Brandenburgischer Landesverband
der Pilzsachverständigen e.V.

Hinweise für Pilzsammler

Vorsicht vor Verwechslung!

Anis-Egerling
Agaricus arvensis
essbar

Aquarelle: Erhard Ludwig

Karbol-Egerling
Agaricus xanthoderma
giftig

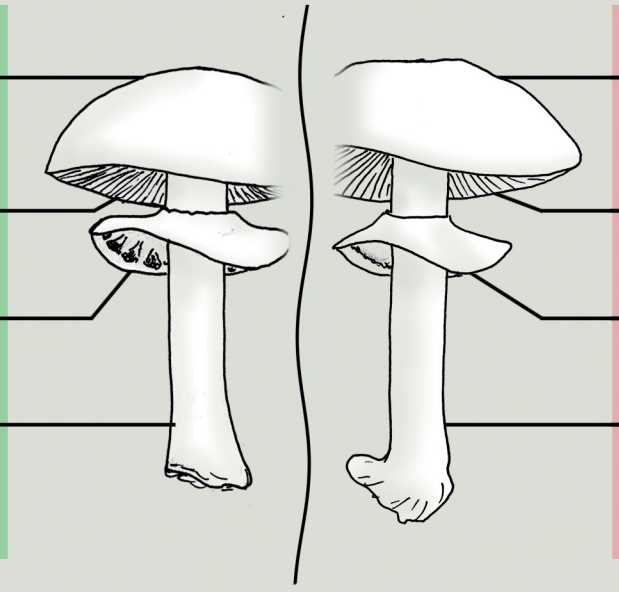
Die wichtigsten Unterscheidungsmerkmale

Hut
kugelig, später flach gewölbt, Huthaut weiß bis gelblich getönt

Blätter
blass-grau bis graurosa alt schwarzbraun

Ring (Manschette)
unterseits strahlig gespalten

Fleisch
bei Druck gilbend



Hut
Scheitel oft abgeplattet Huthaut kalkweiß, oft erdgrau getönt

Blätter
graurosa, rosa „aufblühend“ alt schokoladenbraun

Ring (Manschette)
unterseits mit scharfer Kante

Fleisch
bei Druck chromgeld, besonders an der Stielbasis

© BLP e.V.

www.blp-ev.de

Merkmale auch anhand eines guten Pilzbuches vergleichen

Bei geringstem Zweifel Pilzberatungsstelle aufsuchen oder auf den Pilzverzehr verzichten

Anis-Egerling
Agaricus arvensis
essbar

Karbol-Egerling
Agaricus xanthoderma
giftig

	Anis-Egerling	Karbol-Egerling
Hut	weiß oder gelblich getönt; auf Druck gelbfleckig, seidig glänzend bis rissig-faserig; jung kugelig, später flach gewölbt	kalkweiß, auch mit erdgrauer Tönung; Huthaut oft radial aufreißend; Scheitel häufig abgeflacht; auf Druck stark gilbend
Blätter	weißlich-grau, lange blass bleibend, später rosa-grau, alt schwarzbraun, nie kräftig rosa	graurosa, kurzzeitig rosa „aufblühend“, alt schokoladenbraun
Stiel	weiß, teils gelblich gefleckt, glatt; anfangs voll, später hohl; Basis meist etwas verdickt oder schwach knollig; Ring kräftig, flockig-schuppig, unterseits strahlig gespalten	weiß, glänzend, gleichmäßig dick und hohl, mit meist deutlich abgesetzter Knolle; Ring oft hängend mit unterseits scharfer Kante
Fleisch	weiß, auf Druck dauerhaft gilbend; Geruch anis- oder mandelartig	weiß, auf Druck und im Schnitt satt chromgelb verfärbend, besonders in der Stielbasis, später bräunend; Geruch nach Karbol oder Eisengallustinte (besonders beim Kochen)
Vorkommen	Mai bis Oktober meist außerhalb des Waldes an lichten Standorten, auf Wiesen und Weiden, in Parkanlagen und an Wegrändern	Mai bis Oktober in Parkanlagen und Gärten, an Wegrändern, unter Gebüsch

Achtung!

Anlaufender Silberlöffel oder schwarz werdende mitgekochte Zwiebel sind keine Hinweise auf Giftigkeit! Vor Vergiftung schützt nur sichere Artenkenntnis!

Anzeichen für Vergiftung

Nach ½ bis 3 Stunden Bauchschmerzen, Erbrechen und Durchfall

Verhalten bei Verdacht auf Pilzvergiftung

Sofort Arzt rufen oder aufsuchen.
Putzreste und/oder Reste der Mahlzeit sicherstellen bzw. aufbewahren. Zwischenzeitlich möglichst Erbrechen hervorrufen (wenn nicht bereits erfolgt), vorrangig mechanisch, auch durch Einnahme von Kochsalz (3 gehäufte Kaffeelöffel auf ein Glas lauwarmes Wasser)
Achtung! Kochsalzanwendung nicht bei Kindern (Gefahr von Vergiftung durch Kochsalz)!

Weitere Verwechslungs-möglichkeiten

Es gibt noch weitere, ebenfalls meist stark gilbende, giftige Champignon-Arten. Die Vergiftungen können sehr heftig ausfallen, sind aber nicht lebensgefährlich. Verwechslungen mit der weißen Form des Grünen Knollenblätterpilzes (tödlich giftig!) sind möglich. Der Grüne Knollenblätterpilz und seine weiße Form haben jedoch weiß bleibende Blätter und eine deutlich ausgeprägte lappige Scheide an der Stielbasis.

Weisser Knollenblätterpilz
Amanita phalloides var. alba
tödlich giftig

Nächste Pilzberatungsstelle

© BLP e.V.

Gestaltung: www.worksbivour.de