

Heute möchte ich einen recht bekannten und gleichzeitig vorzüglichen Speisepilz beschreiben, den **Wiesenegerling** *Agaricus campestris*.

Wenn man auf einer Weide oder Wiese einen weißen Champignon sieht, tippt man gerne auf den häufigen Wiesenegerling. Aber so einfach ist das nicht: Die Gattung *Agaricus* (Egerlinge) umfasst nach GMINDER, A. (2014) in Mitteleuropa knapp einhundert, teilweise schwer unterscheidbare Arten. Bei den Egerlingen handelt es sich um Saprobionten, und zwar um **Humuszersetzer**. Ein Großteil der Arten ist essbar; allerdings existieren auch ein paar magen- und darmgiftige Arten. Je nach Art wachsen Egerlinge auf Wiesen/Weiden, in Wäldern, sogar in Salzwiesen und auf Dünen. Wenn man bedenkt, dass es Zwergegerlinge mit 20-30 mm und Riesenegerlinge mit bis zu 250 mm Hutdurchmesser gibt (BREITENBACH, J. & KRÄNZLIN F. (1995)), dann zählt der Wiesenegerling mit 50-100 mm Hutdurchmesser zu den nur **mäßig großen** Arten.

Obwohl man den Wiesenegerling problemlos am Fundort aufgrund seines Geruchs, seines Geschmacks und seiner makroskopischen Merkmale erkennen kann, möchte ich ihn hier ausführlich beschreiben.



Bild 1 – Das hier beschriebene, größte Exemplar am Fundort

Der Fund

Ein Naturfreund meldete mir von einer im Frühjahr von Schafen beweideten **Streuobstwiese**, direkt auf einem Wiesenweg, mehrere weiße Champignons. Nach seiner Vermutung handelte es sich um den Stadtegerling *Agaricus bitorquis*. Am 7.9.2022 konnte ich die Pilze in Augenschein nehmen und anschließend zu Hause gründlich untersuchen: Es waren **Wiesenerlinge** *Agaricus campestris*.

Die Fruchtkörper (Bilder 1 und 2)

Hut weiß, eingewachsen faserig mit ein paar angedeuteten Faserschuppen, seidig glänzend, beim größten Exemplar 62 mm im Durchmesser.

Lamellen dünn, 7 mm breit, bauchig, am Stiel frei, bei jungen Exemplaren schön rosa, bei reifen Fruchtkörpern dunkelbraun.

Stiel weiß, matt glänzend, gleichdick, enghohl, etwas gebogen, basal etwas ausspitzend, beim größten Exemplar 35 x 12 mm.

Ring dünn, hängend, d.h. nach oben abziehbar und beim größten Exemplar fast verschwindend.

Fleisch im Hut und Stiel weiß, beim größten Exemplar im unteren Hutbereich graulich, an der Luft weder gilbend noch rötend.

Geruch und **Geschmack** schwach, angenehm, ähnlich wie beim Zuchtchampignon.

Diese angegebenen Merkmale legen die Art bereits als Wiesenerling fest.



Bild 2 – Fruchtkörper im Längsschnitt

Makrochemische Farbreaktionen (Bilder 3 und 4)

Kalilauge (hier 20-prozentig) auf dem Hut: negativ, d.h. nicht deutlich gelb.

Schäffersche Kreuzreaktion (kreuzweise zuerst Anilin, dann Salpetersäure): negativ, d.h. im Kreuzungspunkt der beiden Chemikalien nicht feuerorange.



Bild 3 – Negative KOH-Reaktion auf dem Hut.



Bild 4 – Negative Kreuzreaktion auf dem Hut.

Mikromerkmale

Die **Basidien** (Bild 5) besitzen vier Sterigmen, sind also viersporig.

Die Farbe des ausgefallenen **Sporenstaubs** ist braun.

Die Sporen (Bild 6) sind elipsoid bis mandelförmig, braun, glatt und dickwandig.

