist nicht immer deutlich, bei allfälligem Kochen wird er aber sehr aufdringlich. Einige weitere unangenehm riechende Arten gelten als ungeniessbar. Die übrigen sind gut bis ausgezeichnet. Leider reichern gewisse Champignons Schwermetalle an (vor allem die gilbenden).



Abb. 1: *Agaricus albertii*

**Speisepilz**



Abb. 2: *A. bisporus*

**Speisepilz**



Abb. 3: *A. xanthoderma*

**giftig**

Abbildungen: Gregor Färber ([http://www.gregor-faerber.ch/VPS/vps\\_pilzgalerie.asp](http://www.gregor-faerber.ch/VPS/vps_pilzgalerie.asp))