

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 85 (2007)
Heft: 5

Artikel: Agaricus mit vielen Fragezeichen
Autor: Rösch, Pamela
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935792>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Agaricus mit vielen Fragezeichen

PAMELA RÖSCH

Im heissen Sommer 2003 traf ich auf vermeintliche Anis-Champignons im Tannen-Buchen-Mischwald meines Wohnortes nahe der aargauischen Reussebene. Orchideen *Epipactis purpurea* wie auch *Cephalanthera damasonium* blühen in der Nähe. Die üppig im lockeren Hexenkreis wachsenden Pilze sprossen unter dem Schutz einer Tanne, die seit dem Sturm Lothar langsam am Boden verrottet. Wie immer beim Ernten von Champignons kontrollierte ich das Gilben an der Stielbasis, um die Sektion *Xanthoderma* auszuschliessen. Beim Kochen entwickelte sich kein weiterer schlechter Geruch – im Gegenteil, die Champignons schmeckten vorzüglich!

Der nächste ebenfalls warme, trockene Sommer brachte wieder einige Fruchtkörper hervor, die genauso mit Hochgenuss verzehrt wurden. Erst im Sommer 2005 fiel mir auf, dass die Stiele für einen Anis-Champignon einfach zu dick, die Lamellen bei den reifen Pilzen nicht rosa genug und dass die Huthaut nicht seidig oder glatt, sondern wie Wildleder mit ganz, ganz feinen Schüppchen versehen war. Das charakteristische Gilben der *A. silvicola* fehlt ebenfalls. Sind es gar keine Anis-Champignons? Wenn nicht, dann welcher Champignon? Bei näherem Studium fiel mir auf, dass sogar die Gattung Fragen aufwirft.

Die Lamellen werden bei den meisten Frucht-

körpern erst im fast überreifen Alter zum Teil bräunlich gefärbt. Das charakteristische Gilben oder Röten im Fleisch oder auf der Huthaut fehlt. Könnte der Pilz daher zur Gattung *Leucoagaricus* gehören? Die Stiele sind überaus dick, fast rund, könnte der Pilz mit diesem kompakten, schweren Habitus sogar ein *Leucopaxillus* sein? Hier holte ich mein Mik hervor und sah mir die Sporen an – für mich waren es doch *Agaricus*-Sporen, ganz eindeutig dunkle, braune Sporen. Also fallen die Alternativgattungen *Leucoagaricus* und *Leucopaxillus* weg. Mit dem Erkennen der typischen reifen *Agaricus*-Sporen nehme ich auch an, dass mein Fund keine sterilen Pilze bildet.

Im August des gleichen Jahres konnte ich einige Fruchtkörper an die Delegiertenversammlung in Wald ZH mitnehmen. Mit Hilfe von Lotti mit ihrem umfangreichen Chemikaliensortiment konnte eine Schäfer-Reaktion gemacht werden: Die Huthaut erschien orange, d. h. positiv. Da die Pilze nicht mehr ganz frisch waren, wurde der Geruch von verschiedenen angefragten Teilnehmern von angenehm, anisartig bis zu unangenehm, karbolartig beschrieben. Ich durfte den Pilz dann abends bei der Fundbesprechung den Experten unseres Landes vorstellen, dazu erhielt ich den Hinweis unserer Präsidentin: «Dieser Pilz wurde gegessen, obwohl er ein eventueller schweizerischer Erstfund ist!»



Agaricus spec. Hirschlederartige Huthaut



Agaricus spec. Fast kugeliger Stiel

Fotos PAMELA RÖSCH

Einige Wochen später konnte ich wieder reife Exemplare an die Mykologische Studienwoche in Escholzmatt mitnehmen. Trotz der Spezialliteratur und der Erfahrung der schweizerischen Pilzkenner konnte ich den kräftigen Champignon nirgends definitiv einordnen. Da die Fruchtkörper erstmals im Jahrhundertsommer 2003 fruktifizierten und immer wieder während einer Wärmeperiode spriessen, betonte ich die Möglichkeit eines Imports aus dem Süden in unser mildes Gebiet in der Nähe grosser Flussauen und Naturschutzzonen. Auch die Mykologie wird vom Klimawandel betroffen sein.

Den nächsten Schritt unternahm ich im Internet-Forum «Pilzepilze.de». Hier stellte ich den Pilz vor mit kurzem Beschrieb und ein paar Makro- und Mikrofotos. Vielleicht kennt ein Teilnehmer des Forums diesen Pilz und kann mir weitere Hinweise geben? Das Echo war extrem enttäuschend – statt eine fachliche, akademische Unterstützung eröffnete ich eine Diskussion über das Verzehren nicht genau bestimmbarer Arten!

Danach informierte ich unseren Förster über den offensichtlich seltenen Fund, damit er das Waldstück möglichst so stehen lässt, wie es jetzt ist. Er ist begeistert, dass in seinem Wald solche Kostbarkeiten zu finden sind, und wird entsprechende grossräumige Schutzmassnahmen ergreifen.

An der mykologischen Studienwoche 2006 schlug mir Heinz Cléménçon vor, Exsikate des Champignons Frau Marjike Nauta, Universität Leiden, zu senden. Leider habe ich bis heute noch keine Antwort bekommen, die Gattung *Agaricus* hat wirklich ihre Tücken!

Die Diskussion um diesen Pilz ist nun eröffnet und ich freue mich auf fachliche, fundierte Hinweise. Für Interessierte stehen weitere Digitalfotos zur Verfügung.

Kurzbeschrieb

Hut > weiss, hirschlederartig.

Habitus > schwer, kompakt, gedrungen.

Fleisch > weder deutlich gilbend noch rötend, im Alter eher bräunend.

Lamellen > lange weiss bleibend, rosa, dann braun.

Geruch > frisch anisartig, im Alter unangenehm, leicht karbolartig.

Stiel > glatt, weiss, kugelig bis keulig verdickt.

Manschette > Oberseite gerieft.

Vorkommen > Buchenmischwald, Orchideen, geschützt durch umgestürzte Tanne, Fruchtkörper erscheinen in Wärmeperioden.



Agaricus spec. Im Habitat



Agaricus spec. Reife Exemplare