Gemessene Werte in Wasser (27 repräsentative Sporen, 95-prozentige Wahrscheinlichkeit, B Breite, L Länge, Q Schlankheitsgrad = L/B , V Volumen, av Average/Durchschnitt):

$B \times L = 5,9-7,2 \times 3,7-4,6 \mu\text{m}$; $B_{av} \times L_{av} = 6,4-6,7 \times 4,0-4,2 \mu\text{m}$; $Q_{av} = 1,56-1,63$; $V_{av} = 55-62 \mu\text{m}^3$

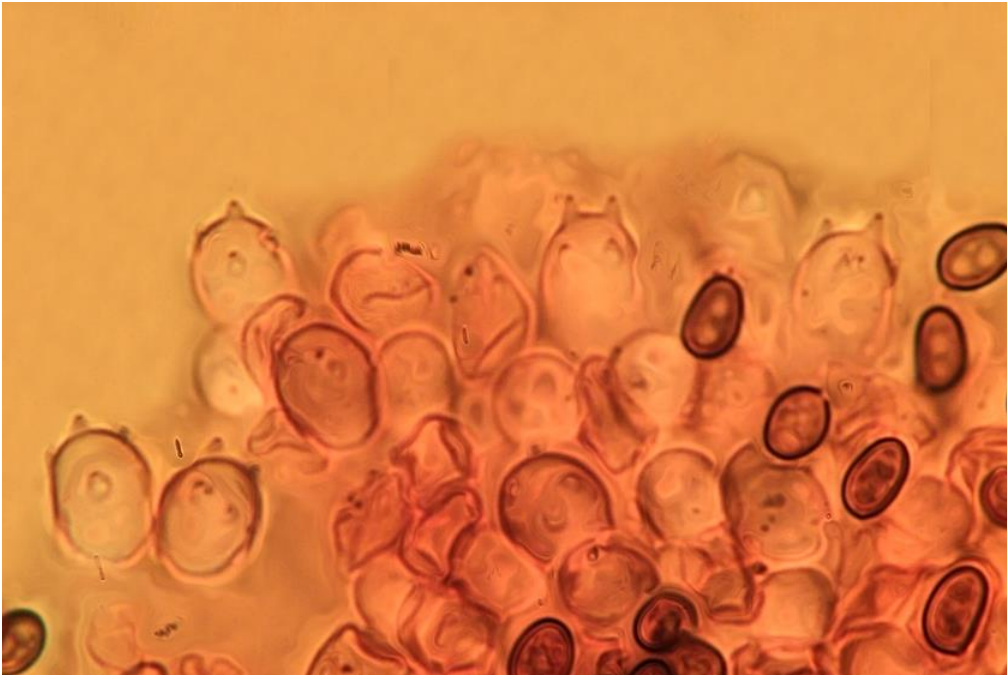


Bild 5 – Basidien schräg von oben, Präparat in SDS-Kongorot



Bild 6 – Die Sporen: ellipsoid bis mandelförmig, glatt, dickwandig Präparat in Wasser

Verwechslungsmöglichkeiten mit ähnlichen, auf Wiesen/Weiden wachsenden Egerlingen

Der **Stadtchampignon** *Agaricus bitorquis* wächst eher an Weg- und Straßenrändern. Er ist dickfleischiger und hartfleischiger, und sein Ring am Stiel ist doppelt: der untere Teil volvaartig aufsteigend, d.h. nach unten abziehbar.

Der **Schafchampignon** *Agaricus arvensis* ist größer, der Fruchtkörper gilbt deutlich und riecht nach Anis.

Der **Großsporige Champignon** *Agaricus macrosporus* (Syn. *A. urinascens*) besitzt einen viel größeren und dickfleischiger Hut. Sein Geruch ist jung schwach anisartig, ausgewachsene Exemplare riechen unangenehm. Die Sporen sind mit 12 x 6 µm sehr viel größer.

Der **Karbolegerling** *Agaricus xanthodermus* gilbt stark und besitzt eine chromgelbe Stielbasis. Der Geruch, besonders beim Kochen, ist unangenehm. Außerdem ist der Pilz **giftig**.

Empfehlenswerte Literatur

BREITENBACH, J. & KRÄNZLIN F. (1995): Pilze der Schweiz Bd. 4, Blätterpilze 2. Teil. - Verlag Mykologia, Luzern: Nr. 174.

GMINDER, A. (2014): Handbuch für Pilzsammler. 340 Arten Mitteleuropas sicher bestimmen. – Franckh-Kosmos Verlags-GmbH & Co. KG, Stuttgart: 196-201.

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

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

http://tintling.com/pilzbuch/arten/a/Agaricus_campestris.html

<https://de.wikipedia.org/wiki/Wiesen-Champignon>

Viel Vergnügen beim Anschauen!

Bernd

Alle Fundberichte in der Übersicht: <https://www.mikroskopie-forum.de/index.php?topic=42360.msg312080#msg312080>

Fachausdrücke, Abkürzungen: <https://www.mikroskopie-forum.de/index.php?topic=41611.msg306729#msg306729>